

Vidres (i viatgers)

JOAN DE DÉU DOMÈNECH

Cap a les quatre de la tarda del primer de gener es disparaven canonades de salva. No era un retard en la celebració del Cap d'Any, sinó l'avís que la cavalcada dels consellers havia començat. Com que era una ocasió solemne, l'encapçalaven timbals i trompetes. A continuació, els consellers a llocs de mules, tots ben guarnits per a l'ocasió. Elles amb gualdrapes amb l'escut de la ciutat, i ells amb la gramalla folrada de marta. Anaven a la plaça del Born per inaugurar la fira del vidre. A les finestres, no s'hi cabia. Tot eren ulls per mirar la comitiva, i als carrers hi havia empentes per intentar veure les peces exposades. Era un acte important perquè era important el que se celebrava: la mostra de la riquesa i prosperitat de la ciutat. Gràcies al vidre, Barcelona era famosa i coneguda arreu del món. «El vidre que es fa a Barcelona és el millor d'Espanya» havia sentenciat Lucio Marineo Siculo, ni més ni menys que un gran humanista i, sobretot, capellà particular i cronista de confiança del rei Ferran d'Aragó.

Visita

La fira se celebrava a la plaça del Born, a tocar del carrer de la Vidrieria, que desemboca, just darrere l'absis de Santa Maria del Mar. A les parades es veien copes, tasses, gerros, anells, amb molta diversitat de formes i decoracions. I tota mena de fantasies elaborades amb fils de vidre finíssim, que prenién forma d'ocell, d'imatge de Jesús a la creu, d'arbres i flors i, quan van ser moda, de papagais. Barthélemy Joly, conseller del rei de França, va recórrer Catalunya el 1603. Les seves notes de viatge són aspres i, sovint, sarcàstiques. Gairebé res del que veu li agrada. Tanmateix, el mal humor desapareix quan es troba davant els vidres, i en aquelles pàgines tot és entusiasme. Diu que hi ha totes les varietats i curiositats que es poden fer amb aquell material. N'hi havia de daurats, acolorits, i de tanta exquisidesa que ni a la Vidrieria de París ni al carrer Sant Denís mai havia vist cosa igual. Cadenes, botons, anells, agulles. I delicades gerres, vasos de tots colors i copes més transparents que l'aire. Eren treballs meravellosos.

Era inevitable parlar de Venècia. Comparar amb el vidre venecià. Tothom troba que el vidre de Barcelona és excel·lent. Hi ha qui el considera el més bonic del món, fins i tot de més qualitat que el venecià. L'opinió no era majoritària, perquè eren més els del *quasi, gairebé*, si no fos. «Quasi igual al de Venècia» (Gaspar Barreiros, 1542). «Podria competir amb el de Venècia» (Dionís Jorba, 1589). A la valoració també s'afegeix Sebastián de Covarrubias al seu Diccionari, *Tesoro de la lengua castellana* (1611). «En España tenemos diversos hornos de vidrio. El de Barcelona es el que remeda en algo al vidrio de Venecia». El cavaller Islung d'Hamburg (1448) també compara Venècia i Barcelona, però no pas pel vidre, sinó perquè eren les dues ciutats més riques que havia vist al llarg del seu viatge.

A diferència d'un mercat, que és un dia a la setmana, una fira és anual i es perllonga diversos dies. En algunes èpoques, la del vidre de Barcelona, durava entre dues i tres setmanes. Els viatgers que no coincidien amb la mostra podien anar a fer un volt pel carrer de la Vidrieria. El soldat Diego Duque de Estrada (1613) gaudia d'uns dies de permís, i va preguntar què hi havia d'interessant a la ciutat; li van suggerir que podia fer un volt per la Vidrieria. Allà també tenim Robert Bargrave (1656). «La ciutat és igual de famosa que Venècia pels seus treballs amb vidre. Allò que els falta en la finesa del vidre fos, ho compensen amb guarniments pintats o daurats, però la seva obra mestra són els armaris de vidre, muntats sobre fusta en una imitació d'esmalt, i són tan meravellosos que alguns armaris estan valorats en cent lliures cadascun». Un altre anglès, un anònim de 1648, també fa esment de les «vitriñes de cristall curiosament treballades». Al moll era habitual veure les naus embarcant vidre. «S'exporta una quantitat increïble de vasos», escriu lord Ross el 1610. Uns anaven a Itàlia, a Roma, en especial. La majoria, a Sevilla, i d'allà cap a les Índies.

Fama

En opinió dels consellers de Barcelona, el vidre era la «major grandesa i bellesa de la ciutat». El vidre li donava prestigi i anomenada. Per això, quan hi ha visitants il·lustres, l'autoritat dona ordre als mercaders que endrecin les botigues, i exposin el bo i millor del seu negoci. Així es va fer el 1503 arran de l'estada de Felip el Bell. També el 1668 amb Cosme de Mèdicis, que venia de Florència i anava a Portugal. Aleshores es va fer altrament, en una modificació que fa veure com havien canviat les maneres dels magnats. No es va a la botiga, sinó que la botiga ve a casa. Durant els seus dies barcelonins, es va donar avís que els millors mestres vidriers anessin al palau on s'hostatjava, i li ensenyessin les peces més preuades. En va adquirir algunes.

Alguns viatgers volien fer la visita completa. Un dia, a les botigues per veure el producte; i un altre, als forns per veure l'elaboració del producte. El cronista del viatge de Felip el Bell diu que van anar a uns forns dels afores de Barcelona. Potser eren els que hi havia al Pla d'en Llull, a un extrem de la ciutat, a tocar del Rec Comtal i el baluard de Sant Daniel. Fins a principis del segle XIV els forns de vidre havien estat a l'interior de la ciutat, costat per costat amb habitatges, carrers, botigues i persones. El carrer del Vidre —que ara va d'Escudellers a la plaça Reial— recorda que allà hi havia hagut els forns fins que el 1324 el Consell els va prohibir dins la ciutat pel perill d'incendi que suposaven. I més endavant, ni això. El vidre de Barcelona era de Mataró. A un lloc la producció; a un altre, la venda i comercialització. El pare Francesc Diago a la *Descripció de Catalunya* (1605) té un apunt per a Mataró («hácense maravillosos vasos de vidrio»). Pocs anys després, el 1619, Gian Vincenzo Imperiale, en viatge per mar des de Gènova a Barcelona, en passar per davant de Mataró recorda que «és molt famosa pels forns de vidre que tant honoren la ciutat de Barcelona». L'infant cardenal Ferran d'Àustria, germà de Felip IV, també va voler veure el cicle complet, i un dia de primers de juny de 1632, amb una galera es va fer portar fins a Mataró «a ver hazer y labrar el vidrio que en tanta abundancia reparte esta ciudad por muchas provincias». L'embranchida i puixança de Mataró al segle XVII és gràcies al vidre; a aquells forns on es feien «ricos y primorosos vidrios»; a aquell comerç. «Apportar quatre càrregues de vidre ab quatre matxos des de la present vila y terme de Mataró en lo regne de Castella y ciutats y llochs de aquella».

Una mica de literatura

Els treballs en vidre eren preuats i cobejats. Fins i tot se'n va parlar a les corts de Montsó (1585). Un dels greuges presentats és contra els monjos castellans que hi ha al monestir de Montserrat. Se'ls acusa de mil malifetes i de tota mena d'arbitrarietats. La supremacia del castellà, el diferent tracte que reben de l'abat. Si algun monjo «castellà ofèn la vida monàstica, els seus pecats mortals són venials y dels nostres venials, los fan mortals». També es diu que l'únic interès que tenen per venir a Catalunya és per fer-se amb «llibres, estoigs i vidres» per emportar-se'ls a Valladolid, on hi havia la casa mare de l'orde. És un breu apunt però suficient per detallar dues de les indústries puixants catalanes: llibres i vidres.

Per si quedava algun dubte de la importància del vidre, Pere Gil ho acabarà de deixar ben clar. A *La geografia de Catalunya* (1600) dedica tres pàgines al vidre, moltes més que a qualsevol altre producte. Hi detalla els tipus de vidre, els forns, el procés d'elaboració, els objectes elaborats. La literatura va acabar de fixar la imatge; el vidre era una manera de caracteritzar Barcelona.

«Que de vidrios exquisitos era rica Barcelona».

Escriu Lope de Vega. I en una altra comèdia:

«...Barcelona
primera Ciudad de España.
Compiten ella y Venecia;
mas labrando de mil suertes
vidrios...».

El sùmmum literari de la identificació del vidre i Barcelona és a la novel·la de Tirso de Molina *El bandolero* (1635), ambientada en temps de Jaume II. En algun passatge contraposa la delicadesa i fragilitat del vidre amb la rudesia i bel·licositat dels catalans. Un punt culminant de la trama és la persecució de l'heroi, que ha estat confós amb un altre, un que havia trencat una estàtua de vidre (del rei, ni més ni menys) que s'exposava a la fira del Born, la qual és descrita amb aquesta prosa:

[...] En el primero dia de enero, no contentándose con los hielos de que la distancia del sol la viste, obliga al artificio que adorne su mayor plaza y sus vecinas calles de tiendas cristalinas que, en desahogados aparadores, vajillas, aguamaniles, vasos, escritorios, retablos, sortijas y brinquiños de vidrios transparente hermocean los portales de las casas con algún género de menosprecio de la Argenteria. Esmérase esta nación, sobre las demás de España, en lo aliñoso y sutil de sus tareas, y las que en los aseos émulos del cristal emplea Barcelona, compite con Venecia [...].

Els *brinquiños* (paraula d'arrel portuguesa) que hi ha al catàleg de Tirso de Molina són petites joies de vidre, i també són mencionats a la relació de les coses estimables de Barcelona, com detalla fra Agustín Carrilo de Ojeda (1664) a la seva relació de viatge.

En fi, la fama i l'estima del vidre continuava, i malgrat les revoltes, guerres i ocupacions, arribava fins a la casa reial. El 1649 Marianna d'Àustria que venia per casar-se amb Felip IV, quan la flota passava per davant de Barcelona, va fer un alto. «Arrimose una de las galeras cerca de la ciudad, con ocasión de traer para el gusto de la Reina Nuestra Señora algunas vandas y otras curiosidades de vidrio».

Souvenirs

El 1491 Jeroni Pau detalla els productes barcelonins que triomfen a Roma. Flassades flonges «i que són utilitzades a fi de poder dormir amb més delectança durant l'hivern», peces de corall, coixins, vasos de cristall, pintats, «que fan competència als de Venècia», i eines de tall: navalles, tisores i punyals, sense oblidar delicades pinces. Per a alguns d'aquests productes, la fama internacional va anar acompanyada d'una llarga vida comercial de segles. No va ser el cas del vidre.

No és que es deixés d'elaborar vidre sinó que l'excel·lència i el luxe anaven per altra banda. Al segle XVIII els esforços i el capital d'indústria —i la salivera de guanys ràpids i fàcils— anaven cap a altres productes. El salt i puixança de l'economia catalana no és per la producció d'articles de luxe, ans el contrari pels de baix cost i gran consum: aiguardent i teixits. A més, com és sabut, el país és petit i no diversifica gaire. No ho permeten el poc espai ni la migrada demografia.

Al segle XVIII els viatgers deixen de parlar del vidre, de les excel·lències del vidre. No és que el testimoni dels viatgers sigui la última paraula però és un bon indicador. El viatger busca el producte característic del lloc. Ara en diem souvenirs. Una peça que recordi els indrets memorables que s'han visitat: una candela del monestir de Montserrat, un tros de sal de Cardona, unes agulles de Barcelona. També algun llibre i una fantasia de vidre. Aleshores, al segle XVIII, els viatgers es fixen i decanten per altres productes. El vidre ja no els crida l'atenció, potser perquè ja no és singular ni característic. És el moment d'altres productes. Giuseppe Baretti, el 1760, després d'una llarga estada a Londres, deia que per afaitar-se, res millor que les navalles amb fulla de Barcelona. Eren insuperables. Més amples i pesades que les navalles angleses,

rasuraven millor. Navalles, tisores, ganivets, armes, eren els productes del moment, els productes que donaven fama a Catalunya. A més dels teixits, l'aiguarent i la fruita seca.

La producció del vidre no havia desaparegut. Els viatgers que parlen de Mataró només esmenten el vidre en passat. Francisco de Zamora escrivia que «hubo vidrieria pero en el dia no existe» (1790). La puixança de la ciutat del Maresme era per l'agricultura («és tan pròspera que no es pot ni imaginar», Antonio Conca, (1793), pel vi, l'aiguarent i les filatures, blondes i encaixos. El vidre era una altra activitat, però no pas la de més rendiment. L'anomenada del vidre era cosa d'altre temps.

Si bé els viatgers no parlen de la indústria del vidre, en canvi, sí que en parlen, per absència, d'un dels productes. Només creuar la frontera es troben que a les cambres dels hostals no hi ha vidres a les finestres. Potser era cosa de l'hostal de La Jonquera, com expliquen Philip Thicknesse (1775) i Joseph Townsend (1786). Encara que aquell establiment era emblema de la misèria i de la brutícia, recordat amb horror per molts altres viatgers, Arthur Young es queixa de la mateixa mancança a l'hostal de Vielha (1787): finestres sense vidres. Altra cosa eren els hostals i les fondes de les ciutats. Ningú en tenia cap queixa, ni tan sols dels preus.

Quatre ulls

Les ulleres són un capítol més de la història del vidre. Hi ha alguna referència d'ulleres a finals del segle XIII. El que sí és segur és que ja se'n feien a Venècia el 1302. Les ulleres van arraconar els cristalls d'augment, la pedra beril, els cristalls de roca, lupes diverses per sortir del mal pas davant unes ratlles tortes i boterudes, d'una pàgina emboirada i difícil. Les ulleres eren la novetat, una novetat que perdura enllà del temps, i avui en dia l'invent continua fent servei.

Aviat les ulleres van ser un estri conegut i usual entre certes persones. Reis, alts dignataris de l'església, gent que sabia llegir i escriure; és a dir, una minoria. Sembla que el retrat del cardenal Hug de Provença, pintat el 1352 per Tommasso da Modena és el més antic que es coneix d'un personatge amb ulleres. Aleshores eren uns vidres graduats, encastats en una carcassa que es col·locava al pont del nas. Del segle XIII són les ulleres per a vista cansada, amb lents convergents. Les de la miopia, amb lents còncaues, no es començaran a fabricar fins bastant després, a les acaballes del segle XV.

Les ulleres eren, principalment, cosa de gent de lletres. Petrarca tenia bona vista, tanmateix, i amb disgust, es va trobar que als seixanta anys necessitava ulleres, sinó no podia llegir. Disgust o contrarietat. *Indignant*, va escriure el poeta, en llatí. I no queda clar si el malestar o l'enuig era perquè les ulleres li feien evident que ja era un home vell, o potser les ulleres li eren un incordi i no li agradava el posat que li feien a la cara. Ves a saber. El que sí sabem és que gràcies a les ulleres l'humanisme va ser el que va ser. Desxifrar, llegir i transcriure els vellíssims manuscrits grecs i llatins, i amb les ulleres poder-se encarar amb un palimpsest. És una història bonica. Els avenços de les lletres gràcies als de la tècnica. Bonica i rara, perquè és una història no massa freqüent.

El rei Pere el Cerimoniós va fer que li enviessin unes ulleres des de París. Era el 1368. Al cap de pocs anys ja no hagués fet falta anar-les a comprar tan lluny. Si Barcelona era capdavantera en la indústria del vidre casolà o decoratiu, també ho va ser en la de les lents graduades. La producció d'ulleres ja era molt important els primers anys del segle XV, com es pot seguir en la documentació de la indústria i el comerç del ram. Per exemple, exportació de caixes d'ulleres ("ulleres de vidre", es precisa) a Alexandria i a Beirut (1403, 1408). A més de la quantitat, la qualitat del producte. Pere Gil, per elogiar la qualitat dels vidres del país, escrivia que «lo vidre per la cristall és molt bo per ulleres, y no és tan brèvol [fràgil] com lo de Itàlia».

La invenció de les ulleres, i la feina i producció dels operaris, van motivar una escissió al gremi de vidriers, amb la creació d'un de nou: el de cristallers o mestres d'ulleres («crestaller, àlies magister d'ulleres», es llegeix en un document de 1435). Feien i venien ulleres. Havien polit lents amb habilitat i precisió, i hi deixaven un vidre molt transparent, sense cap bombolla d'aire. Les proves per accedir al mestratge eren

fer sis parells d'ulleres adaptades a tota mena de vista. Unes havien d'estar encastades en conxa; les altres, en muntura de metall.

La fundació del nou gremi també és important perquè explica la bifurcació en el tractament de la matèria, bifurcació que han seguit, igualment, els estudiosos del vidre. Mestres vidriers d'una banda, i mestres ulleraires per una altra. I així, uns s'han fixat en la funció artística del vidre, catalogant copes, piques beneiteres, porrons i almorratxes, i uns altres han estudiat la funció òptica del vidre: ulleres, ullera de llarga vista, telescopi (un record pels germans Roget, fabricants d'ulleres, establerts a Girona i a Barcelona, i que, segons sembla, van inventar un estri, que seria un telescopi, abans del 1608, que és la data oficial de la patent del primer telescopi). La divergència en els estudis no indica que el vidre s'hagi trencat i fet miques, sinó la realitat del saber actual, compartimentat, i que l'humanisme i aquell anar de bracet d'art i tècnica va ser flor d'estiu.

El jove suís Thomas Platter estudiava medicina a Montpel·lier. L'hivern de 1599 es va agafar unes vacances per fer un viatge per Catalunya. Una de les moltes coses que el van sorprendre de Barcelona van ser les ulleres. Molta gent en duia. Tot i que encara no tenia el títol de doctor, es va atrevir a fer un diagnòstic. La mala vista de tots aquells que gastaven ulleres era perquè, ja de petits, anaven amb el cabell molt curt, i això volia dir que el sol els escalfava el cap, provocant cremades al cervell i, de retop, a l'humor cristal·lí.

Altres viatgers que van observar el mateix panorama, van prescindir de la medicina per explicar-ho. Es tractava d'una moda. Dur ulleres per ganes de fer-se veure. Sir Richard Wynn, que el 1623 va passar una temporada a Madrid, va notar que la gent amb ulleres era molta, i que no se les posaven només per llegir, sinó que les duïen calçades a tota hora i en tot moment. I un altre viatger de principis del segle XVIII hi va tornar a insistir. Les ulleres s'usaven com a ornament, no pas per necessitat. I encara més, la grandària de la muntura explicava la condició social. Com més grans, més important, es llegeix a *Les délices de l'Espagne*, 1707. Les ulleres eren una altra manera de diferenciar-se del populatxo. Formaven part de la disfressa de la persona que es volia fer veure com a seriosa, llegida i responsable.

El porró abans del porró

Un altre producte del vidre és el porró. Abans de seguir els comentaris dels viatgers, una nota sobre el porró abans de porró. El porró era una mesura de capacitat de líquids, en especial del vi. Tenia un valor variable que anava des del 0,94 de Barcelona i Lleida, als 0,96 de Girona fins a l'1,08 litres de Tarragona. Era de les mesures més petites; per sota el porró hi havia el petricó, igual a un quart de porró. Per sobre hi havia diverses mesures que arribaven al màxim amb la bota, la carga i, per damunt de totes, la pipa, que eren cinc-cents dotze porrons; és a dir, uns 485,6 litres.

Si mirem un porró actual costa de creure que un recipient tan fràgil, i complicat d'emmagatzemar, fos una mesura habitual per fer-la anar amunt i avall, als cellers, mercats, i a les compres a la menuda. D'altra banda, per fer el preu i la mesura justa, fins on s'omple un porró? Tots aquests dubtes fan pensar que el porró com a mesura no és el porró per beure, el que avui coneixem. Avaluaria aquesta hipòtesi un record del porró argentí. A l'Argentina un *porrón* és un recipient de terrissa, gairebé un cilindre, de coll curt, i amb una petita nansa. Té capacitat per una mica menys d'un litre, i normalment els *porrones* són de ginebra. Aquest cilindre seria més versemblant a l'hora de mesurar i transportar que no pas un atuell de dos brocs, un d'ells ben llargarut. L'etimologia reforça aquesta hipòtesi. Els estudiosos dubten si la paraula *porró* deriva de *porro* o de *porra*. Ambdós són cossos cilíndrics, com ho és el porrón argentí. Per tant, una cosa —i forma— seria el porró de capacitat, i una altra, el de beure.

A la regalada

Als relats dels viatgers i descripcions del país, l'objecte que avui coneixem com a porró apareix per primera vegada en un llibre de 1707. Abans hi ha alguns comentaris que poden fer pensar que aquí es bevia de manera diferent o, si més no, sorprenent, però sense mencionar el nom de l'atuell

Només creuar la frontera, a Salses, Thomas Platter va anar a fer un beure i es va quedar ben parat: «Ens van servir begudes en gots espanyols i ben estranys; la seva forma era cargolada, de tal manera que la utilització era enutjosa. Només podíem saciar la set amb petits glops; era una manera de calmar la set amb poc vi».

Més amunt esmentava Tirso de Molina. Ara ha de tornar a sortir. Coneixia Catalunya i, en especial, Barcelona. Era frare de l'orde de la Mercè: la casa mare era a Barcelona, així com l'arxiu general que, de segur, devia consultar perquè era cronista dels mercedaris. Del 1631 és la comèdia *El pretendiente* al revés. Al darrer acte hi ha un banquet i tot són despropòsits. La taula, el servei i el parament no van com han d'anar. Un personatge es queixa:

«Cuando pido de beber,
agua me traen en copa
y el vino me echan encima».

I l'altre fa la rèplica:

«Así se usa en Barcelona».

Alguns estudiosos han vist en aquest diàleg una referència al beure a galet, a beure en porró. Ves a saber. Si més no, aquí queda apuntat. També es pot tenir en compte un comentari de monsenyor Nicolini (1686). A la seva relació hi ha moltes notes i consells del que és bo proveir-se abans de fer el viatge, perquè, pels camins i els hostals de les Espanyes, ben poca cosa es trobava, llevat de misèria, les parets, i un ronyós joc de cartes. Monsenyor recomana portar salami, vinagre, formatge. També vasos. El consell de portar vasos pot fer pensar que eren molt bruts, o que no es bevia en recipient, tassa, vas, copa, sinó a la regalada. De tota manera, amb això del beure hi ha manies i prejudicis, alguns fins i tot sorprenents. El monjo benedictí en viatge per una missió diplomàtica, Philippe de Caverel (1582), escriu que a l'entrada dels hostals hispànics hi ha un càntir, «secundum consuetudinem Judeorum».

Mirar com beuen

El 1707 es van publicar *Les délices de l'Espagne*, signades per Juan Álvarez de Colmenar. Ningú coneix aquest autor, i hi ha qui apunta que es podria tractar d'un pseudònim de l'editor de l'obra —editor, i geògraf, també—, Pieter van der Aa. El que ara interessa és que parla del porró. Segons diu, qui l'usa són els del *menu peuple*. Beuen d'una ampolla comuna, i tenen força perícia en abocar el líquid a la boca, sense vessar-ne ni una gota ni tocar amb els llavis el broc. L'autor ofereix l'explicació higiènica. Beure d'aquesta manera és una manera de no encomanar-se malalties. També en fa una descripció Henry Swinburne (1775): «La manera de beure en aquest país és curiosa; mantenen una ampolla de vidre de cul ample amb el braç estirat, i deixen que el vi caigui per un llarg galet a les seves llengües; pel que puc veure la seva perícia en aquest exercici ve de la pràctica freqüent, perquè els catalans beuen sovint i en gran quantitat, però fins ara no n'he vist cap d'embriac». Si fa o no fa, paraules similars a les que, poc després, escriuria Joseph Townsend. Va arribar a Figueres el 1786, i una de les primeres coses que li van cridar l'atenció foren els porrons que va veure a l'hostal. Es va quedar meravellat de l'habilitat dels bevedors, «sense tocar

amb els llavis la boca de la botella, sense errar la punteria ni vessar-ne una sola gota». Townsend també estava convençut que tanta habilitat amb el porró era un aprenentatge d'anys, i que devia començar a la infantesa.

El porró tampoc falta als informes de l'exèrcit napoleònic. La dels informes, era una obsessió de la Grande Armée. Memorials, notes de viatge, tota mena de papers per entendre el país ocupat. La natura i els recursos. La geografia, rius i rutes. I les maneres i l'esperit dels habitants. En aquests papers també apareixen els porrons. Angebault, un oficial francès, el 1812 escrivia:

[...] No tenen sobre la taula ni gots ni ampolles, només el que anomenen porró, que és simplement una gerra de vidre blanc amb un broc cònic. Agafen el coll de la gerra plena de vi, l'aixequen a nivell dels ulls i, inclinant la canonada, deixen que flueixi el vi a la gola des de certa distància. D'això en diuen beure a la regalada, i la gerra fa la volta a la taula [...].

Gabriel Pepe, un italià que va participar a la guerra del Francès fins que va ser ferit a un dels setges de Girona, també va escriure unes memòries de Catalunya. Va observar que els pagesos bevien poc, en bona part perquè ho feien amb uns recipients, dits porrons, que estaven proveïts d'un broc llarg i que s'aprimava fins a un orifici minúscul, gairebé capil·lar.

Al llarg del segle XIX el porró és habitual a les pàgines dels viatgers. Richard Ford (el llibre es va publicar el 1845, però bé que l'estada a Catalunya és del 1831) posa la nota erudita en dir que els catalans beuen «a la manera dels *rhytium* i els vasos falo-vitrobòlics de l'Antiguitat». I, en fi, Herpburn Ballantine (1894), que va recórrer els Pirineus, explica com es va alegrar en «veure per primer cop el porró català». Descriu l'atuell i conclou que estalvia «l'enrenou i la despesa de vasos, i afavorint el consum moderat de vi».

Ara no ens fixem si és un estri per beure menys quantitat, i si al país no es bevia tant com als dels observadors. Quedem-nos amb dos detalls: la mesura higiènica (ja apuntada a *Les délices de l'Espagne*, i que figura a la majoria de les lloances que canten les gràcies i les virtuts del porró), i que era cosa popular. Sembla ser que només el feien servir pagesos i el *menu peuple*. Persones que no eren del braç dels viatgers, i amb les quals, casualment, es creuaven al camí, principalment als hostals. És a dir, el porró, cosa popular, del tot allunyada amb les maneres de senyors i persones respectables. El porró era poc fi. És sabut que exigeix una gesticulació una mica exagerada; una altra raó per excloure'l de les bones taules és el que pesa. I un senyor no ha de fer força amb les mans, i menys posar-se a fer equilibris amb el braç i els llavis.

Després dels porrons dels hostals vindran aquells porrons que llueixen als museus del vidre. Decorats amb mil filigranes, i de mira'm i no em toquis. Potser són bonics, aparatosos i espectaculars però no serveixen per beure. Una peça tan delicada no aguantaria gaires viatges del celler a la taula, diverses vegades al dia. Són —i eren— cosa decorativa. Als museus se'n conserven alguns amb un bec tan llarg que cal la llargada de dos braços per poder fer l'arc líquid. En fi, peces com les que s'exposen i es cataloguen eren peces sumptuoses, molt cares. El poble menut no estava per gastar-se els pocs calerons en joies com aquelles.

Potser el porró —i la fira del vidre— donen un parell de lliçons sobre el país i l'economia catalana dels segles XIV al XVII. Un país petit que s'especialitza en una indústria de productes de luxe, però quan al set-cents fa el salt econòmic, margina la producció minoritària per llençar-se a la de gran consum. També hi ha una altra lliçó. El porró és un estri que passa del braç dels pagesos al museu d'arts sumptuàries, convertit en peça de fantasia. Sembla un exemple de difusió de model cultural. I del moviment menys habitual: de baix a dalt de la societat. És a dir, el contrari de la vulgarització. Una peça popular queda convertida en senyorial: en el viatge ha calgut fer alguna transformació, és clar. De cosa útil a fòtil decoratiu.