

A tort i a dret

Quan el dret i la realitat es burlen l'un de l'altre

per Lluís Casals i Garcia

Estimat amic,

Em demanes que parlem una mica del Dret Català, d'aquelles institucions de l'hereu, de la seva esposa "mestressa i senyora", de les velles masies catalanes tan arrelades des de segles, de la situació dels fadrísters, tan desemparrats... Tot el que t'hauria dit fa només vint-i-cinc anys, ara ja no és vàlid. T'ho explicaré.

Professionalment, m'he trobat amb casos a l'Empordà, per exemple. El Pare previsor, seguint els costums ancestrals, nomenava hereu el fill gran i aquest heretava les bones terres de cultiu, els estris de treball, el bou i la mula... Però com que no volia desamparar totalment els altres fills, els llegava uns roquissars que tenia a la vora del mar, que sempre els servien per anar a pescar algun dia de festa. (Recorda que l'enamorament pel mar és cosa recent: mira les grans cases que encara queden a Arenys de Mar, a Blanes, a Lloret: totes estan orientades de cara al carrer principal i d'esquena al mar, on al màxim tenien una sortida de servei. Ara s'ha girat la truita: aquella sortida al mar és la més important i la més estimada). Doncs bé: resulta que aquells fills pràcticament desheretats, han fet fortuna venent a preus altíssims aquells roquissars vora la mar, centre avui del turisme, de l'oci i de la vida fàcil. El pobre hereu, aquell privilegiat del nostre sacrosant Dret Català estava fangant i plantant naps en una terra més o menys ingrata que demanava un esforç constant i abnegat. Els nois joves, es passejaven pel Passeig de Gràcia amb automòbils lluents, ben menjats i ben beguts, vivint de la renda de la venda dels solars de la Costa Brava. (Es cert, també, que hi hagut molts casos en què aquests diners guanyats sense cap esforç s'han anat evaporant, car els anys no passen en va i viure de renda costa molt!)

Els anys no passen en va... Un bon dia varen començar a aparèixer per l'Empordà, aquests tipus d'"executius agressius" que varen projectar urbanitzacions i compraven els camps de naps a preu d'or; i "ricatxos" i "artistes" del cine i la cançó i la televisió que compraven les velles masies a preu d'or o a cop de milions. L'hereu venia la finca i anava a viure a Barcelona, on per molt menys diner comprava un pis als llocs millors de la capital i vivia com un senyor. Adéu camp de naps, adéu casa pairal, adéu el bou i la mula!!



N'hi havia que encara s'afferraven a la terra: treball de sol a sol, sense vacances, sense discoteca, sense gresca. Però un bon dia, també varen tenir una idea lluminosa: "Mestressa, s'ha acabat pensar tota la setmana, ara posarem un restaurant: només treballarem el dissabte i el diumenge i guanyarem molt calé. Però desgraciat, replica la mestressa. Qui ens farà de cuiner? -Tu mateixa. Mira ja t'ho explicaré: farem cuina "típica": pa amb tomàquet i pernil, botifarra a la brasa amb mongetes seques, postre de músic i crema catalana. El pa amb tomàquet, el pernil i la botifarra a la brasa, està al nostre abast i de la nostra ciència culinària; la botifarra la compraràs al supermercat de Girona i les seques les comprarem cuinades o de conserva, car la gent s'ho empassa tot. La cuina te la duran tota feta. El pa de pagès ens el duran amb una camioneta cada setmana de Barcelona on hi ha forn especialitzat en pa de pagès. La nostra clientela el trobarà tan bo i tan diferent del de Barcelona que quan se'n vagin encara ens demanaran si els volem fer el favor de vendre'ls un altre pa. A les parets, per fer bonic hi penjarem la forca i el magall i aquell sedàs vell que fa temps ja no fem servir,

tot això donarà caràcter al nostre restaurant. En direm "Can Tòfol" i aviat els diaris de Barcelona en parlaran.

Si la mestressa no estava convençuda del tot, li treia l'argument suprem: "Mira Pepeta. Les dones s'han tornat gandules i els finals de setmana no volen fer el dinar ni rentar els plats. Els marits potser al començament rondinarien una mica, perquè s'estimarien més una bona cassola d'arròs a casa i després, amb sabatilles, mirar el partit de futbol a la tele... Però ràpidament les esposes els convencen que si comptes el preu del mercat, més el gas i l'electricitat, algun plat que es trenca, etc. surt a millor preu anar al restaurant que no pas menjar a casa. A més, cal respirar l'aire del camp, per a desintoxicar-se de l'ambient de les ciutats durant la setmana.

Ara tothom content; la pagesa no cal que munyi la vaca, l'home no cal que llauri; només treballen els finals de setmana i els altres dies a passejar. Els nostres avis -innocents pobres!- deien que el treball crea riquesa i la riquesa crea benestar. Ara hem trobat el sistema de tenir benestar i riquesa sense cansar-nos gaire. El món ha viscut mil.lenis pendent només del treball; ara hem descobert la valor de la ganduleria: l'oci. El pitjor que ens podria passar, seria que aquests milions de turistes que venen a jeure i passar-se hores i hores de panxa al sol, decidissin no venir i posar-se a treballar al seu país: seria una catàstrofe nacional! Quan fa més de quaranta anys vaig publicar un article dient que en un futur no gaire llunyà el Ministeri de Divertiments seria més important que el Ministeri de Treball em varen dir que això era una "boutade" de les meves. Ja hi som.

Ah! Les nostres velles masies catalanes, com us heu de veure! Les vostres voltes, testimonis muts de tants esforços, tantes lluites, tants sacrificis, ara us han penjat un magall o una vella forca o un sedàs inútil per ornament i divertiment dels clients dominicals i fer més "típic". Pobres antepassats, si ho veien! No ho creurien els seus ulls. I no obstant, cal cridar ben fort: Ganduls de tot el món, uniu-vos!!

Una afectuosa abraçada del teu vell i desanimat amic,

Lluís Casals i Garcia

P.D.- El govern japonès ja ha demanat als seus súbdits que treballin menys i gastin més.