

Jugant al futur tot passant pel mercat de l'Abeceria (barri de Gràcia, Barcelona)

Aquest migdia he anat a la plaça del Sol, on he estat prenent el sol -un rodolí, què hi farem- en un dels bancs olímpics, que de tan queixalat i lacerat aviat podrà anar al museu etnològic. S'hi estava bé; temperatura primaveral. Tan aviat aclucava els ulls i em deixava acaronar per l'escalfor d'Hèlios, com els obria per contemplar el rostre i el cos d'alguna noia que queia dins el meu camp visual (bé, no és del tot exacte: m'he girat alguna que altra vegada). Al final he fet un petit esforç i he llegit, amb considerable delectació, unes quantes planes d'*Apocalipsi*, de D.H. Lawrence; potser sí que estem podrits. M'ha agradat molt quan diu que el color de la modernitat és el blanc brut, el gris. *Touché(s)*.

En un moment donat, el sentit de l'horari més que no pas la gana, m'han fet fer un pensament i m'he posat en marxa cap a casa. A l'alçada del carrer Puigmartí amb Mare de Déu dels Desemparats, davant mateix de l'entrada de l'oficina de La Caixa, he vist un petit aplec de gent. La curiositat i el vague record d'un cop, allà a tocar, que vaig arreplegar de franc un quilo llarg de sardines d'uns homes que repartien peix a qui en volgués, han fet que m'hi apropés. Una dotzena de dones i homes, la majoria sud-americans, llevat d'una àvia mora, estaven quiets i silenciosos esperant que comencés alguna mena de repartiment. Un parell d'homes igualment sud-americans d'uns quaranta anys s'afanyaven amb unes caixes plenes de verdura i fruita. La cosa ha trigat una estona. M'ha semblat oportú afegir-me a l'espera. Al cap d'uns deu minuts, en efecte, ha començat la distribució dels pans i els peixos. L'instint ancestral m'ha portat a detectar una bossa sota els posts d'una de les parades exteriors, en fase de desmantellament. Un rere l'altra hem obert les nostres bosses (els més previsors i habituals anaven amb carrets; molt llestos) i ha començat la màgica pluja de queviures: a grapats més o menys equitatius i generosos queien patates, pebrots vermells, naps, cebes, apis, enciams francesos i romans, julivert, pastanagues...

Jo patia perquè ja veia que amb una bosseta de plàstic no faria. He hagut d'abandonar la rotllana de veneradors de Sant Galderic per buscar més bosses; sobre el tauló de la mateixa parada, la providència, previsor, me n'ha ofert dues, encara plegades de fàbrica. Aquests 25 segons de marxa m'han valgut perdre'm els pebrots italians, verds, llunts, llargs, grossos i el millor de la remesa de xirivies. Alabat sia Déu. La cosa no parava. He anat cedint la preferència a les dones que tenia al costat, cada cop més pidolaries. No era una qüestió de consciència de classe, o sí: jo, encara em puc permetre de pagar-me un parell de quilos de tomàquets, sobretot si són d'Almeria; alguns dels que eren allà potser no. L'ambient era cordial, festiu, per moments; una mena de saqueig fraternal orquestrat per uns sequaços de *nostru* senyor. Jo anava donant les gràcies cada cop que queia alguna cosa, més o menys per torn. La meua alçada i el meu innat voyeurisme em portaven a mirar sovint, ni que fos de reüll, les cares dels que passaven. Sospito que la meua estampa clarament europea i el meu abric llarg (de rebaixes però de qualitat, ep!) no passaven desapercebuts. Jugar el paper d'occidental necessitat m'ha produït una certa satisfacció (la impostura, com la misèria, sempre m'han fascinat): suscitar la pena, la commiseració, la solidaritat dels meus iguals tot elevant de grau la seva indignació per la situació a la que "els dolents"

ens aboquen, m'ha semblat una entremaliadura deliciosa (també un punt perversa i tal vegada un xic pecaminosa i perniciosa, ho admito). En un moment donat m'ha semblat entendre que una mena de capatàs d'uns seixanta anys i escaig que manava i exigia de bon principi la seva part del lleó era qui organitzava tot el *tinglado*. Li he preguntat per què ho feien allò de donar de franc aquella cornucòpia hortícola (bé, no he dit exactament això, s'entén) i m'ha dit que les parades del mercat els hi donaven i ells ho repartien (quedant-se'n una part, pel que era manifest; res a dir). Quedava clar que no era *first quality*, però tota la cuina està en el condiment, en l'assaonament, diuen.

Al final el manà s'ha esgotat. Els estibadors de vegetals ens han demanat d'ajudar si us plau a dur les caixes (fusta, cartró, plàstic) a un petit magatzem del mercat a vint passes d'allà. M'hi he encaminat amb les tres bosses i tres caixes; què menys que donar un cop de mà... Allà uns operaris del mercat aplegaven les caixes. Tot fent la breu cua una noia ha recollit el que encara quedava en el fons d'una de les caixes; creia que es posaria les restes al seu sarró, però enlloc d'això ho ha buidat dalt d'un contenidor ple allà mateix; m'he quedat astorat i un xic escandalitzat. Entre el que la noia enviava a la bassa hi havia un pom de quelcom semblant al julivert; era coriandre. Bé, ja s'endevina què he fet. El coriandre té moltes propietats i ma germana T. no para de dir-ne meravelles. Carregat, tot pensant en la crisi, l'estalvi i els benefets de l'edat mitjana, m'he encaminat xino-xano Milà i Fontanals avall. Els interessats faran bé de prendre nota de l'horari: tots els dissabtes, cap a un quart de quatre; dur bosses, cabassos o carrets. Que no sigui dit que a Barcelona es passa gana: Barcelona és bona si la bossa sona.