

Cossetània Edicions

EL PORRÓ

DE POBLET A NOVA YORK

EL LLARG VIATGE DE L'ATUELL
CATALÀ MÉS UNIVERSAL

JOSEP M. ROVIRA I VALLS



• Col·lecció El Tinter – 152 •

EL PORRÓ

DE POBLET A NOVA YORK

EL LLARG VIATGE DE L'ATUELL CATALÀ MÉS UNIVERSAL

JOSEP M. ROVIRA I VALLS

II BECA MARIA FONT DE CARULLA, ACCÈSSIT

Cossetània
EDICIONS

*Aquesta obra va guanyar l'accèssit a la II Beca Maria Font de Carulla
per Incentivar la Recerca Etnològica i Cultural 2016,
convocada per la Fundació Carulla i el Museu de la Vida Rural.
El jurat que atorgà el premi estava format per Clara Arbués, Lluís Calvo,
Joan Frigolé, Jordi Llavina, Josep Maria Sans Travé i Montserrat Soronellas.*

Primera edició: gener del 2019

© Josep M. Rovira i Valls

© Fotografia de la coberta: Carles Fargas / Museu de Poblet

© Fotografies de la contracoberta:

Peça núm. 79.3.481, llegat de Jerome Strauss, i peça núm. 79.3.910, donació de The Ruth Bryan Strauss Memorial Foundation, ambdues del Corning Museum of Glass, Corning – Nova York.
Parella d'avis amb porró, d'autor desconegut, Museu de la Vida Rural – Fundació Carulla,
l'Espluga de Francolí.

© Dibuix de la pàgina 4: Enric Adserà Riba

© de l'edició:

9 Grup Editorial

Cossetània Edicions

C/ de la Violeta, 6 – 43800 Valls

Tel. 977 60 25 91

cossetania@cossetania.com

www.cossetania.com

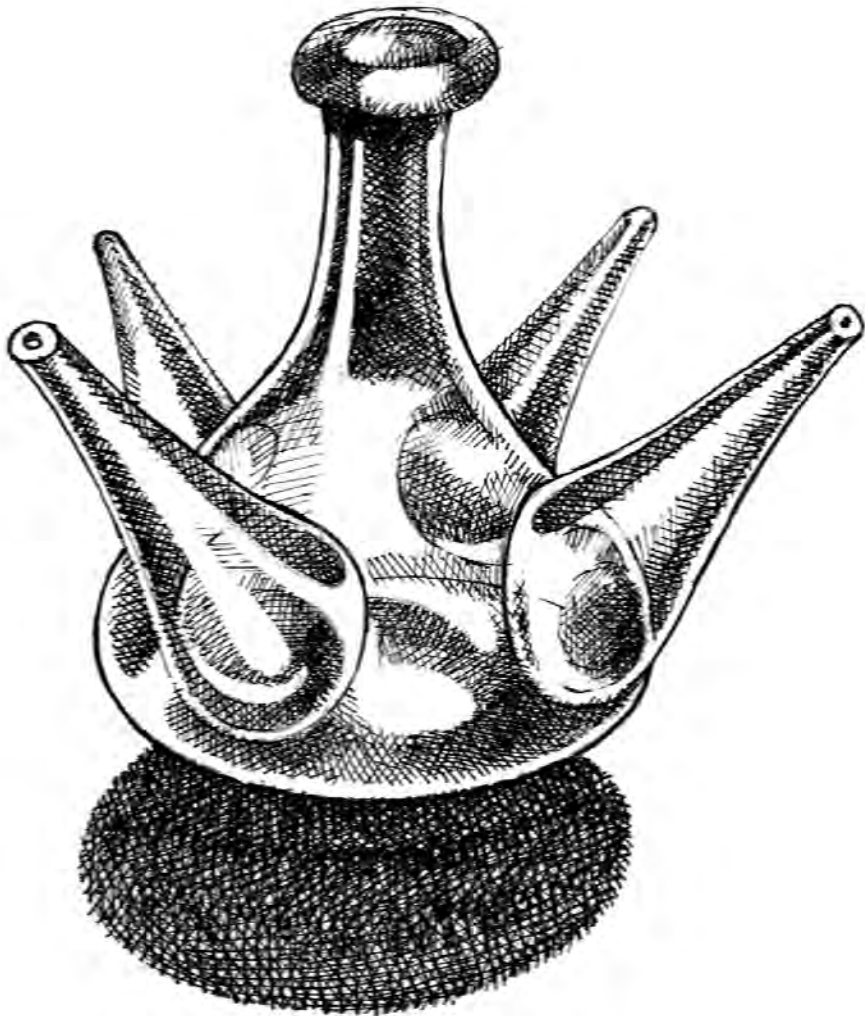
Disseny i composició: 3 x Tres

Impressió: Anfigraf

ISBN: 978-84-9034-798-0

DL T 1-2019

A la Maria del Mar



Enric Adserà Riba

Porró de família. Dibuix d'Enric Adserà Riba fet expressament per a aquesta edició.

ÍNDIX

PRÒLEG, <i>per Joan Rendé i Masdéu</i>	7
INTRODUCCIÓ	9
L'EDAT ANTIGA, L'ART DE BEURE A GALET	13
Beure a galet a l'antiguitat	13
L'estil romà de beure a galet	15
La simbologia sexual del porró: el porró i el ríton són la mateixa cosa	17
Els precedents del porró	18
Els romans de porrons ja en sabien fer, però no per beure vi a galet.....	22
L'EDAT MITJANA, QUAN JA NO ES BEU A GALET	25
Beure vi a l'edat mitjana.....	26
El porró de Poblet.....	30
Els orígens literaris del porró.....	34
L'ÈPOCA MODERNA, L'EDAT D'OR DEL VIDRE CATALÀ	37
Els forns de vidre	38
El vidre renaixentista.....	38
Els primers porrons van ser de terrissa	40
L'origen del porró	42
El barroc (segle XVII), el porró tal com el coneixem ara	47
EL PORRÓ DE VIDRE.....	53
Forma i funció del porró: morfologia	55
Tipus de porrons.....	61
Forns vidriers a Catalunya relacionats amb el porró	74
Expansió geogràfica del porró.....	86
El porró a altres forns de la península.....	92
L'ús del porró.....	96

El nom	97
El porró com a eina de mesura	102
El porró com a referència dels preus del mercat	106
Carlí i liberal	107
La catalanitat del porró	109
EL PORRÓ I LES ARTS	129
El porró i la pintura	129
El porró com a objecte d'inspiració artística	135
El porró i els dibuixants	140
El porró a les postals	142
El porró a la literatura	144
El porró al refranyer popular	148
El porró a la música	149
El porró a les cançons populars	151
El porró a les danses i als balls	153
El porró i els castells.....	155
La carpa Juanita i el porró.....	156
Els porrons d'Abreira	157
EL PORRÓ EN L'ACTUALITAT	159
El porró a l'enologia moderna	159
El porró avui dia	161
EL PORRÓ A LES GRANS COL·LECCIONS DE VIDRE	165
Principals museus i col·leccions amb presència de porrons a Catalunya	165
Altres museus i col·leccions amb presència de porrons	168
Principals museus i col·leccions internacionals amb presència de porrons....	170
BIBLIOGRAFIA	171

PRÒLEG

És ben comú que no ens ocupem gaire o gens de la naturalesa dels estris usuals; els fem servir amb indiferència i ens en desprenem amb la mateixa indiferència, quan deixen de ser-nos útils. Allò usual té un sinònim, que és *ordinari*, i el mot *ordinari* fins i tot ha arribat a donar una bifurcació de significat pejoratiu: diem que és ordinari allò que no val gran cosa i que pot resultar fins i tot de mal gust. Doncs ho tenim ben mal entès: les coses usuals ho són precisament perquè les necessitem amb molta freqüència per tirar endavant la nostra vida, són les imprescindibles, les que ens defineixen i ens produeixen, o ens ajuden a produir-nos tal com som. No vivim pas del valuós, i menys encara de l'extraordinari, que només serveixen per sondollar-nos, per desvetllar-nos de l'ensopiment i la resignació amb què deixem passar, en general, la pel·lícula de la nostra existència.

Per això resulta tan oportú que, de tant en tant, surti algú que ens faci observar la intensa necessitat de les coses i els fets que ens envolten diàriament. I ara ha estat en Josep Maria Rovira i Valls qui ha volgut fer-nos adonar dels caires d'interès del nostre humil company de taula de tota la vida: el porró. En Rovira és un home de recursos imprevisibles, un cul inquiet, allò que ara alguns en diuen un dinamitzador cultural i que, en aquest cas, vol dir exactament un home capaç, en qualsevol moment, de treure's del copalta el conill més impensable i més interessant.

Sobre el porró, ja se n'havia parlat alguna vegada, amb propòsits més aviat folklòrics o etnogràfics. Però allò que ens serveix avui en Rovira, en aquest llibre, és un estudi de cap a peus, amb el rigor d'esgotar-ne les fonts d'investigació i de no deixar-se res al tinter, amb la voluntat de donar aire i homenatge a aquest company de taula senzill i imprescindible.

I dic *imprescindible* a consciència que faig una mica tard; el porró, com a atuell quotidià, va perdent presència a les taules públiques i, fins i tot, a les privades. Hi va perdent presència perquè es va imposant arreu una cultura que confon el benestar

amb l'oci i, fins i tot, amb el tedi, i el porró demana a l'usuari destresa, gràcia i decisió. En justa realitat, fer servir el porró ens planteja un envit artístic i, en el fons, una prova per manifestar-nos com a *bons catalans*, en el sentit més alegre i corrent del concepte.

Els excessos en la beguda solen donar-nos uns resultats de naufragi personal i de ridícul, però el porró ens permet de gaudir del plaer de beure vi d'una manera ortodoxa i gairebé científica i, a més a més, en una mesura poc excessiva. No ens cal fer tota aquella comèdia litúrgica dels tastavins actuals: allò de remenar lleugerament el contingut de la copa, inspeccionar-lo a contrallum, prendre'n un glopet, passejar-lo per la boca i aspirar un alè d'aire per notar-ne, al màxim, les aromes i les rerearomes que el líquid bàquic ens pugui oferir. Amb el porró, tot això *va de soi*: el vi hi jau, decantat, en el buc transparent, raja pel galet i ens rega cada part de la boca, mentre hem d'anar respirant per empassar-nos-en el rajolí. El canònic és agafar-lo pel coll del broc, però també hi ha qui prefereix empunyar-lo pel galet, o fer-ho d'una manera mixta, repartint els dits d'una mà sola entre el broc i el galet. Voleu un estri més pràctic? Doncs avui hi ha molta gent que hi renuncia, perquè es taca, perquè no en sap, és a dir, perquè li fa mandra d'adquirir i practicar una destresa senzilla i quotidiana.

Nascut en el si de les nostres tradicions, el porró s'ha anat fent també un lloc a l'àmbit lingüístic i hi ha donat proverbis com «aixecar el colze», que s'aplica a aquells que tenen una tirada excessiva a les begudes pertorbadores, o «beure a galet», que tant pot voler dir ser enganyat com ser enganyadís. Alguns, des de fora, es pensen que als catalans se'ns pot fer beure a galet fàcilment, en aquest sentit; però anem aprenent a desmentir-ho. «Fotre-les pel broc gros» és una altra expressió proverbial ben comuna, que significa tirar al dret, sense miraments ni mesura. El qui té la barra de fer-ho així compta amb que els altres «beguin a galet»; sovint s'equivoca. Però no em puc ni em vull estendre en totes aquestes consideracions, perquè això és la matèria d'aquest llibre que teniu a les mans i que us ha de permetre un coneixement exhaustiu de tots els aspectes imaginables sobre el porró. És un estudi que ben justament podria intitular-se «tractat de porronologia».

JOAN RENDÉ I MASDÉU

INTRODUCCIÓ

Per endinsar-nos a la història del porró, ens cal imaginar com podia ser la farmàcia del monestir de Poblet a la baixa edat mitjana. Les farmàcies dels monestirs eren grans i espaioses. Tenien diverses prestatgeries plenes dels característics pots de farmàcia, sovint blancs i blaus, amb el nom de l'ingredient escrit a la part frontal. Aquests pots eren majoritàriament de ceràmica, gairebé tots de la mateixa mida, cadascun amb la corresponent tapa. La seva disposició era enciclopèdica i destacava el substantiu remeier en llatí com a motiu principal de la seva decoració. En el mateix pla visual, hi havia un armari, de portes translúcides, que contenia els pots de vidre, per preservar-los de l'excés de llum, als quals s'enganxava una etiqueta feta a mà amb el nom del preparat o de la matèria que contenia. Damunt del taulell de la farmàcia, hi havia sempre unes balances, de suposada precisió medieval, alguns morters i gresols de metall, de ceràmica, de porcellana i de vidre, de diverses capacitats i mides. En un altre armari hi havia caps de fusta i de llauna, decorades amb dibuixos, plenes d'herbes seques. A sota, flascons amb taps de vidre, plens de líquids de colors indeterminats i de pólvores de minerals. Una petita porta donava al laboratori del monjo apotecari. El presidia un taulell de marbre blanc, al damunt del qual s'exposaven els estris de laboratori: matràs, tub d'assaig, vas de precipitats, proveta, vareta i els seus suports, trípodes i peus. Més enllà alguns aparells per fer foc i altres de destil·lació. Sota una gran campana amb xemeneia, l'alambí d'aram bullia lentament, culminant alguna destil·lació.

Entre els estris de vidre que es feien servir en una farmàcia o laboratori medieval, en trobem de força curiosos: un matràs amb coll de cigne, una ampolla del coll de la qual surt un canó de vidre i altres amb forma de porró de galet molt corbat. Gràcies a aquestes peces sabem que els vidriers medievals bufaven atuells de vidre de precisió per encàrrec dels apotecaris, els veritables químics de l'època. A partir de la descoberta del vidre bufat (segle I aC) els vidriers van aprendre a fer objectes amb dipòsit, broc

i galet, semblants als nostres porrons, la utilitat dels quals, però, era una altra que la de beure vi a galet.

De l'antiga farmàcia de Poblet n'ha sobreviscut un porró de vidre. És un estri de vidre bufat, de buc en forma de ceba de Figueres, amb un broc atrompetat obert per la boca i un galet llarg i fi que surt de la panxa del buc bulbós. No és cap setrill, ho afirmem perquè no té ansa. És un porró no massa gran, de no gaire més d'un pam. Aquest estri, conegut com el porró de Poblet, datat a finals del segle XIV, és el primer porró de la història. En paraules del pare Altisent, mereixeria un premi al disseny industrial.

De Poblet hem de viatjar als Estats Units d'Amèrica, concretament a la ciutat de Corning, al nord-oest de l'estat de Nova York, on hi ha el museu de vidre més gran del món, el Corning Museum of Glass, a l'interior del qual s'hi exposen diversos porrons, la majoria del segle XVIII, tots fets a Catalunya. De fet, gairebé tots els porrons que hi ha, als museus del món, són catalans.

No obstant això, la història del porró com a estri de vidre amb buc, broc i galet, destinat a beure vi a galet, no comença a la farmàcia del monestir de Poblet. El porró de Poblet, que és com es coneix aquesta valuosa peça de vidre medieval, ens va bé per assenyalar un dels orígens ancestrals del porró, el farmacèutic. Això no obstant, encara hauréu d'esperar quatre segles per veure néixer el porró de vidre com a estri destinat a beure vi a galet.

La història del porró, doncs, comença en plena època barroca, a la segona meitat del segle XVII. A les proves que Joan Amades havia certificat, n'hi podem afegir d'altres que, en el seu conjunt, fan que el porró es pugui considerar un atuell dissenyat per un vidrier català al segle XVII, uns anys abans del seu suposat origen setcentista.

EL PORRÓ DE VIDRE, L'ATUELL PER BEURE VI A GALET

I si algun monjo de Poblet va ser el primer que va fer servir el porró per beure vi a galet? Els arxius del monestir serveixen la incògnita. Sabem que es beu vi a galet des de l'edat antiga. A la iconografia romana són representats personatges bevent vi a galet amb un corn, un estri fet d'una banya de bòvid, al qual anomenaven *rython* o *cornu pоторio*. Aquestes escenes, anomenades bàquiques, es feien en honor a Bacus o a Dionís, déu del vi. Els grecs, abans que els romans, també bevien vi amb els rítons, però no ho feien a galet. Des dels romans fins al segle XVIII, no hem trobat cap imatge que ens mostri algú bevent vi a galet, amb qualsevol estri. Les imatges orientals, àdhuc les medievals, fan servir ampolles i pitxells per servir el vi, i copes o gots o, en alguns casos, banyes d'animal usades com a copa sense peu. A les celebracions o sopars que es representen als retaules tampoc apareix cap estri amb buc, broc i galet que s'assembla a un porró.

*Mireia Castells,
guanyadora del vuitè
concurs de beure en
porró de la Firagost,
de Vall.*



Aquesta absència d'iconografia porronaire, o de beure a galet, ens referma la teoria que, com canten els poemes, van ser els catalans els que van inventar beure vi a galet. Potser per això van inventar el porró: a una peça de vidre amb galet, dissenyada per a una altra utilitat, li van saber trobar la manera de fer-la servir per decantar el vi a la boca. Per a l'aigua ja existia el càntir.

És així com la història del porró es va definint. D'una banda, de beure a galet ja en sabien: el càntir era un atuell habitual als territoris de parla catalana i algunes cultures de la Mediterrània. De l'altra, beure vi és un costum més antic que el calendari. Finalment, els artesans vidriers, experts bufadors de vidre, sabien fer peces amb buc, broc

i galet per a utilitats diverses. Només calia esperar que a algun espavilat se li acudís provar de beure vi a galet amb una peça similar a l'actual porró, i compartir-ho amb un altre.

Catalunya, patria aymada,
tu'l porró vas inventá;
lo beure á la regalada
es també invent català.¹

Però, com és que això va passar a Catalunya i a cap altre lloc del món?

1. RIBOT I SERRA, Manuel: *Lo porró, composició premiada en el Certamen del Casino Terrassench el 1893.*

L'EDAT ANTIGA

L'ART DE BEURE A GALET

✓ Beure a galet, expressió que no té traducció en castellà però sí en francès (*boire à la régale*) i també en italià (*bere a garganella*), ens ve de molt antic. Era un ritual romà en honor al déu Dionís (Bacus), però no ho feien amb porró, sinó amb banyes de bòvids i estris similars, als quals prèviament els feien un forat a l'extrem més prim.

BEURE A GALET A L'ANTIGUITAT

Les primeres referències iconogràfiques de beure a galet són romanes. Tot i això, els primers estris destinats a beure a galet són els rítons grecs. Excepcionalment, al Museu del Louvre, de París, se'n conserva un de persa, datat el 1500 aC. Es tracta d'una peça zoomòrfica que disposa de tres potes per asseure's, tot i que la seva funció és la de posar el líquid per la boca més grossa, situada al cul, i beure pel forat del davant, situat a la hipotètica boca del cap de l'animal.

El ríton —del *rython* grec, que podria significar flux o acció de rajar— dona genèricament nom a una peça feta a partir d'una banya o corn d'animal (generalment bòvids) buidat i decorat, que s'utilitzava des de molt antic per beure líquids. Se n'han trobat fets de diversos materials, fins i tot de vidre. Els més antics estaven foradats també per la part més prima, per facilitar el flux d'un rajolí de líquid. A la cultura romana se'l coneix, també, amb el nom de *cornu potorio*.

Els primers rítons que trobem són els representats en els mosaics, els relleus i, sobretot, els dibuixos que els grecs feien sobre ceràmica. El ríton apareix sovint en



*Alt relleu de Dionís
amb un ríton
del 400 aC.
(Museu Arqueològic
Nacional d'Atenes)*

mans del déu Dionís, en escenes de l'antiga Grècia, en molts exemplars de ceràmica de figures negres sobre argila vermellova (segle VII aC i en èpoques posteriors), en figures en vermell sobre fons pintat negre (segle VI aC) i també en algunes escultures del període hel·lenístic (segles IV-II aC). No obstant això, els personatges que hi veiem representats, tot i que tenen el ríton a la mà en posició alçada, no sembla que beguin a galet; fins i tot en alguns dels dibuixos sembla que l'estri no estigui foradat per la part prima, com en alguns exemplars de rítions grecs que es conserven.

La representació artística més antiga que trobem on es pot veure algun personatge bevent vi a galet amb un corn ens ve dels romans, i la trobem a bastament en escultures, alts relleus i, sobretot, en pintures: els frescos trobats a Pompeia i Herculà, coneguts per la representació de les festes o orgies bàquiques, són les més representatives.

Les ciutats romanes de Pompeia i Herculà, en quedar sepultades per les cendres de l'erupció del Vesuvi, l'any 79 dC, van conservar gairebé intactes moltes cases amb el mobiliari i l'aixovar. Les pintures pompeianes, especialment les recollides *in situ* en un primer treball per l'estudiós i dibuixant francès Pierre Gusman² a finals del segle XIX, ens mostren escenes de la vida romana, en què alguns personatges alcen, fins on arriba el braç, un recipient fet amb una banya d'animal, foradada també en l'extrem més prim (Gusman l'anomena *el corn de l'abundància*), que permet deixar caure una petita i fina quantitat de líquid en un recipient, a terra en senyal de fertilitat (libació) o directament a la boca, generalment de Dionís o d'altres personatges representats.

2. GUSMAN, Pierre: *Pompèi: la ville, les moeurs, les arts*. (Vegeu bibliografia.)

L'ESTIL ROMÀ DE BEURE A GALET

El vi, per als romans, no només era una beguda apreciada per les seves característiques organolèptiques i pel seu efecte embriagador; representava un regal de la natura, de Dionís (o Bacus), el déu del vi i de la vinya. Per aquest motiu, era habitual, abans de beure vi en qualsevol atuell, enlairar-lo com qui ofereix un present a Dionís i als déus de l'Olimp.

No és la finalitat d'aquest treball entrar en la història del vi a l'antiga Roma ni de com els romans van difondre el cultiu de la vinya per tot l'imperi. En canvi, sí que considerem oportú fer un tomb per alguns dels establiments on els romans anaven a beure vi.

Gusman, referint-se a Pompeia, diu que gairebé en totes les interseccions de carrers hi havia comerços de vi; per ser justos, cal dir que també hi havia fonts d'aigua fresca. Aquests establiments, on els líquids eren venuts al detall, van tenir diversos noms: *oenopolium*, taverna vinària, *caupona*... En la mateixa descripció de les tavernes romanes, hi havia un altre tipus de taverna anomenada *termopolium*, on servien begudes calentes, vi amb mirra, vi calent i aiguamel.³

Als *termopolium* hi acudien tant homes com dones, degudament abillats o abillades amb *cucullum*, una mena de capa amb caputxa que els permetia no ser reconeguts. Els dos sexes es lliuraven a la disbauxa: «Quan guanyaven uns diners amagaven el seu rostre i es lliuraven a beure calent» (Plaute, *Curculio*, Art. II, 3). Un d'aquests establiments es deia *Albinus*. Estava regentat per un home del mateix nom i es trobava a prop de la porta d'Herculà. A l'estable d'aquest establiment s'han trobat restes de rodes i cercles de carro que evidencien que alguns clients hi arribaven en carro o a cavall, i que fermaven l'animal en unes anelles que hi havia clavades a la paret. Els clients hi entraven discretament per una porta que menava directament a l'interior, on hi havia dues cambres per als viatgers i dues *thermopoles*, una de les quals, la més discreta, sembla que estava reservada per a usos privats. És a les parets d'aquests establiments on s'han trobat la majoria de frescs amb representacions de festes privades i d'orgies bàquiques.

No obstant això, en una pintura trobada a Herculà⁴ que correspondria a una *domus* aristocràtica trobem una escena on es representa un jove amb el tors nu, reclinat sobre un llit *triclinio* i bevent a galet d'un *cornu potorio* que sosté en posició elevada amb el braç dret. El corn sembla que estigui ple de vi vermell i s'intueix el rajolí de beure a galet. Asseguda al llit, hi ha una *hetera* (o *hetaira*) que mostra el bust nu, amb els cabells sostinguts per una elegant xarxa d'or, abillada amb teixits transparents de color groc i taronja que contrasten amb el color vermellós de la túnica que tapa la cintura del mascle. Al fons de l'escena apareix una jove donzella que sosté, o bé ofereix, un cofre. Tot i que no s'aprecia prou bé, l'ambient és luxós, un autèntic plaer per als

3. GUSMAN, Pierre: *Pompéi: la ville...*, p. 248.

4. Fresc amb banquet i *hetera*. Guix pintat, 59 x 53 cm. Procedència: Herculà, SANC inv. 9024, segle I.



Personatge bevent amb ríton a galet. Fresc procedent d'Herculà, del segle I dC. (Museu Arqueològic Nacional d'Atenes)

sentits. En primer pla hi ha una tauleta de tres potes, de disseny exquisit, amb peces que poden ser d'argent o de vidre, per fer la libació: un *scyphus*, un *cantharus*, un *kalathus*, un *colum* i un *simpulum*. Si fem cas dels colors de l'escena, podríem afirmar que el corn que sosté el personatge masculí també era de vidre.

Conxita Boncompse, a la seva obra sobre la iconografia picassiana,⁵ a banda de parlar de la influència del porró a l'obra de Picasso ens descobreix les *Cartas sobre Pompeya*, que el doctor Pi i Molist va publicar el 1895. En referència al porró i al ríton, reproduïm el fragment que també publicà la historiadora de l'art al seu treball:

Un ejemplo curioso y muy al caso ahora, ofrece la costumbre, tan generalizada en Pompei y otros lugares del imperio romano, de beber en rhyton según lo atestiguan algunas pinturas y entre ellas la procedente de dicha ciudad que se guarda en el real museo de Nápoles y representa una comida en familia. Era el rhyton un cuerno de buey, pero más comúnmente una vasija cónica y encorvada, de la hechura de aquél, ya de barro, ya de metal u otra materia [...]. Tenía dos aberturas: una ancha como su base, por donde se echaba el vino, y otra muy diminuta, un agujerito en su vértice, por el que se bebía, aunque no poniéndolo el bebedor en los labios para chupar el líquido, sino alzando el utensilio con una mano casi cuanto podía extender el brazo, para que fuese cayéndole el chorrillo o hilo en la boca, y él lo tragase sin cerrarla: *per cornu*

5. BONCOMPTE COLL, Conxita: *Iconografía picassiana...*, p. 43 i 44. (Vegeu bibliografia.)

etiam fluentia in fauces hominum vina decurrunt. Éste es, ni más ni menos, el modo de beber que no hay frase castellana para expresarlo en sentido recto, o yo la ignoro, que nosotros decimos *beure a galet*, con porrón, bota, calabaza, cantarillo, en particular el primero y que ahora exclusivamente los campesinos y los menestrales de Cataluña, y yo con indecible delicia en verano para el agua [...], que en realidad es una costumbre característica y casi privativa del antiguo principado. Costumbre quizás importada acá, aunque no es fácil calcular por quién ni cuándo; costumbre, empero, que, en medio de la vulgaridad en que ha caído y de ser acaso hoy mirada con malos ojos, en especial fuera de Cataluña, tiene el realce de la respetabilísima antigüedad, y casi el esplendor de los tiempos heroicos. [...] ¿Aquí hay un porrón? Luego aquí beben *a galet*: éste entimema vale por un axioma. Ahora bien: el porrón es el rhyton modernizado, si puede decirse así, y perfeccionado, de forma que lo que ha perdido en artístico o bello, lo ha ganado en manejable y cómodo.⁶

LA SIMBOLOGIA SEXUAL DEL PORRÓ: EL PORRÓ I EL RÍTON SÓN LA MATEIXA COSA

Tant la seva morfologia com la manera en què les pintures ens el mostren ens fan pensar que el ríton i el nostre porró tenen el mateix origen. L'un, més esvelt, més artístic i més luxós; l'altre, amb un disseny més evolucionat i molt més pràctic.

Relacionar l'origen del porró amb el ríton ja ho va fer Amades en el seu treball monogràfic sobre el porró. Però potser el treball més delicat és el de Conxita Boncompte quan, en la seva extraordinària tesi doctoral sobre la influència de Pompeia en l'obra de Picasso, descriu de manera excel·lent l'ús del ríton pels romans, mentre el compara amb els porrons que Picasso va fer servir en moltes de les seves obres. Boncompte arriba a conclusions similars a les d'Amades, però s'arrisca una mica més: el porró i el ríton són la mateixa cosa, afirma.

El porró, per a Picasso, va ser un element d'inspiració i una referència important a les seves obres. Segons Conxita Boncompte,⁷ Picasso veia en el porró un element religiós —quant al culte a Dionís— i alhora un element amb una forta càrrega sexual, com també ho veien i representaven els romans. El fet que el ríton sigui sovint representat com el corn de l'abundància i el fet que sigui present en gairebé totes les representacions de festes bàquiques romanes porten Boncompte a pensar que Picasso es va inspirar en el nostre porró per representar aquests conceptes en moltes de les seves obres.

6. PI I MOLIST, Emili: *Cartas sobre Pompei, dirigidas a D. Luis de Mayora y de Llano.* (Vegeu bibliografia.)

7. BONCOMPTE COLL, Conxita: *op. cit.*



A l'esquerra, personatge pompeïà amb rítion i a la dreta un rítion teriomorf.

Amdós dibuixos es troben al Museu de Nàpols.

(Font: Pierre Gusman, 1899)

ELS PRECEDENTS DEL PORRÓ

El corn per beure no és un objecte exclusivament mediterrani. De ben segur que fer servir una banya d'animal per beure pot tenir un origen indefinit. Una de les descobertes més antigues de corns la trobem a la tomba de Hochdorf. És un rar exemple d'una tomba principesca d'un guerrer celta, que data la cultura de Hallstatt (segle VI aC), el tercer període cultural de l'edat de ferro. En la descripció de les troballes es parla de vuit corns decorats amb or i bronze i d'un corn de ferro de més d'un metre de llarg. Aquesta tomba va ser descoberta a Hochdorf an der Enz, un poble de la regió del Baden-Württemberg, al nord de Stoccarda, a Alemanya.

Els pobles víquings usaven el corn per beure cervesa o aigüamel en els banquets. A causa de la seva nul·la estabilitat, no el podien deixar ple damunt la taula, per aquest motiu es diu que l'omplien de líquid i se'l bevien d'un sol glop, tantes vegades com convenia.

✓ El rítion o *cornu potorio* són els precedents del porró, no per la seva morfologia, sinó com a estri que serveix per beure vi a gallet.

Els rítions o *cornu potorio* de vidre

Un dels exemplars de *cornu potorio* de vidre és un de pompeïà considerat extraordinari. Aquesta important peça ha arribat als nostres dies en perfectes condicions. Es tracta d'un corn fet de vidre bufat, incolor, amb reflexos blau cel. Fa 21,2 cm de llarg i 5 cm de diàmetre a la boca. Es va trobar a Pompeia⁸ i està datat al segle I aC. Aquest

8. Pompeia Casa I, 16, 5 (ex-I, 18, 5) SAP, inv. 12493. Es va exposar a l'exposició *Vitrum*, al Palazzo Pitti de Florència, el 2004.