

L'ARRÒS

A l'avi Siset se li negaven els ulls quan parlava del seu país, ell duia l'Illa de Mar a les freixures, aquell Deltebre d'erms salobres, aiguamolls i llacunes insalubres impossibles de colonitzar agricolament sense un treball feixuc de sanejament i canalització d'aigües.

Es passà la joventut eixugant sal i recol·lectant herbes silvestres, sosa, regalèssia per estovar el pectoral, pescant barbs, bagres i anguiles, caçant ànecs, mosquits, arreplegant malures i llunes botides de putrefacció, sempre enfangat, cremat del sol i regalimant llot.

L'arròs encara era una idea llunyana, el regadiu de sèquia una quimera, que no es començà a materialitzar fins a mitjans del segle XIX, gràcies al fracàs econòmic de l'enèsim projecte de navegabilitat de l'Ebre, ja que els canals construïts es van dedicar al rec del Delta dret.

Fou a partir d'aquest moment que el conreu de l'arròs s'anà estenent per tot l'hemidelta al temps que s'anava construint la xarxa hidràulica de rec i desguàs. Al 1912, amb l'entrada en servei del canal de l'esquerre, el sanejament i l'arròs arribaren com una onada de progrés a tot el Delta, com una benedicció bíblica a un paisatge ja de per si tant de l'Antic Testament, de Nils de fireta i bella raça bruna empeltada de morenor mora.

Les dures feines de desarmament, en un mitjà hostil, no produïen rendiments immediats, la usura dels creditors escanyava als pagesos mancats de capital, i els esclats palúdics crearen oposició i recels administratius al conreu que afavoria les febres enmig d'un clima de

desconfiança general, permetent tan sols conreus anuals, i no essent fins al 1868 que s'autoritzés definitivament la cultura agrària de la gramínia llevant a Llevant, les lleis restrictives de vedat d'arròs als mesells productors que amb il·lusió i treball volien introduir un nou cultiu per a guanyar terra a l'aigua i conrear un nou espai, de cultura, de civilització, de menjar.

Fins al segle XX la tècnica de conreu es basava en la sembra. Al novembre es llauraven les terres, ja ben drenades del rec de la temporada anterior. Fins el febrer s'anaven fent les passades amb l'aixada, s'arreglaven els marges, els cordons, els canals i les sèquies. A l'abril s'obria el canal i l'aigua entrava als quadros d'arrossar, ja esterrossats amb les taules de dents, i anivellats, i es sembrava llençant, tant se val a mà, la llavor d'arròs. A mesura que la planta despuntava i creixia, s'augmentava el nivell de l'aigua del camp en el qual les males herbes (mill, peu de gall, llengua d'oca...) no trigaven a sortir. Llavors, al juny, i fins mitjans d'agost, es repetien les birbes incessants, dins l'aigua, sota un sol de justícia, on tractaven d'eliminar a mà les males herbes. Pels voltants del sis d'agost, l'arròs floria i l'espiga es formava ràpidament, i des del quatre de setembre es podia començar a segar allà on l'arròs estès madur, resant perquè una tramuntanada no l'espolsés.

Les produccions fluctuaven d'any en any, de set a quatre mil tones, per 1800 hectàrees, uns 1800 quilos per hectàrea de mitjana, però amb la crisi comercial del sector i la degeneració del conreu per la mala praxis dels pagesos locals entestats en sembrar a volei, que es volien

estalviar de birbar els cultius, fet pel qual les males herbes ja eren gairebé impossibles d'eliminar dels arrossars.

El remei i solució era clar per a no incrustar-se a la pròpia misèria: adoptar la tècnica del transplantament, que és el mode racionalment testat de cultiu normal d'arròs, remei infalible contra la invasió de la llengua d'oca, segons proclamava ex cathedra el pessimisme il·lustrat observant la realitat.

La tècnica del planter i transplantament té importants avantatges: la despesa en birbes és menor a l'haver-hi menys males herbes als camps, i la maduresa del gra és regular, augmentant així el rendiment, tot i que ha de menester, al moment del transplantament, molta mà d'obra, que cada cop serà més cara.

Per a que ho entengueu, deia l'avi Siset fent-se el saberut, que ja ho era: en síntesi, el cicle començava el mes de març, xarugant la terra, i es preparaven els sotos, petites parcel·les perfectament anivellades i netes de males herbes, per acollir el planter. A finals d'abril s'inundaven els quadros i es plantava el planter. Al maig es fanguejaven els camps grans i, tot seguit, s'hi trasplantava el planter, guanyant així temps a l'aparició de gramínies com el mill i d'algues com el llapó. Al juny s'hi tirava per única vegada l'adob i al juliol es birbava, tot i que, en tenir amb aquesta tècnica més cura del terreny i trasplantar l'arròs al quadro definitiu després de la fase vegetativa, aquest creixia amb més força i deixava menys nutrients a les males herbes. A partir de l'agost el procés de sega era idèntic al de l'antiga sembra.

Amb la nova moda que assegurava major rendiment s'assentà definitivament el conreu de l'arròs al Delta de l'Ebre, la xarxa hidràulica s'anava endegant, els beneficis es regularitzaven, hi havia feina i demanda de mans, es creà indústria auxiliar, els molins arrossers, i la dinàmica econòmica atreia personal als nuclis d'assentaments humans deltaics; Amposta, Jesús i Maria, la Cava, Sant Jaume d'Enveja, Sant Carles de la Ràpita, l'Aldea, Camarles, foren el Dorado de l'Arròs amb suc de mongetes, els peus al fang i l'esquena vinculada de sol a sol. Un gra per cada gota de suor i un sol cor bategant amb anhel, del fang a la paella. El sol de llevant emmirallant-se al mirall pelut verd i ordenat, cultura de país, país de llum reflectida, reflexionada, tot reflectit al terra d'aigua tèbia, tornant-se ros i sense depilar.

Hi havia feina al Delta, construint canals i desai-gües, ponts i camins, desermant i transformant els erms en sòl agrícola, fent-se amb la propietat d'una petita finca, arrendant uns pocs jornals de terra (una hectàrea eren quatre o cinc jornals) o treballant de jornalers en les èpoques punta del conreu: plantar, birbar, segar, mai hi havia prou braços disponibles, ni el menjar els hi aturava la gana, ni la set.

Els valencians de secà, de l'interior, experts en el conreu de l'arròs, varen donar a conèixer les eines agrícoles, sovint inventades per a la funció. Aportaren noves varietats, s'establiren de moliners; arribaven després de la taronja, seguint un circuit arrosser, ja que la temporada de l'arròs a València finalitza quinze o vint dies abans que al Delta, i tot el contingent els portava

plegats posteriorment a l'Empordà i la Camarga francesa, engalzant plantades i segades.

L'època de la tècnica manual, basada en el planter a mà, entre 1900-1965, fou l'edat d'or de l'arròs al Delta, més des d'una òptica social i demogràfica que no pas econòmica. Època d'oportunitats. A partir de la primera guerra mundial, l'esforç tenaç féu superar les 12.000 ha, i el rendiment, si alguna vegada baixà, fou per la manca d'adobs.

La guerra civil aturà la producció, el país sencer, i les collites eren confiscades quasi totalment fins els anys cinquanta. El gran problema del sector, els excedents a nivell estatal, que es volgué resoldre creant l'any 1933 la Federación Sindical de Agricultores Arroceros de España, amb àliga imperial, de jou i fletxes als flancs, el poll i l'aranya, organisme del qual tots els productors n'havien de formar part de manera obligatòria, i que no va desaparèixer fins el 1985.

En Siset Pagès i la dona, la Joaquina Ordinyana, que abans de tenir fills ja anaven com baldufes fent d'arrossaires a jornal, un any decidiren quedar-se a l'Empordà perquè la Quima anava plena, estava prenyada a seny i un xic més que no pareix en Vicenç al mig del fang de Pals, que va venir avançat i de recules i va sortir a ple mes d'agost amb penes i treballs, perquè la Verge dels Desamparats així ho va permetre.

Es vengueren el tros que tenien al Delta, a la Cava, i compraren amb estalvis i papers d'emprèstit, uns camps a Pals per fer de propietaris menant lo seu, mentre treballaven pels altres. La feina era moneda de paga-

Arròs de bacallà

ment per l'amo dels camps fins a liquidar el deute amb anys de doblegar l'esquena i el seny. Masovers a més d'amos, treballant per ells i pels altres per arribar al somni d'ésser un dia propietaris de la terra que ells ensopaven i munyien, removien i negaven per treure'n un arròs que mai els hi faria el ventre gros, amb la panxa buida i plana.

EL BACALLÀ

En Vicenç deia, deia ell i ho sostenia, que a la edat mitjana un pescador havia pescat un bacallà que feia més d'un metre, cosa gens estranya a l'època, així com el fet que el peix parlés, com lo més normal del món. Lo que sorprenia al personal era que parlés en una llengua desconeguda; parlava basc, una llengua indesxifrabla a la resta del món, i el lligam amb el bacallà atlàntic, el *Gadus Morhua*, un peix mai trobat a aigües basques, ni espanyoles, feia estrany, quand même.

Els bascs són gent enigmàtica, amb el misteri del seu origen i la seva llengua, dels que es deia que eren un poble originari dels Ibers, que sobrevisqueren a l'angle muntanyenc entre els Pirineus, la serralada Cantàbrica i el Golf de Biscaia.

Tenen la seva llengua pròpia, l'usquera, les seves cançons, la seva literatura, en aquesta veu antiga de nas gros, segurament la més antiga d'Europa, i una de les quatre llengües europees juntament amb l'estonià, el finès i l'hongarès que no pertanyen a la branca indo-europea.

Aixequen pedres, tallen troncs, fonen i recargolen ferro i juguen a pilota contra ells i el mur, el Jai Alai, amb una característica de cobriment, la boina, la més gran de qualsevol altre barret exceptuant el dels mariachis, els músics per els mariages dels temps de Maximilià, i que sembla que no té res a veure amb el erra hac, l'R.H., ni amb la grandària del cap, ni amb que faci tants anys que es van casant entre ells.

Euskadi, que té tres províncies a França i quatre a Espanya, i es sent per dret a llei un país autònom, aconseguit lluitant amb bones o males armes, des dels celtes i els romans, les cases d'Aquitània, de Navarra, d'Aragó i de Castella, amb monarquies, repúbliques i dictadures. Con un par, pasa pues, aupa.

Al món gairebé un milió de persones parlen basc i es publiquen en aquesta llengua més de mil títols l'any, tant d'autors del país com traduccions.

Nire aitaren etxea/defendituko dut.Otsoen contra. Que vol dir: jo defensaré la casa del meu pare contra el llop, així comença el poema de Gabriel Aresti, un dels pares de la llengua posada al dia, viva, de pastors a marins amb empenta industrial i comercial, i escultors futbolistes que dobleguen el ferro com xiclet, mostra d'això és el fet que ja als temps de l'edat mitjana s'aventuraren en mars llunyans per portar a casa carn de balena, tot anant a pescar els bacallans abundantíssims que salaven, un cop pescats, als seus salaons en terra, ben amagats dels xafarders, sempre a l'aguait i preservant els seus caus d'assecar peix, no d'aixecar pes, permetent-ne així la substantiva comercialització del gènere servat en sec i vent, i salat a seny.

Però no eren els únics d'anar al bacallà. Al mateix temps els vikings havien fet el mar de Noruega a Islàndia, i d'aquí, de Grenlàndia al Canadà, que no és precisament ben bé el camí del bacallà atlàntic.

Al segle X, Torbald i el seu fill entremaliat, l'Eric el Roig, destronat per assassí, anaren fins Islàndia per matar més gent fins ésser expulsats, l'any 985, de la riba

de lava negra d'Islàndia, en embarcacions obertes i de poc calat, a rem i a vela per arribar a una terra incògnita de glaç i rocs, entremig d'icebergs blau cel esbandit, lluents, diamantins a la primavera i que a l'estiu s'esfondraven amb remor de tro sord contra els fiords, propagant ondes i ones. L'Eric, bordejàs de nas vermell de fred, volgué colonitzar aquesta terra sense terra, anomenant-la Grenlàndia, la terra verda, no podent seguir els seus descobriments per la ferida d'un peu que l'ancorà a casa, i fou el seu fill Leifur, més tard conegut com Leif Eriksson, el que arribà a un lloc que en digué Terra pedra, possiblement la nua i rocallosa costa del Labrador, arribant a la terra de la fusta, de la vida, l'actual Terranova, o Nova Escòcia o el Maine, totes tres emboscades.

A Terranova s'han trobat vestigis d'assentaments vikings, on foren rebuts amb hostilitat per part dels nadius, els de la tribu Beothuk, que cinc segles més tard no deixaren que John Cabot explorés mes enllà de la proa de la seva nau i que, malgrat lo ferotge del seu tarannà, foren esclavitzats pels portuguesos, perseguits per francesos i anglesos i exterminats del tot en poques dècades.

Com s'ho feren els vikings per a sobreviure a la terra verda sense verd, i a la Terra de Pedra sense pedra, és un misteri desvetllat pel fet del seu descobriment d'assecar el bacallà i vendre l'excedent a Europa. Els bascs, per diferencia, comptaven amb un altre ingredient màgic per a servir l'orgànic; la sal del Mediterrani, el Mare Nostrum, no Suyum, tot sigui dit, amb la que podien

anar més lluny que els bàrbars, i fer-lo durar més salant-lo a bord, abans de l'assecamment. Els preromans i els egipcis ja menjaven i comerciaven peix en salmorra. A més durada, més possibilitat de comercialitzar-lo. A l'any mil els bascs eren els amos, eren els que tallaven el bacallà, tenien la sal, el vent i el sol per eixugar-lo, cosa que ja els romans gal·lis feien, salant i fumant els pernils de l'honorable porc i del senglar, símbol que presidia com emblema els pendons i estendards de les centúries de manaies, miles gloriosus brutus com ells solus, i els bascs abans del bacallà ja eren mestres de salar carn de balena, que cuinaven amb pèsols de frontó, preservant com a requisit la llengua, com una obsessió.

La sal de la vida per donar una segona vida al bacallà dessalat i rehidratat, com el Nescafé; si hi havia la resurrecció de la carn pels cristians, això era la resurrecció del peix; i és que la fortuna els vingué de retruc, del catolicisme imperant, en que l'església medieval imposava les diades de magre, d'abstinència, de sexe i de carn i peix, tan sols era permès menjar teca freda, i el peix que venia de l'aigua freda era considerat fred, com la balena i els ocells d'aigua, no com la carn peluda, que era calenta. succulenta i lasciva de tan privada i prohibida. Pecat amagat mig perdonat.

Els bascs ja venien balena als catòlics els dies de fer magre, el divendres, dia de la mort de Crist, així com els quaranta dies de Quaresma, que convertiren el bacallà en un símbol religiós, un creuat mitològic recolzant l'observança cristiana, que cada divendres feia els bascs un xic més rics i ateus, de missa per si de cas.

Però d'on venia tot aquell peix que els britànics, que ja el pescaven des dels temps dels romans i no s'havien creuat mai un basc en mar fins al segle XIV en aigües islandeses, inundava la terra?

Els bretons, que provaren de seguir els bascs, ja començaven a parlar d'una altra terra, de l'altra banda del mar. Però d'on venia el peix, que arribava a Bristol sec, donada la circumstància que no es podia assecar sobre el pont d'una nau, era un misteri, i un secret molt ben guardat pels bascs.

A la dècada de 1480-1490 esclatà un conflicte entre els mercaders de Bristol i la Lliga Hanseàtica que havia estat creada a Lübeck, al segle XIII, per regular el comerç i defensar els interessos de la classe mercantil del Nord d'Alemanya. Hanse vol dir Germandat, germanor, confraternitat, paraules que sonen a maçons dels que no aixequen parets.

S'escamparen per tot el Nord d'Europa controlant els rius des del Rin al Vístula, i fins al Bàltic, Islàndia, Ucraïna i Venècia. Aturaren abusos de monarques, la pirateria, dragaren canals i construïren fars.

Els seus membres eren coneguts com els easterlings, els de l'est, i esterlina voldria dir de valor assegurat. Però ben aviat el que asseguraren foren els propis abusos defensant els monopolis comercials. L'any 1481 les masses angleses s'alçaren contra els hanseàtics i passaren a foc i ferro qualsevol que no pogués dir "pa amb formatge" amb perfecte accent anglès.

El port de Bristol, protegit però de difícil navegació, era ja un important centre neuràlgic entre Islàndia i el

Mediterrani, bacallà del Nord i vins de Xerès del Sud. El 1475 la Lliga prohibí als comerciants de Bristol comprar bacallà a Islàndia, i Jay i Croft, un comerciant i un agent de duanes, s'associaren –Jay and Croft- i equiparen dues naus per anar a buscar un bacallà que ja arribava a Bristol sec, cosa que no es podia fer a la coberta d'un vaixell, repeteixo. El secret del mapamundi de Bilbao i el bacalao salao, again.

Ara s'ha trobat, amb satisfacció britànica, una carta que fou enviada a Colom, quan estava cofoi rebent homenatges a Barcelona, tramesa pels mercaders de Bristol, recordant-li que ell ja sabia, i que no es fes el boig, el fet que ells havien arribat a Amèrica ben abans que ell; Colom no respongué, tenia rodes de premsa, ni calia, els pescadors mantenien el seu secret, i el Catalano genovès, gironí, nas fi i llaminer del mig, reivindicà per a Espanya el nou món.

El 1497, cinc anys després que el tossut Colom fes volts pel Carib, cercant la ruta occidental que el portés a l'Àsia de les espècies, en John Cabbot -Joan Cabot, Giovanni Cabotto, aquest sí que era genovès, amb tres passaports- salpava de Bristol, en nom i patrocini de Enric VII d'Anglaterra, cercant la via septentrional que Colom no trobà; i després de trenta-cinc dies embarcat, un mes de juny xafogós, veié terra que no era l'Àsia precisament, sinó una línia costera, ideal per assecar peix, i amb aigües esponjades, opulentes de bacallà, Terranova, la New Found Land, que reivindica pels anglesos. I trenta set anys després ve en Jacques Cartier amb el rellotge quadrat, i planta una creu a la península

del Gaspé, i decideixen que allò ara serà francès, tot i trobar-hi, feinejant, una flota de més de mil vaixells de pesca del país basc que, per mantenir el secret del seu assecador, mai no l'havien reivindicat a nom de ningú, a escondidillas sin más hostias ni disimulos pues.

Pescaven els bacallans amb un cove i un pedral, un cistell i una pedra, enfonsant-ho i, un cop mig fondejat, hissant el cabàs ple de peix, amb armellades i canyes, a cops de pal, amb la boina, n'era ple, a rebotir, moles com llacs, com collir olives vives després d'una calamarsada.

El bacallà fa un milió d'ous en silenci moll, i la gallina bocamolla per un ou de tant en tant ho anuncia a tort i a dret amb grans caticatasques, per a que li prenguin l'ou per fer la truiteta, la publicitat sempre es paga cara, i si el gran depredador del mar i la terra que és l'home no pesqués tant i sense mesura, en tres anys d'arribar els ous a individus adults es deia que es podria caminar a peu eixut per l'Atlàntic sobre passeres d'esquena de bacallà, segons la fantasia de Dumas, pare, al seu gran diccionari de la cuina de 1873.

El bacallà no és gaire eixerit, tot sigui dit, no fa goig de veure'l, està construït per a sobreviure; fecund, resistent al fred i a les malalties, omnívor sense manies, neda amb la boca oberta, i es pot pescar sense esquer, amb una canya, amb cullereta com les truites de riu, o un fil i un reclam que bellugui, una baldufa o un tampó, uns rosaris o una lligacama. L'any 1994 un pescador esportiu holandès trobà un exemplar que a la panxa hi duïa una pròtesi dental, d'un seu compatriota de setanta anys al qual li havien caigut les dents postisses a l'aigua

quatre mesos abans. Mai es perd res del tot si ets bon rosegador i pacient.

Té una carn que és la mées blanca de totes les carns blanques de la família dels Gadiformes, tant, que al plat les penques del llibre quan s'obren són lluentes, tornassolades de glaç i de llet, calostre de neu fonda, i això és per la pobra natura del múscul, pròpia del peix que viu quasi sense pes al fons de l'oceà i no té pràcticament greix, un zero tres per cent, i un cop eixut és un concentrat de proteïna, de quasi un vuitanta per cent, lo bo a vegades endemés és sa.

Com de l'honorable porc, també del bacallà, la vedella del mar, s'aprofita gairebé tot. el cap és molt gustós, les tripes, les galtes, la llengua, la bufeta o veixiga natatòria que serveix, inflant-se o desinflant-se, per a modificar la profunditat de creuer, la qual es fa servir a la indústria per a clarificar, i també per fer-ne pega de cola de peix, tot i que fregides, guisades o en sopa fan part del menú de molts pobles pescadors: els ous es mengen fregits o fumats; també es fregeixen les gònades de la femella, un òrgan amb dos apèndix que pengen i que en diuen les calces. A Islàndia es cruspeixen les glàndules reproductores dels mascles, amb l'esperma en sèrum de llet, i els japonesos es mengen els testicles, el ventre, les tripes i el fetge, sense oblidar la valoració vitamínica de l'oli de fetge de bacallà que va traumatitzar els paladars i desneriments escanyolits dels nens que els patirem.

Els islandesos farceixen l'estómac del bacallà amb el fetge i el fan bullir per menjar-lo com un pa de fetge,