



UN VIATGE ENTRE PESCADORS PEL MEDITERRANI PRÒXIM

El mar per professió

Són una raça aquàtica que repeteix dia a dia, llevat de dissabtes i diumenges, una cerimònia antiga de jugar-se la vida atrapant peix. Una vida que no és vida.

Miquel Alberola

Abandonen el llit quan el son dels altres és més quantiós, o quan els noctàmbuls cremen les naus, i a les cinc de la matinada ja són en la cantina de la llotja, un localet de molta activitat efílica. Arriben al moll mitja hora després, salten per babor i tiren per la borda els sentiments. L'ofici té dimensions

virils i no admet sinó paciència. En aquell moment, la tripulació organitza les xarxes i les disposa a punt de fer-se servir. Ells són set, i només un, Salfont, el patró, sabia que n'anàvem dos «de terra», que és com denominen els que no tenen el mar per professió; els altres no en van tenir notícia fins el moment de soltar les amarres, a les sis en punt. El cuiner no va poder reprimir





RAFA GIL



A l'hora de dinar, un arros a banda s'imposa.

d'un compartiment assignat a les caixes i als estris de pesca. La barca va ser construïda el 1963 per Caraval, un dels pocs calafats que queden a València, i durant aquests anys ha cabotat el Mediterrani, amb el permís dels mals oratges, com una Bounty d'objectius pacients.

A poc a poc ens fem enllà dels llums del port i de la intermitència del far, i la nostra eixida coincideix amb la d'altres barques que tenen per intenció la nostra: atrapar el màxim peix possible de les varietats més suculentes per al mercat. El marisc, en general, és la mercaderia de preus més alts; després, la mussola, el pagre, el rap, el déntol, el lluç i el moll. Però sobretot, la llagosta, que ací és difícil perquè té el seu territori en les roques i es necessiten els bornells per extraure-la'n. Per contra, sempre solen abundar els més barats, com és el cas del sorrell, la maira, la sardina, la boga i el biscol, entre altres. La il·luminació de les naus veïnes fa com un èxode de llums que s'eixampla com un ventall, escumejant entre la sal. El dia encara té el color de la nit anterior i ara el vent s'intensifica com l'aigua. Ens dirigim a unes cent vint

braces de profunditat, uns dos-cents metres, amb el rumb fixat a l'alba.

Els mariners treballen a la part, que tenen estipulada en un seixanta per cent de la càrrega capturada per a l'armador, i el quaranta per cent restant per a la tripulació. De manera que el sou setmanal els oscil·la entre dotze mil i vint-i-cinc mil pessetes, segons els resultats. Les vint-i-cinc mil, però, no sovintegen, i hi ha hagut setmanes que han eixit a set mil. Això s'ha

d'afegir que els dies de mal oratge la barca es queda en el moll i ells han de cotitzar com si res a la seguretat social. «A pesar d'això —diuen—, ara estem bé perquè des de fa quinze anys s'ha imposat l'horari, però abans passàvem tres i quatre mesos fora de casa. I quan tornaves, la família no et coneixia». En una d'aquelles expedicions, el 1970, van ser metrallats per les llanxes d'Algèria, van

anar a parar a la presó a Orà i van ser condemnats a pagar 750.000 pessetes. Un gran negoci.

A les set comença a fer-se visible l'horitzó. La presència del sol. Un gran incendi s'efectua en l'horitzó i es propaga per les aigües. Amb la claror des-



Objectiu: atrapar el màxim de peix possible.

la seua indignació perquè portàvem entrepà de casa i, per la nostra presència, va haver d'alterar les previsions gastronòmiques del dia: «Farem peix».

Desenganxada la barca del moll, el gasoil fa bramar els motors i el patró, des del pont de comandament, manobra l'eixida amb eficàcia. Ens fem al mar amb lentitud mentre la tripulació desapareix de la coberta: uns es refugien en les lliteres i els altres en la cuina, només el patró i el rellevant continuen all pont. Les lliteres estan pròximes a la sala de màquines, al buc, i per aquesta particularitat el descans resulta difícil o no massa plàcid. Dalt, a la cuina, hi ha un menjador no excessiu on se serveix malta emotiva amb importants dosis de conyac. La cuina està adossada al pont de comandament, a estribor i prop de proa, i a l'altre costat, a babor, hi ha el lavabo i la dutxa. La banda de proa disposa



RAFA GIL

Destriar l'or de la ganga per raça i grandària.

cobrim que ens acompanya una comitiva de gavines i gavinots, i els mariners ens alerten: «espai amb els gavinots, que caguen». Ens seguiran durant tot el trajecte per a beneficiar-se de la pesca inútil. «El gavinot —matisen— té una carn molt bona que fa gust de peix, però l'has de deixar vint-i-quatre hores a la serena, si no, és inmastegable».

A les vuit en punt el patró fa sonar una sirena que convoca tots els mariners en la coberta. És l'hora de deixar caure les xarxes. Cadascú pren la posició que li correspon i comencen a desenrotllar les xarxes. Són metres i metres de corda i maroma que van a parar, amb l'ajuda del pes d'unes portes de ferro, al fons del mar. Les portes fan la mateixa funció que la xaruga d'un tractor: llauren el fang marí i deixen un cavalló.

La pesca d'arrossegament consisteix a dirigir la barca en línia recta i remolcar les xarxes formant un sac immens que va acumulant les espècies marines del trajecte. Pel pes, el moviment de la barca és lentíssim, fins al punt que fa la impressió de no anar, a pesar que els motors treballen amb més energia. Hem arribat a una distància considerable de la costa, i com no hi ha boira la vista és esplèndida: a l'esquerra, mirant des de popa, hi ha Montgó; a la dreta, Penyagolosa; i, entre les dues muntanyes, les Sorres de Cullera i la serra Calderona. Els mariners coneixen

a la perfecció els accidents de la terra perquè són punts de referència habitual en la navegació. Ara la tripulació torna a desaparèixer i el cuiner es posa a elaborar l'esmorzar, que es devora a les nou en punt. Magre fregit amb faves i ous. I abundància de vins. Coincidim tots a la cuina perquè el patró i el rellevant han bloquejat el timó. I més conyac amb malta, mentre els gavinots es reagrupen.

Arribem a cent trenta brases de profunditat, sobre les onze del matí. Hem perdut la visió de la costa i ens trobem amb les barques de Borriana, que, a través de la ràdio, comenten les incidències del dia. A les onze i deu minuts, Safont toca la sirena. És l'hora de «xorrar», de traure les xarxes a la superfície. S'inverteix el procés: van enrotllant les maromes i les cordes i ix la bossa xorrant per totes bandes. «Ací —diu Safont— igual podem traure molt que no res». En el moment en què les xarxes arriben a la coberta, s'obrin i cau un munt de colors, saltirons, con

lluç, gall..., però predomina la maira o l'abadeget. El peix d'escàs interès va a una caixa a banda, que, quan s'omple, va a l'aigua. És ací on entren en joc els gavinots: es precipiten com a pilots suïcides contra les garrapates i la morralla, s'hi arremolinen i van pessigant d'ací i d'allà. Fan totes les travessies diàries dels pescadors per a rosegar quatre molles desestimades. Si hi ha sort, perquè corren el perill que faci aparició el *cagaló*, un corb que fa mèrit al seu nom perquè defeca sense control, que *xuleja* gavines i gavinots fotent-los el menjar de la boca. La injustícia abunda pertot arreu.

Abans de tornar a tirar les xarxes, hem canviat el rumb. Si al principi hem pujat fins a l'altura de Borriana, ara baixem cap a Sueca, Cullera i Gandia.

Safont ha de vigilar el fons marí amb la sonda perquè a l'altura del Perelló hi ha les restes d'un pou petrolífer i correm perill de quedar-hi enganxats amb les xarxes. En certa ocasió van enganxar i van estar tres dies sense poder-



RAFA GIL

En la pesca d'arrossegament el moviment és lentíssim, fins al punt que fa la impressió de no anar.

vulsions i bocades. Un festival crispat, probablement dels més bells que ofereixen la mort. Entre el peix hi ha una quantitat sorprenent de plàstic i ampelles de cervesa que els mariners retornen al fons.

Es torna a llançar la xarxa i els mariners inicien la selecció del material apresat. Destrien l'or de la ganga per raça i grandària i ho classifiquen en caixes del FROM. Hi ha llassària, congre, rap, cigala, gamba, polp, calamar,

se moure, fumant-se les puntetes dels cigarrets. Mentre continuem, els mariners acaben de triar el peix i procedeixen a rentar-lo amb una mànega de reg. La maira, l'arreglen de manera que només en queda visible el cap, però l'altre peix es queda com cau. Una volta net, s'aboca una capa de gel picat per damunt i es guarda en un frigorífic.

I es fa l'hora de dinar. El cuiner ha desviat unes quantes cigales, llucets,

carrancs i mollicà per a manufacturar arròs a banda. Un deliciós arròs a banda que ens entra sol·lícit. La tripulació aprofita per a fer sarcasmes sobre les biodramines que prenem contra el mareig. «Nosaltres —fan— també ens maregem, però amb vi i amb conyac». Tenen un odi visceral a l'aigua, per raons òbvies. I un gran respecte. «Diuen —comenten— que el Mediterrani és un llac... ¡per ací!», fan amb el dit cap amunt. «Hem patit —continuen— tempestes que per poc no han destrossat la barca». Després de l'arròs ve el peix i ens xuquem els dits, el fem navegar amb vi. I reposem fins que torne a tocar la sirena.

Cadascú torna a assumir el seu lloc, com abans, i retornen les maromes i les cordes i les politges. Pugen brutes de fang. A l'instant, les portes de ferro; i tot seguit, les xarxes. La segona càrrega du gamba roja, gavatxa, malarinat, polp i polp llanterner, xavo, cigala, calamars, però sobretot maira i una quantitat considerable d'estreles de mar. El gat, el xavo, el pirulí, les estreles i el polp llanterner se'n van a l'aigua junt amb el plàstic. Són fem, segons l'argot. Mentre els mariners actuen sobre el peix, sofrim una avaria en l'embarcació: hi ha una fissura en el dipòsit de l'oli i correm perill de rebentar. Això accelera el retorn, ja que no ens podem exposar i hem de trobar oberts els tallers de reparació, perquè, si no, la barca demà no podria eixir.









Iniciem el retrocés cap a la costa, i sobre les sis de la vesprada entrem en el port de València, nosaltres i els gavinots. Prèviament, Safont s'ha posat en contacte amb els tallers per ràdio, i, només descarregar la mercaderia en el moll, podran esmenar l'imprevist. Quan arribem al moll, hi ha molta gent esperant per a comprar morralla, un «ranxo» que en diuen. Això forma part del percentatge de peix amb què es queden els mariners, a banda del que se subhasta, instants més tard, a la llotja. A la llotja només tenen accés els propietaris de pescateries i restaurants, i allí la venda, els preus, van de dalt a baix. De més a menys: s'ix amb un preu i l'encarregat de la subhasta va disminuint-lo i para al senyal del comprador.

Demà ho tornaran a fer. Són homes que no saben caminar per terra perquè tenen el salnitre en les entranyes i l'escata en l'ofici. □

Primavera



NOVETATS en LLIBRES

<p>edicions 62 sa</p> <p>AMB NOMS DE DONA Josep Palau i Fabre El Balanci, 208. 144 pàgines. Un recull de narracions escrites per un gran poeta, amb la dona com a centre.</p>	<p> Editorial Laia</p> <p>VIOLETA, EL SOMRIURE INNOCENT DE LA PLUJA Gabriel Janer Manilla Col·lecció El Mirall i el Temps. 120 pàgines. ¿I què hi fan aquells vaixells de guerra, destructors i portaavions, ancorats a la badia de Palma?.</p>
<p>Edicions  BROMERA</p> <p>EL FANTASMA QUE PAGAVA LLOGUER Henry James Col·lecció A la lluna de València, 4. La por i l'atracció unides. Una casa intrigant i solitària on, puntualment, es paga un arrendament molt especial.</p>	<p>EDITORIAL EMPÛRIES</p> <p>MAL DE LENGÜES Jesús Tusón A l'entorn dels prejudicis lingüístics. Col·lecció Biblioteca Universal Empúries núm. 36.</p>
<p> GREGAL LLIBRES consorci d'editors valencians s.a.</p> <p>L'OBRECARTES I dotze contes de vint minuts. Vicent Escrivà Gregal Juvenil, 21.</p>	<p> LA GALERA, S. A., EDITORIAL</p> <p>CRONOS Novel·les del Segle XX per a la butxaca de la gent jove. Volums d'11 x 18 cm. Enquadernació rústica i plastificada. 16 títols publicats.</p>
<p> EDITORIAL TRES I QUATRE</p> <p>FETS I FICCIONS Vicent Pitarch «Quaderns», 34. Reflexions sobre els fets del llenguatge, sobre la seua realitat crua —el conflicte— i alhora sobre les ficcions —els prejudicis— que la determinen.</p>	<p> curial</p> <p>OBRA CATALANA Joan Baptista Anyes A cura de Max Cahner. Autors Catalans Antics, 4.</p>
<p> ENCICLOPÈDIA CATALANA</p> <p>DICCIONARI JURÍDIC CATALÀ Un volum de 14 x 21, 480 pàgines De venda a llibreries. «Els diccionaris de l'Enciclopèdia».</p>	<p> EDITORIAL TRES I QUATRE</p> <p>DAINA, 4 Revista de literatura dirigida per Vicent Alonso Textos de Jaume Pérez Montaner, Harold Bloom, Alberto Moravia, Feliu Formosa, Antoni Arca, Edoardo Sanguinetti, etc.</p>