

Carn del cel, carn

A les càbiles de Sueca ja no es caça com abans. Ningú no sap on han anat a parar la major part dels ànecs. No obstant això, les càbiles són, sobretot, una celebració només per a homes, una festa en termes absoluts: caòtica, dominada per la riulla salvatge.

RAFA GIL



Arribe a la caseta de la re-plaça catorze un dimecres vespra de Reis. Bufa un vent aponenat que alça ones en la mar interior que formen els arrossars convertits en una immensa llacuna parcel·lada, en la revenja de l'Albufera que recupera, per uns mesos, els seus antics dominis. La mota per on avança el camí és l'única terra segura en l'aiguamoll. I no massa: les ones salten sobre la carretereta i formen basses i fangars. Vaig a una càbila, a una festa només per a homes, amb la cacera d'excusa.

El diari diu que ningú, ni caçadors ni biòlegs, saben on han anat a parar el milió d'ànecs que no apareixen en els comptes del cens ibèric. Mario Giménez em confirma que l'any passat hi havia vora seixanta mil ànecs en el millor moment. Enguany no arriben a vint mil i, encara més estrany, no van als vedats de Sueca i Cullera sinó que s'estimen més jugar entre les mates de l'Albufera, teòricament més adverses. En un hivern de pluges s'han tornat a inundar llacunes, com el Fondó d'Elx, pràcticament seques en les darreres temporades. La pluja fa grillar les llavors i desvetlla els ous d'insectes i crustacis. Com en un camp en guaret es produeix una explosió biològica. Allí sembla que se n'han anat els ànecs, però ningú no ho sap del cert.

En la caseta. Juan Orquín, policia local, és el meu introductor. Vull aclarir que la tardança és culpa meua. M'he estacat en el trànsit de València. Precaució inútil: a Juan, prevalent-se de la major con-

de la terra

fiança, el tapen amb fraternals insults però com més val arribar a hora que ser convidat, seiem a taula quan la paella acaba d'eixir del caliu on reposava. Paella heterodoxa i renegrida, amb carxofes, alls tendres i faves. Amb blanquets, cansalada i costella. És una deliciosa heretgia. Després cauran les taronges, els pastissos, el *carajillo* i les copes.

—L'arròs, l'he fet jo —és Cebolla qui parla, un home gran, amb barret de llana i la cara llarga com un Anthony Quinn de marjal— però he d'advertir-te que el cuiner titular és el Xato Sorrentino que està malalt el pobret. I el que són les coses: jo vinc tots els anys a la càbila del 14 i mai no he disparat un tir.

—Fa de puta per a tots —aclareix un altre cabiler.

—Ací has de tindre una corfa...

—La que és puta, ha de fer-ho.

—Jo vaig a la meua. M'agrada cuinar i al calder li fugen tots.

—La cabra tira al monte.

És una festa d'homes sols, és clar. Homes que voregen l'edat de jubilació, però hi ha un xicot jove i a les postres apareixerà Paco Bordera, que no és vell, amb cara de pena, després de fer dejuni i becada per a curar-se d'una indisposició. La tradició mana que l'últim dia de tirades i l'últim de càbila —els dos períodes de caça— vinguen les dones a fer una visita.

—L'última vegada arribaren de nit i feren més d'un quilòmetre en barqueta. Estaven tan contentes que volien cantar. Els havíem preparat xocolata, ensaïmada i cotufes.

—Heu matat algun pardal? —pregunta Juan.

—Vols agafar el meu? És mascle —li contesta el Morrut grapejant-se l'entreuix. Era, realment, una pregunta compromesa.

—Però és cert que han fugit els

ànecs? —m'atrevesc a demanar.

—Els ànecs estan ací. Tota la setmana els tenim a la vista. Tan bonics! Surant tranquils en el casell. Però arriba el divendres i alcen el vol. Els ànecs no tenen al cap el calendari de caça, així és que són els ecologistes qui els espanten amb ultrasons —brama l'Algarrobo, caçador de Xeraco i hipnotitzador d'ànedes.

—La meua àneda és Maria. Ocupa el lloc de Carolina, que era la reina. Atreia tots els mascles i sempre en matava dos o tres. Me la vaig trobar un dia morta i penjada. Uns envejosos. Vols vore com la faig quedar-se quieta, d'esquena, com morta?

La tradició mana que l'últim dia de tirades i l'últim de càbila —els dos períodes de caça— vinguen les dones a fer una visita.

Carn d'ànec, peix de sèquia.

Si les festes agràries són velles, l'antigor de les crues, incomparables, festes de la cacera és vertiginosa. En la meua adolescència, la nit de les tirades —inici del calendari de caça— era la primera que ens deixaven passar fora de casa: torrant embotit, vagant per les carreteres, sentint-te un home, de matinada, cara a la mar embravida si bufava el llevant. Una nit iniciàtica, de rius d'alcohol. També d'iniciació sexual quan els costums es deslligaren una miqueta. Ara, la nit de tirades els bars van buits i les discoteques plenes i la



RAFA GIL

A vint mil duros l'ànec.
A l'esquerra, Cebolla: rantxer suplent i un Anthony Quinn de marjal.



RAFA GIL



RAFA GIL

En la pàgina del costat, els arrossers es converteixen en una llacuna parcel·lada.
Dalt, l'Algarrobo, hipnotitzador d'ànedes.
A l'esquerra, el Pobil de malhumor: enguany no hi ha pardals.





RAFA GIL

En la foto de l'esquerra, demane informes de la tecnologia sexual marjalenca. A la dreta, les tavernes de la plaça, seu social dels cabillers. Baix, la càbila del 14 és ordenada i curiosa (Foto de la dreta: Rafa Gil)

iniciació pot produir-se qualsevol dissabte no massa lluny dels locals de la ruta del *bakalao* que fiten una carretera que travessa la marjal... entre el paleolític i el làser.

No és el moment de l'any sinó l'acció el que fa la festa. La fama periòdica era una realitat popular fins fa cinquanta anys. L'arribada del ànec era un fet exaltant, jubilos. L'ocasió de menjar i jugar i riure a l'amor de la carn ploguda del cel. I rescatada dels canals. A l'Horta feien el mateix —una festa salvatge, només per a homes— amb les enviscades, quan arribaven els tords. Ho ha contat —i cantat— Pep Laguarda. El meu poble és terra d'anguilers i granoters. I de rates de marjal, delicioses.

—Llançaren l'Oldram als arrossars i s'acabaren les anguiles —confirma el Pobil.

—El més gran anguiler que conec —conta Juan, el policia local— és el Negre Calavera. Com serà la cosa que el dia de la pantanada —octubre del 82— anava jo avisant la gent dels masos de la partida que venia l'aigua i dins d'una sèquia em vaig trobar, capbussat, el Negre Calavera amb un mornell a la mà, fent anguiles també aquell dia. Les primeres llanternes per a fer anguiles i granotes venien de França.

Juan, com molts jornalers de la Ribera, va ser emigrant temporal a la Camarga: per a plantar i segar arròs. Per a fer la poma i la verema. Els herbicides dels anys seixanta i setanta ho arrasaren tot. He pogut comprovar que s'han recuperat, i molt bé, les cuetines (o cueretes). L'Algarrobo fa un ràpid càlcul de costos —cavar clots, clavar els bocois, fer les empavesades



(els amagatalls), alimentar als ànecs i pagar per la replaça en subhasta pública— i assegura que cada ànec caçat els costarà vint mil duros.

“Els ànecs no tenen al cap el calendari de caça, així és que són els ecologistes qui els espanten amb ultrasons”, brama l'Algarrobo.



RAFA GIL

—Tu, periodista, digues que els de la catorze volen que els tornen els diners —reclama Cebolla—. Ara, puc dir-te que ací no falta de res.

És cert: els supermercats estan realment ben assortits i això es nota. En algunes càbiles la merda es menja els ocupants però ací està tot en un ordre curiós: a l'altet, les

màrfegues, i baix tot penjat de claus o col·locat als prestatges. El paper higiènic al costat de l'embotit i del retrat de la colla. Les llegendàries ampolles de brandi amb vint anys com a mínim —una edat inferior no la respecten, però se la beuen de tota manera— en llocs inconeguts. Parlen a crits, imparables.

—Mil duros i et baixe un conyac de trenta anys.

—A mi, el puro, només m'ha costat dues-centes pessetes.

—Hi ha puros de dues mil...

—Sí, quins?

—Davidoff, Cohibas...

—Dues mil pessetes en un puro! Si fóra en un titot!

—També te les pots gastar en una dona i totes les figures són iguals.

—Tu te'ls fumes de dos mil perquè te'ls regala el teu nòvio.

—S'ha de tastar tot en la vida.

El senyor caos. Una festa sense excés és una reunió social. Les càbiles són una festa en termes absoluts: caòtica, dominada per la rialla salvatge. La primera vegada que m'hi convidaren vaig tenir un repete amb un caçador per saber qui dels dos menjaria més. Vaig guanyar jo i per celebrar la meua superioritat, demaní pit de sivert a la brasa. Era gener i, en arribar a casa, em vaig gitar al terra, eixancat, amb la cara vermella i els polsos bategant-me al cap. Però no sabia igualar la gesta del Roig, capaç de retenir tanta orina en la bufa que pixa després durant dos minuts seguits. Ho he vist. Tampoc seria capaç de l'acció desesperada del

Morrut. Paco el Cabut, tornat de França, venia a la càbila. La seua voracitat era famosa tant com la seua resistència inaudita a la calor. Amb la paella encara bollint, Paco el Cabut atacava amb la cullera

—El Morrut es va traure el piu i va remenar tot l'arròs de la paella. Paco el Cabut no en va tastar ni un mos —conta el seu nebot.

—I de dones, què? —acabe per preguntar

—En una càbila, uns quants se n'anaren a Pedralba perquè el vi era una pesseta més barat. Pararen en València i s'ho gastaren tot en ca les xiques.

No els veig massa animats a parlar del tema. I menys encara de la *llançolà*, una variant de sexe grupal digna dels Borja, la glòria de la tecnologia eròtica marjalenca. Una colla d'homes es despullen i sostenen en cercle les vores d'un llençol espès amb el qual es tapen del melic cap avall. Sota el llençol es col·loca l'element actiu, que pot ser una dona o no. Una fel·lació s'esdevé emparada per la roba, però ningú no sap qui és el beneficiari. I millor que no el delate l'expressió de la cara perquè, en aquest cas, haurà de pagar la quota que s'haja establert. Si algú creu haver-lo descobert i el delata però no hi ha motius, és el delator qui el



Si el brandj no té vint anys no el respecten... però també se'l beuen. Baix, a l'amor de la carn ploguda del cel.



paga. Amb els diners finalment recollits es recompensen les faenes de la criatura de l'inframón del llançol. Divertit i instructiu. M'he d'accontentar amb les miquetes que vol donar-me Nas de Tallant.

—En les replaces riques és on s'han fet festes més fortes. A mi em convidaren una vegada. Quan vaig arribar a la caseta em vaig trobar mitja dotzena de putes en conill i per allí anava tot el món en porreta.

El dia declina i el caçador més major, el Pobil —“vaig conèixer el teu iaio Saturnino: duia la procura de les terres dels Almela del carrer Nou”—, porta uns dies de desgana i malhumor. Ho reconeix. Però de

tota manera es prepara per “anar de joca”. Amb tot el seu equip de caçador té una estampa impressionant, vagament cantàbrica. Fora bufa més vent i al cel hi ha grisalla i un plovisqueig impertinent. Li dic a Rafa, el fotògraf:

—Tens sort que no t'hagen vist pixant. No hi ha cosa que els agrade més que burlar-se de qui pixa contra el vent.

Ha desaparegut la llum blava del migdia i l'escenografia èpica, pomposa, de les nuvolades d'hivern. La fosca avança sobre una terra sense vores que m'agrada com m'agraden els infinits alterons en la mar eixuta de Castella, els camps de blat del Middle West o les platges oceàniques de Laratxe. Per molts i importants motius i per la seua capacitat de funcionar com una metàfora de la grandesa.

Emili Piera

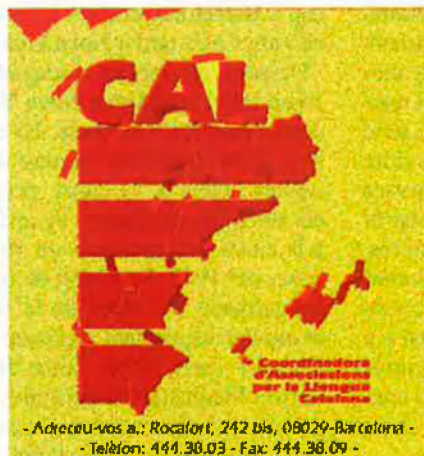
Vuit segles de moble català

Josep Mainar i Pons

Volum il·lustrat que enllaça la pràctica professional de l'autor amb l'estudi històric. Taules, bancs, caixes, caixes de núvia, armaris, cadiratges, llits, sostres, dauradures...; fustes, eines, xarneres, frontisses...; ebenisteria, marqueteria...

128 pàgs. 2.200 ptes.

R. Dalmau, editor
"Col·lecció Nissaga", 10



La Lliga de Catalunya i el Centre Escolar Catalanista

Jordi Llorens i Vila

Anàlisi de la trajectòria i les bases socials de dues de les associacions més representatives del primer catalanisme polític: el Centre Escolar —veritable escola de dirigents— i la Lliga de Catalunya —entitat a mig camí entre un club polític i un ateneu.

79 pàgs. 600 ptes.

R. Dalmau, editor
"Episodis de la Història", 311/312



- Adreceu-vos a: Rocafort, 242 bis, 08029-Barcelona -
- Telèfon: 444.38.03 - Fax: 444.38.09 -