



Un miracle enmig del Port de València

En el cor del Port de València trobem una reminiscència quasi artesanal, els 22 vivers de clòtxina que sobreviuen dins d'aquest monstre econòmic. Els clotxiners del Port de València, que lluiten per aconseguir la denominació d'origen, presumeixen de produir uns mol·luscs d'una qualitat contrastada, i de ser els degans del cultiu d'aquest aliment a tot l'estat espanyol, amb més de 100 anys d'experiència.

“Lluitem contra interessos molt forts. Som un sector minoritari, però amb una aportació de qualitat gràcies a la qual ens respecten”, explica Juan Manuel Aragonés, propietari d'un dels xicotets vivers de cria de clòtxines del Port de València (bivalve conegut com a musclo al delta de l'Ebre i al Principat i *mejillón* a Galícia). Tal com assenyala Aragonés, la producció de clòt-

xina a València és modesta. L'any 2002, per exemple, al Port de València es van produir 238 tones enfront de les 260.000 tones del gran gegant de l'estat espanyol, els *mejillones* gallecs, i de les 2.770 de musclo del Delta, la competència que més directament rivalitza amb la clòtxina valenciana, ja que tenen una mida semblant.

Els clotxiners valencians presumeixen, no obstant això, de ser els pioners

en la cria d'aquest mol·lusc a l'estat espanyol. “A València –diu Aragonés–, som els inventors del cultiu de la clòtxina, i els altres ens copiaren. L'escriptura del meu viver, per exemple, és del 1934, i hi ha escriptures de començament de segle. Cap al 1900, es van instal·lar els primers vivers. Després, ens copiaren els gallecs. A Galícia, començaren a cultivar a mitjan anys quaranta”.

Sobre el terreny, és senzill constatar l'afirmació d'Aragonés. Un dels 22 vivers que hi ha agrupats al Port de València és encara un dels vaixells que es van instal·lar a començament del segle XX. A aquestes embarcacions velles, que estaven amarrades per les quatre parts per no moure's, se'ls va acoblar una *tangonada*, una estructura consistent en dues fileres de taulons, una de perpendicular a l'altra, que formaven una malla de la qual es començaren a penjar les cordes on es criarien les clòtxines. La resta de vivers que hi ha al port són del tipus d'embarcació que s'utilitzaria posteriorment, les *bateas*, unes plataformes semblants a les xicotetes naus en forma de caixó que s'han utilitzat tradicionalment per fer tasques dins dels ports, sobre les quals es va muntar una estructura idèntica a la dels anteriors vaixells (vegeu les fotografies). “Ací, hi ha clotxineres que tenen 100 anys. Com que hi ha poca producció, és artesanal i no ha evolucionat. La tècnica, encara que té al-

A l'esquerra, un dels viviers de clòtxines del Port de València, que contrasta amb el vaixell portacontenidors que hi ha al fons. A la dreta, les cordes on creix la clòtxina, que pengen dels taulons de la *tangonada*.



zones rocoses de costa com espigons i penya-segats. El criancó obtingut d'aquesta cerca i també el de la fresa de les clòtxines ja cultivades al viver és fregat sobre un garbell per netejar-lo i classificar-lo segons la seua grandària.

Cap a final del mes d'agost o començament de setembre es procedeix a l'encordat. El criancó s'adhereix sobre les cordes, i es recobreix amb una malla de cotó i acetat perquè no se solte. A poc a poc, aquesta malla es va desfent.

Les cordes, que tenen aproximadament uns 9 metres de llargària, es lliuen als taulons de la *tangonada* i es deixen caure dins de l'aigua. Un viver pot tenir unes 400 cordes. Els primers mesos, els de més fred, la clòtxina es desenvolupa molt a poc a poc. Amb el progressiu escalfament de l'aigua, comença a créixer més de pressa.

Cap a mitjan o final de maig, comença el procés de treta. S'estiren les cordes plenes de clòtxina a la coberta de la *batea* amb l'ajuda de corrons, plumes o motors, i es comencen a desgranar.

Una vegada separades les clòtxines, s'introdueixen dalt mateix del viver en una màquina rentadora i es posen en sacs d'uns 10 quilos. Finalment, abans de ser comercialitzades, els clotxiners duen aquests sacs a la depuradora, que deixa els mol·luscos llestos per al consum. Abans els clotxiners del Port de València havien de dur la seua producció a una depuradora del Delta de l'Ebre. Ara n'hi ha una al mateix port valencià.

El procés de treta i comercialització durarà fins a mitjan agost. La clòtxina valenciana és un producte de temporada, a diferència de la que es cultiva a les terres de l'Ebre o a les ries gallegues, que es ven tot l'any.

Aragonés explica que la quantitat de clòtxina que recol·lecta varia molt d'un any a un altre, i que mai no es pot saber amb exactitud quanta se n'obtindrà. "Hi ha molts factors que hi influeixen, com ara l'equilibri entre aigua dolça i salada, la velocitat dels corrents d'aigua o la temperatura. Com que depèn de tants factors, mai no hi ha dos anys

guna aportació moderna, és bàsicament la tradicional."

La cria de la clòtxina al Port de València comença amb la recerca del criancó, la llavor d'aquest mol·lusc, en



Dues imatges de Juan Manuel Aragonés, propietari d'un dels viviers. A l'esquerra, mostra les clòtxines que creixen adherides a la corda. A la dreta, les renta.

RAMON GIL



Dalt, les cordes on creixen les clòtxines.
A sota, els viviers, embarcacions
que estan amarrades per les quatre parts.



DAFA, GIL

iguals, no es poden fer càlculs exactes. És un misteri, ningú no sap per què es fa més o menys clòtxina", explica Aragonés.

El que sí que es pot constatar, històricament, és un descens de la clòtxina cultivada al Port de València. "Cada vegada hi ha menys clòtxina", diu Aragonés. Son pare, de qui ha heretat l'ofici i el viver, coincideix amb l'anàlisi del seu fill: "Quan funcionava el Túria, fins fa vuit o deu anys, es feien les clòtxines més grans. Ara, com que l'emissari submarí envia l'aigua 4 o 5 quilòmetres dins de la mar, nosaltres fem la clòtxina més xicoteta. Abans, era el triple de gran".

Els clotxiners de València poden sobreviure amb una producció menor gràcies al fet que el mol·lusc que venen està ben pagat. "Com que la clòtxina valenciana és millor que les altres —afirma Aragonés—, la podem vendre més cara. A València es produeix molt menys del que es consumeix. La nostra és una producció que és destinada al mercat local. Cada productor ven per separat la seua producció, a restaurants, a peixateries, a Mercavalència o per a consum domèstic." Els clotxiners de València ensenyen, orgullosos, estudis com el d'un grup de professors del Departament de Tecnologia dels Aliments de la Universitat Politècnica de València ha elaborat recentment, en què demostren que la clòtxina valenciana, en un tast a ceges, va ser preferida a la del Delta i a la de Galícia.

Enguany, els clotxiners han hagut de començar a canviar d'ubicació novament dins del port, un procés que ja és habitual. Així, troben un nou raconet dins d'aquesta immensa infraestructura en constant creixement, en què han començat ja també les obres per a la celebració de la Copa de L'Amèrica per d'ací a dos anys. "Des de l'Agrupació de Clotxiners del Port de València estem duent a terme les gestions amb la Conselleria per fer una denominació d'origen. Volem que el cultiu de la clòtxina siga regulat", explica Aragonés, qui considera que és l'única mesura que en pot garantir el futur. Així, afirma, els clotxiners de València podrien superar l'angoixa per la supervivència de l'ofici en la qual viuen.

Miquel Calvet