

Josep Pla

Obres completes. Vol. 2.

Aigua Sabada

~~CODESÓ AMB PEIXOS~~

~~AMER~~

~~[REDACTED]~~

~~Pla~~

Edició selecta.

nº 75

Al segon volum de les Obres Completes.

"Bodegs amb peixos" és el segon volum d'aquesta Obra completa que instantàniament publicaré. És un llibre totalment escrit davant del mar, que unifica l'unió, la sensacions, les preferències, una acusada de la meua adolescència i primera joventut en relació amb el mar.

M'hauria agradat enormement poder-me dedicar a la literatura narrativa d'una manera sistemàtica. Vaig cultivar-la amb una certa vitalitat,

fins a vint-i-cinc anys. Després, les necessitats de la vida m'incidiren en l'engranatge periodístic i en la dispersió ineluctable. No voldria pas passar per un home de "possibilitats fallides". Davant de les feines desproveïdes d'opció, hi he posat tota la meua bona voluntat. Però és un fet que la dispersió periodística, que en l'etapa infantil de l'activitat literària resulta una bona escola, esdevé, si hom no pot arribar a alliberar-se'n, una nosa pesada. No me n'he pogut alliberar encara i això fa que jo pensi en aquests escrits de ~~peixos~~ "Bodegs amb peixos" com a possibilitats del que hauria pogut fer, amb una gran nostàlgia.

Palafrugell, ^{Itàlia} ~~primavera~~ 1955.

J. P.

Bodegó amb peixos

Llavors, estimat amic, vivíem a Fornells — no pas a Fornells de Menorca, que és un lloc esventat i esquàlid, sinó a Fornells del nostre país, que és abrigat i dolcíssim. Després de tant vagabundejar pel món i de tantes i inútils fatigues, calia aturar-se un moment i reposar una mica. La determinació fou bona: hi vaig anar per quinze dies i al cap d'un any encara hi era, lluny de fam, de feina i de neguit.

En aquella època, a Fornells, no hi havia ni església, ni rellotge públic, ni oficina administrativa, ni encarnació de l'autoritat legal. Ni tan sols hi havia cementiri, cosa sorprenent després de tants cementiris com hi ha en aquest món. Això feia que, als qui hi vivíem, ens semblés que no havíem de morir mai. Si de cas algú es moria, els plors que ocasiona la presència de la mort es convertien en l'angoixa, més seca, del transport d'una caixa per camins inversemblants. En el paratge hi havia una excel·lent aiguada, sota dels pins, amb un safareig, on anaven a rentar les noies de dent lluminosa i de geniva fresca. A l'hivern, quan les pluges feien venir les deus, s'hi feia un doll d'aigua com una cuixa de dona, translúcida, amb el verd-blau de les venes sota la carn, de l'aigua de color de rosa.

Era una escampadissa de cases insignificants, enllaçada amb una població remota per corriols i dreceres. Ni tan sols hi havia un qualsevol nucli urbà apreciable. Entre homes i dones, vells i criatures, devíem ésser unes trenta-cinc persones, i les cases ocupades eren totes a quatre vents, separades per distàncies apreciables. Hauria estat exagerat de parlar d'un poble: eren cases de pescadors posades sobre el roquissar aprofitant els llocs més resguardats, voltades de mates de llençiscle — cases arrapades a terra, menudes, encalades, amb el teulat morint en el repeu del marge, la porta oberta a la mar i una mica d'ombra a la façana feta amb branques de pi. Més que una estratagema per comunicar-se amb els altres, aquelles cases eren una forma de viure en solitud molt acusada.

Hi havia tot allò que acompanya la vida humana: no n'hi havia cap que no disposés d'un gat o dos; tres o quatre gossos, d'un perfil hereditari complex i espuri, estaven establerts en el paratge; un gall ens anunciava l'aparició del matí; dos ases, vells, peluts i bondadosos, semblaven reminiscències d'un passat dibolt. La cultura — el que genèricament s'anomena la cultura — hi tenia una representació més aviat magra. No hi havia pedagogs ni s'hi complien les lleis de la instrucció pública. Per a anar a estudi, entre anar i venir, les criatures haurien hagut de fer deu o dotze quilòmetres diaris: la prudència exigia que només hi anessin quan no tenien res més a fer, i encara calia meditar-ho. No hi disposàvem ni d'un trist volum de diccionari Espasa. Molt de tant en tant, ens arribava, fent de paperina a l'arròs, als fideus o a les mongetes, un o altre diari endarrerit que ens afanyàvem a llegir — o, millor dit, a somniar — si la seva densitat específica no desapareixia abans en els fogons de la cuina o en el foc a la llar. Les dones, especialment, no

tenien cap respecte per la lletra impresa: anaven sempre curtes de paper. És inqüestionable: Fornells, en aquella època, no era pas un centre de cultura apreciable. Però, per a viure-hi amb el gust de l'oblit i de la llunyania que demana la fatiga nerviosa, era d'una suavitat admirable.

Resguardada de vents del nord pels penya-segats del cap de Begur, la terra hi fa com un rodal de cassola posat sobre la geologia — un rodal assolat, obert a sol i xent davant del mar, tancat a ponent per les muntanyes. Terra pobra, admirablement cultivada, presenta la botànica més noble: velles i platejades oliveres, garrofers, xiprers, pins de verdor perenne, ametllers. I la vinya! A través d'aquestes formes prestigioses, calgudes, de vegades, en la mateixa opulència de la saba, la contemplació de la mar era d'una bellesa clara i extàtica, com un insospitat present de confort ofert per la naturalesa. A primers de febrer, amb els ametllers florits sobre les petites orelles i l'ull despert de les faves, la mar es veia a través d'un aire rosat. La dolçor groga de les mimoses, tocada pel sol d'hivern, era rutilant. El verd brunyit dels baladres tenia una resplendor rogenca. Les pites dels marges tenien un ribet de color de rovell d'ou. En els corriols, hi flotava l'olor de l'espígol, del romaní i de l'argelaga barrejada amb la reina de la pinassa: era una olor fresca, una delícia neta, ingènua, alada.

Com que en el país, antigament, hi havia moltes vinyes, encara hi ha rastre de les parets seques. Entre les velles pedres, a les fondalades, hi havia uns minúsculs hortets, amb les petites feixes resguardades de vent, d'un ordre exquisit, sobre dels quals la llum semblava aturar-se daurada, amb una morbidesa extàtica. Les viandes s'hi donen primerenques. Els pèsols, sobretot, hi tenen una dolçor molt fina. En la claror suspesa de les feixes, hi feinegen, lents, els ases de For-

nells. De vegades, cap al tard, l'aire s'emplena d'uns brams d'ase estentoris, aparatosos, com si es desencadenés una força de la naturalesa. Tot sembla llavors despertar de l'endormiscament vegetal i terrestre. Els brams dels ases pugen fins al cel i els petits núvols blancs, esponjats, que hi naveguen, semblen aturar-se un moment. Tot sembla tocat d'una crispació viva. És un instant... Quan els animals donen per acabat el seu acte de presència, deixen caure les orelles i la cua, donen una mirada trista i dolça al món exterior i tornen a l'herba tendra.

En aquests llogarrets tan insignificants l'existència passa entre dos extrems: d'un cantó hi ha l'ensopiment, el tedi; d'altra banda la curiositat se us aviva per un no-res, per les coses més petites, més allunyades dels vostres interessos. A mesura que la vida passa, us adoneu de la importància de l'ensopiment. Ningú no sap, ni pot resistir, el tedi. La vida us ha ensenyat que una de les fonts més copioses i perennes de dolor és l'agitació inútil, els moviments gratuïts, l'entrada en la vostra vida d'altra gent. Així i tot, resistir la sensació aclaparadora de sentir sobre el cor el pas del temps es fa impossible. Els homes i les dones no poden resistir l'ensopiment perquè creuen — sense cap raó — que ensopir-se és com morir una mica. Així, hom s'evadeix obrint les pròpies portes a la invasió aliena. Hom s'evadeix per patir més. Per això jo crec que una de les pedres de toc més segures per a conèixer la força d'un home és la seva capacitat per a resistir l'ensopiment. A Fornells calia tenir, més o menys acusada, aquesta força. Era un paratge fabulosament tediós.

Arribava un moment, pel mes de març, que sentíeu que el foc de la llar us feia nosa. Calia llavors construir l'ombratge de branques de pi a la façana de la casa. El pi era verd i feia una

olor intensa. L'operació representava l'entrada en el bon temps. Es produïen, passat l'equinocci de primavera, les primeres calmes de mar. De vegades s'hi feia una immobilitat tan profunda que l'aigua, lacada, tenia una carnació de caramel blau i verd. Amb el sol a l'esquena, l'enlluernament a la vista, quedàveu fascinat per les formes fabuloses del món submarí que es veia des del coster. Eren moments rars, inoblidables, que desfeia, rissant la superfície, l'entrada del vent de quaresma. La vida humana es traslladava sota l'ombratge de pl. La presència dels fogons hi feia molta companyia. El lloc era excel·lent per a deixar-se viure, per a mirar les coses del mar i de la terra. Tot convidava a la bona jeia i a no tenir mai pressa. El sol escalfava, i el vent, sobre la pell, era una carícia. De vegades posava el vell i sorollós despertador en lloc vistent i de tant en tant donava una ullada a les broques. Us feu càrrec de la satisfacció que produeix mirar un rellotge i poder dir: «Només han passat cinc minuts!» És una cosa tan profundament agradable com tenir la sensació que el temps no camina tan de pressa. Això costa una mica de comprendre. Si s'hi arriba, és de gran utilitat per a passar la vida sense neguits. La persona que arriba a poder dir: «He passat un dia meravellós... m'he ensopit deliciosament...», és una persona sàvia, de molt bon consell i d'excel·lent companyia.

A Fornells, paratge fabulosament ensopit, vaig arribar a sentir-hi la dolçor del tedi. Donar al temps un ritme més lent pot ésser un exercici més dolç que la mel. Sentir-se viure és com sentir-se morir i la consciència del tic-tac del cor és insuportable i angoixant. En el dens ensopiment del llogarret, el tic-tac es feia gairebé imperceptible. Qualsevulla cosa us imantava la vista i us promovia la curiositat. Recordo tantes coses per-

dudes definitivament! Recordo el misteri que a l'aire posava la clara lluna de gener; la voluptuositat de la llum de primavera sobre la camisa de color de rosa dels ametllers; el pas, per la badia, d'una vela llatina; la mirada d'un home davant d'un plat de grasses sardines a la brasa; el gotejar brillant i àvid dels pins després d'una nit de pluja silenciosa i lenta; l'endormiscament dels gats a la vora del foc de la llar, els capvespres d'hivern. Però potser el que m'ha deixat un record més viu és el que fa referència a les coses dels peixos i de la pesca. Aquestes coses són en la meua memòria inseparables de la cuina del peix — de la simple, exquisida, cuina del peix de Fornells.

• • •

El nero és el millor peix del nostre país. La primera vegada que el vaig veure nedar — en aigües del cap de Begur — vaig quedar fascinat per la seva força i la seva potència. Té un cap enorme, un cos musculat, una cua potent i la pell obscura està tocada de taques groguenques. En la claror de l'aigua passà com un llampec fosforescent — com si dins l'aigua lluminosa la fricció de la seva viscositat hagués produït una lluor. Un nero es pot agafar amb l'ham d'un palangre o amb una escada de llença estratègicament col·locada davant d'un cau, car és de remarcar que els nerros viuen indefectiblement en els mateixos caus i anfractuositats de les costes. La profunditat d'aquests antres varia constantment: pot ésser considerable, però sovint és molt soma, tres o quatre metres d'aigua i no pas més. Per això és relativament fàcil, en dies d'aigua clara, contemplar el fascinant espectacle de veure nedar un nero. Són difícils de llevar, si no es pesquen en