

Les anxoves de l'Escala



DUJXANS

La gent de l'Escala diu que fa 2.500 anys que salen les anxoves capturades pels seus pescadors. Avui els pescadors de l'Escala no donen l'abast i arriben anxoves de l'Atlàntic i del Pacífic. Les anxoves mediterrànies són més saboroses, especialment perquè el mar nostre és més salat i té més iode. Per tenir anxova mediterrània, els pescadors capturaven cada cop peix més petit i, evidentment, la gastronomia se'n ressentia. En un tast a cegues fet a Cambrils el 2008, les anxoves de l'Escala no van sortir gaire ben parades.

¿A qui no li agrada la coca torrada sucada amb tomata de penjar, untada amb oli de l'Empordà i anxoves de l'Escala? I amb un vi jove del país. I l'anxova en una amanida amb tomata? I és deliciosa en una picada per a un arròs magre, per a un senzill arròs bullit, i per a un plat de pasta. Aquests petits plaers els va posar en perill la cobdícia.

Afortunadament, una normativa comercial prohibeix la captura de més de 125 anxoves per quilo. Això va implicar, a partir de l'1 de gener del 2010, un increment de la mida mínima de l'anxova dels 9 centímetres als 10,5. Estem encara a mig centímetre dels

11 de mesura mínima òptima que va proposar a final del segle xx Joan Nadal, especialista en temes pesquers. L'augment de la mida de l'anxova té un efecte positiu en les qualitats organolèptiques de l'anxova confitada. Els industrials mateixos han admès prou bé que la quantitat òptima d'anxoves per quilo és de 35 a 40 unitats: grosses, grasses i gegants. Això era possible quan tota la flota pesquera catalana pescava un total de 1.000 tones de seitons, en la dècada dels 50 i començament de la dels 60. Tanmateix, ja s'han allunyat d'aquell disbarat de les 170 unitats per quilo, dels quinze milions de quilos del 1994 o dels 906.894 quilos d'anxoves que va capturar el 1999 la Confraria de Pescadors de l'Escala, el 15,61 per cent de tot el seitó que es va capturar a Catalunya aquell any.

A final de la primera dècada del segle xxi, al litoral català la pesca de l'anxova es va reduir dels 7,9 milions de quilos del 2002 fins als 1,8 milions de quilos del 2008, gràcies a l'augment del preu de la sardina. El 2008 van ser 330 tones de seitó a Roses, 177 al Port de la Selva i 187 a l'Escala.

Pesquem més, però correm el risc de quedar-nos sense peix. Tenim una indústria potent i tecnificada i un producte d'una qualitat enorme, però correm el risc de quedar-nos sense matèria primera. La veda és necessària, l'augment de la mida mínima, encara més, però haurem de ficar-nos al cap la necessitat d'un augment del preu. Per menjar bona anxova de l'Escala, o de Roses o del Port de la Selva, o de Llançà, o de Cadaqués o de Palamós haurem de ser pacients: esperar que n'hi hagi i pagar el preu just. Haurem de decidir si és millor poc i bo, o barat i que n'hi hagi. Si volem salvar l'anxova mil·lenària de l'Escala haurem de fer una aposta gastronòmica, de sibarites.

Hem de servir aquell salat dolcenc amb la gràcia del pebre. Cal defensar aquella anxova gran reserva, de color rogenc brillant, caoba, que desprèn aquell perfum de peix fresc. Hem de preservar aquell gust de mar, de iode, que desperta la gana, gastronòmica i afrodisíaca.

Si s'acaben, no en podrem menjar ni a preu de caviar.