

La pesca a l'encesa

La pesca a l'encesa, nascuda a les cales del cap de Creus fins a arribar a Palamós, va ser durant molts anys una potent indústria pesquera de la qual es beneficiaren milers de famílies que vivien d'aquest comerç. L'atracció de peix pelàgic divers mitjançant la llum de foc que portaven unes barques té una llarga història, farcida, a voltes, de llegendes.

Text > **PEP VILA**, filòleg i historiador de la cultura

Fotos > **ARXIU PEP VILA**

Explika una llegenda cadaquesenca que la claror dels focs pirinencs que arribaren fins arran de mar enlluernà les moles de peix que nedaven en la mateixa direcció per defensa o moviment migratori. Això fou aprofitat pels pescadors, que afinaren les captures amb llum artificial. Altres comenten que l'incendi d'un vaixell en una cala remota va provocar la mateixa sensació d'enlluernament. Generalment, només es pescava en nits de lluna nova, quan la foscor ho cobria tot, normalment d'abril a novembre, quan aquest tipus de peix blau fa el procés migratori anual. Per pescar a l'encesa s'utilitzaven dues barques, una de les quals —la més petita— portava a popa unes graelles de ferro, anomenades *fester*, on cremaven teies de pi resinós, que feien la llum. Després hi havia el llagut gros, embarcació que portava l'art de pesca. Algú també explica que si ara totes aquelles muntanyes del cap de Creus són pelades sense arbres, és perquè durant segles se'n tragué fusta per alimentar els festers.

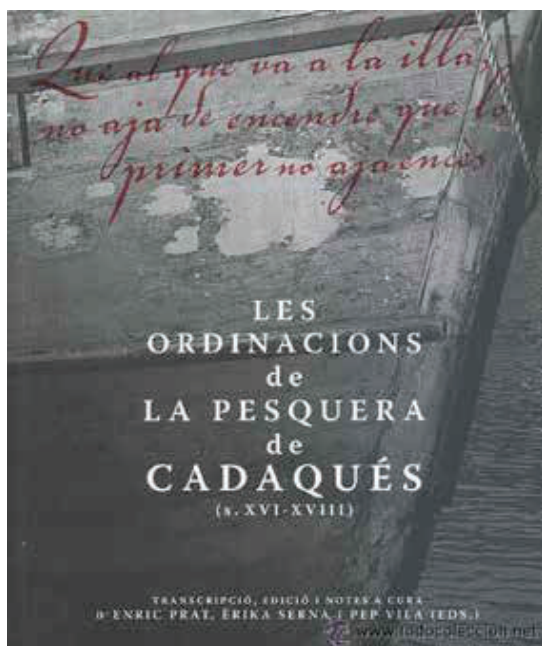
Segons Joan Nadal i Fortià, a *La pesca a l'encesa* (Figueres, 1981), a inicis del segle xx, al Port de la Selva es dedicaven a aquesta modalitat de pesca uns 500 homes, o sigui, gairebé la totalitat de la població masculina adulta. S'agafava una mitjana de 300.000 a 350.000 quilos de peix a l'any. El 1920 s'agafaren, entre d'altres, uns 165.000 quilos de

sardina, dels quals uns 65.000 anaren al salí per sortir convertides en arengades i en «sardines de la costa». Aquell mateix any s'agafaren 70.000 quilos de seitó, que en el salí es transformaren en anxova. A Cadaqués, la Casa Pont i al-

tres indústries més familiars donaven feina, en temporada alta, a més de dues-centes dones del poble, encarregades de manipular el peix i envasar-lo. Qui en vulgui saber més que llegeixi i estudiï el text *Les ordinacions de la pes-*



>> Gravat amb una escena de pesca amb foc que apareix al Diccionario histórico de los artes de pesca nacional, del barceloní Sañez Reguart (Madrid, 1791-1795).



>> Coberta de Les ordinacions de la pesquera de Cadaqués (s. XVI-XVIII).

quera de Cadaqués (s. XVI-XVIII), del qual soc un dels editors. Es tracta d'un document fonamental per al coneixement del passat pesquer del litoral del cap de Creus i, per extensió, de tot Catalunya. Conté la reglamentació comunitària de la pesca a l'encesa que els pescadors de Cadaqués van anar actualitzant i corregint anualment, entre inicis del segle XVI i finals del segle XVIII (Palamós, 2006). Des d'un altre punt de vista, Josep Pla en va fer una bona descripció a *Bodegó amb peixos* (volum II de la seva obra completa). També Hipòlit Nadal i Mallol, del Port de la Selva, i Firmo Ferrer, cronista de Cadaqués, que hi havia treballat amb la família, tenen pàgines admirables sobre aquesta primitiva forma de pescar.

Un cardenal al cap de Creus

Volia portar fins a aquestes pàgines un testimoni poc conegut de la pesca a l'encesa. Som a l'estiu de 1626. Es tracta de Francesco Barberini (Florència, 1597 - Roma, 1679), cardenal catòlic italià, nebot d'Urbà VIII (papa entre els anys 1623 i 1644). Entre els anys 1625 i 1626, Barberini va visitar Madrid, acompanyat de Giovanni Battista Pamphili (futur papa Innocenci X) en missió diplomàtica. Com que feia molta calor, el viatge de tornada es va fer gairebé tot per mar: València, Tarragona, Barcelona, Cadaqués i Gènova. El seu secretari, Cassiano del Pozzo, que actuava com a

cronista, assenyalava la importància de la pesca en aquells verals:

«A veintinueve, después de pasar muy temprano Palamós, nos dirigimos hacia Rosas, y a medio camino fuimos alcanzados por un pequeño bergantín, enviado por los señores duque y duquesa [del Comtat d'Empúries], que venia lleno de diversos refrescos de nieve, pollos, frutos, confituras y agua de escorzonera y de olor, y vino. El vino y la nieve se repartieron entre las galeras [y] el señor cardenal Sacchetti del mismo modo recibió parte de estos señores una parte de [este] regalo, dándoseles de propina a aquellos que lo habían traído cuarenta doblas. No hubo viento aunque de cualquier forma se llegó a Cadaqués a las siete de la tarde, donde atracamos ya que parecía el mejor lugar por los vientos, al tenerse hasta ese momento maestral [mes-tral]. Este lugar es bastante pequeño y está construido sobre roca viva o escollo. [...] En estos lugares de Rosas y Palamós se hacen gran cantidad de ahumados exquisitos, sobre todo anchoas, [y] sardinas [que] son las mejores de cuantas se puedan encontrar, [y] se encuentra [aquí también] miel de Valencia perfectísima que venden a medio real la libra, merluzas secas y saladas, morenas, caballas, y muchos otros pescados preparados con sal exquisitos, así como higos secos.

»[Cadaqués, 30 d'agost. Pesca a l'encesa]. [En este lugar] entre los diferentes modos de pescar conocimos aquel con el que usan barcas con lucas. Colocan [para ello] en la popa de la barquita, que es como una falúa, un hierro que sale por fuera de esta como un brazo o brazo y medio, [y] en su extremo cuelgan una jaula también de hierro en la que se mete leña para arder que [normalmente] es de pino chamuscado, y que se parece a los cuencos de hierro de cocina. La encienden y con redes arrojadizas prenden a los peces que se concentran alrededor de la barca, capturándose gran cantidad, sobre todo langostas. El árbol antes nombrado *llandones* produce algunas bayas al igual que el madero santo, que se comen los pájaros cuando están maduras hasta los huesos. Su corteza es lisa, la hoja pequeña y más bien redonda y con él se hacen cellos muy buenos para las cubas. [Aquel día] se había escapado un esclavo, que fue capturado y vuelto a encarcelar de por vida». (Vegeu *El Diario del viaje a España del Cardenal Francesco Barberini*, ed. d'A. ANSELMINI, Aranjuez, 2004).

La pesca a l'encesa va morir perquè van aparèixer altres modalitats de pesca, sobretot quan sorgí la teranyina. També el primitiu foc de llenya fou superat per l'acetilè i altres combustibles moderns.



>> El còdex grec d'Opian (Haliëutica, 'de la pesca', 180 dC) ja ens mostra com els grecs practicaven la pesca a l'encesa. El fester era una vara que duia lligada una bola de foc.