

una rega a l'hort | SALVADOR GARCIA-ARBÓS

Trempat com un pèsol

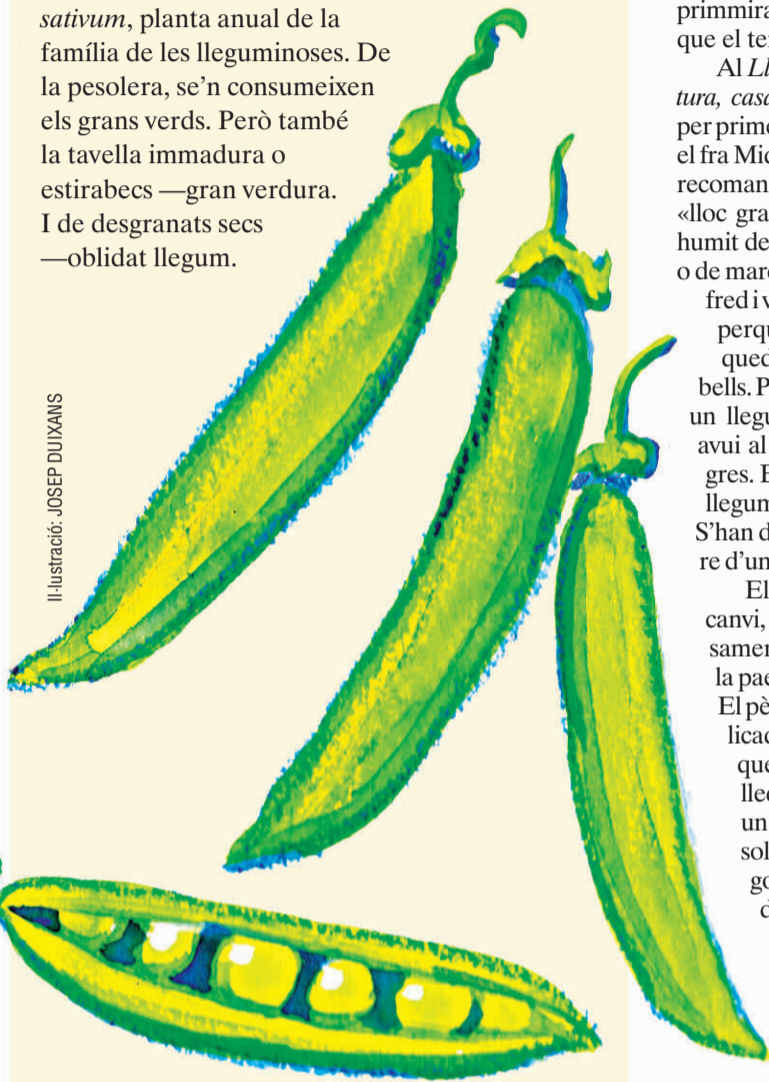
Es pèsols van deixar de ser un llegum el dia que la reialesa francesa es va enaiguar de la dolçor dels granets verds de les tavelles immadures de la pesolera. Els podien menjar crus, escaldats o saltats, suposo que amb mantega. El populatxo els col·lia secs, madurats a la planta i finalment batuts —com la majoria dels llegums— i se'ls havia de menjar bullits i, si podia, fregits amb llard de porc i cansalada.

Del seu origen aristocràtic fa molts anys que en queda ben poc. Precisament, avui deu ser el producte d'horta més congelat del món. O la verdura congelada més venuda; li devem poder dir verdura, ja que és immadur. Va passar un dia que la gent es va aficionar als pèsols tendres, però duraven poc. Es van posar a conservar-los en salmorra, però el gust degenerava. Després els van començar a portar d'indrets llunyans —allunyats per la gent d'un temps que, fins i tot, el passat els atrapava—, però ho perdien força tot durant el viatge. Més endavant els van congelar, però van començar a fer servir varietats productives, empellofades, horripilants. I vam agafar mania als congelats. Tothom els critica, però, no sé si hi ha massa gent sense hort, sense pagesos amics i allunyada del Maresme capaç de trobar la diferència entre uns bons pèsols congelats i uns bons pèsols acabats de collir. Premissa: a pagès solen congelar el millor i descongelen amb gràcia.

Per una influència literària, es parla sovint del pèsol poc viatjat. A què es refereixen? Que s'estimen més un pèsol, de Caldetes, de Malgrat, de Calella o de Llanerers transportat en *mobilet* i amb una claca de sol, que el d'un pagès curós que el porta a Girona, Barcelona o Roses amb una furgoneta climatitzada, que tracta merescu-

PÈSOL

Llavor immadura del *Pisum sativum*, planta anual de la família de les lleguminoses. De la pesolera, se'n consumeixen els grans verds. Però també la tavel·la immadura o estirabecs —gran verdura. I de desgranats secs —oblidat llegum.



LA GENÈTICA I MENDEL

Gràcies a la pesolera, el germà Gregor de l'orde dels agustins, nascut Johann Mendel, va formular els principis fonamentals de la genètica. Mendel, professor de botànica a Brno, s'entretenia a creuar varietats de pesoleres de raça pura: de mata baixa i alta, de llavor llisa o rugosa o verda o groga. Va estudiar les diferents generacions i va observar els caràcters dominants, visibles, i quins gens es transmetien. En va establir models matemàtics i...

dament el pèsol de la floreta? Avui toca ser precís: respectar la cadena de fred i fer un transport primmirat, sense sotrats i ràpid, que el temps sí que compta.

Al *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, editat per primer cop a Perpinyà el 1617, el fra Miquel Agustí, de Banyoles, recomana sembrar els pèsols en «lloc gras i en temps trempat» i humit de lluna creixent, de febrer o de març, perquè són sensibles al fred i volen sol. I s'han d'asprar, perquè no toquin a terra, no quedin macats i siguin més bells. Per a fra Agustí, el pèsol és un llegum, com ho són encara avui al Berguedà els pèsols negres. Es fan igual que els altres llegums i se'n menja tot l'any. S'han de remullar una nit o coure d'una hora a una hora i mitja.

Els pèsols grandiosos, en canvi, han de ser cuits un pensament; escaldats, passats per la paella, posats a última hora. El pèsol ha de ser cuït amb delicadesa. Amb l'abnegació que hi posa Carme Rusalleda, de Sant Pol, quan fa un suculent congre amb pèsols de la floreta. Amb el rigor de la sèpia amb pèsols de Toni Gordillo, de Calella. Aquesta deu ser la combinació més sublim, perquè ja els romans cuinaven la sèpia amb pèsols (secs).

I ara, que no es pensin els grans cuiners del Maresme que tots els estrigassons —com en diuen a Felanitx— només siguin per al peix. Desitjo tant l'espartana patata tendra i pèsols amb un raig d'oli i quatre grans de flor sal, com uns de saltats amb una mica de pernil. I la truita a la paisana i el xai amb pèsols i la clàssica vedella amb dolços de la floreta, mereixedors d'una denominació d'origen. Per xucar-hi pa, molt de pa, de bon pa d'Osor!

la columna | MANUEL CUYÀS

Mossos i joves

La consellera Montserrat Tura té raó. Hi ha uns joves llibertaris, antisistema o radicals de qualsevol cosa que davant una persona vestida d'uniforme senten que emmalalteixen, sigui quin sigui aquest uniforme. Els joves de Berga que van rebre l'envestida tràgica dels violents la nit de divendres de Patum no volien la presència dels Mossos durant el concert que ells havien organitzat, i els Mossos es van mantenir a distància per no crear problemes. Quan l'envestida va començar, els Mossos eren massa lluny i ara tothom se'n exclama, i els joves del concert els primers. Si fas perquè fas i si no fas perquè no fas, i la qüestió és blasmar les «forces repressives».

El que passa, consellera, és que hi ha altres joves que en principi no són contraris als uniformes que des de fa temps —d'abans que vostè ocupés el càrrec, sí— també han començat a mirar amb mal ull els Mossos en correspondència amb l'ull dolent amb què els Mossos els observen a ells pel fet de ser joves. Jo ja sé que hi ha joves de pell molt fina que es queixen de tot i que tenen uns pares que escolten massa els seus laments de nens mimats. Però quan n'hi ha tants, a Berga i on sigui, que diuen que els Mossos es dediquen a fer-los la guitza i quan tu has estat testimoni directe d'actuacions arbitràries i pròpies d'esgarriacries que només volen posar aigua al vi és que alguna cosa no acaba d'anar gens bé. Tot això fa molta pena perquè els Mossos havien i han de ser la nostra policia, la de la proximitat, la del territori, la que coneix amb qui tracta i a qui protegeix. També sé que un policia no pot ser angelical però es dona el cas que els grecs, que alguna cosa saben d'etimologies, dels policies en diuen àngels.

A mi em sap greu haver de dir el que diré, però aquests dies a Berga si els joves i alguns adults no comparaven els Mossos amb la Guàrdia Civil i deien que eren semblants és només perquè fa tant temps que els Mossos hi estan desplegats que no es recorden dels guàrdies civils.

EL9
ESPORTS DE CATALUNYA
DILLUNS, 4 D'OCTUBRE DEL 2004 • ANY 3 • NÚMERO 1.000

BARÇA LA LLIGA
Que ens vinguin al darrere

EN CAU UN PASTRE
> Edmílson es lesiona i podria ser baixa sis mesos

Esbrincada del Palau a Valero

Luque «Skywalker» conquereix la galàxia

1-0

1. Barça
2. València
3. Sevilla
4. Màlaga
5. Espanyol
6. Betis

7. Llevant
8. Girona
9. Saragossa
10. R. Madrid
11. Deportivo
12. Villarreal

El Barça derrota un Numancia ultradefensiu amb un gol de cap de Larsson i ja és líder tot sol de la lliga, tres anys de

> La jugada més intel·ligent

El diari d'esports en català

EL9
ESPORTS DE CATALUNYA