

# El marisqueig al port de Maó, ahir i avui

Qualsevol navegant que entra en el port difícilment oblidarà la visió d'aquest llarg *fiord* situat al bell mig de la Mediterrània occidental, farcit d'illes, cales, nuclis de població, patrimoni històric, però també de natura verge, i qui sap si –insòlitàment– de vaques pasturant ran de mar. A més, les seves aigües atresoren unes qualitats que l'han fet hàbitat prolífic per a una gran varietat de mol·luscs marins.

## BREUS TESTIMONIATGES HISTÒRICS

Al poblats prehistòrics de Menorca s'han recollit abundants restes de caragols, corns i escopinyes. A la costa del nord des Mercadal es van trobar dipòsits de corns que podrien correspondre a tallers de porpra d'època romana; no s'ha excavat. Però seria a partir del segle XVIII que es produiria la màxima eclosió coneguda del marisqueig a Menorca.

**Fra Francesc Roger** (1707-1764), frare i cuiner del convent franciscà de Ciutadella i autor del receptari "Art de la Cuina", ens permet saber quines espècies manejava als fogons.

**John Armstrong** (enginyer militar anglès), l'any 1750 publicà una "Història de Menorca". Parla de diferents espècies de mol·luscs: caragols, corns, escopinyes, ostres, orelles... El bivalve que més crida l'atenció de l'enginyer és el dàtil. De la nacra (avui en perill d'extinció) afirma que era molt comú.

**Christoph Lindemann** (pastor protestant a l'illa de 1775 a 1782) publicà la "Descripció geogràfica i estadística de l'illa de Menorca". Assegura que entre *els animals d'esquelet extern* el vogamarí és el més freqüent, encara que també s'hi troben pegellides, orelles, ostres bordes, xels, escopinyes gravades, caragols de la mar, navalles, cornets, nerites, escopinyes llises i altres. Considera el dàtil el mol·lusc més saborós.

**L'Arxiduc Lluís Salvador d'Àustria**, al "Die Balearen", diferencia les categories de mariscadors i els sistemes de pesca. A la zona de la Solana hi havia onze viviers de cria. També n'hi havia a Cala Rata. L'arxiduc ja es planyia fa segle i mig del declivi de l'activitat. Per una malaltia i per la sobreexplotació.

L'Estació de Recerca Marina de Maó és dedicada a **Jaume Ferrer** (Hernández, de segon llinatge) Farmacèutic, químic i catedràtic universitari que desenvolupà importats estudis oceanogràfics. Deu ser per allò que "els testos s'assemblen a les olles".

Era fill de **Jaume Ferrer Alejo**, farmacèutic i estudiós de la zoologia marina, que l'any 1914 publicà "Artes de pesca en Mahón". Aleshores eren uns trenta els mariscadors d'ofici. Fa una excel·lent descripció dels sistemes de marisqueig.

**Pere Ballester**, jurista i antropòleg, el 1919 publicà "Pesca marítima. Costums i tractes més habituals a Menorca", redactat en català des de la balconada privilegiada de la caseta Venècia. Afirma que, essent un infant, les ostres vermelles eren abundants, en canvi el 1919 se'n trobava una per senyal. Igualment s'explotaven ostres blanques, escopinyes llises, de gallet, rumera, xel, peu de cabrit, pitxó i més.

Al port d'Addaia es trobaven moltes nacres. La seva carn "és poc agradable", els "floquets de finíssima llana" s'empraven per curar el mal d'orella. Dàtils i escopinyes gravades, eren molt apreciats a Barcelona "si venien del port de Maó".

L'any 1964, **Pere Monjo Fuxà**, en el primer "Consejo Económico Sindical de Menorca", proposà la creació d'un polígon de cultiu de musclos al port de Maó. Però també d'ostres, pel sistema de parc flotant amb cordes (com els iugoslaus) o amb barres (com els francesos). Res més se n'ha sabut.

## ELS VIVERS DEL FONDUCO

Aquestes instal·lacions van ser essencials durant dècades. Els documents més antics que he pogut consultar daten de finals del segle XIX. Santiago MasPOCH Melià (secretari de l'Ajuntament de Maó) sol·licità la concessió administrativa l'any 1898. Entre 1899 i 1902 els construí dins un laberint de túnels picats sota terrenys de la seva família, aixecà la casa i els amplia.

Maspoch comprava llagostes, grumans, cranques i qualque tortuga als pescadors i les embarcava amb destí a Barcelona. Va ser un home clarivident. Realitzà estudis experimentals sobre la cria de la llagosta i del musclo. De fet va muntar una musclera al costat del viver, que podria haver estat la precursora. Els vivers van passar als seus fills Agustí MasPOCH Vives (cap de l'oficina de Telègrafs de Maó) i Ramon MasPOCH Vives, delineant de l'Ajuntament. Van estar actius fins damunt l'any 1969, avui es troben en estat ruïnós.

## EL DÀTIL

Mol·lusc bivalve criat dins les roques, hauria donat peu a teories *predarwinianes*. John Armstrong afirma "no s'ha de pensar que hagin viscut dins la roca des del Diluvi Universal". Avui sabem que és un litòfag (menjador de pedres) que perfora les roques calcàries mitjançant una secreció àcida. Des de temps remots, s'extreien del fons marí pedres i cantons de marès de velles construccions colonitzades pel dàtil. Amb el pas dels anys es generalitzà l'extracció per immersió. Escapçaven la roca amb un mall o un uixol i treien els dàtils dels forats amb unes pinces.

Es crien dins el port, però també a les costes *mareses* del sud: Sant Esteve, na Girada, Alcafar, illa de l'Aire, Calescoves, cala Galdana, Ciutadella. La prohibició de fer dàtils representà un cop definitiu per alguns mariscadors que no disposaven de muscleres ni vivers. Llavors cinc o sis van deixar l'ofici.

## TÈCNIQUES DE MARISQUEIG MÉS HABITUALS

**Mariscadors de cavar.** Treballaven a peu dret, amb aigua fins als genolls, grataven el fons fangós amb el "cavador" (un tros de llenya) o el "rascador" (de ferro amb una bossa de xarxa) i un mànec llarg que permetia arribar més enfora des de la vorera.

**Els palpadors.** Generalment a bord d'un gussi, palpaven el fons marí amb una ostiera lligada a una asta. Amb un peu sobre pol de la barca i el genoll damunt el banc, llauraven amb l'ostiera. A partir d'una certa fondària el mariscador anava a les sotges per trobar les escopinyes, en tot cas podia fer servir una mica d'oli per aplanar una mica la mar, però sobretot es valia de la seva habilitat per diferenciar si el que tocava amb l'ostiera era una escopinya o una pedra.

**Els esquitxadors.** Dins el segle XX s'introduí la "ullera de mariscar". Es diu que el seu l'inventor va ser Miquel Ferrà. Feien córrer l'asta pel fons marí, i quan tocava una escopinya es tancava de cop, formant un petit remolí d'aigua i polsim: l'esquitx, que el mariscador veia a través de la ullera. Havien de tenir bona vista per judicar-lo a 20 o 25 pams.

Duien astes de diferents mides. Les de més de 30 pams les empraven per fer ostres i peus de cabrit a les barbadès. Les barques mariscadores eren més llargues que els gussis. Si feia un bon oratge els *esquitxadors* amollaven un àncora a proa i una altra a popa, i treballaven a redossa del vent.

**Busseig.** Entre els anys cinquanta i seixanta del segle passat la professió de mariscador va donar un tomb radical; es passà al busseig, que permetia agafar directament els mol·luscs, amb major eficàcia, però també amb una progressiva minva dels individus reproductors.

## ELS ANTICS MARISCADORS

Sovint eren nissagues que passaven de pares a fills. Una de les més extenses del segle XX va ser la dels Mus, amb més d'una dotzena entre diferents branques i generacions, inclosos Mestre Rafel *des Banyes*, n'Andreu *Favet* o en Rafeló.

Però també molts altres com els Dinis, els Revull, els Ortega, n'Antoni *sa Pitoa*, en Miquel *Barraco*, els Freijó, els Mollets, els Jaumó, els Bric, en Mevis *Saca*, en Pepe *Clapa*, en Vanrell, en Toni *Xisquet*, els germans Salova o en Facundo *sa Fura*. Encara he tingut la sort d'entrevistar dos *esquitxadors*.

**Armando Capó**, *Mando Cametes*. Amb el seu germà Toni, feia escopinyes, peus de cabrit, corns. Per extreure les pedres datileres posaven una roda al nas de popa, les pujaven i les duïen a terra. Treïen la barca al varador de Can Reynés, i disposaven d'un magatzem poc abans de la Fàbrica des Gas, on es concentrava la majoria de mariscadors, que en aquell temps eren una trentena. Com la majoria de mariscadors, els mesos de veda es dedicaven a calar xarxes.

**Guillermo Company**, *es Niuet*. Va tenir un bon mestre en Pepe Mus que tenia cinc viviers de cria d'escopinya i tres muscleres. A mitjan anys cinquanta els mariscadors professionals eren 25 o 26. El fosquet tots treïen les barques al varador de Can Reynés una al costat de l'altra, n'hi havia una filera. Tot el que ara són bars eren magatzems.

"Es port de Maó era una joia, un viver", hi havia molt de marisc. Mentre feinejava – afirma – no sentia més que els pardals i qualque puput. "Mariscaves, i ara passa una sípia, allà hi ha sa casa d'un pop, allò era vida!"

## ELS VIVERS DE CRIA

Alguns mariscadors també es dedicaven a l'engreix de determinades espècies en els viviers de cria establerts a les zones primes de la riba nord. La més conreada era l'escopinya gravada. El gravador (la cria) la capturaven ells mateixos o la compraven a mariscadors de vorera. Pels anys cinquanta es pagaven a duro *es pot de tomàtic*. L'adob dels "horts marins" era la terra nova. Escampaven terra de llosella de darrera els viviers i damunt hi posaven una vesta de còdols.

Els germans Manolo i Damià Cabrera són els darrers cultivadors de marisc. La major part del gravador el duen de fora. Al cap d'un mes d'estar dins el port l'escopinya ja és molt més bona.

## MUSCLAIRES ACTUALS

Els que actualment es dediquen a la cria del musclo provenen de dues nissagues: els Maurín i els Cabrera. Encara he pogut conèixer les experiències dels progenitors.

**Els Maurins.** Antoni González Company *Maurín* (1930-2014), ja feia l'escopinya nedant a pulmó lliure fins a nou o deu metres de fondària. També feia dàtils i nacres. Al port d'Addaia va fer escopinya llisa. I a Cavalleria moltes ostres vermelles, que van morir a causa d'una malaltia, es veien les ostres aferrades i mortes. Dedicat al submarinisme, instal·là diferents emissaris. En la faceta esportiva aconseguí un centenar de trofeus de pesca submarina.

Antoni *Maurín* ha deixat tres seguidors en l'ofici: El seu fill Paco González, s'ha fet càrrec de les tres darreres muscleres de son pare. El seu gendre José Luis de Celis té dues muscleres i una parada a la Peixateria de Maó i una a la població des Castell. José Manuel Jordán *Manolín*, fill de la seva dona, que als dotze anys ja baixava al port a ajudar per les vacances, i als catorze començà a fer feina. Conrea dues muscleres.

**Els Cabrera.** Manolo Cabrera Torres (1945-2013) d'al·lot, havia vist fer escopinyes a son pare i a l'avi. Ell recol·lectava gravador que venia a en Pepe Mus o en Dinis. Començà a mariscar quan feia el servei militar tot fent alè davant *s'Elèctrica Vella*. Feia escopinyes per la riba sud entre les destil·leries Xoriguer i cala Figuera. I per la riba nord entre els Banyers de Pedra i el canal de Sant Jordi.

Igualment va fer peus de cabrit i dàtils. També comprà els vivers de cria de Pepe Mus i la seva barca mariscadora, d'una trentena de pams, que duia una corriola a proa per poar les pedres datileres. Els continuadors a l'ofici són els seus dos fills Manolo i Damià, i les dues filles Toi i Mila, que segueixen criant musclos a les muscleres.

## MUSCLERES D'ARA

El port de Maó és l'únic indret de les Balears que ha reunit les condicions per criar el musclo, per la composició dels fons, per la presència d'aigua dolça i altres factors. Antigament ja existia la musclera davant el viver d'en Maspoch, al Fonduco. La primera musclera feta després de la guerra va ser de Miquel Ferrà, que en va muntar quatre. Tot seguit en Pepe Mus n'arribà a tenir tres.

Avui en dia els musclos representen la major producció marisquera del port. Les catorze muscleres actuals es troben a la riba nord, la més prima i arredossada del vent, entre els Banyers de Pedra, Cala Rata i la Solana.

El musclo es cria entorn a les cordes penjades a les muscleres, fetes de barres encreuades que suren damunt barrils. Estan amarrades a un mort o àncora per cada vent. Abans les cordes eren d'espart i les cries s'embolicaven amb xarxa de cotó. Ara, la majoria són bosses tubulars de malla d'uns quatre metres. Dins el *budell*, al cap de dues setmanes, tots els musclos, agafats per la barba o biso, s'han girat amb la boca cap a fora, per filtrar el fitoplàncton. A cada musclera hi ha unes 250 cordes. Duen cries de fora i també aprofiten els musclos nascuts a les cordes.

Un cordial enemic dels mariscadors és l'orada, peix d'un barram capaç d'obrir qualsevol bivalve. De vegades segueixen els mariscadors quan van a les muscleres, a l'aguait d'un forat per introduir-s'hi. La seva insistència obliga a envoltar-les de xerxa, amb una cadena a la part baixa i suros a la de dalt.

Els musclaires són bons equilibristes, caminen per damunt les barres de la musclera. Desfan les feixugues cordes carregades de musclos i les puguen a la barca a força de braços o amb ajuda mecànica. Al magatzem els aboquen a la tremuja de la màquina que els fa net amb abundant aigua de mar i acaben de triar a mà els bons, els oberts i els de cria. A l'estiu el musclo resisteix bé fins als 28 graus, però dins el port l'aigua pot arribar als 30. Si fa qualche dia de tramuntana l'aigua es renova i un grau o dos menys de temperatura representa molt.

Els recullen d'una mida més petita que els importats de fora, però d'una frescor i un gust incomparablement superiors. Els podeu trobar a les peixateries i als restaurants.

## EL FUTUR

Dia 21 de maig del 2003 es va produir un terratrèmol de magnitud 6.7 al nord d'Algèria. El fenomen es propalà en forma de **tsunami** a una velocitat de 300 km/hora. Al cap de mitja hora el "tren d'onades d'alta magnitud" arribava a Menorca. Les fortes oscil·lacions van enfonsar embarcacions a les cales del sud de l'illa i el port de Maó. I aixecà àncores i morts de les muscleres que corrien desbocades com si suressin dins el corrent d'un riu cabalós.

Avui en dia els mariscadors han constituït una Associació que engloba els tretze o catorze professionals del sector: els que treballen fora port, bàsicament en la recollida de vogamarins i ortigues, els de Fornells, i els que feinegen dins la rada maonesa, sobretot en l'aqüicultura de musclo.

Per aquests, el major competidor és un altre tsunami: la creixent onada d'espigons i amarraments esportius. Però també la inestabilitat de les concessions: La llicència (del Govern) per poder explotar la musclera és per deu anys, però la concessió d'Autoritat Portuària per la "làmina d'aigua" és per tres anys. Massa breu per fer-hi importants inversions. Tot i que en aquest moment viuen un període de relativa tranquil·litat.

## UN PESSIC DE BIBLIOGRAFIA GASTRONÒMICA

**Fra Francesc Roger**, a "Art de la cuina" ja ens oferia una vintena de receptes de marisc, com *ostres amb panadera* o *dàtils amb arròs*.

**Pere Ballester**, a l'obra de culte "De re Cibaria" (1923) ens proposa unes *escopinyes gravades a la crema* o un *pilau de dàtils amb arròs*.

**Ramon Cavaller**, a "La cuina menorquina" (1984), ens presenta una recepta més elaborada d'*escopinyes gravades*.

**Lluís Ripoll**, en el "Libro de cocina menorquina" (1991), inclou les *ortigues de mar arrebossades* i una recepta d'*ostres blanques*.

**Jaume Fàbrega i Carme Puigvert**, a "La cuina de Menorca" (1995), entre d'altres, ens brinden els *dàtils amb salsa* i les *cloïsses amb gin*.

**Josep i Damià Borràs** a "La cuina dels menorquins" (2000). Inclouen *escopinyes gravades al forn* i una curiosa *truita d'escopinyes gravades*.

**Bep Allès Salvà**, al "Petit receptari de la cuina de Nadal i Cap d'Any" (2010), ens brinda les *raoles d'ortigues* o uns *dàtils de mar a l'antiga*.

El de Maó és un dels ports naturals més grans, hi pot haver lloc suficient per a les diferents activitats. Una dedicació secular, com és la del marisqueig, no es pot perdre. No s'ho poden permetre els productors, ni els comercialitzadors, ni els restauradors, però els consumidors tampoc podem renunciar a un producte tan excel·lent.

Xerrada que va fer **ADOLF SINTES**, membre de la secció de Ciències Socials de l'Institut Menorquí d'Estudis, i soci i col·laborador de Fra Roger, el dia 25 de setembre de 2017 a l'Estació d'Investigació "Jaume Ferrer" amb motiu de la Nit dels Investigadors