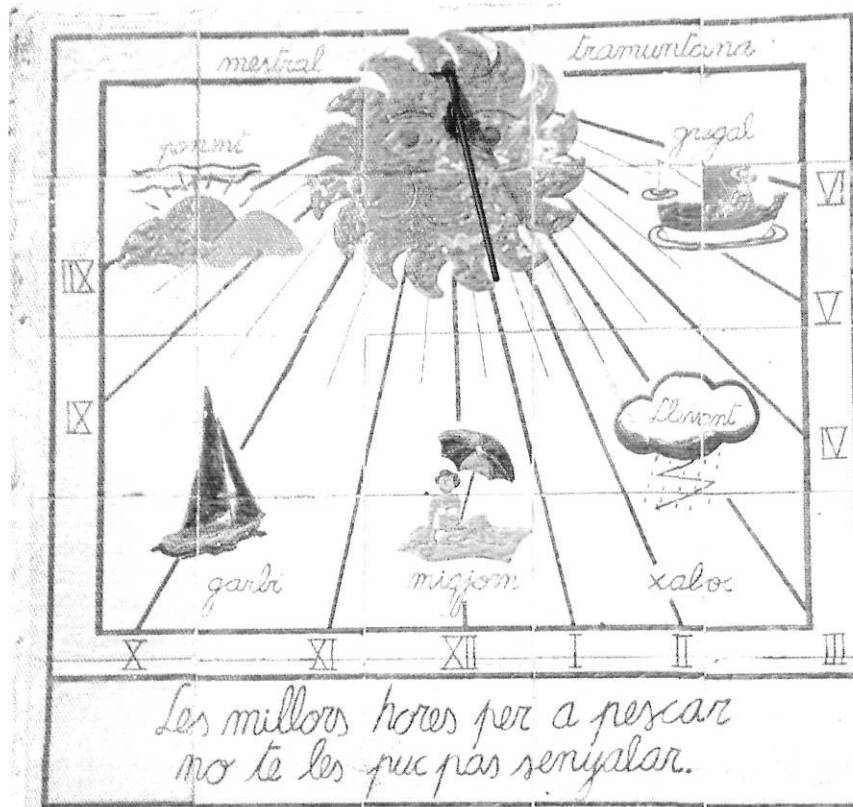




Relloste de sol a Cala S'Alguer. Ceràmica popular.

El peix que hem pescat

JOAN ROVIRA I BASTONS

Actualment la pesca no és res més que una puixent indústria extractiva. Si, en un principi, l'home tregué profit del mar, beneficiant-se únicament d'una mínima part de la seva immensa i quasi inexhaurible riquesa, limitant-se a la recollida dels fruits que es donen en les zones costaneres, amb l'ajuda sols de les mans i d'algun instrument primari, actualment l'aparell mecànic i electrònic d'una barca permet pescar en tot lloc i en totes les circumstàncies amb un mínim d'esforç per part del pesca-

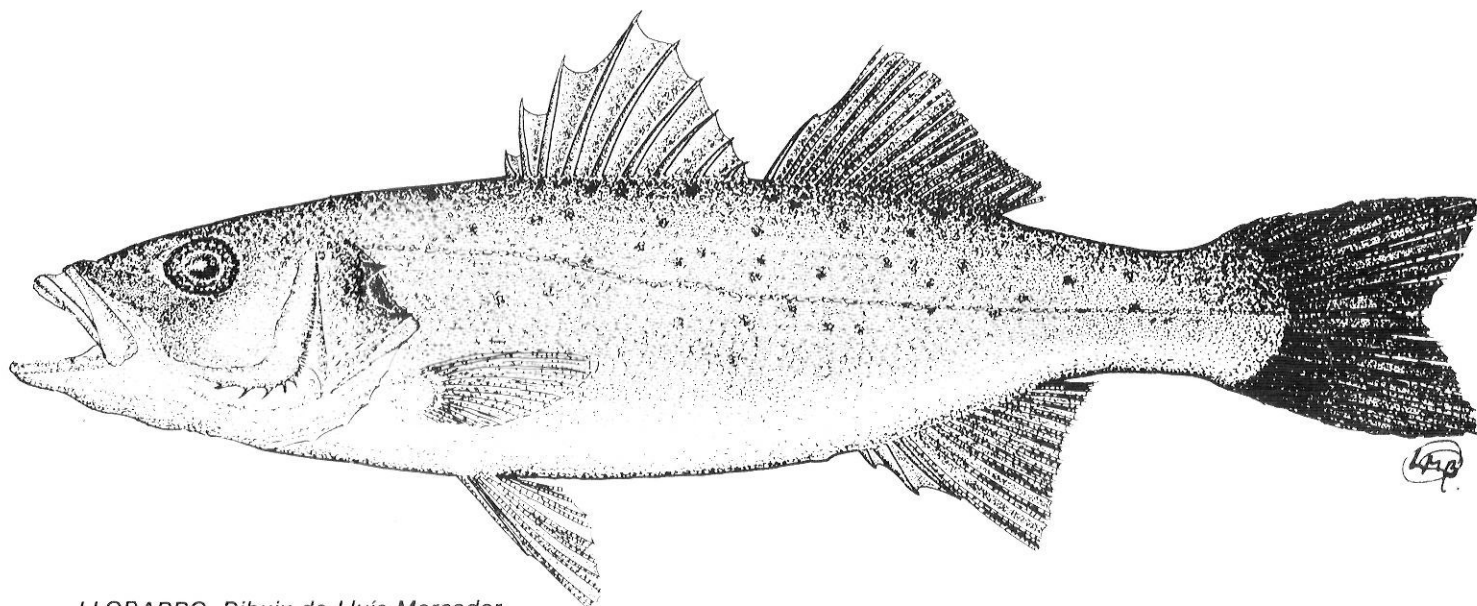
dor i amb una seguretat quasi absoluta. El radar, la sonda elèctrica en blanc i negre i en colors, el radiotelèfon, el pilot automàtic i —prodigi de prodigis!— el Loran-C, que permet saber amb l'únic treball de pitjar uns botons la posició geogràfica, el rumb que es porta, l'abatiment de la nau, la distància a qualsevol lloc i la velocitat de l'embarcació, són instruments de què estan proveïdes les barques de pesca que treballen per aquestes mars i que els faciliten enormement la seva diària labor. Indústria i res més que indústria, amb tots els perfeccionaments de la tecnologia d'última hora.

Però nosaltres, els pescadors i els afeccionats de la meua generació, hem conegut una altra classe

de pesca i hem tingut la sort de poder fruit de les delícies, alegries i satisfaccions insuperables que pot donar el mar als seu addictes, quan la pesca es despulava quasi totalment dels seu caràcter industrial i s'acostava més a una activitat artística.

L'abundància de peix que en altre temps es trobava sense arribar mai a una fondària superior a les deu o dotze brases, la senzillesa de l'utilatge emprat, les mateixes condicions àrdues del treball, la recerca de la finor i de la perfecció, tot el seu caràcter de feina artística, han estat esborrades per les invencions mecàniques i electròniques que avui prevalen.

Parlo d'una època no massa llunyana en la qual els professionals



LLOBARRO. Dibuix de Lluís Mercader.

de la terrària posseïen un bot, un gussi d'un 22 o 24 pams. Tenien un ormeig de ben poca complicació: rall, llences, palangres, nanses, poteres i volantins, i cada temporada es dedicaven a les pesques més profitoses, tornant durant l'any entre uns ormeigs i els altres. Aquests solitaris de la mar (—en cada bot un home i, a tot estirar, dos—) eren els que perseguïen el calamar durant les primes i matinades, tot fent temps per llevar les peces o els palangres; ells feien saltar el neret o el déntol; ells perseguïen les saupes de roca en roca quan s'acostaven a les planasses per menjar-se el pèl torrat pel sol en aigües baixes; calaven nanses i jambines, calaven les moixoneres per tenir l'esquer dels palangres i, en dies de temporal de llevant o de maregassa forta, sabien el lloc exacte del roquisser on podia nedar un sard o una orada de pell de plata. Aquests homes es passaven el dia i la nit entre les bancades del bot, armat amb rem i amb una vela llatina per aprofitar la ratxeta de gregal fresc o l'oratge del matí. Coneixien pam per pam tota l'orografia del coster i de la pesca en sabien un niu.

Tot això ha passat i ens consolem pensant —amb un puntet d'egoisme— que nosaltres encara ens hem divertit amb una canya o un volantí a la mà, gaudi que no coneixeran les generacions a venir. Decididament, el que per nosaltres era aquell art subtil, fi i entretingut de la

pesca és, cada dia més, una profitosa indústria extractiva, prosaica i vulgar, encara que molt més rica que abans.

Ha passat el temps i jamai res no podrà ser el mateix que era.

El llobarro

Els ports són un viver de peix. Si les lleis establertes es compleixen amb severitat i dintre el recinte del moll no es permet altra pesca que la de fluixa o amb canya, vénen a ser un lloc de cura de repòs, a la vegada que una clínica de natalitat. El peix hi prolifera i, lliure de xarxes, d'hams i de joncs, pot descansar de la guerra estesa i sense treves ni mirament a què està condemnat. Dintre de qualsevol port, dels no massa contaminats, s'hi han vist nedar i s'hi han capturat els llobarros de més rodella que jamai cap ham hagi clavat. El peix menut, els moixons, els boguets, els besucs, les gerles, els serrans i els gòbits hi viuen en quantitat inimaginables i vénen a ser la menja diària dels sards, de les dorades i dels llobarros que, com si cerquessin per anticipat una bona vellesa, s'arreceren al seu soplug i hi campen abundantment. A més a més, en dies de calma, sobre l'aigua i ran mateix de la paret del moll, hi neden estols de peix sense sang, d'aquelles espècies indefinides de menudalla que mai no es pot assegurar a ciència

certa a quina espècie de fauna marina pertanyen i que són aliment preferit dels depredadors.

Els ports són nius de concentració, veritables refugis protectors de la gran família d'animals que es guanyen la vida nedant. Avui dia, malgrat que la cosa ha minvat extraordinàriament, encara es pot passar una bona tarda tardoral o un bon matí estiuenc provant sort amb una canya a la mà.

No sé quin pot ser el motiu pel qual la pesca al port marqui una valoració distinta en les captures que es fan. Si es pesca a les roques, un sard o una oblada són sempre un sard i una oblada, peixos de respecte i consideració que cal tenir en compte. Al port, el pescar oblades i sarquinyols, serrans i gòbits i boguets, ja és bona cosa, ja, per tal de passar l'estona, però s'ha considerat sempre de poca empena. Però si s'hi agafa una dorada d'aquelles que hi fan ésser o un llobarro de calibre, llavors ja és una bona pesquera. Perquè la captura millor que es pot fer en aquestes aigües és la del llobarro, i el pescador que s'hi dedica habitualment, deixant tota altra pesca, cobra fama de pescador com cal. Sembla que pels entesos, pescar altres peixos és perdre el temps; dedicar-se a altra cosa és una manera com altra de passar l'estona. El llobarro i l'orada o dorada resulten, doncs, els peixos de més nota i més perseguits; però la seva pesca entranya moltes dificul-

tats i un carregament de paciència i hom s'ha de mentalitzar que es passaran dies i dies sense poder-ne tocar cap.

Segons he llegit en "Els nostres peixos", de Joan Nadal —i ell ens remet a Lozano Rey— no solament al pescador ha donat molts maldecaps el llobarro, sinó que ha portat problemes fins i tot als biòlegs. En efecte: sempre s'havia considerat que pertanyia a la família dels serrànids, parent d'individus tan importants com el nero, però el fet que el seu color grisegi, a diferència dels serrànids que el tenen tirant a marró rogenc, i que té dues aletes dorsals en lloc d'una, ha fet que se'l considerés de la família dels morònids. Sigui serrànid, sigui morònid, el llobarro o llobina, anomenat llop per les costes de Cadaques i del sud de França, el *labrax lupus* de Cuvier, és un peix de molta prossopopeia, un animal majestàtic i molt senyor, de boca fina. Potser no té, o la mostra poques vegades, la vivesa natural i el dinamisme del dèntol, que és un esbarriat i una punta tocacampanes, però és molt més esteta que ell; no té la tafaneria ni l'activitat de molts altres peixos, però es posseïdor d'una elegància que el fa senyorejar.

Veure nedar un llobarro al moll, en dies d'aigües clares com un mirall, amb la seva parsimònia, amb la seva innata finor i elegància, és ésser espectador d'una projecció amb càmera lenta: moviments suaus, rítmics i pausats; cops de cua circumspectes i ondulants. S'acosta al gruner o a l'escada, li dona la volta, la fa voleiar amb el seu remenament d'aigües i se'n va. S'aparta uns metres i torna, per repetir les mateixes, calcades i calculades operacions. Fa com si concretés idees, com si necessités recapacitar, com si no veiés la cosa prou clara. Al cap d'uns instants, torna i es posa novament a donar voltes a l'entorn de l'escada i repeteix les seves anades i vingudes, sense cansar-se, sense donar massa importància al que està fent, amb un aire desinteressat, vagarós, perdut. Aquesta manera que té de comportar-se és la desesperació dels que el persegueixen i explica satisfactòriament que se'n pesquin relativament pocs. Entre anades i vingudes, entre proves i més proves, el pescador acaba la paciència i s'ho deixa córrer. Amb l'ai constant al cor, amb una tensió de nervis inquantable, perd l'oremus i l'envia a passeig, deixant-ho per un altre

dia. Quan el pescador marxa, ell encara continua donant voltes i més voltes al gruner que se li ha tirat i quan s'atreveix a agafar-ne un tros, l'arrossega sense empassar-se'l uns quants metres i, si res no li fa fort, si res no l'espanta, llavors se'l cruspeix en un dos per tres. Però quan troba un pescador del morro fort, com ho necessiten ésser tots els que es dediquen a la seva pesca, cau indefectiblement a la trampa i se li acaben totes les murrieries.

El llobarro també es pesca a les roques i a les platges i en les desembocadures de rius i rierols, ja que li agrada l'aiguabarreig i, així mateix, amb palangres apropiats, resseguint les barbadures de la costa, entre net i brut. Una modalitat de la pesca des de les roques és la de la llisseta viva o la del peix artificial. A la sortida del sol o al caient de la tarda els llobarros solen rondar prop dels rompents, piratejant entre les moles de moixons o de boquets. En un lloc apropiat, de molta bromera i de constant moviment d'aigües, el pescador fa nedar contra corrent una llisseta viva amb un ham apuntat a l'esquena. La voracitat del llobarro fa el restant.

També es pot utilitzar un peixet artificial que, abans del progrés de la tècnica consistia en un ham recobert amb la pell blanca del paladar d'un àngel, un peix mig rajada mig tauró que viu a la fondària i que és capturat —era, podem dir, perquè ara són molt pocs els que es pesquen— per les barques d'arrossegament. És una pesca que en dies de mar moguda dona bons resultats i que ofereix alguna sorpresa agradable.

Peix de carn fina i gustosa, el llobarro no necessita gaires refinaments culinaris: la cuina senzilla i natural és la millor per aquests peixos de primera classe. Unes rodolles de llobarro gros, un sofregit d'all, julivert i tomata, un bon cop de foc i surt un suquet d'antologia. També al forn, amb quatre patates i borles de ceba per fer coixí, origina un plat digne i seriós. Ho provin i ja m'ho sabran dir.

El congre

El cap triangular, el cos cilíndric i acabat en una llarga i aplanada cua, el color negre blavós, una boca de respecte i els ulls brillants. Aquest és el congre de roca, el que viu en llocs abruptes, en les anfrac-

tuositats de la costa. L'altre congre, el de fons batial, té les mateixes característiques morfològiques però sense la brillantor intensa dels ulls ni el negre impressionant de la pell: és de liquosa mirada i de tonalitat blanquinosa, esvaïda, més cendrosa.

És peix depredador i de vida nocturna. De dies demora molt prop del roquer i es passa les hores de llum encautat en aigües de poc fons. De tant en tant, quan hi havia pescadors de cau, n'enxarpaven algun, encara que no és peix de fàcil captura, ja que té molta defensa i romp fàcilment. S'ha agafat congre, d'aquest ratoners que se les saben totes, amb hams a la boca més que suficients per armar-ne un bon tros de palangre. Com que les ferides originades sota l'aigua no s'infecten, els hams se'ls van rovellant fins a diluir-se, fins a desaparèixer. A més a més, de dia no sol menjar, cosa que posa més dificultats a la seva captura pel sistema de pesca a cau.

Durant tot l'any es podia pescar amb palangres; la pesca amb nanses, un altre mitjà de captura del congre gros, de fons batial, es practicava en temps de primavera i d'estiu.

Parlo de molts anys enrera, quan jo —apartat de les meves tasques professionals— practicava amb assiduitat el liberal ofici de pescador petit, amb un bot de dos tripulants, a riem i a vela, utilitzant com a únics ormeigs, principals i rendibles, els palangres, les nanses i les armellades.

La utilització dels palangres té una sola limitació: es necessita nit sense lluna i amb poc trepitjol en el mar, ja que han de calar-se molt apropats al roquer. El palangre és una llarga tira de corda prima de canem —ara són de niló— que s'anomena la mare del palangre i, a cada vuit o deu dugues o voltes de la mare quan es té dintre la cofa, una braçolada amb l'ham corresponent.

A entrada de fosc, els hams escats amb peix fresc es tiren al mar. El bot va seguint freu per freu, llosa per llosa, tota l'orografia submarina. Cal ser un bon coneixedor dels llocs on es treballa i tenir per mà tots els accidents. L'últim suro, el que marca el final d'una llarga tira de vint o vint-i-cinc palangres, es deixa anar quan les aigües comencen a llampugar. Acabat de calar, tot fent temps, es va en busca del començament del palangre.

Tot palangrer necessita sempre

tenir a punt un salabret i un ganxo. Li serveixen per embarcar amb seguretat tot peix de respecte: el salabret pel peix blanc i les molles, de carn delicada, i el ganxo per a morenes i congres. Saber donar bé un cop de salabret o de ganxo és condició imprescindible per tal de poder embarcar un peix de sort.

Es va llevant el palangre. La cosa té la seva dificultat, perquè el que porta els rema ha de procurar seguir els mateixos camins que durant la calada. Resulta feina complicada perquè a la nit no hi ha senyes per seguir ni fites que serveixin d'orientació. Segurament des de la invenció del palangre, el que va a popa cobrant la mare usa la paraula «abell» —amb ell— quan cal que el bogador acosti el bot cap al palangre i l'altra paraula, «obri», quan cal separar-lo. Les enrocades, que són freqüents ja que es treballa en llocs de roca forta, es tracten de solucionar amb l'assaig —de prova, intent—, una peça de ferro, rodona, que s'envia com un correu. Si l'assaig no ho arregla s'amarra un suro a la mare i es canvia de cap. Quan es té la fatalitat de rompre per tots dos caps i queda molt palangre dintre el mar, llavors s'utilitza el rampogoll —de rampí, arrampinar—, una peça de branca de pi amb molts sortints fent angle, que intenta repescar el palangre que ha quedat al fons. En casos

així, els pescadors diuen que han tingut treballada, i mentre dura l'operació el seu lèxic agafa uns tons no massa acadèmics i es diria que dins del bot tot en pateix.

Tots els terraires, els petits pescadors de la nostra zona, coneixen els millors indrets per les calades de congres i molles. En general són llocs propers a la costa, però n'hi ha alguns més aforats, també de resultats positius i extraordinaris. Tota la costa del cap de Begur, el furió d'Aigua Xelida, les roques dels Freres, els voltants de les Formigues, la costa de la Roja i molts altres eren llocs treballats a bastament pels pescadors de Llafranc i de Calella. Quan el temps era clar i segur, sense cap perill de tramuntanal o de mar de llevant, s'intentava una palangrada a la Bassa del Cap de Begur o en el roquisser de Fornells. Eren calades assegurades perquè el peix no anava perseguit. Avui, però, tot està esquimat, eixugat, net i pelat com una geneta.

El congre també es pesca en grans fondalades, amb nanses molt més llargues que les normals per tal d'evitar que des de fora, introduint mig cos per l'afàs o boca d'entrada de l'ormeig, pugui menjar-se l'esquer que està situat en la part més allunyada de l'embocadura. Amb les nanses llargues se'ls obliga a entrar del tot i, així, queda atrapat com qualsevol altre peix de me-

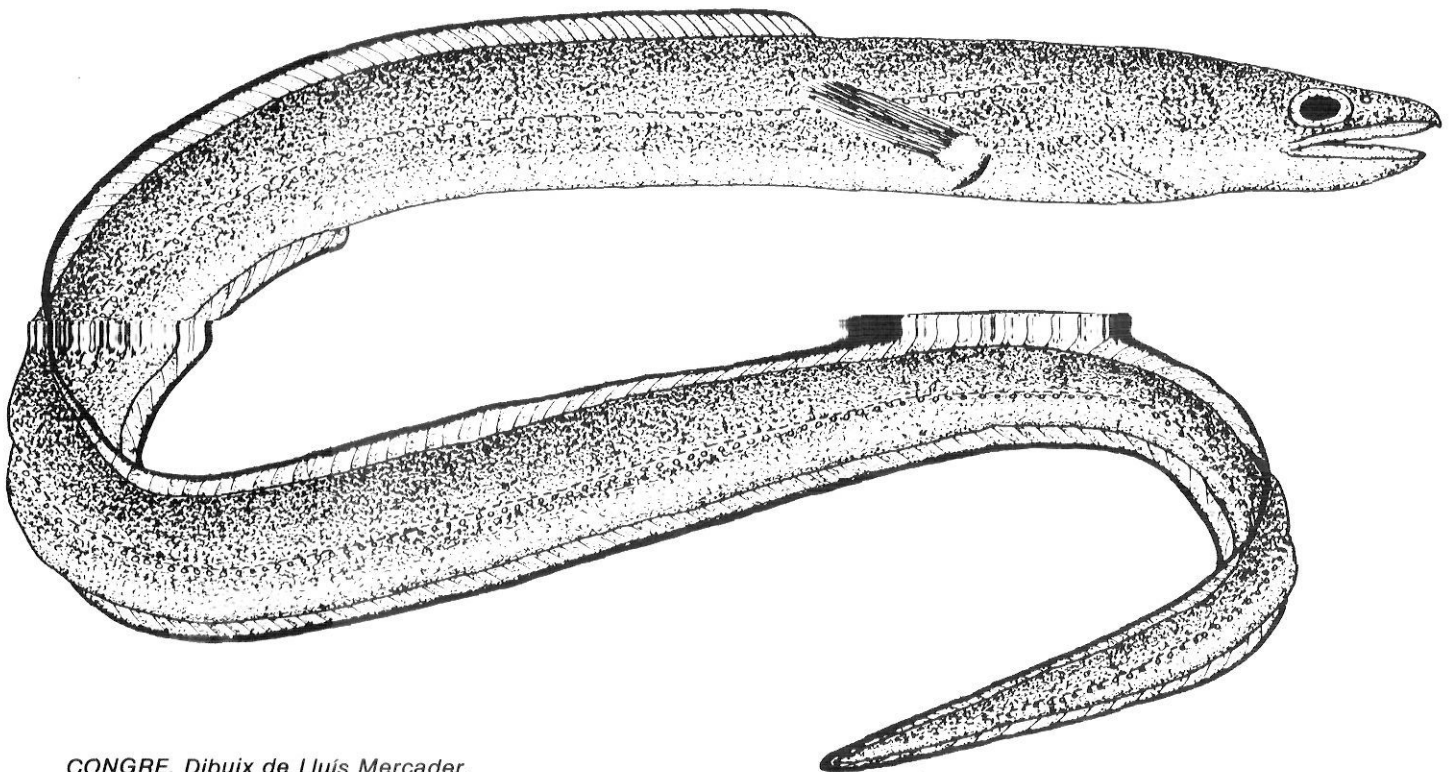
nor llargària. Aquest congre de les grans profunditats és d'aspecte monstruós, d'una color blanquinosa i de grans ulls. Ens dona la impressió d'un peix d'altres mars i no té ni la vivesa d'ull ni l'elegància del que viu en aigües més somes.

Per una d'aquelles circumstàncies miraculoses a què ens té acostumats la Naturalesa, quan en el mar comencen les grans calmes de la primavera, que permeten als nansaires calar els ormeigs en llocs inassequibles durant el mal temps tardor o de la hivernada, apareixen a la terra els primers pèsols. El congre i el pèsol tendre es conjuguen meravellosament. Rodella de congre gros amb pèsols primerencs de dolçor justa, és la màxima combinació que pot presentar-se de cosa de mar i de terra.

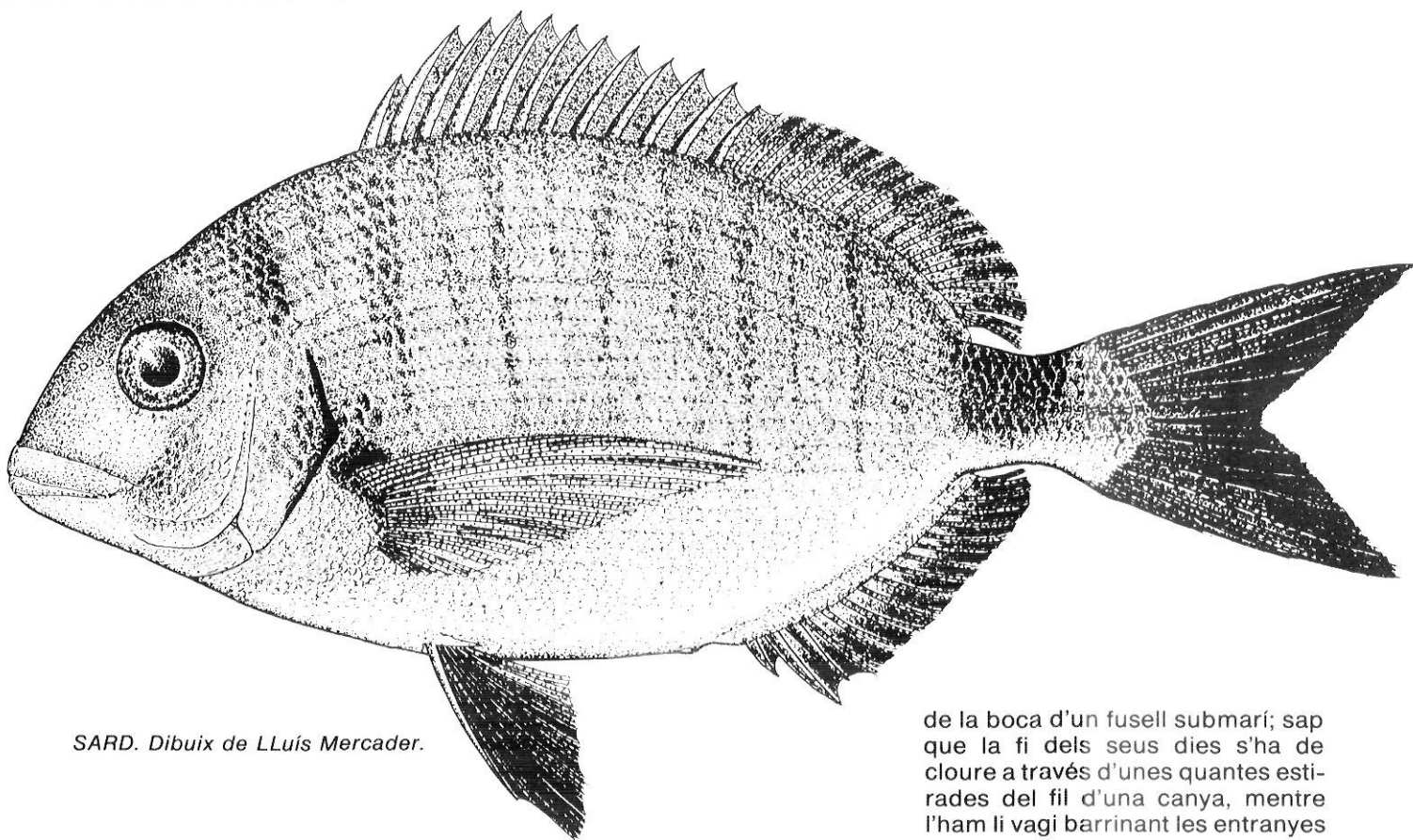
Un sofregit estudiat d'all, julivert i tomata, el congre ben passat per aquesta salsa i un cop de foc molt viu, ràpid i definitiu per posar en solfa els pèsols, aconseguen un plat suculent i primaveral de nota. Ho provin.

La molla és peix de poca consistència, de carn més flonja, però molt fina al paladar; també pot fer simbiosi amb el pèsol primaveral, però fregida, o, sobretot, una molla mitjana feta a la brasa, és menja que es fon per la boca.

Tota aquesta peixalla, a més a més de la seva qualitat intrínseca,



CONGRE. Dibuix de Lluís Mercader.



SARD. Dibuix de LLuís Mercader.

per se, és de seguretat absoluta. Cal buscar sempre el peix de roquisser: va ben menjat, ben alimentat, és net, sense cap contacte d'ordre fangós i fa profit al que sap degustar-lo. La vista sola del peix ja ens convida al nyam-nyam.

El sard

De les catorze o quinze espècies que formen la família dels espàrids i que trobem en les nostres aigües costaneres, potser el sard (*Diplodus sargus*, de Linné, i *Sargus rondeleti*, de Cuvier) és el que origina entre els pescadors un afany de captura més accentuat. Se li valoren la seva astúcia, el seu hàbit de

reconeixement i d'investigació dels terrenys on viu, molt més patents que en la resta dels altres espàrids i, sobretot, la dificultat de la seva pesca. És peix difícil.

El sard és peix blanc, de carn compacta i de primera qualitat per més d'una aplicació culinària. Si pesa pels volts d'una terça, és bo fregit i a la brasa. El sard a la brasa és menja substanciosa. La seva carn queda netament destriada de l'espina i té un bon paladar. No sé quina és la classe de vi més apropiada per fer-li costat, però en aquestes rodalies s'acostuma a a-

companyar-lo amb vi de la terra, que va molt bé per anar tirant. Si el sard fa més d'una terça, llavors cal pensar en un suquet, de sofregit una mica estudiat, olorós i massís. El sard, dins la cassola, ha de patir; no cal prodigar-li massa l'aigua i, en aquestes condicions, queda molt bé i resulta un plat que mereix una consideració especial. Quan el sard és de dues terces o més, i millor si es tracta d'un sard imperial, al forn queda estupendament perfecte, com cal.

Ja sabem, doncs, com cal menjar aquest espàrid de la nostra costa. Ara, això no obstant, ens adonem que encara neda. Neda lentament per entre llosa i llosa, entre uns esculls negats; descen-

deix ràpid i quasi verticalment cap al fons per tal de resseguir les vores d'un alguer, torna a pujar i s'ajunta amb dos o tres més que vagaregen pel límpid mirall de l'aigua, sempre atents al més petit senyal, a la més remota possibilitat de cruspí-se un cabrot, una gambeta o una sepiona tot just sortida de l'ou.

És desconfiat i temorenc i no deixa acostar gaire els escopeters, dels quals fuig com de la pesta. Un sard que es respecti sap que ell ha de fer una fi molt més elegant i de més valentia que la de morir enfitorat en un d'aquells dards que surten

de la boca d'un fusell submarí; sap que la fi dels seus dies s'ha de cloure a través d'unes quantes estirades del fil d'una canya, mentre l'ham li vagi barrinant les entranyes i ell procuri tallar la canyarada d'un cop de dent. Sap que lluitarà fins a quedar agònic i que, a la fi, el pescador per més destre que ell i per tenir més possibilitats, el deixarà en sec sobre les roques. Aquesta és la mort que li correspon, mort de lluitador, de valent, de peix d'escata forta i de carn compacta.

Es pesca en tots els roquissers i entre les barbadades de les platges. Es pot capturar de moltes maneres, però els sistemes de més rendiment són les nanses calades entre esculls de poca profunditat, els palangres i la pesca amb canya, bé en dies de temporal, quan va de baixa, o en tardes quietes de primavera i estiu, de fresc llebetjol.

És la tardor i el cel, a ilevant, és baix i tapat. Ha bufat el vent dos o

tres dies i la maregassa ha agafat proporcions de temporal. L'aigua és bruta i espessa, tal com la volen els pescadors de sards. En una raconada de la costa, protegits per un sortint arrecerat del vent —el vent, cal recordar-ho, en fer moure la canya dificulta la pesca— s'ha començat a grumejar. Esquer fresc o salat, segons el gust del pesador, o sèpia. Si un és destre en la pesca i hi té certa gràcia, sempre trobarà un lloc ideal que reuneixi les condicions idònies per a intentar una bona pesca. Cal fixar-se en un detall: en un lloc resguardat de la

costa que no esbandeixi el temporal, pot trobar-s'hi sobre la roca un petit buit de la grandària d'una pedra manejable. Són forats fets en la part plana i superior de les roques, treballats per centenars de pescadors de canya que, durant anys i anys, hi han preparat el seu grumer. En trobar una d'aquestes fites inconfusibles ja us podeu decidir a tirar els hams; és segura la pesca amb tal de guardar les regles pròpies d'aquest art.

La base d'una fructífera pesca és una bona grumejada. Als pocs moments d'haver-la començada apareixen les primeres llissetes. La llisa petita és el peix més esquiú, més tafaer i de més bon nas dels que neden entre nosaltres. Tan bon punt cauen a l'aigua les primeres volves de grumer, ja no us les podeu treure de sobre. Observeu-les bé: quan les llissetes fan un moviment estrany, és que un sard o un llobarret ja rondan la ferum del grumer que aneu tirant.

L'esquer sagnós i fresc és bo, tant com el salat, perquè en pastarlo amb abundància d'aigua, deixeu arribar al mar solament l'essència pura, i el peix s'atipa d'olorar però no en treu cap profit, fins que li llenceu la primera escada, que és el que interessa. Si es pesca amb sèpia, es renta bé en un bassal i la grumejada surt correcta.

En presentir que s'ha recollit algun peix, la primera escada. Llavors pot començar la més grandiosa sensació electritzant i més plaent que pot experimentar un pescador de canya. Durant tot el temps que segueix, es viu intensament, violentament, profundament; aquells moments, llargs algunes vegades de dues o tres hores, entre l'escar, l'atenció a la picada, el treballar el sard, el treure'l de l'aigua i el desclavar-lo, són d'una intensitat insuperable. Qui té paciència en preparar tot el parament i en sap treure profit, ja pot buscar bells moments, que no en gaudirà de més intensa emoció.

La tirada del sard és inconfusible. Per poca gràcia que es tingui en la seva captura, quan és un sard el que emboca l'escada, no us podeu enganyar mai. Succiona, atreu cap a si, com si al final de la canyada hi hagués un aspirador. La tralla, que sempre queda una mica en banda —el sard es pesca amb molt poc plom— sofreix una succió llarga i sostinguda; la punta de la canya es vincia fins arribar a frec d'aigua, d'una manera uniforme, constant i

duradera. Llavors és el moment! Atenció a un cop de canya massa sec; si el sard s'ha clavat de dins, si ha menjat bé, en sentir-se ferit i en estrényer les dents, pot trencar fàcilment. Cal dominar-lo sense deixar-li agafar aigües, sostenir-los, guanyar-lo a poc a poc fins a acostar-lo a un rec de la penya on no pugui nedar bé. El sard és valent i lluita amb potència i mai es pot dir que en tenim un de més fins que cueja dintre el sarró.

Aquesta és la pesca del sard en temps de temporal. També hi ha un altre sistema de captura: la pesca a «l'amagada». És tan difícil de fer-la bé que no es pot explicar en detall. Es necessiten condicions innates per tal de ser un bon pescador «d'amagada»: paciència, porfídia, coneixement exacte del lloc, sang freda, etc. Diuen els entesos que qualsevol equivocació significa el «bona nit» definitiu: moure's, deixar-se veure massa, desclavar-se un peix i ja se'ls pot anar al darrera amb un flabiol sonant! És pesca difícil, pròpia únicament de gent sense nervis, de pescadors capaçs d'aguantar una mateixa posició sobre les roques durant llargues estones.

Esquer fresc amb molta sang, verats, sardina, anxova petita —aquesta és la millor; tardes de llebetjol i de poc tràngol, un rec amb poc fons i una canya curta: aquest és el moblatge. Grumejar amb finura, destrament. Quan el peix està a punt —i solament un entès pot jutjar quan aquest moment és arribat— es comença a pescar. Si un n'és destre i no comet cap equivocació, durant els mesos primaverals i estiuencs es poden fer òptimes pesqueres. S'acostuma a agafar el sard petit, de mitja terça, i si és un dia d'aquells que la sort acompanya, se'n pot fer voleiar algun de dues o tres terces, de boca esbarregada i d'escates com monedes d'argent.

Sols una cosa es pot comparar amb la magnificència de la pesca del sard: el degustar-lo. Amb l'avantatge que aquesta darrera ocupació és més fàcil i no necessita seguir massa regles ni massa precs.

Joan Rovira és mestre i pescador