

Palamós, l'epicentre de la història de la pesca

El Museu de la Pesca de Palamós, que l'any que ve complirà vint-i-cinc anys, és un equipament únic a la Mediterrània. No només conserva i explica el passat a la Costa Brava, sinó que convida a conèixer el present i pensar en la sostenibilitat del sector per poder tenir peix a taula. L'any passat va rebre quaranta-cinc mil visitants.

Text > **ALBERT REQUENA LÓPEZ**, periodista

«**E**ntre tu i un peix sempre hi ha un pescador.» La frase es projecta a la sortida del Museu de la Pesca de Palamós, un equipament

cultural d'excepció. «Hi ha molts museus marítims, però que tinguin com a monogràfic la pesca i el pescador és únic a la Mediterrània», destaca el tècnic de gestió Xavier Martínez. Quan fa

més de quaranta anys es va començar a gestar la idea de fer un museu dedicat a la pesca, l'actual director, Miquel Martí Llambrich, ja formava part del projecte. «No es va pensar per trobar-hi

>> La recepció del Museu de la Pesca de Palamós, que cada any visiten 45.000 persones. (Foto: ALBERT REQUENA)



peces estrella, sinó per mostrar-hi la vida quotidiana. Volíem posar en valor l'ofici i la gent de mar, pensant en present, passat i futur», explica.

A finals dels anys vuitanta del segle passat, en Miquel va rebre l'encàrrec de l'Ajuntament de Palamós de posar ordre i documentar el fons que havia recollit l'Associació del Cau de la Costa Brava, una entitat privada nascuda el 1920. Conservava una col·lecció de peces d'arqueologia, obres d'art, armes, ceràmica, vestigis d'indis sud-americans, monedes, animals dissecats i també aparells de pesca i de navegació. Aquest material va ser l'embrió de l'actual museu. Els encarregats de posar-hi ordre van ser Miquel Martí Llambrich, i el director del Museu del Suro de Palafrugell, Josep Espadaler. Tots dos, juntament amb el museògraf Dani Freixas i l'antropòleg de la Universitat de Girona Joan Lluís Alegret, veien clar que l'exposició permanent havia de ser tan propera al ciutadà com als pescadors. Van escollir l'antic magatzem portuari, el Tinglado, per instal·lar-hi la seu del museu, al costat de la llotja. «Estàvem d'acord que el fil conductor havien de ser les persones. Volíem lligar la idea de l'ofici antic amb el futur, perquè tots podem ser consumidors de peix. Veníem a dir: darrere un plat de peix passen un munt de coses; entra al museu de la pesca i les coneixeràs», afirma Miquel Martí.

La visita al museu

Després de trepitjar, literalment, un mosaic de fotos de caixes de peix al terra de la recepció, un audiovisual explica la dimensió social, econòmica i cultural de la pesca: el sector pesquer no són només els pescadors, sinó que també en forma part la gent que fa recerca, el comerç, els peixaters, els restauradors i, també, els consumidors.

Si avancem, accedim al primer àmbit del museu, l'espai que convida a saber què es pesca i a posar-se en la pell d'un submarinista. Uns panells en forma de U d'un blau intens simulen el fons del mar, on neden anxoves, bonítols, tonyines, pops, escamarlans i, per descomptat, gambes, l'espècie reina del mar a Palamós.

«La pesca s'ha desenvolupat allà on la costa proporciona un redós per als homes i per a les barques. Són llocs determinats que tenen a prop bons



>> L'exposició del Museu de la Pesca. (Foto: ALBERT REQUENA)

«Volíem posar en valor l'ofici i la gent de mar, pensant en present, passat i futur»

caladors, però també llocs que ofereixen protecció i seguretat.» Ens ho diu el rètol que dona pas al segon àmbit des del qual descobrim on es pesca. Les explicacions van acompanyades de grans fotografies antigues de barques de pesca a vela que descansen a la sorra de la platja. La vitrina simula la costa, el mar i la situació dels vaixells quan surten a pescar. Des d'aquest espai es pot veure la nau central de l'edifici presidida pel vaixell *San Juan*, una embarcació de pesca de palangre a rem i vela que data de 1920.

El tercer àmbit del museu ens permet saber qui és qui en el món de la pesca, quines feines es feien a terra i a bord, i quines eines i aparells s'utilitzaven en els diversos oficis. Els mestres d'aixa i calafats construïen les embarcacions de fusta a les petites drassanes de Blanes, Sant Feliu de Guíxols, l'Escala, l'Estartit, Cadaqués, Palamós i Roses. Són oficis pràcticament desapareguts per l'evolució dels materials i els sistemes de construcció. Des de la irrupció del motor, el 1920, no hi ha mestres velers ni tampoc queden mestres boters i rodors, que construïen els

barrils i les botes de fusta per conservar el peix.

A les *remendadores* les podem escoltar en un racó del museu, decorat amb cadires de fusta i espart que volten una taula sobre la qual s'exposa una xarxa. Les veus ens traslladen la seva experiència com a cosidores i reparadores de les xarxes que es feien malbé amb l'ús.

La visita ens permet asseure'ns en una taula de taverna (d'aquelles on es trobaven els pescadors per cantar els dies que no podien sortir a pescar) i escoltar el testimoni de professionals que en el moment d'inaugurar el museu ja tenien més de vuitanta anys i que avui, malauradament, ja no hi són. Un d'ells explica que allà on pesquen gamba no hi ha escamarlà i al revés, «segons el fons i segons el temps, a vegades es barreja una mica». Si tanques els ulls, tens la sensació que estàs escoltant la conversa d'aquests homes de mar des de la taula del costat. Les converses formen part de les més de dues-centes hores de gravacions que conserva el museu.

«Com es pescava i com es pesca» és el títol que ens introdueix en el quart

àmbit. Les vitrines mostren (en dos nivells, un per a la superfície i un altre per al fons del mar) com es paren les xarxes segons la modalitat, el tipus de barques i les diferents tècniques de pesca.

L'almadrava, el palangre de superfície i la pesca a l'encesa (que consisteix a dur un llum per atraure el peix a la xarxa) són algunes de les formes de pesca. La teranyina o la pesca d'encerclament i la d'arrossegament (que ara es fa amb una sola barca mentre que antigament es posava en pràctica amb dos vaixells de vela que anomenaven *bous*) en són unes altres.

El museu a l'exterior

La Gacela, un vaixell d'arrossegament construït el 1960, i l'*Estrella Polar*, una

teranyina de 1970, són les dues barques museïtzades i atracades davant el museu. Fa poc les visitava un grup de joves, alumnes d'un curs de cuina a l'Espai del Peix, i el cuiner que els acompanyava, Narcís Oliu, a banda d'ensenyar-los la coberta, la bodega, la sala de motors (l'únic lloc on hi ha una màrfega per al maquinista) i la cabina de comandament, els comentava les feines dels mariners.

En Narcís fa un incís, davant la petita cuina i els fogons, per destacar que «un dels perfils més importants del vaixell és el *ranxero*, que cada dia prepara el menjar per a la tripulació i l'ha de servir abans que comenci la jornada». A més, assegura que sol cuinar captures del dia anterior i fa sopa o suquets, «sempre acompanyat d'allioli».

A l'exterior hi treballen els xarxaires o *remendadors*, la feina que abans feien les dones. És un espai habilitat per recosir els forats de les xarxes més grans. El dia que el visitem, un xarxaire que es fa dir Sebastià n'està arreglant una d'arrossegament, feta de niló, d'uns setanta metres de llargada. La xarxa (avui fabricada amb materials més consistents que les antigues de cotó, cànem o espart) es repara a la mateixa barca, «si la trencadissa és petita», o a terra «si és gran», ens diu en Sebastià. Fan servir agulles de xarxa o de *remendar*, que habitualment tenen forma de peix i antigament es feien d'arboç.

L'Aula Mar, mirant al futur

El 2019, el Museu de la Pesca va dissenyar la seva estratègia a deu anys



>> Les dues barques museïtzades es poden visitar a l'exterior del Museu de la Pesca. (Foto: ALBERT REQUENA)



>> Les dones participen a la processó del Carme al port de Llançà. (Foto: JOSEP MARIA DACOSTA)

vista. Un dels reptes és la construcció d'una embarcació per reivindicar i transmetre els valors de la sostenibilitat. Ha de ser un catamarà d'uns quinze metres de llarg i sis de mànega, amb capacitat per a quaranta persones, fet amb alumini reciclable i propulsat amb energia elèctrica procedent de plaques solars. Xavier Martínez, tècnic de gestió del museu, explica que l'Aula Mar és «un vaixell que, aquest mateix any, ens permetrà fer sortides per explicar mentre naveguem la importància de cuidar el medi».

Pesca, turisme i tradicions

L'activitat pesquera aixeca una gran expectació, sobretot la descàrrega del peix i la subhasta a la llotja. Segons explica el president de la confraria de Roses, Antoni Abad, el cuiner Ferran Adrià va fer veure als pescadors el potencial turístic de la feina que feien. Aquesta confraria va ser la primera de la Costa Brava a oferir visites guiades. Arran de l'èxit de Roses, en poc temps altres ports s'hi van apuntar.

A Palamós, s'ha incorporat una oferta nova, l'Espai del Peix, situat sobre l'edifici de la confraria. Marta Rodeja, directora de projectes i recursos del museu, detalla que «es pretén que el visitant també s'acosti al producte amb experiències gastronòmiques,

com ara un *show cooking* o un taller de cuina». I afegeix: «També oferim activitats de tipus pedagògic, adreçades als docents i alumnes per afavorir el consum de peix i perquè sàpiguen escollir productes de proximitat, amb valor nutricional».

L'Espai del Peix de Palamós també té com a objectiu donar a conèixer les espècies més desconegudes. «Volem que el consumidor s'adoni que espècies poc conegudes, com la canana, el gatet, el sorell, la melva, la molla o la maire, són de qualitat, tant nutricional com gustativa», manifesta Rodeja. Als restaurants de Palamós ara ja es poden trobar plats amb canana, similar al calamar, que ha tingut més sortida.

Sortir a pescar en barca és un altre reclam turístic que ofereix el port de Palamós. Hi ha un vaixell d'arrossegament que es dedica a aquesta activitat. «Permet al turista sentir-se pescador per un dia», diu el tècnic de gestió del Museu de la Pesca, Xavier Martínez. L'activitat consisteix a embarcar-se a les sis del matí fins que es torna a port, a la tarda. A bord, el tu-

rista veu com els pescadors treballen i menja amb ells, però no participa en les tasques més dures. Si el patró ho permet, per exemple, pot ajudar en la tria del peix. Actualment, aquestes sortides només es fan a bord de l'*Estrella del Sur III*, patronejat per Xevi Miró, amb una capacitat màxima de quatre persones.

Pel que fa a la gastronomia, a Roses, per Sant Pere, els pescadors celebren la Festa del Suquet i se'n reparteixen més de dues mil racions. A Llançà, algunes barques organitzen esmorzars a bord per als turistes.

El 16 de juliol, els pescadors celebren el dia de la patrona, la Mare de Déu del Carme. Les processons marítimes en aquesta diada són un espectacle, però darre-rament algunes confraries han declinat fer-les

al mar i, per exigències de la Capitania Marítima, només se celebren a terra. A Llançà, les dones participen activament en la processó del Carme, que coincideix amb la festa major de la vila. Se celebren processons a l'Escala, Palamós, Empuriabrava i Tossa de Mar, entre d'altres.

L'Espai del Peix de Palamós també té com a objectiu donar a conèixer les espècies més desconegudes