

PRESENTACIÓ

«Aigua i arròs»



Evidentment, el lector avesat, col·laborador i soci de la nostra entitat, ja deu haver inferit que la unió d'aquells dos substantius, «Aigua i Arròs» en un mateix sintagma, a banda de la sorpresa inicial de trobar-los antagònics i complementaris alhora, d'una substància sòlida davant d'una de líquida, i que pot causar paradoxa de ser-ne necessitades, l'una de l'altra, sens dubte, també el deu haver conduït per les galeries pregones del record i haver-li portat a la ment els gran títols de la literatura intemporal, als quals, tan agradosos eren els novel·listes decimonònics russos, i que immediatament els n'associem: «Guerra i Pau», «Crim i Càstig», «Pares i Fills»... i «Vida i Destí», rètols immortals, l'aporia dels quals va saber aprofitar el nostrat, insigne novel·lista i aclamat polític, don Vicent Blasco Ibáñez, per als seus també títols de renom reconegut com ara «Arròs i Tartana» o bé «Cañas y Barro»; el segon més llegit entre les classes populars de l'entorn de la ciutat de València per descriure de forma fefaent la rivalitat entre pescadors de les vores de l'Albufera i els llauradors, àvids de noves terres a les vores dels aiguamolls, que dessecaven per estendre el conreu de l'arròs; mentre que la primera esmentada, «Arròs i Tartana», obra costumista que ens introduirà en el món dels menescals de la ciutat, els valencians d'origen humil que, en arribar a València, volen canviar d'estatus social en dedicar-s'hi al comerç, i que delatarà el fracàs de voler viure pel damunt de les seues possibilitats tot dissimulant d'on provenen i voler imitar les classes altes que governen la ciutat; és a dir, «arròs» (llauradors pobres) versus «tartana» (botiguers i comerciants).

Si ens retrotraïem als orígens, a la gènesi de la matèria present que volíem tractar, això és, l'aigua i l'arròs, completius i contraposats en el temps, hauríem de recórrer a la citació de la Gènesi bíblica, per clarificar quin fou primer de tots dos: «*Al principi Déu va crear el cel i la terra. La terra era caòtica i desolada, les tenebres cobrien la superfície de l'oceà, i l'Esperit de Déu*

planava sobre les aigües. Déu digué- que existesca la llum!-, i la llum va existir». Si ens atenim al que hem llegit trobem que «l'aigua» dels oceans ja existia abans que la llum, segons la Gènesi bíblica, com a part intrínseca de la terra i el cel, i que després va venir la «Llum», necessària per obtenir-ne energia i calor; per a les plantes i els altres éssers vius, per a l'arròs i les persones...

Certament, si ens fixàvem en l'origen de la humanitat, que des del continent africà es desplaçà cap als altres, en un procés molt lent i amb una vida basada en la cacera i la recol·lecció boscana, cap a finals de l'era lítica, l'ésser humà desenvoluparà la primera gran revolució cultural, la revolució agrícola, ara fa uns deu mil anys enrere, i haurà d'esperar milers encara per a les altres quatre revolucions fonamentals en la història humana, la industrial, l'energia renovable, l'era d'internet i la de la intel·ligència artificial, totes vingudes en poc més d'un segle. La primera, que ara ens ateny, s'inicià quan abandonàrem els boscos com a font de subsistència i els canviàrem pel conreu de la terra, és a dir, el món agropecuari. Res més no ha estat tan determinant per a l'extensió i la proliferació de l'ésser humà i la seua resistència al planeta terra com la invenció de l'agricultura com a font de producció d'aliments i d'excedents, que es poden emmagatzemar per a tot l'any, i així dedicar la resta de temps a les altres coses que anirien forjant el que anomenem «civilització», i no haver d'anar trescant tothora rere animals selvatans.

Si fem una ullada ràpida al mapa mundial, sempre trobarem una mateixa analogia de les primeres civilitzacions i l'agricultura i, per tant, el nexa serà parell, és a dir, «aigua» (els rius que ja existien, com diu el text bíblic, abans que la llum i el mateix ésser humà) amb «cereals». Les primeres civilitzacions i llurs assentaments es vinculen al conreu dels cereals, i a l'entorn dels grans rius mundials, el riu

Groc a la Xina, el Ganges i l'Indus a l'Índia, i més a prop nostre, el Tigris i l'Eufrates, a l'actual Iraq, o bé, el sempitern riu Nil, el riu més gran del món en rivalitat amb l'Amazones. És ara quan apareix el conreu de l'arròs a la Xina i l'Índia, o bé de cereals més modestos, com la civada, l'ordi i el sègol, a l'Orient pròxim, on els rius estan envoltats de desert, com el Nil, a l'Àfrica, on també es conreenen el mill i el sorgo, més resistents al clima sec. L'arròs, doncs, ens arribarà a Europa des de la Xina i l'Índia mitjançant l'expansió de l'Islam pel nord d'Àfrica i l'Al-Àndalus, i a diferència dels altres cereals necessitarà una gran quantitat d'aigua, i és per això la seua vinculació biunívoca d'un i l'altra. La dependència és tal que si ens fixem en els rius Tigris, Eufrates, o el mateix Nil, que estan envoltats de desert i dunes d'arena, malgrat tot, el cabal d'aigua és tan descomunal que podem plantar els guaixos d'arròs a tocar de les arenes estèrils, fins i tot si hem d'estar sotmesos a variacions estacionals, sequeres o inundacions devastadores, com ja es recull al poema de *Guilgameix* de la cultura sumèria a sud de l'actual Iraq de fa més de 4700 anys d'antiguitat, on ja es narra el mite del diluvi universal i de l'extermini de pobles sencers, poema que sens dubte recollí molt més tard el text bíblic de l'arca de Noè.

Si continuem amb la geografia, podem trobar a Europa rius tan colossals com els africans i asiàtics però molt al nord, els llarguíssims Rin i Danubi, evidentment massa freds per al conreu de l'arròs, i no cal dir el Don i el Volga, ja a les estepes centrals, bones per al conreu de l'espelta i el forment (variants del blat) i el sègol, cereals resistents al fred i les altures. El nostre arròs només pot vincular-se a zones molt més meridionals, i introduïts pels àrabs a la Península Ibèrica des del segle VIII i IX, només el trobarem a les envoltures del Guadalquivir, a Sevilla, a les boques del riu Ebre, a Tortosa, i al nostrat Xúquer, zona amb la qual, a més a més, incorporarem l'ajut dels aiguamolls de la costa mediterrània.

Ajustem ara la visió de camp del mapa imaginari i davallem a les nostres costes valencianes de fa mil anys i pensem com eren d'humides, no solament l'Albufera, que era unes deu vegades més àmplia que l'actual, sinó també més al nord, els aiguamolls i marjals des d'Almenara, el Puig, l'Almàssera, etc., o més al sud, les boques del riu Xúquer, Sueca, Pego, i fins i tot a la part baixa del Vinalopó, zones ideals per a l'aprofitament d'aigua, terres planes i temperatures suaus, perfectes per al conreu de l'arròs.

I ara, sense abandonar el tros de mapa mental que

ens hem fet dibuixar, avancem en el temps, i des de fa mil anys endarrere, anirem apropant-nos a l'actualitat, tot passant per l'època medieval, després de la conquesta de Jaume I al segle XIII i avançant en les modificacions de la xarxa de rec i l'extensió del conreu de l'arròs i els altres cereals, en un període llarg que anirà des del ressorgiment carolingi de l'any 800 fins al descobriment de la impremta el 1450, és a dir, sis-cents anys duríssims i atroïnats on l'extensió del rec i del conreu cerealístic es reconciliaran i es barrejaran amb els anhels i les llàgrimes de moltes generacions de treballadors i llauradors, tot solapant-se i enllaçant-se com les capes de sediment de rieres i rius. En el nostre cas particular conviuran generacions sota el domini de l'islam, del cristianisme i encara fins l'expulsió al 1609 dels moriscos valencians, que deixaran moltes terres abandonades i pobles dessolats, però, a grans trets, fins aquesta darrera data esmentada de l'expulsió dels moriscos, la producció agrícola valenciana era majoritàriament de secà, de subsistència, quan campava arreu el conreu de vinya, olivera, garrofera, ametlers en connivència amb els cereals de secà, exposats a les inclemències de l'oratge, a les pestes i aiguats o sequeres o simplement collites escasses. Serà més tard, cap al segle XVIII, quan s'ampliaran les infraestructures del rec, que no són les actuals, perquè les han solapades; nogensmenys, la memòria de l'aigua, la seua empremta, resta com un fantasma que en desaparèixer de la vista haguera deixat encara un rastre tangible que nosaltres ara podem resseguir.

Així, doncs, i centrant-nos en la nostra geografia, la base de l'alimentació anomenada «mediterrània» al nord i sud de la mar nostrada eren els cereals, el vi i l'oli d'oliva, tres elements usats, per cert, en els rituals més sagrats de l'ofici catòlic. Durant la major part d'aquesta època medieval i feudal, fins l'expulsió dels moriscos al segle XVII, la base alimentària era el pa fet del cereal més a la mà, o més barat, per a la majoria de la gent, que eren vassalls o llauradors pobres i, atès que el blat era escàs i car, l'ordi i la civada, destinats a l'elaboració de cervesa i maltes, o de pinso pels cavalls dels nobles i senyors, així, per tant, només quedava el sègol, molt conreat a l'Europa central i a Rússia per la seua resistència al fred; en canvi ací, tenia poca tirada, la farina resultant era obscura (el conegut «pa negre»), considerada de pobres o bé cedida als convents per al consum de frares i monges o per les almoines als qui hi acudien a per la sopa de caritat. Tanmateix, la mala fama del sègol encara provenia d'una altra banda, més enllà de

l'estètica o de l'aspror de la farina obtinguda, i era causada pel cornet o banyó del sègol, un fong paràsit del gra, tòxic, contra el qual no es tenia cap solució en aquells temps, que contaminava la collita i la llençava a perdre per a la venda, i de vegades ni tan sols es podia detectar a temps, i ja recollit i ensacat el gra molt, la farina venia barrejada amb el fong; com no es podia portar al mercat es donava per a pobres de caritat i també era consumida pels interns del convent, però el pa resultant de la qual provocava convulsions, al·lucinacions i contraccions arterials, tot i que no la mort. Resulta ara astorador i immensurable que totes aquelles vigílies, dejunis, precis silents, cel·les fredes i misses d'albada no induïren les aparicions en forma d'ectoplasmes de verges i santes en el pati de claustres, ni de veus misterioses rere murs humits o de frec de vol d'ales angelicals (o només d'algun colom extraviat) en aquells convents oblidats entre columnes gòtiques de capelles sense llum, i ens hàgem de conformar que tots aquells gojos místics i lacrimògens de la literatura hagiogràfica del barroc, de sants i santes encimbellades en les catedrals, en el fons era causat pel consum involuntari d'un fong en forma de banyó paràsit d'un gra de sègol infravalorat. No deixaria de sorprendre'ns la condició humana i els seus sofriments hipocondríacs si no fora que el fenomen i el gra infectat ja eren coneguts pels antics grecs, que el consumien en les celebracions de les festes dels misteris d'Eleusis, dedicats precisament a la deessa *Demèter*, la deessa de l'agricultura, simbolitzada per una espiga de cereal...

En aquest mateix sentit, també cal destacar un altre fong, en aquest cas, necessitat de molta aigua, pinassa abundant i pins protectors, un bolet o pebràs ben identificat pels micòlegs o entesos en esclata-sangs, però fins i tot actualment conegut entre els infants seguidors de còmics populars de gnoms, donyets i barrufets, perquè els dibuixants els fan viure en habitatges habilitats a l'interior d'aquells bolets esgrogueïts amb sostre roig tacat de blanc, això és, l'*amanita muscària*, o reig bord o mosquerola. El bolet en qüestió era consumit en les festivitats romanes dedicades al déu Bacus, déu de la primavera i la vinya, en les processons de les quals, les bacants o sacerdotesses romanes el prenien, atès que també provoca al·lucinacions causades per l'alcaloide associat a la seua fibra carnosa. Les dones oficiants de les festes entraven en trànsit i parlaven i cantaven tot deixant l'inconscient a llur lliure àrbitre, paraules que eren recollides pels escribes i considerades veus de connexió amb el déu elogiat en la festa. Com que

la ingesta del bolet en cru, coent, aspre i corretjós, era poc gustós, les sacerdotesses l'havien d'engolir acompanyat del vi de la collita celebrada per atenuar el gust picant, i per això el nom del déu esmentat. L'educació catòlica posterior, en descriure la festivitat, ens ha volgut fer creure que les dones, sota els efectes de l'alcohol i deixades en llibertat enmig de la festa, portaven a la libidinositat desfermada els pobres homes que hi anaven, tot intentant, no solament desacreditar les dones en si mateixa, ja que les «bones dones» havien de seguir l'exemple de la verge Maria, dedicada només a la cria dels fills i reclosa a la cuina de la llar, i per tant, lluny de poder fer de guies espirituals de la comunitat cristiana, sinó que també es posava en auto-alerta la mateixa església catòlica, perquè el consum de l'alcaloide del bolet per una dona en llibertat, poguera posar en dubte la seua autoritat eclesiàstica i exclusivament masculina, com era de suposar.

Comptat i debatut, serà a partir del segle XVII, amb les esbancades de noves terres i l'aprofitament de les zones abans declarades insalubres d'aiguamolls i albuferes, que es podran estendre el conreu del cereal tan valorat, l'arròs; tot i que la vida rural entre l'any 1700 i finals del segle XIX (1900) no serà ni desimbolta, benevolent ni benigna, perquè el feudalisme rampant no s'havia acabat, i els servents, treballadors i llauradors, habitants dels pobles valencians, encara haurien de suportar aquell pes ancestral com una llosa que barreja la corrupció, l'extravagància i la injustícia amb la fam insondable i perpètua. Si fem una mica de memòria recordarem que a la Corona d'Aragó el blat, el gra per excel·lència més cobejat, era escàs i car, perquè Aragó estricta n'era deficitari i s'havia d'importar de Castella o bé dels altres regnes confederats de la mateixa Corona, com ara Sicília i Sardenya a través de la perillosa mar. A les riberes del Xúquer encara no hi havia un desenvolupament de la xarxa del rec que hauria d'esperar ben entrat el segle XVIII; el blat s'havia de pagar en moneda i després portar-lo al molí del senyor feudal, amb un nou pagament, i encara després al forn del poble, amb un altre pagament perquè era del senyor, a més del transport si creuava ponts, etc.; així, un pa de farina de blat acabat de coure valia el seu pes en or! L'arròs no calia importar-lo, ni portar-lo al molí per moldre'l ni al forn per coure'l. Des de casa mateix el podíem usar com a menjar de cada dia, que equivalia a les farinetes catalanes, les «gachas» aragoneses, els gaspatxos manxecs o les miques extremeñes... l'arròs de cada dia esdevenia una qüestió religiosa,

com el pa de farina de blat. Clar que no tot foren flors i violes. El conreu de l'arròs comportaria també malalties difícils de controlar o aturar durant segles de treball dur sense descans, un menjar dolent, insuficient, habitacles insalubres, sense temps d'ús lliure o per dedicar a les habilitats intel·lectuals; l'arròs de cada dia venia a compensar una mica aquella vall de dolor on la malària, el tifus i el còlera eren el pa de cada jornada.

D'una banda la vida a la vora de zones humides i marjals menava a la connivència amb el mosquit, o bé l'aigua estantissa que es filtrava als pous d'on hom s'abastia; el primer provocava el paludisme i la segona la còlera o el tifus, que delmaven la població de les Riberes. Tot i això, l'arròs era el cereal de fàcil abast, tant és que la paella (el recipient on es cou) per metonímia ha passat a significar el plat d'arròs acompanyat amb el que la comarca donava de l'horta o de la muntanya, amb poca carn, ja que també això era de propietat del senyor feudal, i els pobres havien de recórrer als caragols, granotes, lirons d'aigua (ratetes de l'arròs), anguiles o pardalets agafats amb paranys per aportar-ne una esquifida proteïna al plat de l'arròs. O bé un simple arròs senzill, l'arròs rossejat, només arròs al forn amb julivert i uns pocs pinyons cuit amb el brou sobrer de l'olla de diumenge... però encara hi havia un perill afegit, un perill intrínsec al mateix gra, que és la quantitat d'arsènic que conté a diferència dels altres cereals. A hores d'ara encara hi apareix en major quantitat atès que gran part de l'arròs que consumim prové del sud-est asiàtic importat, on l'ús de pesticides i herbicides es fa sense massa mirament, a més a més de la contaminació de les aigües residuals amb què el reguen, que encara li n'aporten major quantitat i el fan més perillós. Nogensmenys, per una part ja no el consumim cada dia com abans, perquè tenim una alimentació més variada, i també hi ha diverses tècniques casolanes per reduir-ne el metall tòxic, com ara el que fan a l'Orient, que se l'empassen després de bullir-lo i rentar-lo amb aigua abundant, o bé com era el costum entre nosaltres de rentar-lo amb aigua freda abans d'incorporar-lo a la cassola, o deixar-lo a remulla la nit anterior, com si fos un llegum sec que s'ha d'ablanir abans de posar-lo a l'olla. En conclusió, l'arròs, tant a les riberes del Xúquer com a gran part del territori valencià, ens ha ajudat a sobreviure des dels temps medievals en un món hostil i difícil per a la immensa majoria de valencians en contraposició als aristòcrates i poderosos senyor feudals que ens han governat i extorsionat per a poder fruir

d'una vida regalada, ociosa, luxosa i presumptuosa, a costa de la sang, les llàgrimes i la suor dels seus servents, llauradors pobres i pobres simplement de solemnitat, que han estat tots els nostres avantpassats i familiars fins fa no-res, a la mateixa cantonada de la història.

Per tot això, el lector fidel, soci de la nostra associació podrà ara obrir la revista número 23 que dediquem al conreu de la llavor mítica de la nostra cuina diària i trobarà que els respectius articles es decanten, com hem pronosticat en el títol, a la qüestió de «l'Aigua», els seus usos i abusos històrics, el seu aprofitament, o també el seu balafament, que ha contribuït en gran mesura als desastres a què estem acostumats, de vegades per ignorància, de vegades per perversitat o malvolença, mentre que també hi trobarà els altres articles i treballs de camp sobre «l'Arròs», a la Ribera del Xúquer o al poble d'Antella, sobre el conreu, la propietat, les tradicions i fins i tot la cuina que se'n deriva. Així mateix podrà fruir dels articles consuetudinaris a la nostra publicació com són les col·laboracions literàries, poètiques, sobre els oficis tradicionals i ja perduts, o encara sobre l'obtenció d'altres recursos sobrevinguts de la natura com són els bolets i el seu aprofitament i ús en la dieta mediterrània i tan relacionat amb l'aigua i la seua escassetat i, finalment, l'apartat sobre els fets esdevinguts al poble d'Antella a l'any de la publicació present.

Per tot plegat, amb aquest breu recorregut per la història i la geografia en la presentació de la revista *La Lloca*, hem volgut fer una revisió per explicar com moltes qüestions atribuïdes sovint al mite o a la idiosincràsia humana, sempre tenen un rerefons de realitats palmàries, com ara el consum tan arrelat de l'arròs entre nosaltres, i que no es deu a cap peculiaritat etnològica dels nostres pobles, sinó tot el contrari, perquè ha estat un salvavides en un moment històric passat al qual ara no volem renunciar després que tants sacrificis ens ha costat el seu ensinistrament ni a la tradició culinària que hem sabut aprofitar. Així exposat, doncs, com deia un antic adagi «amb pa i vi hom fa el camí», podem prendre llicència per substituir-lo i dir-ne: «amb l'arròs de cada dia podrem trobar la via», de la lectura que els oferim tot seguit. Que vostès en tinguin un molt bon profit!

La Junta directiva de l'associació cultural *Cilim*.