

Tinc 50 anys i sóc nascut a Tortosa. Porto tota la vida a la bacallaneria familiar que tenim al mercat de Tortosa i que ara regento amb el meu germà Jordi. Som una nissaga de bacallaners que es remunta al segle XIX. El bacallà –o abadejo, que en diem a les terres de l'Ebre– és tan habitual com desconegut

“Hi ha gent que es deu pensar que el bacallà ja surt salat del mar”



Paco Sorolla, bacallaner

Quantes generacions fa que es dediquen al bacallà?

Quatre. Els meus fills encara no s'hi han posat.

I s'hi posaran?

Són adolescents i encara no ho sabem. Però d'entrada sembla que no els molesta.

I a vostè li faria goig.

La veritat és que sí. Perquè em faria il·lusió que seguíssin la tradició familiar i perquè el bacallà és un producte singular que, per norma general, no està ben tractat.

Per què ho diu, que no està ben tractat?

Perquè n'hem vist tota la vida però la majoria de la gent ho desconeix tot. N'hi ha molts que no saben tan sols ni què és i es deuen pensar que ja és un peix que surt salat del mar.

Quin és l'abecé del bacallà?

El bacallà és un peix que pertany a una gran família on hi ha germans, parents i cosins. Així que cal estar alerta perquè, molts cops, quan ens creiem que comprem bacallà, en realitat comprem una altra cosa. Ens hem de fixar en la pell. Per norma general, si ens venen un bacallà sense pell, desconfiem-ne.

Per què l'habitual és com-

prar el bacallà salat i no com un peix fresc?

Això ha canviat molt: ara n'hi ha de molts tipus i també se'n compra de fresc. Però és veritat que, abans, el bacallà només es menjava salat i podríem dir que rebia, com a peix, un tractament semblant al que sempre hem fet amb els pernills salats.

És una qüestió de tradició cultural, doncs?

Sí, però hem de pensar que, en origen, si el salaven, era per raons de necessitat. Per conservar-lo millor, i això ho van començar a fer els bascos que anaven a pescar-lo cada cop més lluny i el sala-

ven per portar-lo en bon estat i que pogués tenir una llarga vida.

I això el va convertir en una menja popular.

Això mateix. El fet que estés salat permetia, per exemple, que en èpoques de collita, quan els pagesos s'estaven setmanes al camp sense neveres, el bacallà era un producte ideal perquè, a més donava molt joc als fogons i permetia ser cuinat de mil i una maneres diferents.

Van ser els bascos els primers a salar-lo?

És curiós perquè eren uns pescadors que treien poc peix de les seves costes i, a poc a poc, van anar

més i més lluny fins que van atreir-se a creuar l'Atlàntic.

I això va ser fa molts segles o fa relativament poc?

Si parlem de bacallà en certes quantitats i de com, a poc a poc, es va anar convertint en un producte popular, parlem del segle XVIII.

Però per què acabem salant el bacallà i no altres peixos?

Primerament, perquè el bacallà té molta més carn que altres peixos. I després perquè, com passa amb el porc, no tot és apte de ser conservat en sal. Del porc saleem el pernil però els peus no. Hi ha productes que no es poden salar. En el cas del salmó, per exemple, la sal el fa malbé.

Com va començar el negoci la seva família?

La nostra família és una mica singular perquè no és que vinguem d'una nissaga de bacallaners, sinó de dues. Eren bacallaners tant la família de la meva mare com la família del meu pare.

I eren competència?

En origen, no, perquè el meu pare provenia de bacallaners que treballaven a la zona de la Sénia, i la família de la meva mare es movia pel Baix Ebre. Després, però, sí que van ser competència perquè les dos famílies van acabar tenint, cadascuna pel seu compte, la seva parada al mercat de Tortosa.

Fins que es van casar? Els seus pares van ser com el Romeu i la Julieta dels bacallaners?

Així va anar la cosa. Fins que no es van unir les dues famílies no hi va haver un sol negoci, el que ara tenim.

A les terres de l'Ebre al bacallà li diuen abadejo, oi?

Sí, tothom. I és un nom que té un origen ben curiós.

Ah, sí?

Sí. Ho han escrit diversos lingüistes. Pel que es veu, no és gens casual que la paraula abadejo, ja sigui en castellà o en català, es faci anar per on passen els camins dels pelegrins cap a Santiago. Fixi's que l'arrel de la paraula abadejo no és altra que abad.

I quina relació té amb els pelegrins i els abads?

Que era un producte que els pelegrins portaven a sobre i deixaven, com un substitutiu de l'al·moïna, a les abadies per on passaven, cosa que els monjos de l'època agraïen moltíssim perquè l'abadejo era, per ells, una exquisidesa.

TONI ORENSANZ