



Bacallà de Tortosa

Itàlia no té cafetars, però a cap altre país no superen el seu expresso, machiato o capuccino. Suïssa no produeix cacau, però és la meca de les xocolates.

A nivell micro i amb prou feines conegut, sorprenen casos com el de la petita població canària d'Uga, a l'interior de l'illa de Lanzarote. Allà hi tenen la seva base els més de 300 camells que passen els turistes per la zona volcànica propera i s'hi produeixen formatges de cabra i alguns vins, però l'insòlit és que s'hi elabora un salmó fumant que s'ha fet famós entre els gurmets de diverses ciutats del món. El salmó arriba des de Noruega i el fumegen allà. La creativitat i la feina pesen més que la proximitat de les matèries primeres.

En l'àmbit català un cas curiós es dona a la ciutat de Tortosa. No és el dels seus pastissos o de l'oli. Ni les baldanes d'arròs, que deixen molt enrere botifarons considerats famosos. Al seu mercat central, un edifici eclèctic monumental del segle XIX, s'hi ven bacallà en salaó -*bacallà* en la terminologia de la zona- que té la fama de ser un dels millors de Catalunya i d'Espanya.

Molts barcelonins que visiten la ciutat no deixen de passar per aquest mercat per comprar bacallà abans de tornar a casa seva. Al llarg d'almenys un segle diverses generacions familiars consecutives han comercialitzat tal producte

El que es ven al mercat central té fama de ser un dels millors de Catalunya i Espanya

en aquest mercat. El venien ja, i en quantitats més grans que avui, quan el bacallà salat era un aliment de pobres, molt barat.

A més del consum urbà, a les comarques catalanes de l'Ebre molts agricultors marxaven setmanes senceres a treballar en els oliverars de secà allunyats de les poblacions, residien en petites cases mancades d'electricitat i, entre altres subministraments, s'hi enduien una bona quantitat de bacallà en salaó per ser un producte sense problemes de conservació. Avui, sis o set dècades més tard, el bon bacallà en salaó gairebé forma part de les exquisitats.

Es consumeix molt menys bacallà a la dieta ordinària, però el *tallar el bacallà* no ha passat a la història. Les recents eleccions municipals i autonòmiques han transformat el mapa polític i *tallen el bacallà* molts nous mandataris que mai no havien ocupat càrrecs. Pocs d'ells, tot i això, saben l'origen d'aquesta dita.

Fa 200 o 300 anys quantitats importants del bacallà salat que havia estat pescat en zones del nord de l'Atlàntic, un producte aleshores molt barat, era enviat per consumir a alguns països del Carib com a aliment dels esclaus que treballaven a les plantacions de canya de sucre. A l'hora de servir el menjar es posaven en fila i el capatàs anava trossegant, *tallant*, el bacallà per donar-ne un tros a cadascú. N'era expert i podia decidir a qui n'havia de donar més o menys. Com els polítics d'avui i de sempre.