

AMB AIGUA ALS AMBONS (II)

Quan la platja de Calafell era tan sols un grapat de botigues, és a dir, unes petites construccions on es guardaven els estris de la mar i els pescadors vivien al poble, alguna havia de ser la primera família en establir-se a la platja. Si no anem errats, aquesta família podria ser la del Manco. Qui va donar el renom a la família fou l'avi de l'actual Salvador Papiol, que té 94 anys i nasqué ja a la platja, l'any 1893. Venien de Creixell buscant vents favorables per a la navegació a vela.

Avui portem a les nostres pàgines en Vicenç Papiol, besnét d'aquell Manco que d'infant va perdre els quatre dits de la mà en caure al braser, i que va donar peu al renom.

El Vicenç, home prudent i assenyat, pescador de tota la vida, persona amb inquietuds que sempre s'ha ofert a col·laborar.

Durant molts anys va pertànyer a la tripulació del bot salvavides. Quan parla d'aquesta entranyable embarcació, encara s'emociona. Durant molts anys també ha estat i és encara membre de la Junta del Pòsit de Pescadors.

A ell ens hem adreçat perquè ens expliqués alguna de les millors i més abundants pesqueres que recordi.

És clar que el primer que ens ha dit és que amb «l'arratre» és molt difícil de fer una pesquera tan gran com per poder dir «amb aigua als ambons». Som conscients que aquest tipus de pesca és més constant i no ofereix sovint ni grans decepcions ni massa diades extraordinàries. De tota manera, em deia, t'explicaré el que ens va passar en certa ocasió: «Vam agafar trenta-quatre llagostes. Llavors copejàvem el peix; no era com ara, que amb l'estellera tires el sac a dalt o amb la 'maquinilla' et puja tot sol. Fixa't si hi havia peix abans que no hissàvem el sac, sinó que quan el teníem associat a l'orla obriem la bascordella.

«Després, mentre un amb un rem eixamplava el forat, l'altre amb el celebret anava traient el peix per deixar-lo sobre coberta, on, seguidament, ens posàvem a triar i netejar.

«Doncs, com et deia, en una ocasió vam arrambar roques i vam tenir la gran sort que vam pescar les trenta-quatre llagostes. Jo les anava traient d'una en una directament de dins el sac, perquè no es trenquessin les banyes, i encara recordo que una fot brivada i va caure a la mar. El pare encara ho comenta, quan parlem.

«Va ser un vol curt des de Sant Vicenç fins aquí a l'entrada dels farallons. També agafàvem unes set robes de mòlles i un congre com la cuixa. Ara ja no se n'agafen, de llagostes, a la mar nostra o molt rarament. Has de pensar que les barques grosses han fet desaparèixer fins i tot molts farallons.

«La pesca ha minvat molt i, si no s'hi posa remei, el futur el veig molt negre».



LA LLAGOSTA

La primera classificació que trobem d'aquest crustaci pertany a l'entomòleg danès, deixeble de Linné, conegut com Johann Christian Fabricius, i l'anomena com *Palinurus elephas*.

Segons l'actual classificació científica, la llagosta és del tipus: artròpodes. Classe: crustacis. Família: Palinuridae. Ordre: decàpodes.

La llagosta és un dels crustacis més apreciats i, per tant, també dels més perseguits. A les nostres costes, en distingim dues espècies: la llagosta, pròpiament dita, que és de tons vermells o marronosos, i la llagosta de fons, que és de tonalitats més clares, arribant al rosa verdós. Caracterís-

tiques comunes són: antenes molt llargues, amb molt de gruix a la base. Les potes toràciques no tenen pinces, i la closca de cefalo-tòrax és recoberta d'una gran quantitat de puntes espinoses de diferents mides. Són considerades grans quan arriben als 30 cm de llargària, però n'hi ha que arriben als 40 cm i, en casos excepcionals, al mig metre.

La llagosta és un animal gremial, i es troba, generalment, en fons rocosos, que varien des d'una braça fins, aproximadament, les 250.

En castellà s'anomena langosta, en francès es diu langouste, en anglès se la coneix com spiny lobster i en alemany languste.

Jaume Solé i Rubió

