

Peix al cove

Comprar peix salvatge i de proximitat, que en èpoques passades fou assequible fins i tot per a les economies més humils, comporta, cada cop més, una despesa remarcable. Tant si és d'arrossegament, com si és de xarxa, com si és de palangre, com si és de tresmalls. Pels que vivim en municipis amb flota pesquera i tradició marinera, consumir peix de llotja i/o de proximitat està passant de representar una opció assequible - poques despeses de transport, de conservació i d'intermediaris - en un sotrac per economies ajustades (la majoria). No em va estranyar, doncs, la conversa entre una parella de jubilats que vaig escoltar al Mercat Municipal de Blanes, davant una de les dues peixateries que «resisteixen», enmig d'una munió de parades tancades. «Mira Juan, las sardinas a 10 euros el quilo i los boquerones a 12 euros el quilo, nos vamos al C....M» « Pues, vamos». Poseu entre la C i la M quatre lletres i us sortirà el nom d'una de les grans superfícies que proliferen a l'extraradi blanenc. Allà, molt probablement, van trobar les mateixes espècies a meitat de preu. Això sí, vingudes de més lluny, un xic menys fresques i més viatjades, però no amb tanta diferència organolèptica perquè els preus siguin tan contrastats. En el cas dels abans humils i populars maires (tabancs, a Blanes) la diferència, sovint, es multiplica per quatre. Les grans superfícies treballen amb marges més petits i en comercialitzar grans quantitats poden negociar, sens dubte, preus de compra més ajustats. Els petits i mitjans peixaters s'han de guanyar la vida amb un volum de vendes significativament menor. Només els uns i els altres coneixen el marge de benefici que apliquen al seu negoci. Només ells saben, en el cas dels petits, si duplicar o triplicar preus no va espantant i foragitant, a poc a poc, una clientela que durant molts anys semblava fidelitzada. He parlat de peix, de venedors i de compradors. Però no de pescadors. Aquest, després d'èpoques passades glorioses, ho tenen cada cop més magre. A la duresa de la seva feina s'hi afegeixen vedes, restriccions de captures i de dies de pesca, hipertròfia burocràtica, ara fins i tot a dalt dels mateixos vaixells, etc. No és difícil d'imaginar quins interessos a gran escala s'amaguen darrere de tot plegat. El peix de piscifactoria acabarà essent l'únic assequible, el recurs de la majoria de consumidors. El peix salvatge de proximitat, un luxe. Ho diuen les guies i tots els experts en alimentació: menjar peix és saludable. Menjar-ne de salvatge encara ho és més, donat que no ha rebut tractaments per evitar plagues i infeccions com es fa sovint amb els d'aqüicultura. Saludable sí, per a l'organisme. Per a la majoria de butxaques, cada vegada menys.

Font del document: <https://www.diaridegirona.cat/opinio/2026/03/02/peix-cove-127421357.html>