

Tonyina

De símbol d'opulència a metàfora de la vulnerabilitat ecosistèmica.

El vocable *tonyina*, de ressonància clàssica, deriva del llatí *Thunnus*, que al seu torn emana del grec *Thýnnos*, terme intrínsecament lligat al verb *Thýnō*, que significa llançar-se o precipitar-se. Aquesta etimologia capta amb perspicàcia la velocitat, agilitat i dinàmica impetuosa d'aquest escòmbrid formidable.

Les cròniques de Plini el Vell no són mers relats; són testimonis d'una abundància que avui ens resulta gairebé quimèrica, on les flotes antigues es veien compel·lides a maniobrar «com contra una flota enemiga» davant la densitat inaudita dels bancs de peix. Aquesta estampa idíl·lica es confronta dràsticament amb la realitat contemporània, on la implementació de vedes i zones d'exclusió pesquera s'erigeix com un imperatiu ecològic per a la preservació de l'espècie. La conseqüència inevitable ha estat una revalorització exponencial del seu cost, fent inimaginable l'opulència pretèrita.

L'ofrena d'un bou de bronze al santuari d'Apol·lo a Delfos, al voltant del 480 aC, per una captura excepcional de tonyina, subratlla la rellevància socioeconòmica i cultural d'aquest peix en l'antiguitat. L'encunyació de monedes per diverses polis gregues amb l'efígie de la tonyina no només en corrobora el valor comercial, sinó també la sofisticació de les economies locals que, gràcies a la salaó de les seves vísceres, estenien la influència a latituds distants.

La captura de la tonyina, particularment a través de la tècnica ancestral de l'almadrava, ha conservat una essència primigènia. Aquest terme, d'arrel araboandalusina, es tradueix suggestivament com a lloc de la lluita o on es colpeja, una descripció que evoca «la vistosa, agitada i abundant sang» que encara avui, igual que en l'antiguitat, remet ineludiblement a una escena bèl·lica.

Més enllà del seu valor nutricional, la tonyina ha transcendit la mera biologia per erigir-se en un símbol d'abundància i prosperitat en les cultures mediterrànies. Per a fenicis, hel·lens i romans, les seves migracions anuals constituïen un esdeveniment crucial que garantia no només poder mantenir-se, sinó també enriquir-se.

Evidències arqueològiques, com coes de tonyina utilitzades com a amulets, suggereixen un simbolisme de retorn cíclic i perenne dels dons marins. Així mateix, la seva connexió amb Posidó (Neptú per als romans) era consubstancial; si bé no existeix un mite fundacional específic, la prosperitat generada per la tonyina era atribuïda a la benevolència de la deïtat marina, i les captures exitoses eren motiu de fastos i rituals propiciatoris. La força i resistència de la tonyina roja, un pelàgic de dimensions considerables i hàbits migratoris, li varen conferir un simbolisme de dinamisme i admiració. És digne de menció el folklore antic que li atribuïa propietats medicinals, com la sang de tonyina per a la depilació o la curació de mossegades, la qual cosa reflecteix la seva profunda integració en l'entramat quotidià de l'antiguitat. La «mitologia» de la tonyina, en suma, no es troba en narratives èpiques d'herois o déus transmutats, sinó en el seu valor intrínsec com a aliment, el seu paper econòmic i cultural fundacional, i la reverència que inspirava com un do cíclic i inalienable del mar.

Serviola

La noblesa del pelàgic i el desafiament de la pesca esportiva com a expressió del domini humà.

La serviola (*Seriola dumerili*) o peix llimona, conserva la seva denominació clàssica llatina, *Seriola*. Una hipòtesi etimològica curiosa la vincula amb «la petita femella del cérvol» (*seró* en català), potser per la similitud de les seves aletes cefàliques amb banyes incipients. Una altra teoria conjectura la seva relació amb la serviola, una peça naval robusta a la proa de les embarcacions, emprada per hissar càrregues pesants o àncores. Donada la respectable envergadura i pes (fins a seixanta quilograms), la serviola podria haver estat hissada a coberta mitjançant aquest enginy nàutic.

Tot i que no posseeix el prestigi històric de la tonyina en els banquets i simposis clàssics, la seva carn blanca, amb un menor contingut d'hemoglobina que altres peixos de mida similar, la varen fer apreciada a les costes mediterrànies i més enllà de les Columnes d'Hèrcules.

La serviola és un peix de caràcter combatiu i notable resistència. La seva pesca esportiva, tant en l'estadi juvenil (verderol), com en l'adult,

la converteix en una espècie particularment cobejada per pescadors professionals i aficionats. La seva noblesa en el combat i la innegable qualitat de la seva carn l'han consolidat com un tresor de la Mediterrània, i tot i que la seva trajectòria a la taula no ressoni amb la mateixa intensitat que la de la tonyina, la seva reputació actual és incontrovertible.

Aranya

Un peix humil que navega entre la insignificància històrica i els coneixements ancestrals que perduren en la memòria popular.

L'absència de representacions d'aquesta espècie íctica en els mosaics del període clàssic subratlla la seva marginalitat en l'àmbit culinari de l'antiguitat. No obstant això, en la cultura popular contemporània, els exemplars de mida més petita s'agrupen sovint sota denominacions com «morralla», «peix de sopa» o «peix de premsar», cosa que evidencia com s'aprofita en preparacions culinàries de caràcter més utilitari o humil.

Des del punt de vista etimològic, el nom del peix està íntimament lligat a la toxina que inoculara a través de les espines. Aquest verí representa una amenaça per als éssers humans, que, sovint, en pateixen els efectes després de trepitjar-lo accidentalment a zones d'arena o mentre el manipulen quan l'han capturat.

En la tradició popular, particularment entre els pescadors de Mallorca, s'ha documentat una pràctica de medicina tradicional que recorre a l'ús de faves (*Vicia faba*) per mitigar els efectes de la picada del peix aranya. Les faves «femelles», distingides per un clotet a la base, es recollien, s'assecaven i emmagatzemaven amb cura en un pedaç. El fonament darrere de l'ús de les faves «femelles» en lloc de les «mascles» i, fins i tot, el del llegum en si mateix, s'emmarca en una tradició ancestral de remeis populars. Si bé manca de validació científica, el ritual de xapar i aplicar la fava als dos costats de la picada suggereix una connotació simbòlica o màgica més que una base empírica, la qual cosa enllaça la pràctica amb coneixements transmesos al llarg del temps, arrelats en l'imaginari col·lectiu.

Malgrat la seva escassa representació en l'antiguitat clàssica, els exemplars de mida més gran, de cap fosc, són molt apreciats actualment.

El llom, que sovint se serveix simplement trempat amb oli d'oliva i sal, és una delícia gastronòmica que es consumeix com a aperitiu abans de menjar l'arròs de peix com a plat principal. Aquesta preparació contemporània evoca, de manera implícita, el plat grec conegut com a *kakavia*, una sopa de peix humil que aprofitava la pesca de roca. Per tant, és plausible deduir que aquest peix, d'una manera o d'una altra, va formar part de la dieta de les classes més modestes de pescadors llatins i grecs.

En suma, la narrativa de la tonyina, l'aranya i la serviola ens ofereix una finestra privilegiada a l'evolució de la nostra simbiosi amb el medi marí. Des de l'abundància gairebé mítica de la tonyina fins als sabers populars al voltant de les picades d'aranya, i l'apreciació constant de la serviola, aquestes espècies no són mers habitants dels nostres oceans, sinó també testimonis i protagonistes de la nostra història, cultura i gastronomia. El mar, avui com ahir, s'erigeix com un mirall de la nostra civilització, reflectint els nostres valors, les nostres lluites i la nostra inherent capacitat d'adaptació.

Antoni Pallicer

Textos complementaris per a l'exposició «Thálassa».

Thálassa
Irene Gayà