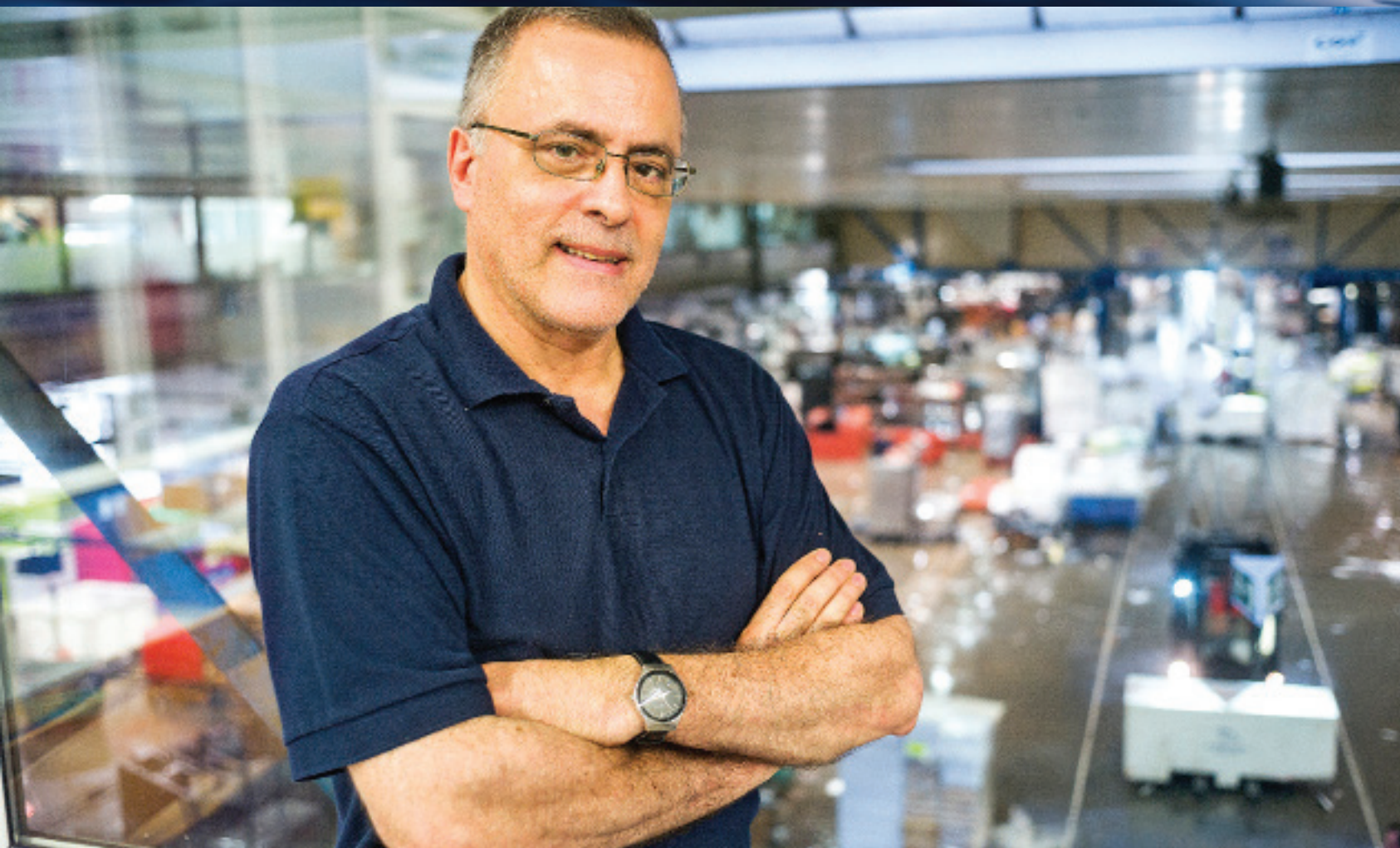


Històries del PORT



FOTOS: ENRIQUE MARCO

‘Brokers’ del peix

Entre la cridòria dels marxants i el brogit d'un munt de carretons que van amunt i avall, ens trobem amb en Kike Fernández. Som al cor del mercat central del peix, a Mercabarna. A fora, els carrers encara no estan posats, però a dins gairebé tot el peix ja està emparaulat o venut. “Aquesta feina s’assembla més a la d’un banquer o a la d’un corredor de borsa que no pas a la d’un comercial”, explica. En Kike fa olor de mar i desborda vitalitat. Sempre ha estat a la vora del port de Barcelona, primer com a pescador a la Barceloneta i després com a proveïdor majorista. Encara recorda quan venia el peix al carrer de Wellington, fa més de trenta anys, abans que el mercat es traslladés a la Zona Franca.

En Kike i el miler de treballadors que feinegen al mercat central viuen de nit i dormen de dia. Són l’enllaç necessari perquè peix i marisc arribin puntuals a primera hora a parades i restaurants.

Mentre parlem, un company li dona una nota amb un reguitzell de números manuscrits. Aturem la conversa, fa una trucada i encara no ha acabat de parlar que un altre marxant li demana una caixa de lluerns. Les mans enlaire, telèfon a l’espatlla, encara amb el paper entre els dits: “Tot venut, no em queda res!”. Quan tornem a l’entrevista, m’explica que d’aquí una estona es dedicarà a comprovar albarans i a trucar al port, per saber si han sortit totes les barques de pesca: “Depenent de la mar o de quins vaixells han sortit, sabré quin peix tindrà a la subhasta de la llotja”.

Les barques no són les úniques que proveeixen Mercabarna. Un 19% del gènere, el congelat, arriba a través de camions i dels contenidors frigorífics del port. “Aquest mercat està molt ben considerat arreu d’Europa”, diu en Kike. A l’any es comercialitzen unes 70.000 tones de peix i marisc, unes xifres inimaginables fa tot just 60 anys, quan el comerç majorista es feia als mercats de la ciutat. V. F.



De temporada

El setembre és un mes molt interessant per trobar diferents tipus de peix fresc al mercat. Són de temporada l’aladroç, la brótola, el verat, el calamar, la gamba vermella, el sorell, el llobarro, el lluç, el roger, la sèpia i la sardina. Però també hi ha peixos que arriben tot l’any, com la lluern (a la imatge).