

VI I FANG A L'ANTIGUITAT: LES ARRELS D'UNA MODA RENOVADA

Joan Gómez Pallarès
Institut Català d'Arqueologia Clàssica
joan.gomez@icac.cat

La incultura de la terra ens allunya cada vegada més de les arrels en què hem crescut i de què ens hem alimentat espiritualment. La cultura de la terra impregnava tant la vida de cada dia dels romans que la vida i la mort i els seus símbols (el més íntim de l'ésser humà) rebien els seus significants profunds de la naturalesa. Vida i mort semblaven les quatre estacions a través de les quals els romans guiaven el seu quefer. Vida i mort, en realitat, no eren les quatre estacions perquè ells sabien molt bé (vivien amb la naturalesa i el conreu de la terra, no de la naturalesa, que és el que fem nosaltres...) que allò que, a simple vista, podia semblar la mort, no era més que un descans, una pausa després de la qual la vida començava altre cop amb força renovada.

La cultura de la terra en un sentit etimològic els apropiava a aquest sentiment: la paraula cultura neix al camp semàntic del verb *colere*. I el valor inicial del verb, en llatí, té a veure amb l'acte fundacional de qualsevol persona o grup que vulgui establir-se en una terra i viure-hi i, és clar, viure'n. Què és el que es fa primer? Busques i vius dels elements fonamentals: necessites bona terra, necessites llum, necessites aigua i llenya, fas foc. Vius. Immediatament, *colere*, es conreava la terra en primera instància, i es feia de l'única manera que els era tècnicament possible: amb l'ajuda de l'observació constant de les coses que hi passaven; acumulant i transmetent el coneixement nascut de l'observació i l'experiència; amb l'energia animal que els bous i ases podien donar-los; usant el que cada estació aportava (fred i descans a l'hivern; llum i pluja i floració a la primavera; calor, maduració i collita d'alguns fruits a l'estiu; més collites, sobretot la del raïm, a la tardor; i altre cop fred i descans...) i fent allò que pertocava a cada estació. No hi havia altra manera. Generacions i generacions de contacte íntim amb aquesta manera de conrear la terra acabaven generant la segona accepció del verb: *colere deos*. Si els déus que habiten el lloc on has decidit establir-te et protegeixen, si fan que les teves collites siguin bones i permeten que els teus en visquin, tu honores els déus. Els honores amb els fruits de la terra: allò que neix d'aquest pacte tàcit entre homes i déus, que és el que neix de la terra, torna a la terra en ofrenes als déus: la fermentació és, aquí, l'element clau. Allò que va ser plantat és transformat gràcies a l'ajut de la naturalesa, de la mà de l'home i de la protecció dels déus. Allò que és collit pateix una altra transformació que li dona vida nova: i per això els productes emblemàtics que lliguen l'home a la terra i li permeten expressar l'agraïment neixen de la fermentació i representen la transformació, mai la fi de res: el vi i el formatge. Després l'oli, però aquest té assignat un altre paper i en el món romà no cristià la seva simbologia és secundària. Si treballes la terra i la conrees amb saviesa i paciència. Si honores els déus perquè n'has

rebut la seva protecció. Si fas tot això d'una manera conscient, acabes *colere mores, uirtutes...*, "conreant-te a tu mateix com a persona", fent que els teus costums i els teus valors siguin uns altres, millors i, en qualsevol cas, diferents dels que no senten ni tenen aquesta vinculació amb la terra. Sent, en una paraula, una persona culta.

Els romans expressaven aquesta idea de vida i no-mort i aquesta identificació profunda amb el conreu de la terra a través de la presència de les quatre estacions arreu: en textos filosòfics; en textos poètics (epigràfics i no epigràfics); en frescos a les tombes i als columbaris; en sarcòfags decorats; en mosaics... arreu! Formava part de la seva manera de ser i l'expressaven sempre que volien dir: "potser sí que físicament he mort i ja no hi sóc, però la naturalesa ens ha ensenyat que res no mor del tot i que allò que sembla que ha mort en realitat ha canviat de forma i acabarà expressant-se d'una altra manera". L'essència de la fermentació i de la transformació, de nou.

El món modern va arribar fins a la primera Guerra Mundial (a la península Ibèrica la cosa es va allargar fins a la Guerra Civil espanyola) amb aquesta consciència d'arrels vinculades a la natura i al conreu de la terra ben viva. Després, els avenços de la recerca i la indústria química van salvar tantes vides (Pasteur) com en van matar; la indústria química i la indústria en general (gasos mortals, armes de tot tipus...). Quan els camps van haver metabolitzat (si és que això pot arribar a passar mai...) tota la sang que s'hi va vessar, les màquines hi van arribar per no deixar-los mai més: qualitat de vida i més hores lliures, sí. Tota la maquinària i tota la química al servei del conreu ha permès això. Però al mateix temps, aquestes i la industrialització (amb els seus moviments de població i de nous paradigmes d'ocupació) han fet que tots plegats ens hàgim allunyat definitivament d'aquell món que vinculava la seva raó de ser i la seva manera d'entendre les coses a la contemplació de la natura i a la vida al voltant de la terra conreada. Allò que el pas del món romà no cristià al cristià havia preservat, conservat i, és clar, adaptat i fet seu; allò que el pas del món de l'antiguitat tardana cristiana al medieval no havia malmès; allò que les descobertes de nous mons no havien fet més que ampliar i millorar; allò que havia arribat més o menys intacte (fins i tot en eines i en ús d'animals), tres generacions de mal dita "civilització" ho han quasi destruït. I la paraula "cultura" ha perdut els valors fonamentals que tenia.

Els que estimem i estudiem l'antiguitat hem fet i fem esforços per explicar, per difondre, per fer recerca, per publicar, per transmetre quins són els valors de temps passats que podrien ser, avui, perfectament vàlids i

assumibles per a la societat contemporània: en el cas que ara proposo, una mirada més neta i menys intervencionista sobre la producció a les vinyes. Un coneixement profund dels sistemes de producció de l'antiguitat i de com i per què es modifica el paisatge. Una capacitat renovada (gràcies a la comunicació entre totes les disciplines que l'estudien) d'integrar en l'explicació d'un fet concret (el món de la vinya i del vi ahir i avui) tota aquella informació que ens cal per entendre'l. El "problema", però, és que els que estudiem tendim a voler reproduir models antics per saber com funcionaven; volem, també i potser de manera inconscient, "intellectualitzar" les explicacions i la comprensió de les coses movent-nos poc o molt poc dels punts de vista que ens són més propers, còmodes i confortables. I això està molt bé perquè, sens dubte, el nostre coneixement avança i és, també, una manera activa de proposar experiències noves a qui se'ns acosta i de fer-los viure sensacions físiques i emocions diferents. Així cal entendre i reconèixer, per exemple, el complex del parc arqueològic Cella Vinaria de Teià, amb totes les seves activitats; així, també, cal apropar-se i beure i assaborir "reconstruccions" arqueològiques de vi romà antic, com les de Benito Báguena, que inclouen des de la verema fins a la vinificació seguint receptes, per exemple, de Columel·la; i així, finalment (la llista podria ser molt més llarga...), cal fer servir els estris ceràmics que Arnau Trullén fa seguint models antics a *Ars fictilis*.

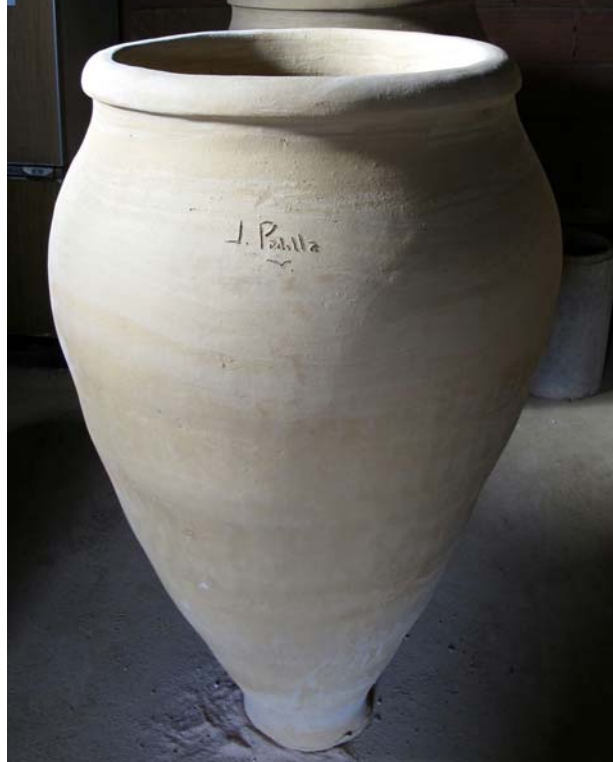
Però no n'hi ha prou. I el que vull proposar aquí és que el coneixement contemporani de persones i coses vinculades al món de la vinya i del vi ens pot fer entendre millor que mai el que succeïa a l'antiguitat i el valor i simbologia de les coses que s'hi feien. Els darrers anys ha anat apareixent gent que, sense saber res de textos grecs o llatins ni de sistemes de conreu romans o receptes imperials, fa les coses de manera molt semblant, intuïtivament semblant, a com es feien fa dos mil anys... Amb materials o estris d'avui, sí, però amb una sensibilitat i un ús de les tècniques que em fa dir: sembla que les arrels de què venim comencen a treballar de nou i a alimentar "ceps" nous. És des d'aquesta perspectiva que proposo que el lector s'acosti (per posar un exemple) a la feina que fa Rafa Bernabé a Viñedos Culturales (a la DO Alacant, al parc natural de La Mata-Torrevel·la i a Villena): vinyes de moscatell d'Alexandria, per exemple, plantades davant del mar sobre un sòl sorrenc que no ha canviat des de fa milers d'anys; treballades d'una manera per complet natural sense pesticides ni herbicides, sense productes de síntesi, només amb una llaurada de la terra i un adob animal; ceps veremats a mà i raïms vinificats amb la rapa sencera; llevats que vénen de la vinya i prou, i amb una fermentació espontània que es produeix a unes gerres de fang que fa Juan Padilla a Villarrobledo. Les gerres del Juan no tenen cap mena de recobrint interior (ni antic, com podria ser la cera d'abella; ni modern, com podria ser l'epoxi) i treballen com ho feien les romanes: amb un

Fotografia de Rafael López-Monné



intercanvi constant d'oxigen entre el most que fermenta dins de la gerra i el medi ambient del celler. El fang és un gran termoregulador per al most que s'està convertint en vi. El procés de vinificació no té cap secret i, com devia passar a Roma, l'estabilització del vi ve del fred natural del celler a les nits, i la seva clarificació i estabilitat procedeix de la qualitat i quantitat de vi i de llevats que es vulgui aprofitar. I no cal dir que, si el raïm és perfectament sa, no hi ha problemes de bacteris que provoquin acètics... Si la fermentació arrenca ràpid i les gerres es tapen una mica, el carbònic natural protegeix el futur vi i aquest és bo (només té gust de vi i de fruita, no de coles o gomes o resines o etc.), és net, és saborós i és com devia ser un vi novell romà! I si es fan bé les coses, també amb capacitat per envellir una mica o molt, com també sabem que passava amb alguns vins romans (al sopar de Trimalquíó de Petroni es beu un vi de 100 anys...)!

En l'actitud i la manera de fer de Rafa Bernabé i de gent com ell (Salva Batlle, a Agullana; o Eduard Pié, a Bonastre; o Sara Pérez, a Gratallops i Falset; i Ester Nin-Porrera- al Priorat, etc., per la banda de les vinyes i del vi; Joan Carles Llarch, a Guardiola de Font-Rubí; o Eloi Bonadona, a Quart, etc.), no hi ha llei del pèndol (abans tot es feia amb fusta, diguem-ne, i ara la moda és el fang...). Hi ha criteri i sensibilitat ancestrals: allò que la terra em demana, que és la màxima observació possible i la mínima intervenció, és el que li dono. En l'experiència i coneixements del Rafa i el Juan no hi ha lectures dels agrònoms romans o coneixement de la realitat arqueològica de què procedeixen, procedim. Hi ha una coincidència innata en els valors que la cultura de la terra aportava als que la conreaven fa dos mil anys. Les coses fonamentals de la vida i la no-mort segueixen sent les mateixes i el coneixement que nosaltres tenim de la complexitat simbòlica de les quatre estacions a Roma vinculades al conreu de la vinya i a la vinificació del raïm és perfectament vàlid avui. I ens ajuda a explicar a



Fotografia de Joan Gómez Pallarès

gent com el Rafa i el Juan d'on venim i per què fem el que fem. De la mateixa manera, el fet de conèixer en profunditat la seva feina avui (i la de tants altres ja esmentats, tant a les fàbriques renovades de ceràmica per fer vi com a les vinyes i cellers) ens ajuda a entendre molt millor com podien haver estat les coses fa dos mil anys. El vi i el fang, la relació de l'home amb la terra. On som i què hi fem ens dona un sentiment de pertinença i ens ajuda a mirar el futur d'una manera més conscient, sentida, sensible i respectuosa amb les nostres arrels. Elles ens permetran, de nou, construir un demà millor. Perquè, com deia aquell pagès: els nostres fills ens han donat permís per treballar les vinyes dels nostres pares.

No els decebem.



Segona mesa del XI Fòrum Auriga.

D'esquerra a dreta: Pere Izquierdo, que presideix, Pilar Sada, Fèlix Mascaró, Bruno Parés i Joan Gómez Pallarès