

El garrover com a metàfora

per Bernat Joan i Mari

Fa uns mesos, un esquetx humorístic aparegut a les emissions d'IB3 Televisió, la televisió pública de les Illes Balears, escenificava el valor de la garrova. Hi apareixien uns personatges que anaven a un restaurant i es feien una mariscada exuberant, regada amb els millors vins i caves, curullada amb unes darreries excessives, copes de licors, puros havans, etc. Una celebració pantagruèlica. A l'hora de pagar, trobaven que no duïen prou diners i acabaven traient... un grapat de garroves! Amb les quals, naturalment, donaven l'àpat per pagat. Evidentment, la hipèrbole feia referència a un fet real: que el preu de la garrova ha pujat significativament durant aquests darrers anys. I que allò que era un negoci ruïnós ara pot constituir una alternativa agrícola interessant.

Les ziga-zagues al voltant del garrover em duen a pensar que aquest arbre tan nostrat constitueix, d'alguna manera, una metàfora del que ha estat l'esdevenir històric de la nostra societat durant, diguem-ne, l'últim segle. Però anem a palms i no posem l'arada davant dels bous. Potser podríem començar –ara que tothom és urbanita a matar– dient algunes coses sobre l'arbre i els seus fruits.

Garrovers i garroves

El garrover (*Ceratonía siliqua*) és una lleguminosa en forma d'arbre que viu fonamentalment a la riba mediterrània, des de l'orient fins a l'Algarve (al sud de Portugal). El primer productor mundial de garrova som els Països Catalans (Catalunya, el País Valencià i les

Resum

Durant aquests últims anys s'ha produït una revifalla en la producció de garrova, a les illes Balears. Els preus han augmentat i el que semblava un producte humil i sense gaire valor s'ha convertit en una de les peces cotitzades de la nostra agricultura. Les garroves s'associen amb prejudicis en relació a la societat preturística, i la seua revifalla pot constituir una metàfora interessant. Allò que fins fa poc era “menjar de pobres” avui es converteix en un element refinat, de consum apreciat per tothom. Per què, en la nostra situació colonial, els trets d'identitat de la societat eivissenca no poden aspirar a fer, metafòricament, el mateix camí que la garrova (i, encara més, per motius semblants)?

Paraules clau: garrover, turisme, societat preturística, farina, farmàcia, medicina, colònia, llengua, cultura, rural, urbà.

Abstract

During these last years there has been a revival in carob production in the Balearic Islands. Prices have risen and what seemed like a humble product without much value has become one of the most traded parts of our agriculture. Carobs are associated with prejudices in relation to pre-turistic society, and their revival can be an interesting metaphor. What until recently was “poor people's food” today becomes a refined element of consumption appreciated by everyone. Why, in our colonial situation, cannot the identity traits of the Ibiza society aspire to take, metaphorically, the same path as the carob (and, even more so, for similar reasons)?

Keywords: carob, tourism, pre-tourism society, flour, pharmacy, medicine, colony, language, culture, rural, urban.

Illes Balears sumen més del trenta per cent de la producció de garrova d'arreu del món). També són productors importants Itàlia, Grècia, Turquia, Tunísia, Algèria o el Marroc. L'arbre viu en terrenys calcaris poc rics en humus, no necessita massa aigua per sobreviure, és resistent a les sequeres i al vent, circumstàncies que el fan ben propici per a territoris com el nostre.

Per alguna raó que ja deu estar investigada però que desconec, l'arbre no pot viure gaire terra endins. Ni a gaire altura. La majoria dels exemplars es troben a pocs quilòmetres de la mar i a menys de quatre-cents metres d'altura. Es tracta, per tant, d'una espècie típicament me-

diterrània. No és gaire clar el seu origen, però alguns estudiosos afirmen que procedeix de la Península Aràbiga, on va ser conreat per primera vegada. D'allà es degué estendre per tota la Mediterrània. El terme “garrova” procedeix, efectivament, de l'àrab.

A l'Institut de Recerca i Tecnologia Agrària (IRTA) amb seu a Constantí (Tarragonès), hi ha un Banc Nacional de Germoplasma de Garrofer (BNGG) on hi ha catalogats 234 tipus de garrova, procedents de diferents països de l'àrea mediterrània (als quals se n'hi afegeixen, ara ja, d'Àfrica del Sud i de Nova Zelanda). D'aquests n'hi ha una trentena que procedeixen de les



La garrova, una lleguminosa a la conquesta de la pastisseria i la farmàcia.

Illes Balears. Algunes de les més conegudes, a les nostres illes, són la mollar, l'espanya, la boval, l'orellona, la vera, la sitjola, la garrova de la mel, la pic d'abella, la vermella, la duraió, la bugadera o la panesca. Al Principat de Catalunya n'hi ha que tenen noms tan curiosos com flor de llaurer o banya de marrà. Evidentment, tant la banya com l'orellona, com d'altres, tenen noms que procedeixen de la seua forma. La gent és molt pràctica a l'hora de fer assimilacions de caire semàntic.

Al País Valencià en tenim també de curioses, pel seu nom, com ara la costella de burro (costella de ruc al Principat) o la costella de bou. Com no podia ser d'altra manera, tenint en compte les relacions entre Mallorca i les valls de la Marina Alta (al sud del País Valencià), també hi ha una varietat de garrova que es diu, directament, mallorquina (tot i que a Mallorca n'hi ha catalogades devers trenta varietats diferents).

De l'infern al cel

Qualsevol persona del camp, fins no fa gaire, a la nostra part del món, ens hauria dit que la garrova serveix, fonamentalment, per alimentar els animals. Certament, emperò, són una àmplia majoria d'animals domèstics els que consumeixen aquesta lleguminosa. Entre nosal-

tres, evidentment, en etapes passades, les garroves han constituït també aliment per als humans. Però, en el nostre inconscient col·lectiu, el record de menjar garroves ens porta a etapes de fam, de penúries econòmiques i de dificultats per sobreviure. Això ha fet, des del nostre punt de vista, que no s'apreciïn com pertocaria –o no s'hagin apreciat fins ara– les virtuts del producte.

Però, com diria el filòsof Nietzsche, no hi ha res que no torni. Avui dia la garrova és un producte valuós perquè té diverses aplicacions.

D'una banda, la farina de garrova és cada vegada més utilitzada en pastisseria: constitueix un substitut interessant del cacau, i no té cafeïna ni altres estimulants, té menys calories que la xocolata i, així mateix, presenta un valor nutritiu considerable. El seu gust dolç la fa molt apta per a qualsevol tipus de rebosteria.

De l'altra, els garrovins tenen usos diversos: cada vegada són més usats en farmàcia, sobretot per fer pel·lícules per recobrir tipus diversos de píndoles. I s'usa també com a espessidor natural en cuina. I, encara, a banda de la utilització del fruit, no podem oblidar la importància de les flors, de les quals les abelles en saben treure una mel excel·lent. La mel de garrover, potent i compacta, resulta cada dia més apreciada. I a Eivissa n'hi sol haver una bona producció.

Amb la garrova, i salvant les distàncies, va camí de passar com ha ocorregut amb diversos menjars de pobre, com ara el bacallà, el peix blau en general o la llagosta.

De la fam a la cuina fina

Hem apuntat més amunt que encara hi ha reticències (especialment en les generacions que han viscut etapes com la postguerra) al consum de la garrova per part dels humans. Quan es parla del temps en què "es menjaven ses garroves"

No només el bestiar viu de garrova.



no venen al cap precisament imatges de bonança ni de suficiència econòmica, sinó ben al contrari. Però és l'emprenedoria humana allò que fa que les coses canviïn, i que el seu significat vagi modificant-se a través del temps.

El que per a alguns pot fer flaire de fam, per a d'altres, cercant alternatives a la globalització, al menjar prefabricat i a l'ús excessiu del sucre, constitueix una finesa de primer ordre. La farina de garrova per cuinar és una alternativa interessant a la farina de blat, sense perjudici d'aquesta darrera. No saber que consumeixes algun derivat del garroví en un fàrmac caríssim d'última generació tampoc no canvia poc ni mica la seua composició.

El dilema urbà-rural

Buscàvem pels racons de la memòria la primera vegada que havíem sentit algú que proposava el garrover com a arbre urbà, per ornar jardins dins les ciutats o per sembrar-lo pels carrers (com s'havia fet sempre amb els plàtans o amb d'altres arbres considerats bàsicament urbans). Potser va ser una col·lega de Biologia, allà cap a principis dels anys vuitanta. No ho podria assegurar. Però sí que podem observar que avui resulta com a mínim poc ajustada a la realitat l'expressió "més pagès que ses garroves". Les garroves, els garrovers, han transcendit el camp i formen part del contínuum urbà sense cap tipus de problemes.

De la mateixa manera que els jóvens de Labritja tenen aproximadament el mateix contacte amb els mòbils i amb les tauletes que puguin tenir els de ses Figueretes o de l'Eixample de Vila. L'estil de vida de les persones que viuen a la venda des Vedrà cada dia resulta més semblant al de les que viuen a la badia de Portmany. I no hi ha gaires diferències entre el que fa quotidianament qualsevol ciutadà d'Eivissa ciutat o de l'àrea més rural de la nostra illa. En un món tecnificat com el nostre, la distinció urbà-rural cada dia té menys sentit. I, correlativament, arbres que només podíem imaginar dins la més



El garrover, magnífic exemplar d'arbre urbà.

profunda ruralia ara formen part de l'embelliment urbà. Amb prou èxit, per cert.

Sobre els prejudicis

M'interessa el garrover com a metàfora perquè al seu voltant s'hi han congriat, en la nostra història relativament recent, un grapat de prejudicis. I, d'alguna manera, aquests prejudicis diuen molt d'on som i per què hi som. Els canvis que ha sofert la nostra societat a partir del boom turístic han fet que cretàssim etapes d'una manera desbocada, rapidíssima: els canvis socials i econòmics que a la major part d'Europa s'han produït en devers

tres segles aquí es varen consolidar potser amb menys de cinquanta anys. La rapidesa dels canvis i la manca d'autocentrament quan aquests s'han produït ha provocat l'arrelament de tot un seguit de prejudicis, que poden ser de tipologies diferents.

Els prejudicis van des de la denostació del passat —perquè s'associa amb la misèria i la penúria—, amb tot el que hi guardi la més mínima relació: menjar garroves, trobar només pa de dacs (avui es torna a valorar prou, el pa groc), només tenir pa negre (avui molts el preferim al blanquet i ben refinat), parlar un dialecte de pagesos en



El paisatge eivissenc no seria el mateix sense garrovers.

comptes d'una llengua universal, venir de Labritja en comptes d'habitar en un gratacels, etcètera.

També hi ha prejudicis de tipus idealitzador: imaginar la societat preturística com un lloc idíl·lic, on tothom s'ajudava i on tots érem germans, enfront de la societat d'avui, més dura i descarnada. Forma part de l'altra cara del mateix tipus de prejudici: consisteix a tergiversar la realitat a partir d'una concepció prefixada que no hi guarda gaire relació (i que, per tant, contribueix a distorsionar-la). Curiosament, emperò, molts dels que volen tornar a l'idil·li preturístic obvien alguns dels valors d'aquella etapa, com ara

el monolingüisme en la llengua pròpia. No fos cas que la cultura pogués interferir un bon relat sobre com hauria de ser el món. (Em recorda el prejudici dels ecologistes que accepten com a fet natural la desaparició de llengües minoritàries o el d'aquells que afirmen estimar molt Eivissa però no pensen compartir per res la seua llengua i la seua cultura).

Tanquem-ho amb la metàfora

El garrover com a metàfora. Quan érem a la societat preturística, n'usàvem el fruit per al bestiar i, només en cas de moltíssima fam, per a menjar els humans. En venir

el canvi, abandonàrem el camp i pensàrem que ja ni tan sols valia la pena collir les garroves: munyir la vaca, o explotar la gallina dels ous d'or ja feia el fet.

Un dia, emperò, vàrem descobrir que comptar amb totes les comoditats –més o manco– i poder usar menjar ràpid sense haver de cuinar tampoc no era la panacea que resol·lia tots els problemes. Engreixàrem, ens omplírem les venes de colesterol del dolent, saturàrem la nostra sang de sodi, obturàrem artèries i deixàrem els pulmons com una autèntica xemeneia. I un bon dia pensàrem que la farina de garrova podia anar igual de bé que la xocolata amb xulla o la farina de blat refinada i blanqueta. La menjua vergonyosa del pobre s'havia convertit en una font alimentària rica i fina.

Traduït: havien passat dos segles i mig des que ens havíem convertit en una colònia, però no ho sabíem. Continuàvem conreant els nostres camps, semblant ametllers i garrovers, fent el nostre vi i pescant una mica de peix si en teníem ocasió. Parlàvem la nostra llengua ancestral i interaccionàvem amb els nostres convesins. Res d'estrany en tot plegat. Un bon dia, emperò, vàrem canviar radicalment la nostra forma de vida, mentre continuàvem sent una colònia. Associàrem el canvi a les facilitats en la nostra vida (que prou que se n'hi incorporaren) i beneírem el colonialisme, mentre denostàvem el temps en què miràvem de valdre'ns per nosaltres mateixos.

Però llavors vàrem descobrir que se'ns menjaven la llengua, ens pitjaven la cultura, ens dominaven l'arena política, ens impedièren de prendre les nostres pròpies decisions, mercadejaven amb els nostres recursos, munyien la vaca suïssa de la nostra economia, ens imposaven els programes educatius, ens jutjaven sense pietat ni compassió, ens tolíen el nom i la pasta... i decidírem sembrar un garrover. Diuen que poden viure més de dos-cents anys.

BERNAT JOAN I MARÍ ■