

Una breu història de l'agricultura

Hui és el dia de Sant Joan i és festa. La meua veïna Maribel acaba de dur-me un plat de bacoques de la seua figuera. Són unes bacoques grans, negres i dolces. Me'n menja una, asseguda al pati, i recorde allò de «per Sant Joan, bacoques. Verdes o madures, segures».

Com que m'agrada molt imaginar, imagine que fa cent o dos-cents anys una altra persona ja menjava bacoques en aquest lloc un matí de Sant Joan. Fa dos-cents anys ma casa no existia, però potser hi havia una altra, també amb pati. O un bancal. O, fins i tot, una figuera, i potser qui menjava les bacoques les collia directament de l'arbre.

La figuera és un arbre ben curiós perquè té dues collites a l'any: a la tardor dona figues i a principi de l'estiu, bacoques. I saps quina altra cosa peculiar té la

figuera? Doncs que és molt fàcil de reproduir. Només cal tallar una branqueta i plantar-la en terra. Si la reguem i la cuidem, es convertirà en un arbre gran.

Puc anar encara més enrere, tres-cents, cinc-cents, mil anys, i continuar imaginant aquesta persona que cull i menja bacoques. És una persona que té una vida molt diferent de la meua i que no parla valencià, sinó àrab, però a qui li agraden les bacoques tant com a mi. Suposem que li diuen Yusef. Potser a Yusef també li agrada imaginar i, mentre menja bacoques, pensa en una altra persona que ja menjava bacoques a l'ombra de la figuera mil anys abans, o siga, fa dos mil anys, i que parlava llatí.

Aquesta persona –suposem que li diuen Porcia–, paisana meua de fa dos mil anys, també tenia festa hui, però no celebrava Sant Joan sinó el solstici d'estiu, que és el dia més llarg de l'any, o la nit més curta, segons ho mirem. Fa dos mil anys tot aquest territori formava part de Roma.



Imagine que Porcia i la seua família van fer anit un sopar de festa, com nosaltres, amb moltes coses bones. Quins plats hi hauria a la seua taula? Segurament fruita, com les bacoques que hem dit. També olives i tramussos per a l'aperitiu. Com a plat principal és possible que algun guisat de lentilles i una poca de carn torrada, que un dia és un dia, acompanyada de pa i d'una amanida de lletuga, rave i cogombre amb un raig d'oli d'oliva. També hi hauria dolços fets amb ametles i mel. Mmm, que bo.

Com són els teus sopars de festa? El nostre d'anit tenia plats semblants al sopar romà que he imaginat, com la carn torrada en les brases de la foguera, però també tenia altres aliments que ells segur que no tenien, com cacaus en l'aperitiu, tomates en l'amanida i creïlles al forn. Com puc estar tan segura que no tenien cacaus ni tomates ni creïlles? Doncs perquè aquests aliments no es coneixien encara i van arribar des d'Amèrica molts segles després. Així que, si anaves a dir-me que el teu sopar preferit són les creïlles

