

PRÉSSEC DE VINYA

Sento per Catalunya Ràdio un col·laborador que recomana, efusivament, el consum de préssecs de vinya i no puc evitar un somriure condescendent. Busco per internet i em trobo amb una infinitat de receptes amb aquest tipus de préssec (amb tots els respectes pels qui ho fan, no cauré en la temptació d'escriure *prèssic*, que és com n'he dit sempre i com en continuaré dient, tot i que és una forma etimològicament més genuïna, perquè redacto aquest article en un registre i una consciència lingüística que no m'hò permeten). De seguida m'adono que avui dia, per préssec de vinya, s'entén qualsevol varietat de préssec groc, d'aquells que tenen la carn ferma i groga, com també la pell, i que són més adequats que els altres per fer-ne conserva. I que, per altra banda, són boníssim, sense la necessitat d'haver de dir que són "de vinya". Tinc entès que originalment, el préssec de vinya era un préssec petitet, i molt dolç, amb la carn molt enganxada al pinyol, que es feia al secà (com les vinyes!), i que encara es fa en algunes zones, per exemple, de l'Alt Penedès, en petites produccions. Avui, però, un pagès difícilment podria assumir la producció i comercialització de l'autèntic préssec de vinya amb preus competitius.

He collit força fruita, al llarg de la vida. Sobretot quan era jove i em guanyava uns diners anant al jornal cada estiu. He collit, sobretot, peres i pomes. I

també préssecs. Però mai no he tingut consciència d'haver collit ni un sol préssec de vinya.

Tinc la sensació que la llegenda urbana del préssec de vinya s'ha estès, sobretot, entre l'elit gastronòmica urbana i metropolitana desitjosa de tastar, sempre, allò que és *autèntic*. És un mite, com ho són les suposades virtuts de la majoria de vins fets a casa, o les postres d'elaboració pròpia que ofereixen molts restaurants. L'urbanita recalitrant (que pot, perfectament, viure en un poble) no ha acabat d'entendre que les coses *autèntiques*, si ho són de veritat, es fan pagar, perquè al darrere hi ha una elaboració lenta i manual, o perquè responen necessàriament a produccions molt reduïdes. Ens han fet passar tantes vegades bou per bestia grossa, al crit de paga'n dos i emporta-te'n tres, que ens hem acabat pensant que tenim el privilegi d'ensopegar sempre les ofertes més sensacionals, als productes més *autèntics*. Com si només hi poguéssim accedir nosaltres, i els altres paguessin sempre més diners pel mateix producte. Amb una etiqueta negra ens fan creure que consumim exclusivament qualitat suprema. Anem al supermercat i tornem carregats de coses que no necessitàvem, però que hem hagut d'endur-nos perquè ens ha semblat que, amb aquell preu, era una oportunitat única.

Vivim, doncs, contents i enganyats. Com amb el préssec de vinya.

De reüll
per Llorenç Capdevila

