



El piventó, pimentó, primentó, pebre, pebrera o pebrot és una hortalissa cara a l'imaginari de **Vicent Andrés Estellés**. El poema «**res no m'agrada tant**» n'és la mostra més superlativa, d'aquest gust. Certament, el piventó no és, a dia d'avui, cap fruita exòtica que faça pensar en poders afrodisíacs ni coses per l'estil. El piventó és una hortalissa criada a manta als horts valencians, molts dels quals avui s'han convertit en urbanitzacions o simplement s'han ermat després de no poder resistir la competència de sistemes de producció més industrialitzats. Recordo que quan els meus pares van convertir en regadiu un tros d'oliveres que tenien vora la carretera **CV-11**, el que antigament va ser el camí ral de Tortosa, una de les primeres plantades que van fer va ser de piventoneres. La piventonera és una planta fràgil, de branques rígides i trencadisses, amb fulles amples, verdíssimes, que no sol passar del mig metre d'altura. En proporció amb la poca cosa que és, produeix uns fruits molt grossos si parlem del piventó morrongo, que és com anomenem familiarment el pebrot roig, el més característic que ofereix el mercat. També són igualment grossos, molt allargats, els piventons italians, encara que de polpa bastant més estreta. La diferència de gust és prou perceptible: el morrongo té una molla dolça, mentre que l'italià posseeix una amargor que no sé per què me'l fa considerar de gust més oriental.

Evidentment, el piventó que Estellés canta a «res no m'agrada tant» és aquest morrongo de molla grossa, dolça i roja, potser amb algunes betes de tonalitat esverdida, o encara una barreja de penques roges i verdes, perquè a la taula popular res no es deixa per perdut i s'ha aprofitat tot tota la vida. La imatge és tan punyent que un dels primers estudis que es va dedicar a la figura del poeta i a la seua poesia, la guia didàctica sobre poemes musicats i cantats per Paco Muñoz, elaborada per Vicent Escrivà i Vicent Salvador, editada per la Generalitat Valenciana el 1986, quan encara passaven coses d'aquestes al País Valencià, duu a la portada un contundent piventó roig, d'unes tonalitats ben pujades.

El poema pertany al poemari «Horacianes», escrit entre 1963 i 1970 i inclòs al volum II de l'obra completa d'Estellés, aparegut sota el títol *Les pedres de l'àmfora*, publicat per primera vegada el 1974. No és debades especificar-ho ja que hi ha un decalatge important entre el moment en què Estellés va escriure els seus poemes i el moment en què van aparèixer publicats. L'escriptura correspon sobretot als anys del silenci de la dictadura mentre la publicació correspon als anys 70, quan el franquisme institucional va passar a la història.

«Horacianes» és un poemari en què el poeta pren la veu del clàssic llatí i parla com si fos ell. *Les pedres de l'àmfora* devia ser el primer llibre que vaig comprar d'Estellés, a mitjans anys 80, per



mitjà del **Grup del Llibre**. La complexitat del volum, amb diferents poemaris, i específicament aquestes «Horacianes», escrites sistemàticament amb minúscules, per imperatiu ètic i estètic, van causar-me un efecte amplificador d'aquells rudiments iniciàtics de llatí que anava aprenent aquells anys i que després oblidaria indefectiblement. La cultura clàssica pervivia en Estellés i Estellés establia per mitjà dels seus poemes un vincle ininterromput entre la cultura clàssica i la vida senzilla que jo vivia aleshores, una vida rural, primigènia, allunyada de magnificències, una vida que, fet i fet, se'm representava que corresponia a la manera de viure de l'Horaci clàssic.

No cal dir que Estellés se'n valia per transposar a l'expressió classicitzant la València que vivia en carn pròpia en un temps dels que Raimon va cantar que mai havia estat nostre. Els poemes parlen de Roma, d'un historiador romà de qui no recordo el nom, que es dedicava a posar la llengua en forats nefands; i tanmateix Estellés feia referència a València i al seu superior professional, de qui tampoc no recordo el nom, director d'un diari provincial, que solia llepar el cul dels magnats del règim.

En aquest poema, això no obstant, hi predomina el vitalisme horacià per les coses senzilles, collides de la terra. El pimentó torrat, diu el poeta, tallat en tires i enramat d'oli, és el que més li agrada. Mentre l'amaneix, el prepara, el poeta canta, parla amb l'oli cru, d'oliva per descomptat, amb els productes de la terra, en un diàleg directe amb les fonts de la vida, amb els elements primaris d'aqueixa vida senzilla. Seguidament, expressa la preferència pel pimentó no excessivament torrat, el que conserva la polpa un cop treta la pell socarrada. Se'n pot deduir que no es tracta exactament del pebrot escalivat tal com el solem conèixer actualment, sobretot fet al forn, sinó del pimentó torrat directament a la brasa o en un estri que permeta socarrar-li la pell fins a convertir-la en una crosta cruixent.

La preparació del plat és radicalment senzilla. Un cop treta la crosta socarrada i segons diu el poema, el pimentó és disposat en diferents tongades de penques, enramat, amanit, trempat amb oli cru i sal. Es comença sucant molt de pa en aquesta composició, específicament en l'oli impregnat del gust piventonesc i la sal, tal com, segons el poema, fan els pobres. Potser el poeta vol significar el caràcter precari d'aquest costum popular. Arribats en aquest punt, arriba la dimensió religiosa i sexual del poema. Contràriament al que es podria pensar, aquesta duplicitat aparentment contradictòria, troba la síntesi en el caràcter politeïsta que subjau en l'evocació clàssica. El comensal pren, amb l'acompanyament d'una molla de pa, una penca de piventó, emprant els dits gros i índex, amb la mateixa elegància amb què es mengen les carxofes torrades o els llagostins.



Prendre aquestes menges d'una altra manera, específicament amb coberts, és símptoma d'ignorància cursi.

El poeta diu que, presa d'aquesta manera la penca de piventó, l'enlaira com el capellà enlaira l'eucaristia. Heus ací el component religiós, el paral·lelisme transcendent. Si, en posar les penques al plat, se'ns diu que queden disposades en tongades «incitants», en enlairar-ne una, es fa «àvidament». Aquests dos termes, estratègicament col·locats en l'estructura del poema, actuen com a anticipadors del clímax poètic final. Tots dos fan referència al desfermament del desig i estableixen un *crescendo* que arriba a aquesta eucaristia en què es converteix el gest, el fet d'enlairar una penca amanida d'oli i sal, gotejant. El poeta encara dedica una mirada a la penca enlairada; diu que «de vegades arribe a l'èxtasi, a l'orgasme». Aquest vers és clau per entendre el doble sentit del poema. La literalitat del text ens fa pensar en una metàfora del plaer que experimenta el subjecte poètic contemplant la tira enlairada de pimentó, a punt de convertir-se en deglució. Es tracta d'un plaer màxim, orgasmàtic, només equiparable a la còpula sexual. Tenint en compte l'amor del poeta per les coses de la terra, especialment pels productes de la terra, tal com deixa dit en el poema «**He vist un plat dels d'obra, de Manises**», en què la visió d'un plat d'obra de ceràmica popular remet la sensibilitat del poema a les arrels agrícoles i a l'orgull de la terra; la referència al piventó torrat cal entendre-la exactament tal com es descriu. Això no obstant, hi ha un segon nivell de lectura en què la metàfora pren un caire reversible i, de la mateixa manera que el plaer sexual serveix per il·lustrar el plaer gastronòmic pel piventó torrat, el piventó torrat també pren un significat metafòric en relació a l'acte sexual.

D'aquesta manera, les penques de piventó a punt per ser menjades, els piventons torrats, poden assimilar-se sense gaires esforços al sexe femení. Dit en altres paraules, el piventó, la tira de piventó convenientment assaonada és un cony de dona a punt per a l'acte amorós. I d'aquí l'èxtasi, l'orgasme i, acte seguit, aquest tancar d'ulls i la deglució efectiva de l'objecte, gastronòmic o bé sexual.

Hi ha, en el poema, una progressió molt ben trenada del clímax líric que remet indefectiblement a l'acte sexual tot emprant el paral·lelisme horacià del pimentó. El desplegament eròtic resulta, al capdavall, elegantment estipulat, talment com es pren una penca de piventó amb els dits, una carxofa o uns bons llagostins.