

# QB<sup>09</sup>

**Quaderns blaus**  
DOCUMENTS DE TREBALL

## Història i teoria del suquet

Jaume Fàbrega

---

**QB009**  
**Història i teoria**  
**del**  
**suquet**

Jaume Fàbrega

---

Edita **Càtedra d'Estudis Marítims (Universitat de Girona  
i Ajuntament de Palamós) i Museu de la Pesca**  
© del text **Jaume Fàbrega**  
Assessorament lingüístic **Teresa Cuadrado**  
Disseny de les cobertes i format interior **Lluís Pareras Disseny Gràfic**  
Imprès a Catalunya per **Copisteria Miracle**

Patrocina:  **Generalitat de Catalunya**  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia i Pesca  
**Direcció General de Pesca  
i Afers Marítims**

Col·labora:   
**Diputació de Girona**

Secretaria de publicacions **Museu de la Pesca**  
Pl. Països catalans, s/n - 17230 Palamós  
T 972 60 12 44 - F 972 31 21 44  
[museudelapesca@palamos.org](mailto:museudelapesca@palamos.org)

Dipòsit legal B-7942-2004  
ISBN 84-933396-1-X

Es prohibeix la reproducció total o parcial d'aquesta obra,  
en qualsevol de les seves formes, gràfica o audiovisual,  
sense l'autorització prèvia i escrita de l'editor, llevat de citacions  
a revistes, diaris o llibres, sempre que es faci esment  
de la seva procedència.

## HISTÒRIA I TEORIA DEL SUQUET

### *Sopes i guisats de peix a la Mediterrània: noms, recipients, tècniques*

Primer va ser l'olla. L'olla primigènia, prehistòrica, de les dones. Però també l'olla dels pagesos, dels pastors, dels estudiants islàmics del Magrib -que encara la porten a cuire al forn-, i dels pescadors. O la cassola, una olla de parets més baixes, també originàriament de terra, també adoptada pels pescadors, pels pagesos, per les dones que, fins no fa gaire, a València "passejaven" l'arròs fins al forn públic. Olles i cassoles- la terrissa- constitueixen un invent de la dona al Neolític, just en el moment en què elles també inventen la cuina que se'n deriva i, segurament, l'agricultura. És la mena de cuina sana, antisèptica i saborosa -la cuina de la vida- que l'antropòleg Levi-Strauss anomena "endocuina", enfront de l'exocuina dels homes -guerrers-, els de la cuina del rostit a l'aire lliure sense recipient,- de la barbacoa - insana, poc adequada i gens ecològica -la cuina de la mort. Per això certs col·lectius d'homes -i en primer lloc els pescadors- s'adonaran de l'avantatge de la cuina de les dones, i l'adoptaran. Neix la sopa i el suquet universal.

### *Olles i cassoles*

Un plat saborós i únic, alimentós i sa, i adequat a les condicions de treball a la barca. Una cuina d'olles i cassoles, en la qual tots els aliments couen junts i no es desaprofita res. Fins i tot, ni calen plats ni coberts. Tothom menja i suca de l'olla o la cassola (dita també perol a Menorca o gibrella pels pescadors de Vilanova, entenent-ho també com a recipient de servei) o, fins i tot, pot fer servir una grossa llesca de pa com a recipient.

L'olla -o la cassola alta- és l'atuell més adequat per cuinar a la barca: en tenir les parets altes, no hi ha tant perill que el contingut sobreixi. En totes les cultures de pescadors, encara que després hi hagi hagut una adaptació a una cassola, aquesta, en general, és també de parets altes- és el cas del calder o de l'anomenada "cassola catalana", que gairebé recorda *un wok* xinès, que és el recipient emprat a orient (Xina, sud-est asiàtic, etc.).

L'altra qüestió és el material. El fang, és obvi, és massa fràgil. L'ideal és un material metàl·lic. Per això els pescadors orientals fan servir *un wok* de ferro martellejat, com la paella valenciana; els portuguesos i gallecs, la *caldeira*; els bascos i de Santander, la marmita; els balears, la caldera; els catalans, la cassola catalana de ferro fos, i els valencians, el calder. La cassola dita "catalana", molt pròpia de la cuina dels mariners té una forma òptima per a la cocció, que la fa semblar, com dèiem suara, al *wok* xinès. Es passava de pares a fills; se n'ha produït de ferro fos -que era la tradicional-, d'alumini i actualment, d'alumini de fosa i amb revestiment de tefló - les millors, produïdes per la casa Castey de Riudellots de la Selva.

### *Apunts històrics de la cort de Nàpols*

Mestre Robert, el cèlebre cuiner de la cort reial de Nàpols -quan aquesta era el nucli italià més refinat en les arts de la boca, en la música i altres manifestacions culturals- al *Libre del coch* (s. XV) ja inclou, com a recepta estrella, el "peix en cassola". En receptaris catalans anteriors, com el *Llibre de Sent Soví* o el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, o el *d'Aparellar de menjar*, hi apareixen, igualment, cassoles de peix, sovint sota altres denominacions (com "sosengua").

En força receptaris italians actuals, i, naturalment, als sards, també hi apareix la cassola. És, naturalment, la "cassola de peix" dels pescadors de l'Alguer. El mateix plat es fa a Mallorca on, curiosament, el mot a què es refereix explícitament aquest plat és el guisat de peix, ja que l'atuell d'ús més general és anomenat greixonera -greixera o tià a Menorca, ( el mot "tià" -*tian*- el retrobem a Provença i a Itàlia).

La paraula cassola de la nostra llengua va passar fins i tot a l'àrab ibèric, i la retrobem a Occitània, amb el mateix nom (que ha donat lloc al famós guisat de mongetes conegut com a *Cassolet* ("cassoulet" en grafia francesitzada). A l'edat mitjana, la cassola de terra ja servia per fer *l'iskibadj*, l'escabetx, arabocristià, exactament com avui.

### *Dels noms*

Així doncs, els plats dels mariners duen el nom del recipient, o de la tècnica que s'hi aplica, del resultat més o menys caldós del plat o d'altres dades, com el seu color.

Ens evoquen el recipient les calderes i calderetes de les Balears -entre elles la caldera de peix de Mallorca i la famosa caldereta de llagosta de Menorca-, la *caldeirada* dels "fragateiros" gallecs o portuguesos, la *caldereta* dels pescadors asturians, el *marmitako* dels "arrantzales" bascos, la *marmita* dels "pejinos" de Cantàbria, la *kakavia* de Grècia, la cassola dels "pescadors" algueresos o dels balears, l' "olla de peix" dels pescadors catalans, i totes les sopes. Fins i tot la llanda o llauna dels pescadors dels encontorns de Dénia i de la Marina Baixa ens explica el recipient emprat, encara que ara s'hagi substituït per una paella o calder, nom proper al de caldereta.

### *De les tècniques*

La tècnica, o el resultat, també és evocat pel nom tradicional del plat: la bullinada dels pescaires del Rosselló, la *borrida* del Llenguadoc -i de les Balears (que cal escriure així, i no "avorrida", com es pot veure en algun llibre!), que també trobem a Sardenya -*burrida*. I a la Ligúria, *Burrida alla genovese* -que seria una corrupció del mot occità *bolhida*, bullida-, l' "aguiat" (guisat) des pescadors mallorquins, el "caldo" dels pescadors canaris o tarragonins, o el *caldito* andalús, l'*estofado* d'Andalusia i Ceuta, el cruet (en posar-se tots els aliments en cru) dels castellonencs o de Calp, el suquet de catalans i valencians i fins i tot la *bolhabaissa* dels pescaires provençals de Marsella (bullabessa ve de l'expressió occitana "bolhir" i "abaissar", en al·lusió a la cocció ràpida, en una expressió *contrario sensu*).

A vegades, el nom, al·ludint a la tècnica, és d'allò més expeditiu: els pescadors de Tossa de Mar anomenen "cimitomba" (que jo sempre he escrit així, i no "simitomba", com és recollit correntment) el seu suquet (que, en sacsejar-se l'olla amb allioli va al cim i tomba), i els de la Plana de Castelló "sacsacollons" un cuinat de peix o bacallà que, en remenar-lo amunt i avall, produeix l'efecte al·ludit, ben gràficament, pel nom del plat.

Un nom reprès pels pescadors de la Ligúria (*baccalà a la grand cajun*) o els dels Maresme ("bacallà a la grandi- brandi- colloni"). El mot rossejat, igualment, fa referència a la tècnica (no a la presència d'arròs, com suggereixen els quei escriuen "arrossejat"). D'altres pescadors, més expeditius, ho anomenen simplement "ranxo" -sinònim de menjar casernari i de poca qualitat. En algunes ocasions es prefereix el diminutiu "ranxet". Aquesta expressió la trobem a Vilanova i la Geltrú (Garraf) i en alguns llocs d'Andalusia: semblantment, el recipient de servei pot ésser anomenat "palangana", també nom de recipient culinari a Menorca.

### *Del color i del gust*

Altres guisats mariners ofereixen curioses solucions onomàstiques o, simplement, se surten de l'olla o la cassola primigènica. La "nuadeta" (o "nogadeta"?) dels pescadors de Castelló, per exemple. Llavors ens trobem amb l'arròs a banda alacantí, el rossejat de fideus català -dit també fideus rossos a Cambrils-, el pistonat, el rossejat d'arròs, el pistonat de Vilanova, l'allcremat, l'allipebre, l'esmarri (d'on ve aquest nom, d'un plat tarragoní?), el *jilimoje* dels pescadors murcians (d' "ajilimójili", salsa, nom del segle XVIII?).

El color, o l'ingredient, pot ser determinant- all cremat, allipebre, *pimentón* andalús, el guisat "en amarillo" d'aquesta comunitat, o "en blanc", de Mallorca, el "blanquillo" valencià o el "groguiillo" tarragoní. A Venècia -i també a Corfú, Grècia- hi trobem el *bianco*.

Algunes denominacions fan referència a l'ingredient o el gust, com l'allipebre valencià o del Delta de l'Ebre. D'altres noms se'ns n'escapa el significat, com el *toro* basc dels pescadors de Lapurdi, a l'Iparralde (Euskadi Nord) que, com molts d'aquests plats és una sopa espessa i substanciosa o, simplement, un suc o suquet de peix, la *toqulija* dels pescadors maltesos, servida amb pa o *galletti* (pasta).

### **Obres de l'autor per ampliar informació**

*LA CUINA GIRONINA*. Barcelona: Graffiti Edicions, 1985

*LA CUINA DE L'EMPORDÀ I LA COSTA BRAVA*. Barcelona: Edicions de La Magrana, 1990

*LA CUINA DE CADAQUÉS*. Barcelona: Empúries, 1992

*LA CUINA DE MENORCA* (amb Carme Puigvert). Barcelona: Edicions de la Magrana, 1995

*EL LLIBRE DEL PEIX*. Barcelona: Edicions de La Magrana, 1996

*LA CUINA DE JOSEP PLA*. Barcelona: Edicions de La Magrana, 1996

*LA CUINA CATALANA*, vol IV *EL MAR. EL BOSC*. Barcelona: Editorial 92, (L'Isard - Enciclopèdia Catalana), 1996

*TRADITIONAL CATALAN COOKING*. Barcelona: Edicions de la Magrana, 1997

*LA CUINA MEDITERRÀNIA (3 volums)*. Barcelona: Edicions L'Isard - Enciclopèdia Catalana, 1997

*LA CUINA CATALANA A L'ABAST*. Barcelona: Edicions de La Magrana, 1997, 2003

*ELS QUATRE ELEMENTS I LES ARRELS DEL MENJAR*. Els oficis de la terra, el mar, el bosc i la muntanya a la regió de Girona. Girona: Diputació de Girona, 1999

*LA CUINA DE MALLORCA*. Barcelona: Edicions de la Magrana, 1999

*LA CUINA MEDIEVAL*. A taula amb Francesc Eiximenis. Girona: Ajuntament de Girona - Institut d'Estudis Gironins, 2000

*EL GUST D'UN POBLE. Els plats més famosos de la cuina catalana*. Valls: Cossetània Edicions, 2002

*LA CUINA DEL PAÍS DELS CÀTARS*. Cultura i plats d'Occitània, de Gascunya a Provença. Valls: Cossetània Edicions, 2003

### Suquets locals

Alguns suquets són particulars. A Cadaqués i l'Escala (Alt Empordà), per exemple, els que no tenen sofregit són dits "a la marinesca". I, arreu, n'hi ha de monogràfics: d'escòrpora, de rap, i, fins i tot, de peix blau- de sardines- com el "blanquillo" dels pescadors de Castelló- d'anxoves o seitons, de verats- i, és clar, de marisc- amb pops, sépies, calamars, pops, llagosta, gambes, llagostins, cloïsses, etc. Al País Valencià, a part d'alguns peixos esmentats, es fa servir el lluç, l'orada, el moll, el llobarro, el rèmol, el nero, el pagell. I, semblantment -com a Catalunya i les Balears-, n'hi ha de peix sense escata, anomenat sovint genèricament pels pescadors "bastina": pot equivaler a la rajada (escrita, clavellada), a la mussola, al gat. Fins i tot, hi ha pobles o contrades associats a un tipus de suquet: el suquet a la marinesca de l'Escala, el cimitomba de Tossa de Mar, el suquet de la Vila (normalment de molls), els gaspatxos de peix valencians, el peix a la llauna de la mateixa Vila Joiosa, la llanda i el cruït de Calp o el suquet d'anguiles de l'Ebre i del País Valencià, la bullinada del Rosselló, l'allcremat d'aquesta comarca i del Garraf, incloent-hi, com a forma especialitzada, el saborós all i pebre, també present del Garraf a València. A l'Alguer hi trobem la Cassola i a les Balears les calderes, calderetes borrides i aguiats, entre d'altres.

### De la geografia

El suquet universal el retrobem a les costes toscanes -el *caciuccio*-, tan característic de Liorna (Livorno), la ciutat on volien fugir "*fins al darrer blau*" els xuetes mallorquins-; a les vènetes -*brodetto*-; a les croates de Dalmàcia -*brudet*-; a Còrsega -*aziminu*-; a Grècia -*kakavia* (olla), o a les turques -*plaki*-, a vegades amb un nom que indica lloc geogràfic, com la *Balik çorbasi bodrumli* (sopa de peix de Bodrum). O, ja a l'Atlàntic nord, l'Oostende Vissoeps, sopa de peix d'Ostende o la *Hamburger Aalssuppe*, la bullinada d'anguiles d'Hamburg. El nom d'origen turc *çorba* -sopa- es troba a tots els Balcans, de Croàcia a Romania -*ciorba de peste*, sopa de peix-, així com al Magrib, on a més hi trobem *marka* i diversos cuscús, la *Kousha* de Tunísia i d'altres. Noms de brou o de recipient, que també trobem al Magrib i fins i tot a les contrades d'aigua dolça: la *matelote* (marinera) francesa o la *halászlé* dels pescadors de l'estany Balaton o del Danubi, a Hongria (que inclou patates i, lògicament, paprika -bitxo).

Un cas a part és el barroc "Niu" dels pescadors de les costes de Palafrugell, al Baix Empordà: una autèntica proesa d'ingredients- digna d'un somni surrealista de Dalí- ja que inclou ocells (d'on vindria el nom), sépia, ous durs, peixopalo (estocfix), tripes de bacallà i bacallà, a més d'un sofregit i un allioli negat. No es queda enrere l'espardenyada o espardenyà valenciana, amb anguiles, pollastres, ànec, mongetes, o la llanda de Sueca, amb peix, marisc i ous estrellats. O, continuant amb la saga del "mar i muntanya", l'anfós amb porcella de Mallorca. Encara que sembli sorprenent, els pescadors tenien una gran afeció als peixos secs o salats -incloent el pop, la tonyina, la sorra i el bull, les arengades, els capellans- i al bacallà: els pescadors catalans, un dia a la setmana, solien fer un bacallà amb patates, com els de Castelló feien el seu "sacsacollons", igual que els de Seta -borrida, com hem dit, de "bolhida", bullida de peix o bacallà. Alguns d'aquests plats, no obstant això, no són de barca, sinó de platja: els guisaven els pescadors en una cala, en els temps que s'estaven a les barraques de pesca, o després d'aquesta. Aquí apareixen els arrossos -l'arròs a banda, l'arròs de l'art de Lloret de mar, l'arròs de vaca dels mallorquins, els fideus i el peix i marisc a la brasa, els gaspatxos murcians i valencians, les miques o *migas* andaluses i, fins i tot, els fregits i les graelles, amb coccions sovint dites, pels pescadors catalans o balears, "a la bruta".



### *Política i història del suquet*

Hi ha una discussió, ben estèril, sobre si el "suquet" és català i el "suc" valencià -polèmica, és clar, tenyida d'una malintencionada dimensió política, de caire secessionista. Aquesta discussió és irrellevant i, de fet, les dues denominacions les trobem, ara i adés, a les costes valencianes.

La cita més antiga sobre un plat que ja s'hi assembla pel nom l'he trobat en un autor barceloní, en Rafael d'Amat, el baró de Maldà, un personatge extraordinari per haver animat un grup de gurmets o bocafins - el Col·legi de la Bona Vida- i per haver escrit el quilomètric dietari que va batejar amb el nom de *Calaix de Sastre*. En aquest text dels menjars preferits a finals del XVIII, ja hi entra el suc de peix o, millor, el "peix amb suc", una expressió encara emprada avui. Apareix en força receptaris antics i, a casa (Pla de l'Estany), ara una expressió corrent. A Dénia és "suc de peix".

No obstant això, és indubtable que l'origen del suquet és encara molt més antic. De fet, la cassola de peix apareix perfectament descrita pel més important autor gastronòmic del món clàssic, el sicilià d'expressió grega Arquestrat de Gela. Aquest prototurista -que seguint el curs de la tonyina, va passar per les nostres costes per arribar fins a Cadis-, en un valuós poema titulat *La gastronomia* o l'art de viure bé ja parla de la cassola de peix. A les fonts clàssiques, la bullida de peix és anomenada *hepsetós*, i es concreta que sol ser de peix amb força espina -com podria ser l'escòrpora- i que caracteritza el menjar dels pobres -com serien els pescadors. Aquestes fonts ens informen dels diversos peixos aptes per bullir i guisar, i també ens informen que es fa servir aigua salada (de mar). En el receptari romà d'Apici, altrament -si bé es tracta de cuina aristocràtica- també hi ha cassoles de peix. Olla de peix, suc, aguiat, cassola, bull, bullinada o, si volem el SUQUET DE PEIX és, doncs, un prestigiós guisat de peix en què tots els ingredients es posen en cru o en fred, tal com el feien els mariners a la barca; és parent, com ha estat dit, no solament de l'olla de peix de la costa catalana, de la cassola de l'Alguer, de la caldera menorquina, de la bullinada nord - catalana i dels suquets crus o "cruets" valencians, sinó també d'altres olles i guisats similars que trobem sobretot a la Mediterrània i, amb reserves, a l'Atlàntic, i fins a Àsia. Podem incloure-hi altres guisats, com el bull ( de tonyina, anfós o nero, etc.) del Garraf, Baix Penedès i altres comarques, així com d'Eivissa i Formentera, Mallorca i el País Valencià, però també en altres indrets de la Mediterrània (per exemple a Provença, el

encantaven les patates, que diu que lliguen molt bé amb la rascassa, el nero, el déntol, la sépia, el calamar i el bacallà. Curiosament, diu que el llobarro no s'hi adiu i, en canvi, puc afirmar que he menjat, al País Valencià, un excel·lent suquet de llobarro amb creïlles, i que a l'Alguer el fan al forn, d'una forma deliciosa, justament, amb "poma de terra".

El suquet és un plat - sota el mateix nom o amb d'altres, com suc, peix amb suc, etc.-, que trobem arreu del llevant ibèric i, sobretot, a les costes del nord (de la Costa Brava al Maresme) i a les del nord i centre del País Valencià. Els seus ingredients bàsics són de peix de roca (escòrpora o cap roig, rap -això actualment, no antigament-), patates (que han de ser velles i de bona qualitat), alls, tomàquet, pebrot verd (opcional), oli, sal, aigua o brou de peix. Hi ha qui afegeix un allioli, hi ha qui prefereix una picada: pinyons, ametlles, pa fregit, alls, julivert, safrà, fetge de rap.

### *Elaboració*

En una cassola de ferro, en fred, s'hi posen les patates pelades i esqueixades a daus, el peix net i fet a trossos, el pebrot (si en du) fet a trossos petits, els alls llescats i el tomàquet a trossos, sal, oli i aigua que a penes cobreixi. Es posa a foc viu, sense tapar, durant 20 minuts, aproximadament. En el moment d'apagar el foc s'hi tira una morterada d'allioli, tot sacsejant una mica la cassola a fi que es barregi tot plegat. Opcionalment hi ha qui hi posa, per donar-hi gust, crancs, cigales, escamarlans (no s'han de confondre aquest dos crustacis) galeres, gambes, sépia, etc.

Per al bon resultat del plat, és important mesurar la quantitat d'aigua, que només ha de cobrir just el peix (o un plat soper per persona). L'allioli acaba de donar gust i lligar el suc. Un altre secret és la qualitat de les patates: no han de ser novelles (tenen massa líquid) i s'han d' "esqueixar", a fi que agafin el gust i ajudin també, amb el seu midó, a lligar el plat. Els pescadors d'altres països també tenen en compte aquesta tècnica. Els de Santander, per exemple, en diuen "triscar", i també ho practiquen. El mateix podem dir dels pescadors bascos quan fan el seu *marmitako*, o dels portuguesos amb la seva *caldeirada*.

El suquet ha passat amb una enorme fortuna a la restauració pública i, fins, els grans creadors culinaris, com Ferran Adrià o Joan Roca ens n'han proposat les seves versions, òbviament dintre un concepte creatiu i personal, i per tant, allunyat d'allò que entenem per suquet tradicional.

### Conclusions

Resumint, doncs, el suquet és un guisat de peix en què, com a origen bàsic, tots els ingredients es posen en cru o en fred, tal com el feien els mariners a la barca; és parent de l'Olla de peix de la Costa, de la Cassola de l'Alguer, de la Caldera menorquina, de la Bullinada nord-catalana i dels suquets crus valencians.

Després ve la sofisticació, el sofregit (ceba, tomàquet, etc., prèviament fregits) i fins i tot les picades i brous o "fumets". Aquest fora el plat elemental, de barca, un plat únic propi dels mariners que, antigament, com dèiem, hom menjava damunt grans llesques de pa.

Les dones dels pescadors, els mateixos pescadors -quan tenien temps- i els restauradors, han anant sofisticant el plat: afegint-hi un sofregit, finalitzant-lo amb una bona picada (excel·lent, si s'hi posa fetge de rap, escorpinyots, rufins, caps de gambes, "rim" o ous...), cuinant-ho amb brou o fumet de peix, i guarnint-ho amb tota mena de marisc o alguna altra verdura (pèsols, pebrot, etc.).

Fins i tot apareixen salses superbes i amb nom propi, sempre dintre la família: l'allipebre (València i Tarragona), la nuadeta o llanda valencianes, la balandra (Tarragona), la salmorreta (València), el romesco (Tarragona), potser l'all cremat del Garraf o del Rosselló (que dona nom a un suquet) o l'orsinada (salsa de garotes) i el rovilh (en francès rouille) provençals, sense menystenir la harissa (salsa de bitxo, all i comí) de Tunísia i Algèria. Sempre tot arriba al "suc amb peix", com es diu a Dènia.

Finalment, tornant a citar Josep Pla, aquest afirma que "En el meu país els suquets de peix se solen acompanyar de quatre patates"- i diem això a causa que hi ha qui sosté, més o menys polèmicament, que el suquet no n'hauria de dur. Però, tractant-se de cuina tradicional, els fets són prou tossuts, i prou contradictoris. A Pla, a més,- i queda prou comprovat-, li

*bulh de ton*, bull de tonyina), i també a la Ligúria, dins l'acostumat continu mediterrani de la cuina del peix.

### La literatura

Aquest fóra el plat elemental, de barca, un plat únic propi dels mariners que, antigament, hom menjava damunt grans llesques de pa, si no es disposava de plats.

Josep Pla -gran cronista de la cuina dels pescadors de la nostra costa- ho albira, tot afirmant que es tracta d'un plat de "sensacions directes". Naturalment, les dones dels pescadors, els mateixos pescadors i els restauradors han anant sofisticant el plat: afegint-hi un sofregit, finalitzant-lo amb una bona picada (excel·lent, si s'hi posa fetge de rap, escorpinyots, caps de gambes, "rim" o ous...), cuinant-ho amb brou o fumet de peix, i guarnint-ho amb tota mena de marisc o alguna altra verdura (pèsols, pebrot, etc.).

El peix amb pèsols, això no obstant, és tot un altres gloriós capítol de la cuina del mar, que trobem del País Valencià a Catalunya, tant actualment com en els receptaris del segle XIX: congre (al qual Josep Pla li dedica un estimulant capítol a *El que hem menjat*), lluç, sardines, sépia, cabra o cranca (i fins a Normandia). "En el meu país- diu Pla- els suquets de peix se solen acompanyar de quatre patates" i diem això a causa que hi ha qui sosté, més o menys polèmicament, que el suquet no n'hauria de dur. Però, tractant-se de cuina tradicional, els fets són prou tossuts, i prou contradictoris. A Pla, a més, -i queda prou comprovat-, li encantaven les patates, que diu que lliguen molt bé amb la rascassa, el nero, el déntol, la sépia, els calamars i el bacallà. Curiosament a vegades és sectari o està mal informat- diu que el llobarro no lliga amb les patates i, en canvi, puc afirmar que he menjat, al País Valencià, un excel·lent suquet de llobarro amb patates, i que a l'Alguer el fan al forn, d'una forma deliciosa, justament amb "poma de terra", que és el bell nom alguerès d'aquest tubercle.

## Suquets i suquet

El suquet, per tant, podríem dir que és un plat - sota el mateix nom o amb d'altres, com suc, peix amb suc, etc.-, que trobem arreu dels Països Catalans i, sobretot, a les costes del nord (de la Costa Brava al Maresme) i a les del País Valencià, aquí tant sota el nom de suquet com de suc. N'hi ha variants ja esmentades: la bullinada (Rosselló, originàriament d'anguiles com l'allipebre; inclou sagí com els plats dels pescadors hongaresos que també inclouen greix animal), l'all cremat, l'allipebre, la llanda, llandeta o llauna (País Valencià), el cimitomba (Tossa de mar), la cassola de peix (l'Alguer), l'aguiat o borrida (Balears), el suquet a la marinesca (Cadaqués, l'Escaló), el bull del Garraf, el Baix Penedès i el País Valencià (bull amb tonyina, bull amb creïlles, bull amb ceba) i d'altres.

En podem distingir les següents classes:

1. tot en cru;
2. amb sofregit;
3. monogràfic d'escòrpora, de rap, de llamàntol, de sardines, de verats, de seitons, de peix variat amb tota mena de peix de roca i fins de marisc.

Per exemple, si bé ara és molt conegut el suquet de rap, abans, si més no els pescadors, s'esstimaven més el d'escòrpora, de déntol, etc. La Lidia de Cadaqués- la Ben Plantada orsiana-, que era la peixatera més famosa del poble, cuinava per a Dalí- i el pintor hi cita amb admiració a la *Vida secreta*- un suquet a la marinesca de déntol.

## Els documents

El seu origen, des del punt de vista de la documentació escrita (a part de les fonts clàssiques ja esmentades, com Arquestrat de Gela), altrament, és ben antic: el *Libre de Sent Soví* (primeries del XIV; segurament el primer receptari d'Europa, juntament amb el *Llibre d'aparellar de menjar*, manuscrit inèdit de la Biblioteca de Catalunya) ja inclou una "Casola de pex", feta amb ceba, julivert, safrà, vinagre i aigua. En canvi, el "peix cuit en aigua" seria l'antecedent de l'olla o la sopa. Al *Libre del coch*, de Mestre Robert (vers 1470) i altres receptaris medievals esmentats, ja hi apareix àmpliament ressenyat, com ha estat vist, el peix "en cassola", i el baró de Maldà (finals del XVIII) ens parla del "peix amb suc".

Sol incloure- suquet català i borrida provençal o mallorquina- un allioli i, a vegades, una picada, amb la funció de donar gust, lligar la salsa i, en el primer cas, atipar molt més (és una experiència comprovable). La picada- tornem-ho a recordar- sol ser a base de pa, normalment torrat, fruits secs, all, julivert, alguna herba o espècia com safrà i, sovint, altres ingredients marins, com el corall o ous de peix, galeres, llagostes, escamarlans (dits, segons les contrades, raïm, "rim"- Cadaqués), crancs o caps de crustacis, o fetge de peix (rap, rajada, moll o roger). No és negligible el complement dietètic que aporta una bona picada, a part del sabor i la textura.

Es menjava dins el mateix recipient o amb llesques de pa (sovint damunt). En tots els casos, com podem veure, es tracta d'un plat que optimitza al màxim els recursos disponibles, fruit d'una saviesa ancestral, contrastada i sostenible: energia, temps, sabor, propietats alimentàries. Es tracta, en mar, d'un plat únic.

## L'evolució

La "cassola de peix" medieval i renaixentista, ja esmentada-, podia ser de sardines, verats, bisos, seitons, llisses, escòrpores, tonyina, congre, morena, palamida, déntol, esturió, emperador, llobarro, salmó, barb. Inclouïa diverses espècies i herbes- "de totes herbes", es diu sovint a les receptes, així com "espècies comunes- julivert, moradui, safrà, celiandre, nou moscada, pebre, garangal, gingebre i a vegades taronja agra o vinagre de vi, sovint una picada de fruits secs (ametlles, nous, pinyons) i pa i una guarnició de panses i pinyons o panses i ametlles.

Pel que fa al suquet de barca, antigament només tenia peix, però calia allargar-lo, i llavors venien grans llesques de pa -que, fins i tot, podien servir de plat, com serveix de plat la coca dels gaspatxos valencians o de la Manxa. Més tard, amb la incorporació de les patates en va sortir ja un autèntic guisat, que supera l'estadi de sopa. Com hem dit, gairebé sempre es finalitza amb un allioli negat, que si el plat és només bullit, li dona gust, textura i omple l'estómac, traient, a més la sensació de gana. Encara avui, entre els estris dels pescadors -sigui a Catalunya, a Mallorca o a Alacant-, no hi manca mai el morter i la mà o boix i, naturalment, una bona provisió d'alls. No hi ha més experts allioliars que els pescadors.

parteixen de la primigènia olla marinera. Sempre un plat únic, de fàcil execució -a la versió bàsica tots els ingredients s'hi posen en cru, sense sofregit previ, ja que el cuiner pescador no estava de romanços, i fet amb tota mena de peix amb poc valor comercial: sigui perquè és peix de roca amb pocs exemplars, perquè tenen massa espines o perquè, fins i tot, queden masegats en pescar-los.

A Tossa de Mar, al peix masegat se l'anomena "begut" i, arreu, hi trobem expressions similars (aquest mot no apareix, sota aquesta accepció, al *Diccionari Català - Valencià - Balear* de Mossèn Alcover). També s'hi pot fer servir peix que el consumidor d'en terra troba poc abellidor, com és el cas de la rajada, escrita o clavellada, que juntament amb altres peixos sense escata, solen ser anomenats amb el nom no identificable de "bastina" ("A Tossa són bastinals / en donen bastina als frares", fa la cançó popular recreada per en Tero, tot indicant una menja poc abellidora, o per a gent- com els frares de terra endins que dominaven la vila i poc coneixedors de les qualitats del peix ).

### *Un boig per ventar el foc*

Es tracta d'un plat d'ebullició ràpida i amb poc temps- no pas més d'una mitja hora, en general entre 15 i 20 minuts. Inclou peix de roca, peixos abisals com el rap (sembla que més modernament), algun peix blau (tot i que hi ha suquets monogràfics, de verats, anxoves o sardines, incloent la *borrida de vairats* llenguadociana). És important, per a obtenir el resultat desitjat, com ja ha estat dit, a fi de no dissipar el gust del guisat, tant al suquet com a les calderetes- mesurar la quantitat justa d'aigua, que a tota la Mediterrània era de mar.

Per donar gust, o segons la pesca, s'hi poden incloure cefalòpodes o crustacis, com sépies, crancs, o "gratonells", "franquets", "peluts"... Per assaborir-ho s'hi sol incloure alls i alguna herba o espècia (més al Magrib que a la Mediterrània occidental), julivert, fonoll (segons els indrets) i després del descobriment d'Amèrica, tomàquet (element essencial del suquet català, que descarta la ceba) i sovint pebrots o bitxos (cireretes). I per acabar de fer cos, antigament el pa era l'element essencial (com podem veure a la caldereta de Menorca o a la bollabessa provençal) substituït en molts casos, més tard, per les patates.

Més tard, a principis i mitjan segle XIX, tant Felip Cirera (cuiner del s. XIX i autor d'un receptari), així com l'autor anònim de *La cuynera catalana* (cap al 1830; és la primera obra moderna de literatura gastronòmica en català) ens parlen de peix amb salsa o amb suc. En Felip de Palàcio (que era el nom popular que hom donava a Vic a Felip Cirera, famós cuiner del bisbe contemporani de Jacint Verdager) diu que els molls i algun altre peix es poden guisar amb salsa, i el nero, el déntol, el llobarro i altres peixos diu que són bons "a la marinesca".

### *Definicions ambígües*

El mot suquet, de totes maneres, sembla que pertany al llenguatge dels pescadors: aplicat a un plat de peix, no apareix ni en els receptaris antics ni al *Diccionari Català Valencià Balear* (on, de "suquet", es diu que és un "suc o salsa líquida per a assaborar el menjar"). Néstor Luján (*Diccionari de Gastronomia Catalana*) afirma que "A la Costa Brava existeix una manera arcaica de preparar el suquet, pròpia dels mariners i pescadors del litoral: en una olla imprescindiblement de fang, aboquen l'oli necessari i hi posen el peix, el tomàquet i la ceba. Tot en cru". Tal com ho explica, és més aviat l'antiga "olla de peix" (i fins el cruet valencià), però el recipient que els pescadors "del litoral" fan servir, no és de fang, sinó de ferro fos (cassola catalana).

El que és més curiós és que el suquet encara no es ressenya al *Llibre de la cuina catalana*, de Ferran Agulló (cap a 1930) cosa sorprenent tractant-se d'un autor gironí i que a més coneixia bé la cuina tradicional de la contrada i, sobretot, la dels pescadors (va ser, precisament, el que va introduir el nom de "Costa Brava"). Hi apareix, això sí, la sarsuela (plat urbà i de la restauració pública, de la degradació del qual ja fa la crònica Josep Pla). Naturalment, el suquet tampoc no apareix a la famosa obra de capçalera, durant generacions, *La teca*, del cuiner Ignasi Domènech (1924).

Segurament, ja a la postguerra, una de les primeres receptes publicades en llibre és la del signant (*La cuina gironina*, 1985). Anteriorment n'havia publicat diverses receptes tradicionals, cercades acompanyant pescadors a la barca o parlant-hi, "Presència", i a la revista de curta però gloriosa vida "La cuina", a més d'alguna altra publicació.

## El primer suquet

La primera cita i recepta fidedigna (almenys fins al moment) que he pogut trobar ha estat de l'any 1935. Es tracta d'una fórmula publicada a la revista *Claror* (octubre de 1935) una excel·lentment editada "Publicació de l'Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona", aquesta institució creada per la Mancomunitat que fou pionera en la defensa dels drets de la dona i la seva obertura al món del treball i de la cultura. Aquesta revista tenia col·laboracions intel·lectuals d'altura viatges, teatre, llibres, arts plàstiques, teatre, sense menystenir les arts manuals i la cuina. Aquesta era tractada amb una dignitat gairebé antropològica a través de fitxes ben documentades, com la que no em resisteixo a transcriure dedicada al suquet, i que em sembla un document excepcional per a aquesta petita història:

"SUQUET. Nota presa dels pescadors de Llansà (*sic*)

Quantitat per a 6 persones

1.200 quilograms de peix: rap, rata, escòrpora, rogers, llagosta, serrans, guiules, salpes, déntol, nero, etc.

¼ de l d'oli

600 g de patates

1 cabeça d'all

Escatar i esmocar el peix i trossejar-lo (els pescadors hi posen el cap i el renten amb aigua de mar). Pelar les patates i tallar-les a bocins. Posar a foc viu una olla de terrissa amb tot l'oli, els alls, un pols de pebre negre, un pols de canyella i ¼ de l d'aigua freda. Quan el líquid bulli s'hi posen les patates i quan són mig cuites s'hi tira tot el peix. Fer que tot plegat bulli uns 10 minuts o més si la qualitat del peix ho requereix, i deixar-ho tot plegat suficientment cuit i mig espès. A marina se serveix el "suquet" fent rotllo al voltant de l'olla, posant-hi una forquilla amb la qual cada u se serveix peix i patates damunt d'una llesca de pa que té a la mà o damunt d'un plat si s'escau que hi hagi algú que no té costum de prescindir-ne".

Es tracta, com podem veure, d'un text molt interessant, que referma alguns dels arguments explicats sobre el suquet: forma de menjar-lo, presència de les patates, origen en l'olla de peix. Sorprèn, si de cas, la no presència del tomàquet (que ara ens sembla imprescindible). Notem que sorprèn l'ús dels caps (el redactor o la redactora era, amb tota evidència, urbanícola i burgès). De la mena de gent anomenats pels indígenes "cul blancs" (pels

pantalons blancs que portaven quan estiuejaven) –entre ells el gran poeta Josep Maria de Sagarra, o més tard J. V. Foix que, justament, freqüentaven els pobles de Llançà i el Port de la Selva.

El suquet sense sofregit, cru o cruert (País Valencià), suquet a la marinesca (Costa Brava Nord), olla de peix, (Sant Pere Pescador i altre indrets), bullit, cladera (Cadaqués), caldera i caldereta (Balears) es basa en un exacte equilibri entre el foc (rapidesa d'execució), la precisió dels ingredients (oli, tomàquet, alloli...) i la mesura de l'aigua. Ho deia, gràficament- segons explicava Salvador Dalí- la ja esmentada Lídia de Cadaqués: "Per fer un bon déntol a la marinesca es necessiten tres classes de persones: un boig, un avar i un pròdig. El boig per ventar el foc, l'avar per posar aigua i el pròdig per a l'oli".

El suquet amb sofregit es fa de dues maneres:

1. Amb un sofregit fet només amb alls i tomàquet, que és el preferit pels pescadors. Amb un sofregit convencional de ceba i tomàquet. Pot incloure alls, julivert, pebrot... És més aviat propi dels restaurants.
2. Amb un sofregit a base d'all (i a vegades bitxo o pebre vermell), tal com ho suggereixen noms com l'all cremat o l'all i pebre.

En alguns casos, el plat es pot completar amb una bona picada – pa fregit o galeta, ametlles, alls, julivert, vi, o bé nous, avellanes i pinyons, que s'adiuen molt amb el peix. S'hi pot posar el fetge de rap, dels molls o els ous o "rim" del marisc, i fins gemes de garota (com en l' "orsinada" provençal). Sovint s'hi fa servir fumet (nom d'origen francès, que vol dir "perfum"), caldo o brou de peix.

Cap a les costes tarragonines se sol carregar el gust, amb l'afegit de vi (els pescadors de Mallorca, a l'aguiat, on abans hi posaven conyac, ara hi solen posar whisky!) una picada amb pa fregit, ametlles, etc. i espècies diverses, com pebre vermell, nyores, pebre negre, nou moscada. Hi ha les variants en què la picada es fa sofregir amb l'oli ben roent.

## Plat únic

Sucs i suquets –i altres plats similars- que ja han passat a l'alta gastronomia, i són presents als millors restaurants de l'arc mediterrani-