

VICENT MARQUÉS

Història de la cuina catalana i occitana

Volum IV



edicions
Sidillà



La Bisbal d'Empordà, 2021

Edicions Sidillà SL

La Bisbal d'Empordà · 17100

www.edicionsidilla.cat

info@edicionsidilla.cat

© del text: Vicent Marqués

© de les il·lustracions: Montse Mayol

© de l'edició: Edicions Sidillà

Disseny i maquetació: Judit Pujadó

Correcció: Xavier Cortadellas

Edicions Sidillà és soci protector d'Amics de la Bressola

L'edició d'aquest llibre ha rebut el suport del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya



Generalitat de Catalunya
**Departament
de Cultura**

ISBN: 978-84-122240-8-5

Dipòsit legal: Gi 848-2021

Primera edició: Octubre del 2021

Tots els drets reservats. Si voleu fotocopiar parcialment aquest llibre, feu-ho legalment contactant amb CEDRO: 93 272 04 45 o cedrocat@cedro.org


El peix

El marisc

Els cefalòpodes

Sumari



 El peix	12	L'orada amb salsa	207
		<i>La daurada a la sàuvia</i>	208
El suquet de peix	14	<i>La daurada dab leccassin</i>	209
El peix amb pèsols	56	<i>La daurada farcida</i>	211
El peix amb <i>orsinada</i>	64	L'orada amb ceba	212
El peix en verd	66	<i>La daurada embé de legumes</i>	213
L'allada	67	<i>La daurada ambé de taperas</i>	215
El peix a la brasa	70	El llenguado a la nyoca	216
El peix fregit	109	El llenguado amb tàperes	217
El peix al forn	151	<i>La sòla embé de tomata</i>	218
La rostidora	169	El llenguado amb salsa de	
El peix a la sal	174	tomàquet	219
L'olla de peix	178	<i>La palaiga ambé de mostarda</i>	220
El bullit de peix	180	El llenguado amb ceba i julivert	221
La pinyata	181	<i>La palaiga amb de rasim</i>	222
La greixonera de peix	183	El corball a la paella	223
El peix en salmorra	184	El <i>turbòt dab ceps</i>	225
El llobarro amb salsa de tomàquet	185	<i>El romb au vin</i>	226
El <i>lop au piston</i>	186	L'olla de rap	227
<i>La lobina dab tomata</i>	187	El rap amb allioli	228
El llobarro amb salsa verda	188	<i>El baudròl ambé de poma d'amor</i>	229
<i>El lop amb de salsa verda</i>	191	El rap amb tomaca	230
<i>El lop ambé d'anchoiada</i>	192	<i>El baudròl ambé de suc de tomata</i>	231
<i>El lop ambé de suc de tomata</i>	193	El rap amb salsa de fetge	232
<i>El lop ambé de sausson</i>	194	<i>El baudròl amb de legums</i>	233
El llop amb salsa de tàperes	195	El rap amb llagostins	234
<i>El lop au cort bolhon</i>	196	<i>El baudròl ambé de muscles</i>	235
El llobarro bullit	198	<i>La blanqueta de baudròl</i>	236
<i>El lop en saussa</i>	200	La gallinassa amb ufàbrica	237
<i>El lop amb de burre d'èrbas</i>	201	<i>La baudròia dab anchòias</i>	238
<i>El lop ambé de rovilh</i>	202	El rap amb gambes	239
<i>La daurada au vin</i>	203	<i>El baudròl amb de giròlas</i>	240
<i>La daurada ambé de ceba e</i>		El rap amb salsa d'avellanes	242
<i>poma d'amor</i>	204	<i>El baudròl au safran</i>	243
L'orada amb espinacs	205	El rap amb musclos	244
<i>La daurada ambé d'alhòli</i>	206	El rap amb cloïsses	246


El <i>baudròi amb de chichomèia</i>	247	El <i>fielàs au safran</i>	294
El rap amb alls tendres	248	El congre amb panses	295
El rap amb col	249	El congre amb cloïsses	296
El rap amb moniato	250	El <i>fielàs embé de tartiflas</i>	297
El rap amb verdure	252	La cassola de gronga	298
Els rogets amb tomata	252	El lluç amb pebre vermell	299
Les <i>estrilhas embé de tomata</i>	253	El <i>merluç ambé de saussa de tapenas</i>	300
Els molls amb salsa de tomata	254	El lluç amb musclos	301
Els <i>rogets ambé de ceba e tomàtic</i>	255	El lluç amb cloïsses	303
Els <i>rogets en papilhòta</i>	257	El <i>merluç amb de ceba e tomata</i>	304
Els molls amb salsa de fetge	258	El lluç amb salsa de tomata	305
Els <i>rogets ambé de saussa de vin</i>	260	El <i>merluç en raita</i>	306
Els molls amb salsa d'ametles	261	El lluç amb pinyons	307
Els <i>rogets au vin</i>	262	El lluç amb salsa	309
La greixonera de molls	263	El <i>merluç ambé de trufas</i>	310
Els <i>rogets amb d'anchòias</i>	264	El lluç amb maionesa	311
Els <i>rogets amb de salsa d'anchòias</i>	265	El lluç al forn	312
Els molls amb esclata-sangs	265	El <i>merluç al forn</i>	313
Els <i>rogets dab purèia de fenolh</i>	266	El <i>merluç au horn</i>	314
Els <i>rogets amb de burre</i>	267	El <i>merlan bolhit</i>	315
Els <i>rogets ambé de ferigola</i>	268	Les <i>polpetas de merlan</i>	316
Els <i>rogets farcits</i>	269	Les sardines amb casaca	317
El déntol amb ous durs	270	Les sardines amb ceba i tomata	322
El déntol bullit	271	Les sardes amb pebrot i tomata	325
El pagell amb salsa	272	Les sardines amb pomata	326
El <i>pagèu a la pebrada</i>	273	Les sardines amb salsa de tomata	327
El pagell bullit	274	Les <i>sardinas ambé d'espinarcs</i>	328
El <i>peis sant Pèire ambé de taperas</i>	275	La cassola de sardines	330
El peix de Sant Pere bullit	276	El <i>tian de sardinas</i>	331
L' <i>alaua amb d'agreta</i>	276	Les sardines amb pebres	332
L' <i>alaua au vin</i>	282	Les sardines amb pebreres	333
La <i>dòba d'alaua</i>	283	Les <i>sardinas a la vinagreta</i>	334
L' <i>alaua al forn</i>	284	Les sardines a l'agre	336
L' <i>alòsa dab prunas secas</i>	285	Les sardines al forn	336
El congre amb tomaca	287	Les <i>sardinas ambé de passarihas</i>	337
El <i>fielàs ambé de saussa de tomata</i>	288	Les <i>sardinas ambé d'alhet e juvert</i>	338
El congre amb ceba i tomata	289	Les sardines amb faves	339
El <i>fielàs ambé de ceba e tomàtic</i>	290	Les sardines amb salsa de mostassa	340
El congre amb maionesa	293	Les <i>sardinas a la majorana</i>	341

Les sardines farcides	342	El <i>breguin a l'aste</i>	392
Les <i>sardinias embé de noses</i>	346	El <i>fricandèu de breguin</i>	393
La cassola de verat	347	La <i>blanqueta de breguin</i>	394
Els <i>auriòus embé de peses</i>	348	La castanyola amb fesols	395
La cavalla al pebre roig	350	La greixonera d'escòrpora	397
Els <i>auriòus ambé de pòrres</i>	351	El <i>capon jaune farcit</i>	398
El verat xapat	352	La rascassa a la vinagreta	399
Els <i>vairats ambé de saussa de tomata</i>	353	La <i>rascassa ambé de tomàtic</i>	400
Els <i>auriòus ambé de taperada</i>	354	La greixonera de pàguera	401
La cassola d'agelto	355	El <i>merluç negre au horn</i>	402
L'aladroc amb tomaca i pebrera	356	La llampuga amb pebres	403
Les anxoves amb alls	357	La llampuga amb picornells	405
El <i>ton amb de tomata</i>	357	La greixonera de llampuga	406
El <i>ton amb de salsa de tomata</i>	358	El verderol amb pebres	407
El <i>ton ambé de ceba e tomata</i>	360	El sàrag bullit	408
La greixonera de tonyina	363	La gerna bullida	409
El <i>ton dab pebrons</i>	364	Les maires amb alls tendres	410
El <i>ton ambé d'anchòias</i>	366	Les maires amb fesols	411
El <i>ton ambé de saussa de noses</i>	367	La mòllera bullida	412
La tonyina amb tàperes	368	El <i>gornau ambé de taperada</i>	413
La tonyina amb carabassa	370	Els <i>gornaus farcits</i>	414
El <i>ton al vin</i>	372	El sorell amb ceba i tomata	415
La greixonera de bonítol	373	La boga amb tomaca	416
El bonyítol amb tomaca	374	La morena amb moniato	417
El bonítol al caliu	375	La <i>morena embé de tomata</i>	419
La cassola de bonítol	376	El sofrit de morena	420
La palamida bullida	377	El <i>shardiat au vin</i>	421
El <i>mèro ambé de tapenada</i>	377	El bot amb ceba i tomàquet	422
El <i>mèro ambé de ceps secs</i>	378	El bot amb salsa	423
L'anfós amb salsa	379	La rajada amb allioli	424
El <i>mèro ambé d'alhòli</i>	381	L'escrita amb allada	425
La greixonera de bull d'anfós	381	La <i>raia ambé de tapenas</i>	426
La cassola de peix espasa	383	La <i>raia ambé de saussa d'anchòias</i>	427
L'emperador a la paella	384	L'escrita amb fesols	428
L' <i>espardon embé d'olivas e atzebibs</i>	386	La rajada amb floricol	429
El <i>breguin dab gerilhas</i>	387	La rajada amb espinacs	430
El <i>breguin dab unhonets</i>	390	La rajada amb pebres	431
El <i>creac marinat</i>	391	La cassola de rajada	432
		La <i>raia amb de suc de tomàtic</i>	434

La cassola de gat	435	Les <i>poupetas de saumon</i>	488
La <i>saumoneta ambé de bledas</i>	436	Les truites a la llosa	489
La greixonera de mussola	437	Les <i>troitas al blau</i>	491
L'aguiat de mussola	438	Les <i>troitas amb de lard</i>	493
Els cabuts amb tomata	439	La <i>troita amb maionesa</i>	495
La greixonera de cabots	440	Les <i>troitas amb d'amètlas</i>	496
L'oblada amb bledes	441	Les <i>troitas al vin</i>	499
Les aranyes estofades	443	Les <i>trochas amb de crèma</i>	500
La <i>potina embé de pebreta</i>	444	Les truites amb salsa de tomata	501
La <i>potina bolhida</i>	447	Les truites amb pernil	502
El <i>tian de potina</i>	448	Les <i>troitas farcidas</i>	504
El <i>catigòt</i>	449	Les <i>trochas a l'agràs</i>	507
Les anguiles amb tomata	455	Les <i>troitas amb de cogamèls</i>	509
Les anguiles amb pebrot i tomata	457	Les <i>trueitas emb d'erbas</i>	510
Les <i>anguilas au forn</i>	458	Les <i>troitas en papilhòta</i>	511
Les anguiles frites i rostides	459	La llissa farcida	512
Les anguiles amb allioli	460	El <i>muge amb d'alhòli</i>	514
Les anguiles amb picada	461	El <i>murlat a l'agràs</i>	515
Les <i>angèlas dab peirassilhada</i>	462	La <i>carpa a l'aste</i>	516
Les <i>anguielas en raita</i>	463	La <i>carpa a la pebrada</i>	517
El <i>tian d'anguielas</i>	464	La <i>carpa au citre</i>	519
La greixonera d'anguila	465	La <i>carpa au vin</i>	520
La <i>blanqueta d'anguilas</i>	468	La <i>carpa farcida</i>	524
Les <i>anguilas emb de vineta</i>	470	El <i>brochet farcit</i>	530
Les <i>anguilas amb d'espinarcs</i>	471	El <i>brochet amb de vineta</i>	532
La cassola d'anguiles	473	El <i>brochet emb de trufas e</i>	
Les <i>angèlas en saussa</i>	473	<i>pastenajas</i>	534
Les <i>anguielas au vin blanc</i>	474	El <i>brochet au vin</i>	535
Les <i>anguielas ambé de bolets</i>	475	El <i>brochet emb de taperas</i>	536
Les <i>anguilas a l'agràs</i>	476	El <i>brochet amb de notz</i>	537
Les <i>anguilas amb de taperas</i>	478	El <i>brochet au citre</i>	539
La cassola d'angules	479	El <i>brochet emb de lard</i>	539
El <i>saumon dab mostarda</i>	480	El <i>bechet amb de maionesa</i>	540
El <i>saumon au cort bolhon</i>	481	El <i>brochet a l'aste</i>	541
El <i>saumon au vin</i>	482	El <i>brochet emb de saussa de tomata</i>	542
El <i>saumon coma escarabissas</i>	483	La <i>percha amb de tomata</i>	543
El <i>saumon emb de favas</i>	485	La <i>percha emb de saussa de tomata</i>	544
El <i>saumon dab césers</i>	486	La <i>percha amb de mossairons</i>	546
El <i>saumon dab vineta</i>	487	La <i>percha au cort bolhon</i>	547

La <i>percha au vin</i>	548	La <i>langosta ambé de peses</i>	595
La <i>percha amb de trompetas de la mòrt</i>	548	La llagosta frita	596
La <i>trocha roja amb de bolets</i>	549	La llagosta amb musclos	597
La <i>troita roja amb de giròlas</i>	550	La llagosta amb salmorra	598
La <i>troita roja farcida</i>	551	El llamàntol amb fesols	599
La <i>troita roja amb de burre</i>	553	El <i>ligombau au vin</i>	600
El <i>barbèl au vin</i>	553	Les cigales torrades	601
La <i>brama farcida</i>	555	La cigala bullida	602
La <i>sandra amb d'aigreta</i>	556	Els <i>chambres ambé de saussa de tomata</i>	603
La <i>sandra amb de reponchons</i>	557	Els escamarlans amb salsa verda	604
La <i>sandra amb d'alhada</i>	558	Els escamarlans amb patates	605
La <i>sandra amb de pomas</i>	559	Els escamarlans amb maionesa	606
La <i>sandra amb de bledas</i>	560	Els escamarlans bullits	607
Les madrilles amb suc	561	El suquet d'escamarlans	608
El peix cru	562	Els escamarlans al vi	609
El <i>papeton</i>	563	Els escamarlans amb allioli	610
Els ous de peix fregits	564	Els escamarlans amb mandonguilles	611
Ous i lletons	565		611
 El marisc	568	Les gambes amb salsitxes	612
		Les gambes amb faves	614
		Els <i>cambaròts fregits</i>	615
La caldereta de marisc	570	Les gambes amb allioli	616
La llagosta a la brasa	571	La cassola de gambes	617
El civet de llagosta	575	Les gambes amb patates	618
El suquet de llagosta	576	Els llagostins a la brasa	619
La llagosta amb suc	578	Els llagostins al rom	620
La cassola de llagosta	579	Els llagostins amb tomata	621
La greixonera de llagosta	580	Els llagostins amb salsa de tomata	622
La llagosta amb maionesa	582	Els llagostins amb clòtxines	623
La <i>langosta ambé de cambajon</i>	585	El suquet de llagostins	624
La llagosta bullida	586	El llagostins a la cassola	625
La llagosta al forn	589	La gambeta amb bledes	626
La llagosta amb ous i poma de terra	590	La gambeta amb tomaca	628
La llagosta amb ceba i pomata	591	La gambeta amb ceba	629
La <i>langosta embé d'espargas</i>	592	Les galeres amb suc	630
La llagosta amb pebres	593	Les galeres amb ceba i tomata	631
La llagosta amb pebrots	594	El suquet de galeres	632
		L' <i>esquinada farcida</i>	633

El <i>cranc bèth farcit</i>	634	Els musclos amb salsa	687
Les cabres a la brasa	635	Els <i>muscles ambé de tomàtic</i>	689
Les cabres bullides	637	Els musclos amb tomatigat	690
La cabra amb conill i cargols	637	Els <i>muscles ambé d'espinarcs</i>	691
La greixonera de cranca	639	Els cotses amb ufàbrica	693
Els crancs amb cargols	640	Els <i>muscles dab jambon</i>	694
Els crancs amb tomaca	641	Els musclos amb salsa de xató	695
Els <i>crancs fregits</i>	642	Els <i>muscles dab mica de pan</i>	696
Les <i>cranquetas amb de trufas</i>	643	Els musclos coents	697
Els franquets amb cambajó	644	Els <i>muscles ambé de suc de tomata</i>	698
La fritada de cranques peludes	645	Els <i>muscles a l'agràs</i>	699
Els crancs amb ceba	646	Musclos i cloïsses	700
Les <i>escarabissas en nadant</i>	647	Musclos i calamarsos	701
La cassola de crancs de riu	651	Les <i>astadetas de muscles</i>	702
Els <i>chambres ambé de poma d'amor</i>	653	Els dàtils amb salsa	703
Els <i>chambres ambé de jus</i>		Els dàtils farcits	704
<i>de poma d'amor</i>	654	Els dàtils amb ceba i tomaca	705
Les <i>escarabissas emb d'inhon</i>		La cassola de dàtils	706
<i>e tomata</i>	655	Els canyuts amb alls tendres	707
Les <i>escrabissas dab mirapeis</i>	656	Les cloïsses amb pernil	708
Les <i>escarabissas amb de crèma</i>	658	Les cloïsses amb all i julivert	709
Les <i>escarabissas emb de maionesa</i>	659	Els <i>arcèlis amb d'espinarcs</i>	711
Les <i>escarabissas amb de pan raspat</i>	661	Les cloïsses a la marinera	712
Les <i>escarabissas emb d'erbas</i>	662	Les jòcules en verd	714
El <i>ragost d'escarabissas</i>	663	Les cloïsses amb ceba	715
El <i>gratin de coas d'escravissa</i>	664	Les <i>clausissas farcidas</i>	715
Les <i>escravissas en saussa</i>	666	Les cloïsses amb creïlles	717
Les <i>escravissas au vin</i>	667	Les carculles amb fesoles	718
Els crancs de riu fregits	669	Les <i>clausissas ambé d'erbas</i>	720
Les <i>escarabissas amb de cebetas</i>	670	Les jòcules amb pomata	721
Les <i>escarabissas amb de cambajon</i>	672	Les cloïsses al vi	721
Les <i>escarabissas al safran</i>	675	Els <i>arcèlis a la suçarèla</i>	722
Les <i>escarabissas a l'agràs</i>	676	El suquet de cloïsses	723
La <i>grasilhada d'escrabissas</i>	678	Els <i>arcèlis amb d'alhòli</i>	725
Els <i>chambres amb de bolhon</i>	679	Les cloïsses amb salsa blanca	726
Les <i>ústrias dab saussissas</i>	680	Les <i>clausissas ambé de fenon</i>	727
Les <i>ústrias dab crepinetas</i>	681	Les escopinyes gravades farcides	728
Els musclos farcits	682	Les escopinyes coents	729
La <i>brasucada</i>	686	Les <i>pelegrinas a la brasa</i>	729

Les <i>pelegrinas ambé d'alhet e juvert</i>	730	La <i>dòba de súpia</i>	772
Les <i>pelegrinas farcidas</i>	731	La cassola de sépia	773
Les <i>clacas farcidas</i>	732	La sépia amb carxofes	774
Les <i>pelegrinas de chambre</i>	733	Els <i>sepions fregits</i>	775
Les <i>tellines amb ceba i tomata</i>	735	Els calamars farcits	777
Les <i>tenilhas au vin</i>	736	Els calamars amb tinta	783
Les <i>tenilhas ambé d'alhòli</i>	737	Els calamars a la brasa	786
Les <i>tenilhas ambé d'alhet e corau</i>	738	La greixera de calamars	788
Les <i>tenilhas crusas</i>	739	Els calamars amb sobrassada	790
La greixonera de pegellides	739	Els calamars arrebossats	791
Les pelgelides	741	Els calamars amb all i julivert	793
Les pelgelides amb banya de pomata	741	Els calamars al forn	794
Les petxelines bullides	742	Els calamars amb allioli	795
Les petxelines amb pebre roig	744	Els calamars amb tomaca	796
Els caragols de mar amb salsa verda	744	<i>Les tautenas ambé de saussa de poma d'amor</i>	798
Els <i>bigornaus amb d'alhòli</i>	745	<i>Les tautenas ambé de suc de tomata</i>	799
La greixonera de cornets	746	Els calamars amb ceba i tomaca	800
Els <i>orsins farcits</i>	747	Els calamars amb faves	803
El suquet d'ortigues	748	Els calamars amb panses i pinyons	806
Les ortigues amb alls tendres	749	Els calamars amb pinyons	807
Les espardenyes amb tomata	750	Els calamars amb xulla i sobrassada	807
 Els cefalòpodes	752	Els calamarsos amb suc	808
La sépia amb mandonguilles	754	Els calamarsos estofats	809
La <i>sépia amb de rovilh</i>	755	Els <i>tauts embé d'olivas</i>	811
La sépia en verd	757	La greixonera de calamar	812
La sépia a la brutasca	758	Els tòtanos en salmorra	813
La <i>súpia ambé de tomata</i>	760	La <i>pinhata de tautenas</i>	814
La <i>sépia ambé de ceba e tomata</i>	761	Els calamarsos fregits	815
La sépia amb faves	763	Els calamarsos saltats	817
La sépia amb maionesa	764	El sofregit de calamarsos	818
La sépia amb ous	765	Els calamarets amb alls tendres	819
La sépia amb panses	767	Els calamarsos al vi	820
La sépia amb tinta	767	Els calamarsos amb mandonguilles	821
La sépia estofada	769	La <i>pista</i>	822
La sépia ofegada	771	El polp torrat	823
		El <i>poupre ambé de tomata</i>	825

El pop amb ceba i tomata	826	La popada	848
El <i>poupre ambé de ceba e tomata</i>	829	El pop a la vinagreta	849
La cassola de pop	831	Els polpets al vi	850
La greixonera de polp	832	<i>L'ola de pouprilhons</i>	850
El polp a la cendra	833	Els popets amb ceba i tomaca	851
El <i>poupre ambé d'aufabrega</i>	834	Els polpets amb bajoques	853
El polp amb pebreres	835	Els popets amb escamarlans	853
El polp amb penques	836	La <i>dòba de pouprilhons</i>	854
El <i>poupre ambé de carnsalada</i>	837	Els polpets amb faves	855
La cassola de polp	838	Els polpets borratxos	856
El polp amb salsa	839	Els popets amb suc	857
El pop estofat	841	<i>El pouprilhon ambé d'alhòli</i>	858
El polp farcit	842	Els popets saltats	859
Els <i>pofres farcits</i>	843	Els polpets solsits	860
El pop frit	845	Els popets ofegats	861
El polp al vi	846	Índex alfabètic	864
El <i>poupre ambé de pinhencs</i>	847		

El peix

Els Països Catalans i Occitans tenen molts quilòmetres de costa i la gent sempre n'ha aprofitat tot el que hi ha pogut trobar. En el cas del peix, però, no es tracta d'un recurs qualsevol sinó que és una de les menges més apreciades per tots els estaments, a totes les èpoques, i ara, que ja no n'hi ha tant com abans i que els preus són sovint escandalosos, la gent continua menjant peix fins i tot més que mai, el que, d'altra banda, no deixa de ser un problema perquè el consum està arribant a uns extrems insostenibles, però aquesta és una altra qüestió. Sí, ens agrada el peix, i si n'hi ha no en menjarem una altra cosa. Ens agrada fregit i a la brasa, com a tot arreu, però és guisat quan arriba a vegades a la perfecció, cuinat pels pescadors després d'arregar la xarxa o el palangre, amorosit pel bressoleig d'un foguer de barca, tot i que a terra també se'n fan, és clar, a les contrades marineres. En aquest llibre n'explicarem les fórmules que hem pogut trobar.



El suquet de peix



És l'olla de peix ancestral de la Mediterrània, només que preparada amb unes patates i amanida amb una picada o un parell de cullerades d'allioli negat. És el que, generalment, fan els pescadors a la barca i, com és obvi, fan servir aquelles espècies de poc valor econòmic però que, sovint, donen més sabor al guisat que les altres. A ells també els agrada el peix de tall i, de fet, si cap exemplar s'ha fet malbé per alguna raó, l'incorporen al calder, però, és clar, si és bo per vendre, anirà a la subhasta, si no és que tenen pensat de fer una festeta, que aleshores no tenen manies i agafen les peces més bones. Joan Amades en parla en el seu *Costumari català*:

Feta la *llevada* i un cop el peix a la barca, el patró tria el tarat —per haver estat mossegat de congre, morena o cranc—, que és ben bo però perd valor per vendre. Aquest peix, ben esmocat i salat, constitueix la base del menjar. Totes les barques duen a bord una gran olla o caldera i un ribell de terrissa pintat de verd. El sentiner cura de fer la cuina; fa bullir peix, patates, alls, tomàtocs quan n'hi ha, sal, pebre i aigua suficient perquè cobreixi el recapte. L'olla o calderada s'aboca al gibrell, al voltant del qual s'asseu tothom, i mengen en rodona servint-se d'una llesca de pa a tall de plat i suquen un altre tros de pa en el suc del gibrell.

El suquet és fàcil de preparar i, realment, l'únic requisit indispensable és que el peix ha de ser fresc, cosa que no sempre és possible i que sembla que tampoc no ho era al món antic. En *La comèdia dels ases*, de Plaute (segle III aC), un dels personatges fa així:

Talment un peix, així és lamant per a l'alcajota: no val res si no és fresc. Aleshores sí que té suc, aleshores sí que té sabor; el pots guisar com vulgues: a la cassola o a la brasa; el gires com vols.

Actualment és un dels plats de més anomenada, sobretot a Catalunya. A Josep Pla li agradava molt i en parla sovint a les seues obres. En *Un viatge frustrat* (dins *Aigua de mar*) diu que una vegada va ser convidat a dinar a Cadaqués per Víctor Rahola i Trèmols:

De retorn del tristíssim Portlligat, don Víctor ens portà a dinar a casa seva. Ens ofereix musclos de Cap de Creus, arròs de cap de nero, suquet de llo-

barro, formatge del país, cafè i conyac francès. La qualitat del dinar és literalment indescriptible.

A Barcelona era un dels menjars típics de la Quaresma i així és com el trobem en la poesia 'Sermons de Quaresma', publicada en *L'Esquella de la Torratxa* del 21 de març del 1902; en transcriuré la primera quarteta:

Ja ha arribat, germans meus, l'hora del ápat,
Si teniu mal de cor, matéu el cuch,
Pero tinguéu en compte qu'es Quaresma
Y el plat del día, avuy, es peix ab such.

Però sempre ha estat molt apreciat, fos o no temps d'abstinència, com podem veure en la poesia 'L'ofici del burgés', publicada en el número del 22 d'octubre del 1876 del setmanari *La Campana de Gràcia*; en copiaré una part:

Quan me llevo ja voldria
rica taula a prop tenir,
los bons talls esculliría
que no costan de pahir,
requisits de mil maneras
complaurian l'apetit,
sopa ab rab, platillo ab peras,
flicandó, estofat, rostit,
peix ab such,
ab llús mongetas,
com un duch,
may bacallá,
y ab tiberis y brometas
felís fora sens tardá.

També el trobem en el sainet vuitcentista *El sabaté afortunat*, d'autor anònim, on un dels personatges esmenta les llepolies que cal fer per a un dinar de nocés:

Macarrons á la italiana,
una sopa á la juliana
y per entrant fricandó.
Estofat, bou á la doba,
peix ab such y lluç fregit