

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

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 coure 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 busca de l'olla o la cassola (dita també perol a Menorca o gibrella pels pescadors de Vilanova, entenen-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 castellanencs 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".

