



El millor suquet del món



Deia **Josep Pla** en una de les grans enciclopèdies de la cuina del nostre país, *El que hem menjat*, que "el suquet de peix és un guisat més complicat, per la base que comporta, el sofregit d'all, ceba i tomata, que requereix paciència, cosa que molts restaurants no tenen i que sigui capaç d'integrar-lo en un conjunt simfònic". El suquet que ha de ser, com diu el mateix nom, sucós, encara que no líquid. És un dels grans plats de pescadors de la Costa Brava, que poques vegades veiem a les cartes per la reticència a posar guisats tradicionals als restaurants de la costa, que s'accontenten amb arrossos i fideuades.

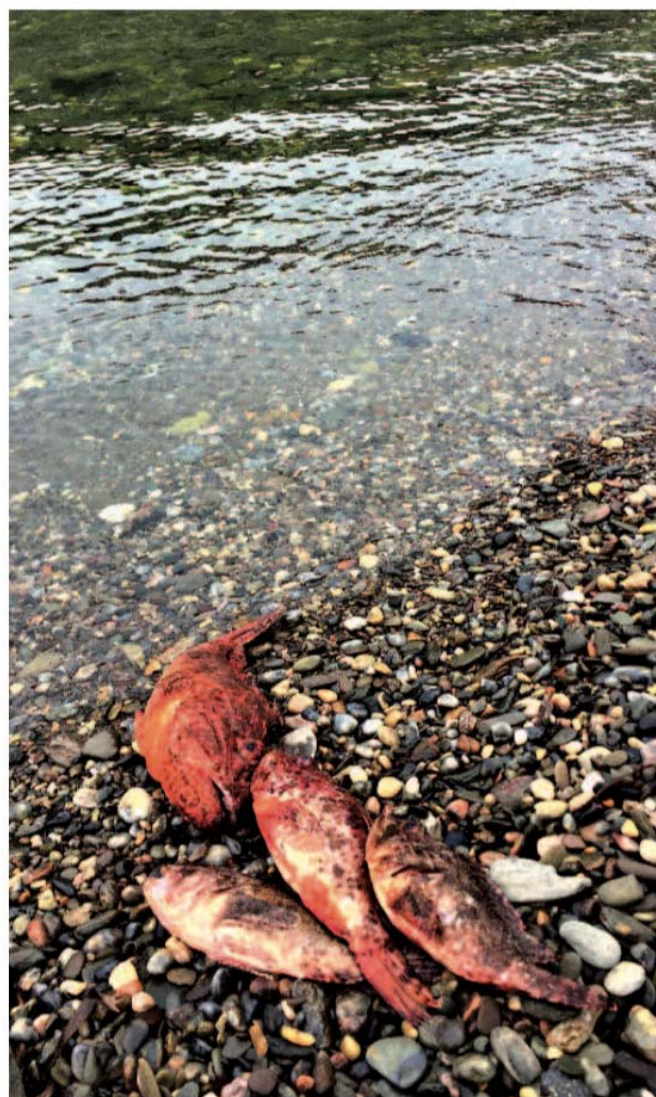
No és el cas del **restaurant El Vaixell de Llançà**, que sota el mestratge de **Joan Calsina**, xef i propietari, ha sabut idear una carta on, al costat de plats tradicionals i sota una estètica més moderna, es continua oferint el suquet de peix a la bruta, cosa que alguns clients, motivats per la ignorància, a vegades no demanen.

Joan Calsina al seu restaurant fa el **suquet a la bruta**, és a dir, seguint fil per randa el que feien els pescadors de Llançà a dalt de les barques després d'una jornada de pesca. Una feina dura i més a la Costa Brava nord, on la tramuntana o el llevant fan difícil i costosa la feina dels pescadors.

La idea era **recuperar l'essència del suquet fet com el fan els pescadors**, i per aquest motiu ens vam embarcar en un petit vaixell de pesca i vam poder observar un dels **panorames més salvatges, espectaculars, verges i exuberants de la Costa Brava, com és el Cap de Creus**. Després de pescar unes garotes, garoines o *uriços*,

anomeneu-los com vulgueu, gràcies a l'*engrueter*, una canya clivellada que permet agafar-les fàcilment i sense mullar-nos, ens vam desplaçar fins a la **cala Tavallera** amb unes escòrpores majestoses que la nit abans havia pescat en **Xavi**, un pescador de Llançà, acompanyat d'en Quim, un selvatà d'El Port de la Selva ja jubilat, i per descomptat amb en Joan Calsina. Tots tres **enamorats del Cap de Creus**, que respecten la tradició i l'exclusiu paratge.

El cuiner, un dia és un dia, no va ser en Joan, sinó que va realitzar els honors en Xavi, que va portar una **cassola de ferro colat**, i amb un **generós raig d'oli d'oliva verge de l'Empordà** la va començar a escalfar. "Si l'oli no és de qualitat, el suquet no sortirà bo!", exclama mentre **pela tota una cabeça d'alls**. Ja amb l'oli roent, afegeix els grans d'all





i comença a sofregir-los lentament evitant que no es cremin, però sí permetent que donin un gust fort d'all a l'oli sense arribar a l'amargor. En aquest moment afegeix la **tomata, tallada a daus** -no massa, perquè l'excés de tomata ho espatlla tot-, i lentament, amb la paciència que reclamava Josep Pla s'intenta donar un conjunt simfònic en aquests dos elements. Simple. Extraordinari.

Un cop està al punt el sofregit, és moment d'abocar-hi **les patates, sempre trencades, mai tallades**, i deixar que el sabor del sofregit s'apoderi d'aquestes, que agafin color, que fregeixin, però evitant que aparegui la típica crosta dura. És una immersió màgica de les patates amb el sofregit. I és en aquest moment que **cal cobrir-ho amb aigua**; no li cal fumet al suquet, i que bulli. Que bulli tot amb alegria.

Les **escórpores** (o rascasses, com es coneixen més al sud) són el peix triat i el que li donarà l'excel·lència al suquet. Clar que es pot fer amb altres, peixos però l'escòrpora, o l'*escorpa*, que diuen a Llançà, és **el gran secret del suquet**. Les neteja a mar, com sempre s'hauria de fer amb qualsevol peix, i també uns rufins que són de la mateixa família de les escórpores però més foscos.

I un cop netes, a la cassola; a la bruta, amb els caps i espines, però sense les escames ni les tripes, i apujar al màxim el foc, que **les flames abracin la cassola**, perquè això farà que l'aigua s'evapori ràpidament i en quedi tota la substància. **Que quedi sucós però mai líquid**. Aquesta ràpida cocció farà que el peix el pugui presentar amb una textura perfecta i al punt excel·lent de cocció. Bravo!

És el moment de menjar-lo, de gaudir-lo, d'assaborir-lo, amb la millor companyia possible, al millor paratge que mai poguéssim haver imaginat. Al mig del Cap de Creus. Déu!

Va ser **el millor suquet de peix del món**. I vaig ser feliç! Fa uns dies em preguntava què era el luxe i mentre menjava aquell suquet, al mig del Cap de Creus amb una ampolla de cava, em deia a mi mateix, "el luxe és això: allò que no pot comprar-se amb diners".

Amén.

