GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

El suquet de peix, el gran plat de la costa catalana

Gastronomia | 10/07/2017 | 14:00

El suquet de peix ha estat un plat d'un enorme èxit en la restauració. Tot i que hem dit que els màxims experts d'aquest plat eren els pescadors, i els cuiners no sempre en respectes les característiques

A la "Gran Enciclopèdia Catalana" es diu que el suquet és un "plat de peix variat, de vegades amb crustacis i mol·luscs, preparat amb un sofregit d'oli, all, farina, tomàquet i julivert, al qual hom afegeix aigua, sal i pebre". D'entrada, el suquet original és un plat de pescadors, cuinat a la barca, que se solia fer sense sofregit, amb tots els ingredients en cru. En aquest sentit, fóra el que també s'anomena "olla de peix". I malgrat el que digui l´Enciclopèdia, no porta farina, ni sol portar pebre, ni sempre és de peix variat. Tot el contrari: els suquets més corrents són el de rap o el d´escórpora o cap roig.

El suquet, per tant, pot ser d'una sola mena de peix o de peix barrejat (escórpora, cap roig, serrà, rap,escrita, rajada o clavellada, etc.; fins i tot sardines, anxoves o seitons, llamàntol, espardenyes...); gairebé sempre inclou patates, ja que es tracta d'un plat de resistència, únic, que originàriament es menjava amb grosses llesques de pa de pagès (que, fins i tot, servien de plat). En quasi tots els casos se sol lligar amb un allioli negat.

Aquest suquet en cru s'assembla a altres plats de pescadors, com la Caldera de Mallorca i Menorca (que ha originat la Caldereta de llagosta), l'Olla de peix, la Bullinada nord-catalana, la Cassola de l'Alguer, el Cruet de peix i Sucs i Suquets i les Nogades o nogadetes o la Llandeta del País Valencià, el Bullit de peix d'Eivissa i altres. De fet, arreu de la Mediterrània i a part de l'Atlàntic hi ha plats similars, del Marmitako basc a la Caldeirada gallego-portuguesa, passant pel Cacciuccio italià o el Brudet croata i greco la Marmita de Santander. Molts d'ells resten a l'estadi d'uns sopa- és a dir, que no porten patates-, com la Bollabessa provençal. A Catalunya mateix, parents del suquet són el Cimitomba de Tossa, l'Allipebre de Vilanova ai la Geltrú, l'Esmarris de la regió de l´Ebre, etc.

Però la presència de les patates, que hi ha qui discuteix, em sembla no solament un guany evident, sinó una millora substancial del plat. I tot i que hi ha suquets sense patates- de sardines d'anxoves, algun Allcremat, la Llandeta valenciana, algun Aguiat mallorquí, etc. en canvi d'altres plats mariners que entren dintre la categoria dels suquets, a part dels esmentats, expressen la presència de les patates o algun altre ingredient: Sardines amb patates, Llamàntol amb patates,

Escrita (rajada, clavellada) amb allioli, Sépia amb pèsols, Congre, lluç, sardines, verats, etc. amb pèsols, etc. També hi podem contemplar la Sépia o els calamars amb pèsols o patates, el Pop amb patates, el Lluç amb carxofes, i d'altres de similars. Són plats que rarament trobem en d'altres cuines, i que donen fe de l´excepcionalitat de la cuina marinera de la Costa Brava i d'altres coses dels països de l'arc mediterrani.

A partir d'aquest suquet que hem explicitat, i que en podríem dir bàsic, n'apareixen molts d'altres de similars. Així tenim els suquets amb sofregit, amb patates o sense, amb algun altre vegetal (pebrot, ceba, pèsols, carxofes), amb l'afegit d'una picada, un allioli, un brou de peix, marisc, etc. Els pescadors, savis en el tema, de totes maneres, hi posaven algun límit, com la presència de la "clova", tot i que actualment trobem suquets que poden incloure musclos, rossellones, cloïsses i fins dàtils de mar o espardenyes, a part de crustacis com gambes, galeres, escamarlans, llagostins, llamàntol, llagosta...Un pescador no ho hagués fet mai.

El Suquet de peix és un plat que ja apareix en els manuals barrocs, i que es feia exactament com ara, tal com explico aels meus llibres La cuina monàstica i La cuina del 1714 així com a La cuina marinera de la Costa Brava, si bé se´n solia dir "Peix amb suc", on explico que nen la restauració no es va difondre fins tard, ja que abans hi dominava la Sarsuela, que ja Josep Pla critica perquè es fa amb peixos de mala qualitat. Als anys 30, altrament, alguns restaurants de la costa ja fan publicitat del suquet.

SUQUET DE PEIX

El suquet es pot fer monogràfic- d´ escórpora, serrans...- o de peixos diversos, sempre de roca o de carn dura. I, naturalment, inclou unes imprescindibles patates.

Ingredients

1 1/2 kg de peix de roca (escórpora o cap roig, garneu, rata, penegal, lluerna, rap...)

1 kg de patates (velles i de bona qualitat, Kennebec)

2 o 3 alls,1 tomàquet gros

1 pebrot verd (opcional)

oli, sal,aigua o brou de peix

1 tassa grossa d'allioli o 1 picada (pinyons, ametlles, pa fregit, alls, julivert, safrà)

Elaboració

En una cassola de ferro colat o d'alumini de fosa, en fred, poseu-hi les patates pelades i esqueixades a trossos (esberlant-les amb el ganivet i seguint fent pressió, sense tallar; això té la funció de dispersar el midó i lligar la salsa), el peix net i fet a talls o rodelles gruixudes, el pebrot (si n´hi poseu; molts el rebutgen) fet a trossos petits, els alls llescats i el tomàquet a trossos, sal, oli i aigua que a penes cobreixi (i plat soper per persona). Poseu-ho a foc viu, sense tapar, durant 20 minuts. Uns 5 o 7 minuts abans de treure'l del foc i hi poseu picada, o en el moment d'apagar el foc tireu-hi una morterada d'allioli deixatada amb suc de cocció (allioli negat) tot sacsejant una mica la cassola a fi que es barregi tot plegat. Es pot deixar reposar uns 5 minuts.

Notes

Opcionalment, hi podeu posar, per donar-hi gust, crancs, cigales, escamarlans (òbviament, són crustacis diferents), galeres, gambes, sèpia ....

Hi qui- ho he vist a Tossa- fa sofregir les patates una mica. Alguns cuiners les tallen a rodelles, cosa no recomanable, o hi afegeixen fumet, cosa també innecessària: el peix, amb els caps, fa el propi brou. Recordeu que, com diuen els pescadors, el rap mulla el suquet (deixa anar aigua).

Per al bon resultat del plat, és important mesurar la quantitat d'aigua, que només ha de cobrir just el peix (un plat soper per persona). Els pescadors feien servir aigua de mar, que ara podem trobar envasada. L'allioli acaba de donar gust i lligar el suc.

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

2) amb un sofregit convencional de ceba i tomàquet. Pot incloure alls, julivert, pebrot...A vegades, per influència del sud, nyores, bitxo, vi, etc.

Quan es fa tot en cru, sense sofregit previ, els pescadors el solien anomenar "a la marinesca".

En aquest cas, el plat es pot completar amb una bona picada- els pinyons s'adiuen molt amb el peix-, on s'hi pot posar el fetge de rap, dels molls o els ous del marisc.

Els pescadors coneixen perfectament les característiques de cada peix. Així diuen el rap deixa anar aigua, n'hi ha que, fins i tot, el sofregeixen abans), l´escórpora tarda més temps a coure's que el rap, no admeten la "clova" (petxines) etc.; tindreu en compte el punt de cocció a l'hora de posar el peix a la cassola. No prescindiu dels caps, que hi donen gust i tenen parts bones ("molles") per menjar.

Autor: Jaume Fàbrega

https://gironanoticies.com/noticia/46349-el-suquet-de-peix-el-gran-plat-de-la-costa-catalana.htm