GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

LA BOLLABESSA, LA PRIMERA SOPA DE PEIX DEL MÓN

Gastronomia | 31/07/2017 | 21:55

Originàriament era un plat pobre dels pescadors de Marsella, Seta, Tolon...però de mica en mica es va anar complicant i aburgesant

Encara que aquest famós plat provençal se sol escriure, en primer lloc sota el nom francès de "Bouillabaisse", o sota un el català espuri de "Bollavessa", és més correcte anomenar-lo com ho faig, ja que el seu nom occità és Bolhabaissa, un derivat de "bullir (o bollir) baix, "bolhir bais".

Aquesta mena de sopa o suquet de peix, d'èxit mundial, és conegut i practicat des d'antic per la restauració catalana, i encara avui es fa en alguns restaurants de l´Empordà, etc.: Ferran Agulló al (1928) ja l´inclou com un plat adoptat, sobretot a la Costa Brava, al Llibre de la cuina catalana. Jo en vaig publicar una recepta al llibre La cuina del país dels càtars.

Quan García Lorca va ser a Figueres i Cadaqués, Dalí i els seus amics li varen oferir un àpat que incloïa la "Boullabaise" (sic; banquet celebrat al restaurant Gifre- Can Roca-, del carrer Joan Maragall el dia 5 de desembre del 1925). És, probablement, una de les primeres vegades que el plat es documenta a Catalunya.

Originàriament era un plat pobre dels pescadors de Marsella, Seta, Tolon...però de mica en mica es va anar complicant i aburgesant.

La Gran Enciclopèdia Catalana la defineix dient que és una "sopa de peix originària de Provença, dins la tradició de les olles de peix mediterrànies. Es compon, bàsicament, de diverses menes de peix i crustacis bullits amb aigua i un sofregit a base d'oli i tomàquet, i d'altres vegetals. Durant l'ebullició s'hi afegeix vi blanc o absenta. Se serveix colada, amb el peix a part". El Larousse Gastronomique la defineix com a "Plat de peixos bullits i aromatitzats, típic de la cuina provençal". Hi afegeix la bestiesa de dir que el nom ve del nom masculí provençal "bouiabaisso" (confon la gràfica francesitzada i fonètica –recordeu "Mireio", de Mistral- amb el masculí!. A París ja es coneix abans de la Revolució, al restaurant dels Frères Provençaux.

Una bona bollabessa ha de tenir peix blanc de tall- rap, peix de Sant Pere, orada, pagell; peix gelatinós, com congre o morena (el cap de rap pot fer aquesta funció) i peix de roca per donar gust: escórpora, rata, aranya, lluerna...Sobre el peix blau, n'hi ha que hi estan fermament en contra.

Una bollabessa ben feta es fa amb peix de roca ben fresc, un producte que avui és car. Avui el port de Marsella s'omple de turistes que va a degustar-la, i és un plat de repertori en restaurants de tot el món, si bé amb versions que, sovint, tenen poc a veure amb l´original. Una de les millors que he menjat, per cert, és a Algèria.

La bollabessa és parenta de les sopes de peix dels pescadors mediterranis, de les olles de peix i dels Suquets catalans; però aquests, a parer meu, en introduir les patates, són més evolucionats. És, sens dubte, la sopa de peix més famosa del món, ja que els francesos l´han sabut vendre molt bé. Curnonsky, elegit "Príncep dels Gastrònoms "en parla i l´anomena "sopa d' or". Una de les primeres receptes escrites- potser la primera és la del cuiner provençal J.-B Reboul (La cuisinière provençale, 1895). Parla de fins a 40 peixos que s'hi poden posar, a part dels corrent-s cap-roig o escórpora, rap...-, la morena, el llobarro, el sarg, la donzella i fins i tot peix blau com el verat i la sardina. Hi ha altres tipus de bullabesses, com la negra-amb tinta de sèpia-, de sardines, fins i tot de bacallà. També hi ha la bollabessa borda o de muntanya, sense peix.

La bollabessa va ser portada pels colons francesos a Algèria, i tal com he pogut comprovar al port pesquer de Bouharoun, a dalt de la barca. És el plat típic dels pescadors, que mengen acompanyat d' una baguette sencera. També es troba als restaurants, però adaptada al gust magribí amb l'afegit d'harissa- salsa picant a base de bitxo, d'origen tunisenc-.

Ingredients

2 kg de peix blanc o de roca:1 cap de rap, congre, rap cap, roig,aranya,garneu o borratxo;gall, moll, rata,serrà, peix de Sant Pere etc.

Opcionalment: musclos, llagosta, crancs, peluts, cabres, sèpia, gambes, llagostins, escamarlans, algun peix blau (hi ha qui hi està en contra, i els pescadors no solien fer servir aquests ingredients...; hi ha cuiners que hi afegeixen la morena, serrans, llagosta, cigala -dita també llagosta lluïsa o bugia-, cabra, sèpia, musclos...).

Oli d'oliva

1 ceba

I o 2 tomàquets

4 alls (om més)

I fulla de llorer

Una branca de fonoll

Uns brins de safrà

Un tros de pela de taronja

Sal

Pebre (opcional)

aigua (i plat soper per persona)

Elaboració

1r procediment: poseu tot peix en una cassola de ferro amb un cul d'oli al foc, i seguiu els passos que descriuré. És la recepta original.

2n procediment: en una cassola de ferro amb un cul d'oli tireu-hi la ceba, pelada i tallada a trossets, els alls, pelats i picats, així com el tomàquet, sense granes ni pells; afegiu-hi l'escorça de taronja, el fonoll i el julivert, i el peix, ja net i fet a trossos; remeneu-ho una mica i deixeu-ho marinant una hora (o menys temps) amb la cassola tapada. Hi ha qui hi afegeix també un pols de farina. És la recepta burgesa.

Sigui quin sigui el procediment seguit- amb el peix sense marinar o marinat-poseu la cassola al foc amb l'all, la ceba, el tomàquet- tot pelat i trossejat- hi doneu unes voltes, hi afegiu el peix de carn més dura, les herbes corresponents, amb aigua bullent- que conservarà millor el gust del peix- i feu-lo coure, posant-hi al final els que hi estan menys temps (moll o roger, etc.). La cocció, com per un suquet, és d'uns 20 minuts, primer a foc ben alt i després a foc ben baix, tal com indica el plat. Tasteu-ho de sal i pebre.

Teniu unes llesquetes de pa (sec o torrat, opcionalment fregades amb all) i hi escaldeu la sopa. Serviu el peix conjuntament o a part.

Notes

Els pescadors comptaven uns 2 peixos per persona, o 5 o més rodelles de peix per comensal. Del rap, solien només emprar-ne el cap, ja que es diu que la carn disminueix el gust; el que fa, si de cas, és que fa líquid.

No feien mai sofregit, com en plats similars de Catalunya o Menorca (Olla de peix, Caldera, Suquet a la marinesca, etc.).

Es pot substituir el fonoll per pastís (licor anisat).

Aquesta és una de les receptes originals de la Bollabessa, tal com es feia a Marsella, especialment al barri de pescadors del barri mariner de Sant Joan: com podeu comprovar, les que ens ofereixen llibres i restaurants, són molt més mistificades, i entre d'altres, solen incloure els següents ingredients:

pastanagues, porros, escalunyes, bledes, lletuga,-api, farigola, romaní, alfàbrega, sajolida, claus, pebre de Caiena o bitxo, vi blanc, formatge ratllat (ingredients del tot absurds).

Se sol servir amb una salsa picant anomenada rolha (en francès rouille), que això no obstant, els pescadors no solien utilitzar. La rolha és una picada amb alls, bitxo, pa i oli, i es deixata amb brou de la bollabessa; també pot ser una mena d'allioli (sense vinagre) amb bitxo, safrà, etc. El més corrent és fer una maionesa i afegir-hi pebre vermell. El peix, servit a part, es pot acompanyar amb allioli.

Com hem dit, la cuina professional francesa ha mistificat aquesta recepta de diverses maneres: fent marinar el peix abans de coure'l; afegint-hi peixos o crustacis que no hi eren corrents, com peix de Sant Pere, morena, serrans, llagosta, cigala (dita també llagosta lluïsa o bugia), cabra, sèpia, musclos, etc.

Fins i tot, al més pur estil nòrdic, s'arriba a fer amb llet o s'hi afegeix farina o formatge ratllat!.

Hi ha variants que inclouen patates tallades a rodelles gruixudes, que l'apropen al suquet.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/47418-la-bollabessa-la-primera-sopa-de-peix-del-mon.htm