

Es niu

“És incomptable el nombre de persones de Palafrugell -però potser a tot arreu és igual- que només pensen a fer àpats. Fer un esmorzar, un dinar, un berenar, un sopar -de vegades un berenar-sopar: aquest és l'ideal. Gairebé es pot afirmar que aquest és l'únic ideal. Deu ésser per això que la notícia segons la qual el ciutadà Vergés, del carrer de Sant Martí, s'ha fet fer, pel sastre Borrell, uns pantalons expressos per a anar a fer àpats, ha tingut una circulació simplement normal. Tothom ho ha trobat justificat i plausible.

No conec pas aquests pantalons, però una persona que els ha metòdicament examinats m'assegura que són eficients, folgats, graduables i molt ben «ideats».

Quan fa pocs dies don Narcís Miquel es moria pesant més de 130 quilos -don Narcís és un senyor de l'època gloriosa de la vila, de l'època del xampany francès, del whisky escocès i de la cervesa de Munic -, deia angoixat als seus familiars:

-Salveu-me! Feu tots els possibles! Si me'n surto, jo us prometo que no menjaré mai més tant...

La promesa del senyor Narcís ha quedat, però, reduïda a una mera hipòtesi de treball - per parlar com els científics- que els fets posteriors han enderrocats. Avui, que ja està bo, menja com abans, potser més que abans.

Hi ha tres plats del país, sobretot, que fan rodar el cap a la gent. La fascinació que produeixen és tan gran que moltes persones, per tenir-los, farien dues hores de camí, sense el que ací en diem rumiar. Aquests plats són: l'arròs negre amb marisc i un bon sofregit; el niu, amb peixopalo, tripes de bacallà, un colomí i allioli; la llagosta amb pollastre.

Nosaltres mateixos, el grup dels meus amics, concedim a aquestes coses una considerable importància. Si, per la raó que fos, ens veiéssim obligats a prescindir del ressopó que la Marieta ens serveix a la matinada, trobaríem que la vida a penes té sentit, que és absurda i amarga.”

Josep Pla. *El quadern gris*.
Barcelona: Ed. Destino, OC I, 1966 p. 135-136

“Palafrugell, antigament, era un poble molt petit, murallat. La gent vivia de l'agricultura. La taverna tocava a la torre de l'angle sud-est de la muralla. Davant de la taverna hi havia un olivar. Els parroquians de la casa eren sobretot gent de la rodalia. Els dies de mercat i els diumenges a la tarda s'emplenava de gent, s'hi bevia, s'hi feien tractes i, si convenia, s'hi cantava entre una rodella de llobarro i una ala de pollastre.

Quan vingué la invasió de la gent de la rodalia i dels forasters, el petit poble murallat s'esclovellà com una magrana madura, es va estendre per tots quatre costats i la taverna d'en Gervasi quedà en el centre de la població. Aquesta circumstància li va donar encara més nom. La gent forana continuà freqüentant-la els diumenges, i la gent del poble tota la setmana, sobretot els dilluns. En aquests dies hi havia cuina a base de cargols, de niu, d'estofat i d'arengades. Les arengades -menjar de pobre- es menjaven amb la torrada amb oli i vinagre. La taverna s'emplenava de fum, l'arengada brillava com un tros d'or sobre el pa torrat, el vinet rajava de les bótes rosat i esperitat. La taverna bullia fins que moria la tarda i la llum es fonia, desmaiada, sobre les terres del cantó de mar.

Amb el temps arribà també l'urbanisme, la mania de fer carrers drets i convertir el poble en quadrícules uniformes. De les antigues muralles, en quedava la torre de l'angle sud-est, que era rodona, alta i esvelta com una dona ben casada. La torre, però, per fer més dret un carrer, fou tirada a terra, i això fou la mort del vell establiment. Amb ella va desaparèixer un dels racons més concorreguts del poble, sobretot a l'hivern, ja que la torre, en unir-se amb el pany de paret de la muralla, feia una mena de concavitat que era molt abrigada. Quan feia tramuntana, els ganduls del poble es reunien a xerrar en el recés torrat. Es formava una mena de conclave d'esquenadrets i de cínics i de vegades s'hi trobava refugiat algun venedor ambulat que va de poble en poble, algun adobaparaigües, d'aquests que porten una caixa de fusta i una olla a la mà que regalima un suc negre tot al llarg de la carretera per on van passant. Aquests personatges deixaven el poc que tenien a la taverna i, entre ells, Gervasi tenia una consideració inqüestionable.”

Josep Pla. *El quadern gris*.

Barcelona: Ed. Destino, OC I, 1966 p. 154-155

“En l'àrea del Mediterrani, hi ha hagut dos països que han estat grans consumidors de bacallà: la península italiana i la península ibèrica. A Itàlia, els *contadini*, la gent del camp, consumien el bacallà cuinat de tota manera i tenien una tendència al bacallà més ressecat i ordinari; el *stock fish*, que ací anomenem peixopalo. A l'acabament de la darrera guerra, Itàlia pogué disposar, provinent dels països escandinaus, de grans quantitats d'aquesta mercaderia. Ací també es consumia el peixopalo i amb aquest producte i les seves tripes, el bacallà i les patates, es féu, en el meu rodal, un plat d'hivern suculent, sobretot si era reforçat amb l'allioli: el niu. Però de tota manera es consumí, sempre, preferentment ací, una forma de bacallà de més polpa i d'una suavitat menys intermitent; el bacallà-bacallà diríem.”

Josep Pla. *El meu país*.

Barcelona: Ed. Destino, OC VII, 1968 p. 354-355

“Tenim els dos sofregits: el sofregit més típic, amb preponderància de ceba i amb all i julivert, que és la base del nostre arròs negre (que no té rival) i els plats de carn, i el sofregit per al peix, amb predomini de tomàquet i l'all i julivert corresponent, que utilitzem sobretot per a fer el suquet. El sofregit de ceba és el que té la nostra preferència. El tomàquet s'ha d'utilitzar amb més

parsimònia, perquè en principi ho espatlla tot, culinàriament parlant. La picada d'ametlles és un element d'integració molt important. El Grip ha utilitzat el torró de Xixona com a picada, amb èxit notori. En Geli utilitzava el pinyó amb un sentit molt apreciable.

Alguns dels nostres plats són succulents: l'arròs negre, el niu, el peix guisat. El niu, que avui no es fa per falta d'elements bàsics -per falta de peixopalo i tripes -, ha deixat un record a la població que no morirà mai. De la idea bàsica del niu, del magnífic resultat obtingut per la barreja d'elements heterogenis d'aquest plat, en nasqueren les combinacions posteriors: la llagosta amb pollastre, les salsitxes amb gambes, la llagosta amb cargols. Aquests són plats arriscats que si es lliguen són bons i si no es lliguen val més deixar-ho córrer. La idea de l'avi Tinyoi de posar mitja gallina a la sopa de peix és genial. El mateix senyor Reig inventà la llagosta amb faves, que sembla de fora estant un plat molt estrany, i és molt ben trobat. Totes aquestes combinacions indiquen que a Palafrugell, en l'aspecte culinari, s'ha ultrapassat l'etapa problemàtica i s'ha arribat a la realitat.”

Josep Pla. *El meu país*.
Barcelona: Ed. Destino, OC VII, 1968 p. 539-540

24. LA VIDA DELS TAPERS

“En l'època de la meva infantesa -i em falta una mica, encara, per a arribar a seixanta anys-, en l'últim període de l'artesanat taper, hi havia a Palafrugell de quatre-centes a cinc-centes persones que feien el dilluns. Fer el dilluns volia dir no treballar en tot el dia i anar a berenar, de forquilla, fora del propi domicili.

Totes les tavernes de la vila feien porcions. Però a més de les tavernes pròpiament dites hi havia una espècie d'establiments -com can Pals i can Pere Moro- que tant donaven menjar com beure. Hi havia també cases a la rodalia -can Cinto, ca la Filomena, can Bosch- que eren utilitzades per fer el dilluns, i a més determinades masies, com can Busqueta, també feien menjar. Aquestes hospitalàries cases eren més o menys concorregudes segons la qualitat del vi que oferien. Ja hem dit abans que la notícia que en una casa determinada havien encetat un bon vi corria com la pólvora i hi desplaçava la concurrència.

A la vila, el plat més apreciat del berenar era el niu, que solia anar acompanyat -a l'hivern- d'un plat de vedella. A la rodalia, el menú solia ser aquest: cargols i bacallà a la llauna, i com a postres ametlles de pagès i figues seques. I cafè i roquill, naturalment.

El dilluns no se celebrava mai isoladament: es feia sempre a base de petites colles d'amics. Aquestes colles podien tenir fixesa o no tenir-ne. En tal cas no s'han de confondre amb les colles grosses, que anaven indefectiblement cada diumenge en un lloc precís de la costa, on es disposava d'una barraca amb tots els estris indispensables per a fer l'àpat del diumenge. Aquestes colles es componien de pescadors i de caçadors. Els primers solien sortir de Palafrugell el dissabte i es dirigien -posem- a Tamariu. Llevats a primera hora del diumenge, sortien amb el bot de la colla a pescar i a fer marisc. Si la pesca fluïxjava, tiraven un explosiu. Solien portar abundant provisió i marisc per a fer l'arròs. Mentrestant, els caçadors sortien de la vila diumenge a primera hora, amb els gossos i les escopetes -si no era veda- i amb els gossos, els bastons i la fura si ho era. Una cosa o l'altra s'havia de portar, naturalment. En el moment de començar l'elaboració del dinar, les dues meitats de la colla es reunien i començava l'operació dels

suculents sofregits. Els àpats eren bons i solien costar setanta-cinc cèntims per barba. Aquestes colles tenien l'especialitat que toleraven la presència de les dones dels seus membres. Però les dones no solien pas cuinar. Ajudaven, rentaven els plats i eren l'ornament del diumenge.”

Josep Pla. *El meu país*.
Barcelona: Ed. Destino, OC VII, 1968, p. 541-542

“En l'àrea del Mediterrani hi ha hagut dos països que foren grans consumidors de bacallà. Tots dos són pobres de peix fresc i cada dia ho seran més, atès el volum creixent de la demografia. A Itàlia, els *contadini*, els pagesos, coneixen sobretot el bacallà presentat en la seva forma més ressecada i prima, menjaven el *stockfish* («estocafix»), que ací anomenem «peixopalo» o «pixopalo». A l'acabament de la darrera guerra i gràcies al Pla Marshall, Itàlia es veié inundada d'aquesta mercaderia, que els països escandinaus i les seves possessions àrtiques proporcionaren en gran abundància. En aquesta península hom consumia, generalment, formes de bacallà més esponjoses i d'una suavitat menys intermitent: vull dir el bacallà *strictu sensu*.

En el rodal en què habitualment visc, es consumia també l'estocafix i amb aquest producte, el bacallà, les tripes de bacallà, alguns ocellets, les patates i la corresponent cullerada d'allioli, s'havia muntat un plat que anomenem el niu, que es menjava sobretot a l'hivern i que era realment divertit, per no dir exquisit. Hi ha moltes persones que creuen que el bacallà i l'estocafix són dos peixos diferents. Segons les meves notícies, es tracta del mateix peix, de dues diferents qualitats del mateix peix, obtingudes amb una manipulació diferent i per dues clienteles de possibilitats econòmiques distintes. Es tracta, en definitiva, de dues mercaderies que provenen del mateix producte bàsic. Aquestes dues formes tenen, si més no, una gran personalitat i no poden ésser intercanviades, per més habilitat que hom posi en la seva resurrecció culinària.”

Josep Pla. *El que hem menjat*.
Barcelona: Ed. Destino, OC XXII, 1972, p. 324

Josep Pla