Josep Pla al tabarín

Festa Major 2017

Dinant a la pineda, prop 1927.
Foto Moisès Dalmau Comet. Arxiu Municipal de Palafrugell. Col·lecció Xevi Coll Rovira.

Foto: Lluís Maimí i Josep Lois

"Martinet féu una foguerada de llenya de pi seca, i quan pogué disposar d'una gran caliuada hi posà a sobre les graelles amb tres magnífics rogers al reixat. Hi decantà una gota d'oli i els empolsinà de sal. El foc tornà més roig el seu pellatge. L'aire se saturà d'un sabor directament dirigit al paladar barrejat amb l'olor de la llenya de pi. A Cala Pedrosa, vaig convèncer-me que Martinet sabia brasejar el peix. Sabia treure'l del foc en el punt de fugacitat en què el peix es troba quan està situat una mica més enllà del cru i una mica més ençà del cremat. Arrasar, en els fogons, el punt de la gelatina del peix és un error. És un punt que s'ha de conservar -el punt incert de la gràcia. Posats sobre la plata, Albert, hi aspergí a sobre una vinagreta intencionada i abundant.

Josep Pla. ***Navegació d'estiu dins Aigua de mar.***
Barcelona: E. Destino, OC II, p. 501, 1966