

RAFEL NADAL

Mar d'estiu

Una memòria mediterrània

Univers |



Quan hi ha mar de fons, els peixos no paren de moure's i, si el temporal és molt fort, el corrent els empeny cap a la superfície amb tanta violència que queden botits, esventrats, com si haguessin patit un accident per manca de descompressió; llavors ja no poden tornar a les profunditats i suren damunt de l'aigua, a mercè de les onades, fins que van a parar a la platja o a les roques. Després del temporal del desembre del 2008, que va castigar de punta a punta la Costa Brava, la gent recollia sards i pagells a la sorra de la platja de Pals, sobretot a la banda de la gola del riu Ter. El fenomen es va repetir amb diferents intensitats a tota la costa catalana i encara avui es recorda entre la curiositat i l'estupefacció.

Aquell 26 de desembre, dos meros de vuit quilos van anar a parar a la badia de Portlligat, fins que

amb poques hores de diferència una onada els va treure de l'aigua i van quedar damunt de la riba dels pescadors, a tocar de la tanca de l'olivar de la casa del pintor Salvador Dalí. Quan fosquejava, en Joan Lluís Garcia, l'*Isca*, un dels pescadors més veterans del poble, es va trobar el primer mero; aquella mateixa nit, mentre el temporal semblava que volia empassar-se tota la costa, des de Norfeu fins a cap de Creus, va reunir la família i una colla d'amics i el va cuinar al forn. L'endemà, de bon matí, el polifacètic Moisès Tibau, mig artista i mig pescador, es va trobar el segon mero al mateix lloc: el va recollir, el va tallar a rodanxes i el va guardar al congelador, fins que, un parell de mesos després, el va descongelar, el va portar a la cuina del Boia, a la sorra mateix de la platja de Cadaqués, i el van preparar en suquet. Ho sé perquè mesos després jo sopava amb un grup d'amics just al lloc on van anar a parar els dos meros, a sota del petit cobert de lona que els pescadors tenen a la riba de Portlligat, i en Moisès, que també hi era, ens va explicar com havia anat aquell dinar que va ser famós a tota la comarca. I perquè l'endemà, en Moisès em va enviar una nota manuscrita:

Amic Rafel,

Et passi sa recepta d'es mero amb suc (suquet de mero).

Ingredients: Un mero de vuit quilos, dues cabeces d'all, un quilo de pebrot verd, dues tomates, dos quilos de trumfes, brou de peix, oli d'oliva llei de Cadaqués (verdal), julivert, sal i pebre.

Execució: Rodellar es mero i guardar es bull (estómac) net i es fetge.

Marcar es peix a sa piella amb oli calent (tomba i tomba).

Reservar.

Amb l'oli que queda fer es sofregit (en aquest ordre): all picat, pebrot; un cop reduït, afegir-hi sa tomata ratllada i al final es julivert sense picar.

Rossejar a foc lent ses trumfes esqueixades (a la bruta) amb aquest sofregit.

Corregir de sal.

Afegir-hi es brou de peix —fet d'escórpores, rates, aranyes, peluts i caps de llagosta—, fins a cobrir i tapar sa cassola (a foc viu).