

LA CUINA DEL PEIX DE BLANES

20 receptes de cuineres de casa



ÍNDEX

Presentació

Arxiu Municipal i Promoció de la Ciutat /Ajuntament de Blanes.....5

Pròleg. Pep Vila Medinyà 7

Receptari

Rap a la cassola. Àngela Izquierdo..... 17

Escrita amb patates i allioli negat. Júlia Navarro 18

Verat escabetxat amb carxofa o albergínia. Montse Verdaguer 20

Suquet d'Anxova. Maria Dolors Vidal 22

Cassola de fideus i sèpia. Quimeta Vidal 23

Botifarra amb Gambes. Quimeta Vidal..... 24

Rap a l'All Cremat. Lluïsa Roca..... 25

“Caldo de pescao” de l'àvia d'Almeria. Lola Massachs 26

Rap Santa Anna. Lola Massachs..... 27

Rossejat de pescadors “a la manera del pare”. Fina Surís 28

Terra i Mar. Salsitxes amb cargols i cabrot. Encarna Martín 29

Suquet de sonsos grossos. Encarna Martín 30

Sonsos de la mare. Maria Àngels Illa 31

Sarsuela de l'àvia. Anna Gruart..... 32

Blanc de peix. Mercè Palma 34

Molla roquera al forn amb vi blanc. Mercè Palma..... 35

Peix amb suc. Maria Dolors Andreu..... 36

Cargols amb escamarlans. Adela Granados 37

Suquet de peix. Josefina Marcó..... 38

Calamars Farcits amb Rap i Gamba. Josefina Marcó 39

Cloenda. Cristina Fernández Recasens..... 40

Agraïments:

Àngela Izquierdo
Júlia Navarro
Montse Verdaguer
Maria Dolors Vidal
Quimeta Vidal
Lluïsa Roca
Lola Massachs
Fina Surís
Encara Martín
Maria Àngels Illas
Anna Gruart
Mercè Palma
M. Dolors Andreu
Adela Granados
Josefina Marcó
Oficina de Català

Edita:

Ajuntament de Blanes.

Projecte general:

Projecte GALP 2023. Blanes Arran del plat.
Departaments de Promoció de la Ciutat i Arxiu Municipal de Blanes (AMBL).

Finançament:

Operació cofinançada per la Generalitat de Catalunya,
el Fons Europeu Marítim i de la Pesca i l'Ajuntament de Blanes
amb el suport del Grup d'Acció Local Pesquer (GALP Costa Brava)..

Receptari:

Arxiu Municipal i patrimoni històric.

Regidors responsables:

De l'Arxiu Municipal i patrimoni històric, Mònica Rabassa i
de Promoció de la Ciutat, Joan Felip.

Equip de treball:

Cristina Fernández, Toni Reyes Valent i Aitor Roger Delgado.

Col·laboren:

Cristina Fernández i Pep Vila

Dipòsit Legal: GI 1034-2023

PRESENTACIÓ

El receptari que teniu a les mans prové del projecte iniciat l'any 2022 titulat "Estudi sobre el consum i els hàbits alimentaris populars al voltant del peix a la ciutat de Blanes". Un projecte promogut pel departament d'Arxiu i Patrimoni històric de l'Ajuntament de Blanes i en coordinació amb el departament de Promoció de la Ciutat. Una iniciativa que ha estat subvencionada amb fons europeus a través del grup d'acció local pesquer GALP Costa Brava.

Des de l'Arxiu ja havíem publicat alguns articles sobre temes relacionats amb la cuina local com ara els menús de guerra del cuiner Joan Vila, la cuina de subsistència de postguerra, el dinars de morts del s. XVIII o les cuines de F. Agulló o de la fonda Patacano.

Amb tot, el que darrerament ens cridava l'atenció era explorar el terreny de la cuina del peix a les llars blanenques amb la intenció de recollir la tradició, els hàbits i les maneres de fer del consum del peix a les cases. Intentar aplegar alguna part d'aquell coneixement culinari acumulat per les mestresses de casa al llarg de tants anys. D'aquell món que molts hem viscut i que és el d'unes menges delicioses que feien les nostres mares i àvies a casa, tant els dies de cada dia com els festius.

A partir de la metodologia de la història oral, la part central del projecte va consistir en l'enregistrament audiovisual de l'experiència de 15 senyores blanenques en aquest camp. Es volia obtenir el màxim d'infor-

mació solvent sobre qualsevol dels aspectes que tenen a veure amb el consum del peix: des de les vies d'obtenció (llocs de proveïment, casuística o espècies utilitzades) fins a tot allò relacionat amb l'aprofitament del recurs (tradició culinària, litúrgies del menjar, àpats diaris i festius o la multiplicitat de tècniques d'elaboració i aprofitament).

D'entre tota aquesta informació, les entrevistades també ens varen proporcionar un seguit de receptes que ara conformen el cos principal d'aquest opuscle i que hem volgut que siguin el primer element de difusió i d'aprofitament cultural i turístic del projecte.

Aquest llibret també conté un magnífic pròleg contextualitzador de l'historiador de la cultura Pep Vila i una cloenda de la Dra. Cristina Fernández Recasens, investigadora blanenca, corresponsable del projecte i aportadora de la visió de perspectiva de gènere al conjunt del treball.

Desitgem que aquesta iniciativa contribueixi a valorar l'excel·lent peix fresc de Blanes, un dels aspectes més valorats per les entrevistades, i que entre tots puguem incidir en el seu major consum, tant des de les cases com entre el gremi hotelier i de la restauració.

6 Esperem que la proposta us vingui de gust.

**L'equip de l'Arxiu Municipal i
de Promoció de la Ciutat de l'Ajuntament de Blanes**

PRÒLEG

Amb peix de Blanes, del nostre mar: un mostrari de cuina marinera casolana

Començarem per un axioma, és a dir una proposició tan evident que no necessita de cap demostració: «Si el mar és present a la vida dels blanencs també ho és a la seva cuina. El mar ha fet Blanes». El peix és, ha estat font de vida i també de riquesa en forma de diners.

L'entremès

És un plaer i també una responsabilitat escriure uns mots de presentació que no siguin una simple nota encomiàstica, a l'edició d'un quadern amb un ventall de receptes de cuina marinera del qual en són protagonistes quinze mestresses de casa blanenques que han estat entrevistades i enregistrades. Interessant treball de camp! És la continuació d'un projecte que es va gestar l'any 2022, amb la divisa: «Estudi sobre el consum i els hàbits alimentaris populars al voltant del peix a la ciutat de Blanes» que formava part d'un projecte més general anomenat «Promoció del Consum del

peix. Blanes arran de mar». També s'han celebrat les Jornades del Suquet de Peix de Sa Palomera del 2008 fins el 2019. Altres experiències han estat el mes del peix blau (del 2017 al 2019) o el mes de la gamba (del 2016 al 2019) on es van publicar les receptes del cuiner Toni Múrcia.

Les receptes aquí editades, a més de tenir un valor patrimonial provat, serveixen per difondre el consum i la cuina del peix fresc a Blanes i rodalies. Tots sabem que la vulgarització culinària ha fet recular, i molt, una cuina tradicional que demana interès, temps, primeres matèries excel·lents. L'edició d'aquest quadern és una prova fefaent de l'interès de l'Ajuntament de Blanes i de l'Arxiu Municipal per posar aquesta cuina a l'abast de tothom. També se'n podran beneficiar el col·lectiu de restaurants, bars, hostals, hotels, cases de menjars que treballen a la vila.

En termes generals, en aquesta cuina de pescadors, hom distingia tres modalitats bàsiques: la cuina de barca, menjada, "in situ" a bord, mentre es calen les xarxes. Aquí s'aprofitaven les romanelles que no tenien valor comercial, per als suquets principalment. Els pescadors passaven molts dies feiners en cales, en platges arraconades, com a la cala Sa Forcanera, escenari d'una narració de Ruyra. Allí també, arran de mar, es cuinaven ranxos, suquets. De fet suquet, ve de «suquejar». L'olla de peix, símbol de la cuina de la barca, deixava anar suc. Hi ha qui diu que la cuina espanyola moderna la van inventar els bascos perquè aquestes olles per a cuinar sopes, suquets, les cassoles de ferro per les arrosades i el rossejat de fideus es compraven al nord d'Espanya. El ferro acumula calor, deixa enroentir l'oli, escup el verdet verinós. De Breda o de la Bisbal provenia la terrissa de fang més delicada i fràgil a les altes temperatures. Molts d'aquests ranxos, en un principi, formaven part de la cuina essencial de pobres, de supervivència. Hom cuinava peixos sense valor comercial, de mil maneres, per la saviesa professional de l'ofici, més tard per la intuïció de les dones. Calia posar el cor a l'ofici.

Gairebé sempre el peix del dia que es pescava no calia ni tocar-lo,



Pescadors de Blanes menjant damunt d'una barca. 1915 c. Fons Josep Pons Girbau (AMBL)

ni menys menjar-lo, poques vegades podia ser «per a sa nostra dent». Molta gent se n'anava al llit a ventre buit. Servia per a vendre, com a moneda de canvi, per així comprar altres articles de primera necessitat. Llegim aquest fragment de *Pinya de Rosa* de Joaquim Ruyra, on, per una vegada a la vida, uns protagonistes fan el contrari, es comporten com si fossin rics. Mengen un peix amb suc, que el noi ha acabat de pescar:

«Vet aquí que avui soparem com uns *americanos*. No, aquest peix de sa teua primera pesca no el vendré pas, caret meu: en farem festa nosatros dosets. Oidà! Veuràs quin guis, aquest vespre! Amb un suquet que jo em sé... veuràs, veuràs... un rajolí d'oli, alguns granets d'all dauradets, una mica de farina... veuràs, veuràs... Quines torrades hi sucarem! Tota sa casa s'embaumarà de la flaire».

D'altra banda, sense voler alarmar als puristes, el ranxo cuinat amb patates i tomàquet no té més de dos-cents anys d'antiguitat. Fins després de la Guerra del Francès, aquest tubercle no es va popularitzar. Les donaven als porcs. Els productes arribats d'Amèrica encara es cuinaven amb prudència. La tomata també va



Es Portal del peix. Blanes. 1930 c. Aquarel·la de Rachel Russell. Col·lecció particular.

costar d'acceptar; venia en forma de conserva madura, principalment, del sud de la Península. El sofregit es feia amb ceba, herbes aromàtiques, espècies. La cuina del peix és de les més arcaïques i delicades. Ja m'agradaria saber com el preparaven els caputxins de Blanes, en el seu convent fundat en 1583. L'aliment més consumit era el peix fresc, salat o confitat. És una llàstima que no en sabéssim la lletra menuda. Al costat dels peixos de gran rodella, de la menudalla, es salaven bona part de les moles de sardina o d'anxova que es podien pescar. Eren moltes les cases que tenien pots d'anxova casolana. El seitó tenia més greix que la sardina, el salmó o el verat. Mai estarem prou agraïts a l'església per haver fomentat, al llarg dels segles, l'alimentació i consum del peix per motius del calendari litúrgic.

La resta del que es pescava a les barques o a les cales d'aquesta costa brava, on encara hi havia vinyes costaneres, es portava

a vendre a la plaça del poble més proper; també, però, en dies festius la família i els amics feien xefles en algunes d'aquestes barraques arran de mar. Eren àpats comunitaris. Ara bé molts dels ranxos fets a bord, a les cales van passar als fets a terra, sobretot entre les mestresses de casa que van agafar el relleu, la torxa, amb la voluntat que el que havien après marits i familiars no es perdés. "Sa santa dona", com deien, era la dipositària d'aquest saber, de preparar aquestes excel·lents bullabesses i altres peixos a la brasa, al forn, etc. També hi ha pescadors que encara cuinen, només faltaria!

Un record per a Ramon Doll Augis (1911-2003)

Sempre que es parla del llegat literari de la cuina del peix, de suquets literaris, hom glossa les figures de Ferran Agulló, Josep Pla, Xavier Domingo, Nèstor Luján, Llorenç Torrado, Manuel Vázquez Montalbán, etc. I en Ramon Doll? On és? Encara que nascut a la Pobla de Segur (Lleida) era fill adoptiu de Blanes. Fou un gran entusiasta i defensor de la cultura marinera en tots els seus àmbits. Va escriure i publicar un llibre de cuina marinera *Pescats, nets i menjats* (1996-1997) en dos volums, que sempre m'ha fet molta companyia per la seva saviesa culinària. Allí hi demostra la coneixença que tenia de la cuina marinera del lloc, de tota la Selva marítima. Coneixia com pocs els noms dels peixos, el costumari, les espècies, com calia netejar-los, aprofitar-los i cuinar-los. Considerava que coure els peixos amb crema de llet o mantega era malmetre'ls. En l'última època de la seva vida, va començar a escriure un llibre, el *Diccionari Marítim Català*, que no va poder acabar. Doll va deixar escrit: «La gana dels no pescadors de la costa va ensenyar que tot es podia menjar; aquí tot el peix és bo si es neteja i es prepara bé». Una cocció excessiva desfà les fibres del peix. Cal donar-li un toc marinenc precís.

En el segon volum (*mariscs i ranxos mariners*) Doll hi exposa la seva teoria sobre la cuina marinera. A grans trets és aquesta: En època

de vaques magres la majoria de la població, tota la setmana, s'alimentava de peixopalo amb patates i de carn d'olla, de no gaire res més. Pel que fa al plat de mar i muntanya, el pollastre anava car i no tothom es podia permetre's menjar llagosta amb aquesta au. Només s'ho podien permetre una minoria en festes assenyalades.

Seguint el fil de la història, la cuina marinera, molt antiga, tardà molts anys a millorar. El cuinat es feia a base de quatre peixets petits, torrats amb quatre canyes. A partir de l'aparició de les barques dels sardinals, de les aparellades a vela, més tard amb el motor, l'alimentació dels mariners va millorar. En sortir a pescar més lluny, calar més a fons, es van capturar noves espècies que enriquiren els ranxos. També tingueren una altra consideració els popets, els llagostins, la llagosta, el llobregant, el marisc en general, al costat d'altres espècies noves, poc o mal conegudes. De retop aparegué un altre estil d'adobar i de coure el peix. A terra, els cuiners i cuineres d'ofici milloraren l'oferta. La cuina a bord tenia també dos àpats. Amb l'art d'arrossegament menjaven a migdia; quan agafaven peix blau sopaven a bord. Les dones a la cuina de tavernes, dels hostals, a les cases particulars milloraren els productes, sobretot pel que feia a preparar-lo, netejar-lo i coure'l. El sofregit, la picada, l'allioli negat, el cim i tomba, el suquet deuen molt a la seva perícia i bon fer. Per damunt de tot, la cuina era senzilla i pràctica. Els combustibles i l'indústria del fred per conservar el peix tampoc eren els d'ara.

També mereix el nostre reconeixement Emerencià Roig i Ravenós (Sitges, 1881 - Barcelona, 1935) publicista, autor de diversos reculls de lèxic mariner sobre la vila de Blanes. Fins fa quatre dies, a Blanes de la morralla per fer els suquets en deien «escatutxo», «matasoldats». L'anafra, de l'àrab hispànic *annáfiḥ*, era el fogonet portàtil que la gent de mar s'emportava a la barca. Una altra varietat era l'anomenat fornell: «Fogó; suport del foc i de l'atuell on s'ha de coure alguna cosa». Quan el sonso no es valorava gens, era una menja de pobres, hom deia : —Noi, això et costarà a preu de sonsos. Les tripes de bacallà s'anomenaven «bufes».

Els rendiments de la cuina

Existeix una cuina marinera de la Costa Brava sud, de la Selva marítima que, principalment, abraça les poblacions de Blanes, Lloret i Tossa que tenen el peix i marisc com a protagonistes, a voltes cuinats amb un feix d'herbes aromàtiques i productes de l'horta. És la de mar i muntanya, acompanyada de les verdures del lloc. Aquests plats mixtos, amb un toc de fantasia, es fan presents amb el retorn dels indians que reafirmen la presència de productes americans amb els d'aquí (salsitxes amb gambes, llagostes amb cargols, la presència de la xocolata, la galeta, etc.). No deixen de ser tres viles, autèntics miradors gastronòmics.

En aquest llibret, quines receptes hi trobarem?: rap a la cassola, salsitxes amb cargols i cabrot. El cabrot té poquíssima carn, però encomana un gust meravellós. Les bogues o polla, en suc, al costat dels calamars farcits amb rap i gamba; gambes amb botifarra. El rossejat, que no s'ha de confondre amb la fideuà és un plat provinent de les costes tarragonines, aclimatat aquí. Suquets de sonsos, sonsos de la mare, la sarsuela de l'àvia, la molla roquera al forn; els caragols amb escamarlans, al costat de l'escrita amb patates en un allioli negat (un peix també molt apreciat a França). El verat escabetxat amb carxofa o albergínies. La sarsuela o una barrija-barreja de productes delirant. Hi ha qui expressa que és una mena de suquet perfeccionat o una bullabessa empordanesa. El rap, que encongeix a l'hora de cuire'l, hi és ben representat, al costat del brou de peix, la cassola de fideus i sèpia, el peix per a convalescents. Abans deien de la pal·lidesa d'una noia: —Ets blanca com la carn de peix! Les tres millors maneres de cuire el peix són a la brasa, en sopa, amb pasta i arròs. Millor no bullir peixos i crustacis abans de cuinar-los perquè perden aquell gust a sal marina.

Atenció també als productes de l'hort, a les picades: amb el fetge, pa fregit per espesseeir, ametlles, alliolis, etc. Si el sofregit és el pròleg de la cuina, la picada n'és l'epíleg. El morter no deixa de ser un atuell alquímic. Per al peix, s'adiuen potser millor més els pinyons. I els petits detalls, i les petites coses? Un xic de xocolata,

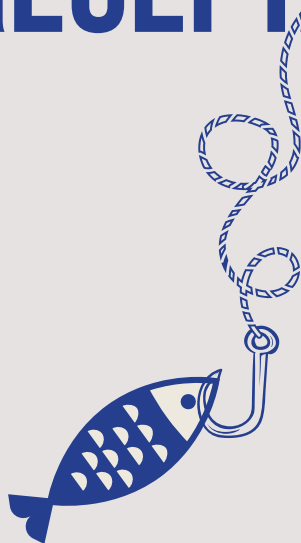
antecedent de la cuina barroca, un feix d'herbes, una copeta de vi ranci, de vi blanc, caps de peix per fer el fumet, etc. Tots són plats de cuina gustosa, fàcil, variada i refinada. En una ocasió un cuiner m'explicava que si escalfes un xic els tubs dels calamars, es farceixen amb més facilitat, sense necessitat de cosir-los. Ai, l'ofici!

Aquí, en aquesta col·lecció de receptes vives, gustoses, en vigor, de cuina conservadora i honesta, tranquil·la, sense presses, responsabilitat de la seva gent, s'hi incorporen una vintena de plats que expliquen d'una manera ordenada i didàctica com s'elaboren i es cuinen. Com més varietat més gust. La cuina del peix, millor si no ha tocat el gel, és variable, molt arcaica. Cada comensal trobarà en molts d'aquests preparats una certa perennitat gustativa, senzills i genuïns plats en procés de desaparició. Molts plats mariners tenen afinades combinacions encertades, plats suggerents. El peix porta pocs greixos. A la meva juvenesa encara havia conegut i freqüentat diverses vegades «El Port Blau», liderat per la família Vancells i «Can Patacano», que entre molts altres establiments havien apostat per aquest sentiment de pertinença a una cuina casolana. Ben segur que si proveu de l'elaborar-ne més d'un, us faran a tots profit.

El paladar es liquava en llàgrimes, que deia el poeta. La cultura del peix és una de les esplendors de la Mediterrània. Si som servits!

Pep Vila

RECEPTARI





Rap a la cassola

a la manera d'ÀNGELA IZQUIERDO

L'Àngela Izquierdo Mercader (Tordera, 1954) ha treballat com a mestressa de casa. La seva relació amb el món de la pesca comença a partir del seu matrimoni amb el pescador Joaquim Esgleas, de can Marroi, de Blanes, i per això és popularment coneguda també com "la Marroi" o "la Marroia". Com a dona de patró, ha cuinat sempre molt de peix a casa i ha estat connectada amb el món de la pesca fent de remendadora de xarxes, per exemple.

Ingredients per a 4 persones:

- 2 patates grosses
- 1 ceba
- 4 grans d'all
- 2 tomates madures
- 1 rap (1 kg)
- Pa fregit
- Ametlles

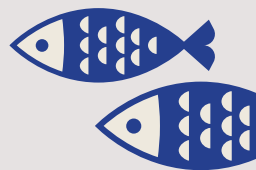
17

Elaboració

Es ratllen les tomates i es pelen les patates. En una cassola, s'hi posa oli d'oliva i un gra d'all per persona. S'enrosseix l'all i després no es treu. S'hi afegeix la tomata mig sofregida i les patates tallades. Es posa el rap a sobre, una mica de caldo o aigua i es deixa coure a foc suau, uns 20 minuts. És una recepta molt senzilla que es pot fer amb qualsevol peix.

És un plat ben bo i tots els ingredients són naturals.

Perquè encara quedi més bé, es fa una picada de pa fregit i ametlles i s'hi tira per sobre.



Escrita amb patates i allioli negat

a la manera de la **JÚLIA NAVARRO**

Tot i que va néixer a Malgrat, la Júlia Navarro ha fet vida a Blanes. Ha treballat en diferents feines, darrerament com a administrativa al despatx Marcó Mateo advocats, i ara està prejubilada. Forma part, amb la Montse Verdaguer, del projecte Kilometre0.cat, un blog de cultura culinària on es recullen i comparteixen receptes de cuina de les dones de Blanes: www.kilometre0.cat.

També les trobareu a les xarxes socials.

Ingredients per a 4 persones:

- 800 g d'ales d'escrita, bastina o rajada
 - 500 g de patates
 - 120 g de ceba de Figueres
 - 1 pebrot verd petit
 - 250 g de tomàquet triturat
 - 1 gra d'all
 - 100 ml d'oli d'oliva verge
 - 100 ml de vi blanc
 - Sal
 - Pebre negre molt
 - Farina
 - Julivert
- Aigua mineral per cobrir el peix, o fumet

Per fer l'allioli negat

- 3 grans d'all,
- 50 ml d'oli d'oliva verge extra

Elaboració

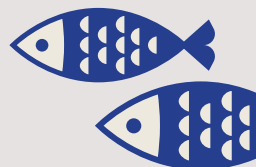
Es pelen les patates i es tallen esqueixades. Es pica l'all, la ceba i el pebrot verd. Si s'utilitza tomàquet natural, se n'ha de ratllar fins a tenir-ne 250 g.

Es posa una cassola al foc amb l'oli. Es renten els talls d'escriba, se salpebren, s'enfarinen i s'espolsa la farina que sobri.

Es fregeix el peix a foc mitjà uns 3 o 4 minuts per cada costat, i es reserva.

A la mateixa cassola s'hi posa la ceba, l'all, tres cullerades de pebrot verd i se sofregeix 15 minuts. Si queda sec, s'hi afegeix una mica d'aigua. S'hi incorpora el tomàquet. Es continua amb el sofregit i s'hi afegeix el vi blanc. Es deixa evaporar i s'acaba de fer el sofregit. En aquest punt, s'afegeixen les patates a la cassola, es remenen amb el sofregit un minut i es cobreixen amb aigua o fumet. Es deixen coure les patates i, quan faltin 7 o 8 minuts per acabar, es posen els talls d'escriba per sobre i s'acaba de coure.

En un morter es piquen els grans d'all i s'hi afegeix lentament l'oli d'oliva perquè l'allioli quedi lligat. S'aboca l'allioli a la cassola, se sacseja una mica, s'apaga el foc i ja es pot servir. Per fer aquest plat es triga 1 hora aproximadament.



Verat escabetchat amb carxofa o albergínia

a la manera de la **MONTSERRAT VERDAGUER**

Nascuda a Malgrat, la Montserrat Verdaguer és l'altra meitat del projecte kilometre0.cat. Ella i la Júlia Navarro recullen i comparteixen receptes de Blanes i rodalies, i promouen el consum de productes locals i de temporada. El seu blog de cuina és www.kilometre0.cat. També les trobareu a les xarxes socials.

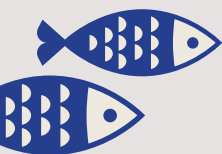
La Montserrat Verdaguer ara està jubilada, però havia treballat al laboratori d'una empresa farmacèutica. També és una de les poques dones que practica la pesca esportiva per afició.

Ingredients per a 4 persones:

- 2 albergínies o 3-4 carxofes (depenent de la temporada)
- 1 quilo de verat o d'un altre peix blau, com sorell o tonyina, net i sense espines.

Herbes aromàtiques:

- unes branquetes de romaní,
- farigola
- una fulla de llorer.
- 3 o 4 grans de pebre negre.
- Mig litre d'oli d'oliva verge extra
- 1 cullerada de pebre negre en gra
- 1 cullerada de pebre vermell
- 180 ml de vinagre
- Farina
- Sal



Elaboració

Es compra un quilo de peix i es demana a la peixateria que en treguin les espines, de manera que quedin els lloms nets. De cada verat en sortiran 4 filets.

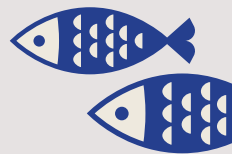
En una cassola, en fred, es posa el mig litre d'oli d'oliva. S'hi afegeixen les herbes aromàtiques: una mica de romaní, la farigola, la fulla de llorer i els grans de pebre. S'escalfa i, quan les herbes comencen a moure's, s'hi afegeix una cullerada de pebre vermell. Es remena un moment per evitar que el pebre es cremi i es treu del foc per afegir-hi el vinagre, així evitem que esquitxi. Després d'afegir el vinagre, es torna al foc i es deixa que s'evapori una mica la fortor del vinagre. Se sala el peix i es posa a la cassola, es deixa coure 5 minuts, es tapa i s'apaga el foc.

A banda, es tallen les albergínies a rodanxes, s'enfarinen i es fregeixen en una paella. Si a casa hi ha celíacs, es poden fregir sense enfarinar.

Després, es posen les albergínies damunt del peix. Aniran agafant el gust de l'escabetx.

Es recomana menjar aquest plat amb pa amb tomàquet.

Si la recepta es fa a l'hivern, es canvien les albergínies per les carxofes.



Suquet d'anxova (seitó)

a la manera de la **MARIA DOLORS VIDAL**

Nascuda a Blanes, la Maria Dolors Vidal és filla de pescadors de s'Auguer.

El seu home era pescador i els seus dos fills són peixaters.

Ara ja jubilada, ha durant molts anys ha estat una de les peixateres

del Portal i també ha fet de remendadora de xarxes. La seva filla,

Lluïsa Roca, segueix treballant com a peixatera al Portal

(peixateries municipals)

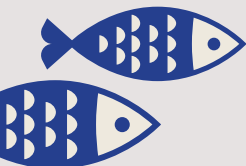
Ingredients:

- Alls
- Tomàquet natural
- Un llesta de pa
- Un grapat d'ametlles
- 10 anxoves per persona
- Aigua

22

Elaboració

En una cassola amb una mica d'oli d'oliva es fregeix el pa. Es retira. Després es fa un sofregit amb tomata natural i els alls. A continuació es posa el seitó perquè també sofregeixi una mica, poca estona. Finalment s'hi posa una picada amb el pa torrat, les ametlles, els alls i una mica d'aigua calenta. Es deixa coure durant 2 o tres minuts que faci un primer xup-xup i ja està llest per servir.



Cassola de fideus i sèpia

a la manera de la **QUIMETA VIDAL**

La Quimeta Vidal Cors, nascuda a Can Cintet, havia treballat tota la vida de dependenta en diverses botigues de Blanes: primer a can Gironès, després a can Sureda i finalment a can Borràs. Ara està jubilada. De família de pescadors, també havia estat remendadora de xarxes.

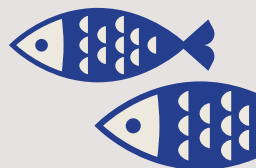
Ingredients per a 4 persones:

- 1 sèpia
- 1 got de vi blanc
- Fideus
- Caps i peles de gambes
- 1 cap de rap
- All
- Julivert
- Tomata

23

Elaboració

Primer es fa un fumet amb alls, julivert, tomata i caps o pells de gambes i un cap de rap. A continuació, en una cassola, es fa un sofregit de ceba amb la sèpia. S'hi afegeix una mica de vi blanc i es deixa coure fins que el vi s'ha consumit. S'hi afegeixen els fideus i es rossegen. Llavors, s'hi tira el fumet dels cap de les gambes i es deixa coure fins que el fumet s'ha consumit.



Botifarra amb gambes

a la manera de la **QUIMETA VIDAL**

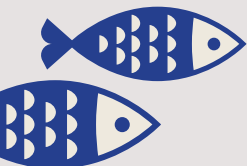
Ingredients per a 4 persones:

- Gambes
- Botifarres
- Ceba
- Tomàquet
- All
- Ametlles
- Torradeta
- Raig de vi ranci

24

Elaboració

Primer s'agafa una cassola amb un raig d'oli i es fregeixen les gambes. Un cop fetes, es treuen de la cassola i s'hi fregeixen les botifarres. Un cop cuites, també les traiem. Seguidament, es fa el sofregit amb ceba i tomàquet i quan està ben ros s'hi posen les gambes, les botifarres i s'hi afegeix una mica de brou, que es fa amb el cap de les gambes. Finalment, fem la picada amb all, ametlles, una torradeta i un raig de vi ranci. A continuació, es deixa que faci xup-xup.



Rap a l'all cremat

a la manera de **LLUÏSA ROCA**

De família de pescadors, treballa de peixatera a Es Portal.
Casada amb Ramon Gelpí, també pescador, ara jubilat.
La recepta de la Lluïsa Roca la feia l'àvia del seu marit "a tothora" i
"és el pa de cada dia"

Ingredients per a 4 persones:

- 2 talls de rap macos
- Gambes (una dotzena)
- Escamarlans (al gust)
- Cloïsses (una dotzena)
- Calamars (al gust)
- Oli d'Oliva Verge Extra

Per a la picada:

- 1 fetge de rap
- 5 grans alls
- 2 llesques de pa per torrar
- Una mica de xocolata negra
- Un grapat d'ametlles
- Un grapat de pinyons

25

Elaboració

En una cassola, s'hi tira un rajolí d'oli d'oliva i s'hi posa una llesca de pa per torrar amb alls, i també el fetge del rap. Quan els alls estan torradetes (cal anar amb compte que no es cremin ja que si no amarguen), es treu la llesca del pa i el fetge i amb aquell mateix oli es fregeix el rap, no molt. Un cop el rap és fregit, s'arracona. A la cassola en el mateix oli s'hi fregeixen, per torns, les gambes, els escamarlans, els calamars i les cloïsses i s'enretiren.

A banda, es fa una picada al turmix, amb fruits secs, una mica de xocolata i dos gots d'aigua. Per acabar, es posa el rap a la cassola el rap i a sobre s'hi afegeixen les gambes, els escamarlans, les cloïsses i els calamars; es tira la picada per sobre i es deixa que faci xup-xup durant cinc minuts.

“Caldo de peixao” de l'avia d'Almeria

a la manera de la **LOLA MASSACHS**

La Lola Massachs va néixer a Blanes. Abans de casar-se va fer de dependenta de la merceria i perfumeria Perpinyà. Un cop casada, va treballar de mestressa de casa. El seu marit va ser Albert Ros, pescador, l'últim subhastador de la Lotja de Blanes.

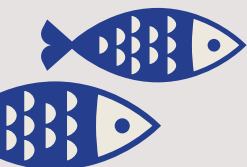
Ingredients per a 4 persones:

- 1 verat (o un altre peix blau)
- 1 patata
- 1 ceba
- 1 tomata
- 1 nyora
- Pebre vermell
- 1 caldo de caps de peix
- 1 fulla de llor

26

Elaboració

Se sofregeixen una mica uns grans d'all una mica aixafats, una ceba, una tomata i una nyora. Quan ja està una mica cuit, s'hi afegeix una mica de pebre vermell i, a continuació, el verat. Es cobreix el peix amb aigua o caldo de caps de peix i es deixa coure. Es pot cuinar també amb una patata a rodanxes.



Rap Santa Anna

a la manera de la **LOLA MASSACHS**



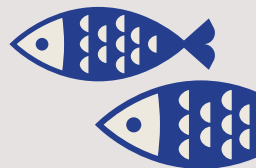
Ingredients per a 4 persones:

- 1 gra d'all
- 1 ceba
- 2 patates
- 1 Rap tallat a rodanxes
- Oli d'oliva verge extra

27

Elaboració

Es talla el gra d'all a rodanxetes i la ceba, a juliana. En una cassola o plata de ferro, es col·loquen el gra d'all, les patates a rodanxes i la ceba, i se salpebra. Es posa al forn lent amb un pèl d'aigua i quan està a punt de ser cuit s'hi posa el rap tallat a rodanxes per sobre amb una capa d'allioli, i es gratina fins que quedi dauradet.



Rossejat de pescadors

a la manera del pare de la **FINA SURÍS**

La Fina Surís era perruquera de professió, però ara està jubilada. La seva perruqueria, "Perruqueria Fina" encara existeix al carrer de l'Esperança. El seu pare tenia barca i sempre ha cuinat molt de peix. La recepta de rossejat que presentem era una recepta del seu pare, un rossejat "com se feia abans".

Ingredients per a 4 persones:

- 1 all
- 1 ceba
- 1 tomata
- Llorer
- Pebre vermell
- 1 rap o 1 escòrpora
- 1 rata
- Cabretes
- Caps de gambes
- Arròs

28

Elaboració

En una olla grossa, es fa un sofregit d'all, ceba i tomata. Llavors s'hi afegeix el peix: un rap o una escòrpora, una rata, i una filla de llorer. També s'hi posen les cabretes i els caps de les gambes. Es deixa sofregir una mica i es cobreix d'aigua. Un cop bull, s'abaixa el foc i es deixa coure mitja hora. Llavors, es treu el suc i es guarda el peix. Es posa l'arròs a l'olla, es deixa sofregir i quan l'arròs comença a quedar ros s'hi tira el suc. Es deixa coure l'arròs fins que queda ben sec, després d'absorbir tot el caldo.

A banda, es treuen totes les espines del peix i es posa la carn del peix en una plata. Es fa un allioli i es tira per sobre del peix. Se serveix en un plat, però dividit en dues parts: el peix amb allioli i l'arròs. Primer es menja el peix i després l'arròs.

Terra i Mar.

Salsitxes amb cargols i cabrot

a la manera de l'ENCARNA MARTÍN

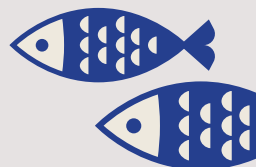
Ingredients:

- 2 kg de cargols
- 2 cabrots
- 10 salsitxes
- 1/2 kg de tomàquets
- 2 cebes
- 4 tires de costella a trossos
- 1 cabeça d'all
- Pa fregit
- Ametlles
- Xocolata negra
- 1 got de vi blanc
- Pebre negre
- Bitxo

29

Elaboració

Fregiu tota la carn. Feu un sofregit amb cebes i tomàquets. Després afegiu els cabrots i els cargols a la carn. I, per últim, feu una picada amb una cabeça d'all i pa fregit, ametlles, xocolata negra, un got de vi blanc, pebre negre o un bitxo. Deixeu-ho bullir una hora més o menys.



Suquet de sonsos grossos

a la manera de l'**ENCARNA MARTÍN**

Nascuda a Ardales (Málaga), com moltes altres blanques que van venir a treballar a Blanes. De jove, Encarna Martín va treballar a can Doll i un cop casada va fer de peixatera al Portal.

Actualment està jubilada.



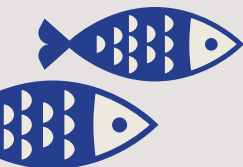
Ingredients:

- Sonsos
- All
- Julivert
- Aigua
- Farina
- Tomàquet
- Sal

30

Elaboració

Feu una picada d'alls i julivert. Afegiu-hi el tomàquet fregit i un got d'aigua amb una cullerada de farina i aixafeu-ho. Quan bulli, s'hi han d'afegir els sonsos i la sal corresponent. Deixeu-ho coure uns 8 o 10 minuts.



Sonsos de la mare

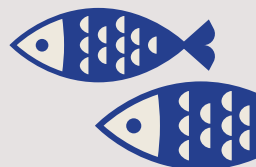
a la manera de la **MARIA ÀNGELS ILLAS**

La Maria Àngels Illas va néixer a Blanes el 1951. Actualment està jubilada, però havia fet de mestressa de casa i de dependenta a la botiga familiar de queviures, a la plaça d'Espanya. La Maria Àngels Illas Ribas també és coneguda a Blanes com la "noia de can Falet". Ha compartit amb nosaltres la recepta de sonsos de la mare, que ella havia après del seu pare, l'avi Falet, en Rafel Illas Creixell. Els anys que l'avi feia aquest plat – a vegades a bordo de la barca de pesca – era una menja humil, de baix preu. L'àvia anava a les peixateres del Portal a encarregar aquells sonsos de mida més grossa que necessita aquest plat.



Elaboració

En una cassoleta, es posa una mica d'oli i s'hi afegeix una miqueta de vi blanc, no gaire. A continuació es fa una bona picada de pinyons i safrà. S'hi afegeix el sonso i es deixa coure, només un moment. Aquest plat és millor si reposa una breu estona abans de menjar-lo.



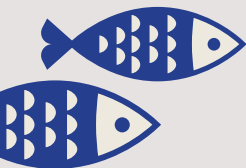
Sarsuela a la manera de l'àvia

a la manera de l'**ANNA GRUART**

Nascuda el 1964, l'Anna Muñoz Gruart és la propietària de la peixateria can Gruart dels Pins, on treballa com a venedora de peix. És coneguda com a "Anna Gruart", pel seu avi Joaquim Gruart, en Quimet, conegut com "en Belluga" perquè en els inicis del seu ofici, quan comprava sardina i anava a vendre-la en bicicleta fins a Hostalric sempre deia que duia "peix que belluga". Després també va vendre peix al portal de la plaça Verge Maria.

Ingredients per a 4 persones:

- Gambes
- Escamarlans
 - Rap
 - Lluç
- Cloïsses
- Musclos
- Calamar
 - Sípia
- 1 ceba
- 1 gra d'all
- 1 tomata
- 1 got de conyac
 - 1 gra d'all
- Julivert
- Ametlles
 - Pinyons
- Un tros de xocolata negra
- Un tros de pa fregit



Elaboració

Primer, es fregeix la gamba i l'escamarlà, tomba i tomba.

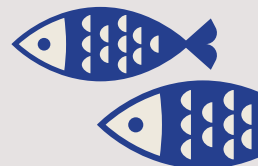
Després, s'enfarina el peix: el rap i el lluç, i es fregeix. També es fregeixen, a continuació, els calamars i la sèpia (en aquest cas, enfarinats). Aquest mateix oli de fregir es cola i es posa en una cassola de fang, i s'hi fa un sofregit de ceba amb un gra d'all.

El sofregit es fa a foc lent, i quan està a punt s'hi afegeix una mica de tomata ratllada. Un cop la tomata també és cuita, s'hi afegeix un got de conyac i el peix.

A banda, es fan els musclos i es guarda l'aigua dels musclos, colada. Si no, es pot fer un brou de peix. Es tira aquest suc a la cassola i es fa una bona picada amb all, julivert, ametlles, pinyons, un tros de xocolata negra i un tros de pa.

S'afegeix la picada a la cassola i es deixa fer xup-xup.

Cal moure la cassola per evitar que el lluç no s'enganxi -o, alternativament, es pot treure el lluç i afegir-lo a última hora perquè no es desfaci-.



Blanc de peix

(per quan hi ha malalts a casa)

a la manera del pare de la **MERCÈ LÓPEZ**

La Maria Mercè López Giralt va néixer el 1934 i és filla de terrassans.
Ara està jubilada, però havia treballat com a mestressa de casa.
És col·laboradora de l'Arxiu Municipal de Blanes

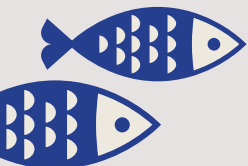
Ingredients per a 4 persones:

- 1 gra d'all
- 1 patata
- Mitja ceba
- Oli d'oliva verge extra
- Fumet de peix
- Una mica de peix blanc

34

Elaboració

Es posa un gra d'all, mitja ceba i una patata laminada ben fina en fred en una mica d'aigua o fumet de peix i es deixa que bulli. S'hi afegeix un puntet de sal i el peix blanc. És un plat molt lleuger per quan una persona no es troba bé i no pot menjar sofregits.



Molla roquera al forn amb vi blanc

a la manera de la **MERCÈ LÓPEZ**

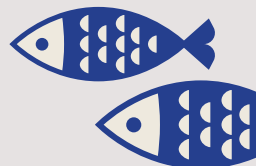
Ingredients per a 4 persones:

- Una molla grossa (1 kg)
- Oli d'oliva verge extra
- 2 patates laminades
- 1 ceba laminada
- Una mica d'aigua
- Un punt de sal
- 1 raig generós de vi blanc

35

Elaboració

Posem una plata al forn, a 250 graus, amb una capa de patata i ceba laminada. S'hi afegeix un rajolí d'oli d'oliva, una mica de sal i un raig de vi blanc per fer el suc. Quan ja han passat uns 15 minuts, es posa la molla a sobre i es deixa coure uns 5 minuts més aproximadament.



Peix amb suc

a la manera de la **MARIA DOLORS ANDREU**

La Maria Dolors Andreu Geremias va néixer a Blanes el 1933. El seu pare era guardamolls i de petita havia viscut al port. És neta de l'Esteve "Mares", pescador. De gran, havia treballat de dependenta, va portar la pensió "Sa Palomera" i també era mestressa de casa. Ara està jubilada.

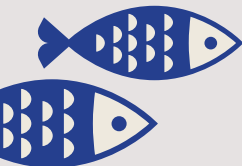
Ingredients per a 4 persones:

- Bogues o una polla (o altres tipus de peix d'escata)
- All
- Julivert
- Tomata
- Una mica de farina
- Fumet de peix

36

Elaboració

Es fa un sofregit d'all i julivert i tomata, i es deixa coure una mica. S'hi afegeix una culleradeta de farina i es va remenant fins que el sofregit és cuit. Llavors, s'hi afegeix o bé aigua o bé un fumet. Tot seguit, s'hi incorpora el peix i es deixa que cogui durant uns deu minuts. Es pot fer, també, amb una molla grossa, a talls, per exemple.



Cargols amb escamarlans

a la manera de l'**ADELA GRANADOS**

L'Adela Granados és natural d'Uleila del Campo (Almeria), però va venir a Blanes amb dos anys perquè els seus pares es van incorporar a la fàbrica SAFA. Ha treballat de dependenta en algunes botigues del poble (can Perpinyà, l'Hogar y Hotel, ca l'Orench...) i també com a cuidadora de nens a la llar d'infants la Mainada.

Actualment està jubilada, però sempre ha cuinat a casa

-i el seu fill és aficionat a la pesca-

És col·laboradora de l'Arxiu Municipal de Blanes

Ingredients per a 4 persones:

- Cargols (1 kg)
- Escamarlans
- 1 calamar
- 1 ceba
- 1 tomàquet
- 1 all
- Un grapat d'ametlles
- Una llesca de pa
- Pebre negre
- Pebre vermell
- 1 cub de caldo de peix Knorr
- 1 mica de xocolata negra

Elaboració

Un cop ben nets, es posen a bullir els cargols. Cal canviar l'aigua quatre o cinc vegades i a la darrera vegada s'hi afegeix un ram de farigola, dues fulles de llorer, una cabeça d'alls i es deixa que tornin a bullir.

A banda, en una cassola, es fan els escamarlans, només tomba i tomba, i es retiren. En el mateix oli s'hi fregeixen els calamars, i també es retiren. A continuació, a la mateixa cassola s'hi fa un sofregit de ceba i tomàquet, amb una mica de pebre vermell. Un cop cuit, es cobreix amb aigua neta i es deixa que bulli una mica. S'hi afegeixen els cargols i els calamars, i es deixa que facin xup-xup.

Per acabar el plat, s'afegeix una picada d'alls, ametlles, xocolata negra, pa i una mica de pebre. També s'afegeix a la cassola una mica de sal. Quan està a punt, s'hi posa l'escamarlà per sobre, es tapa i es deixa que cogui uns 10-15 minuts.

Suquet de peix

a la manera de la **JOSEFINA MARCÓ**

La Josefina Marcó va néixer el 1947 a Sant Daniel (Tordera), a can Falló. Abans de casar-se va treballar a l'estiratge de la SAFA i, un cop casada, va fer de peixatera amb la família de pescadors de can Butsa, al Portal. Actualment està jubilada.

Ingredients per a 4 persones:

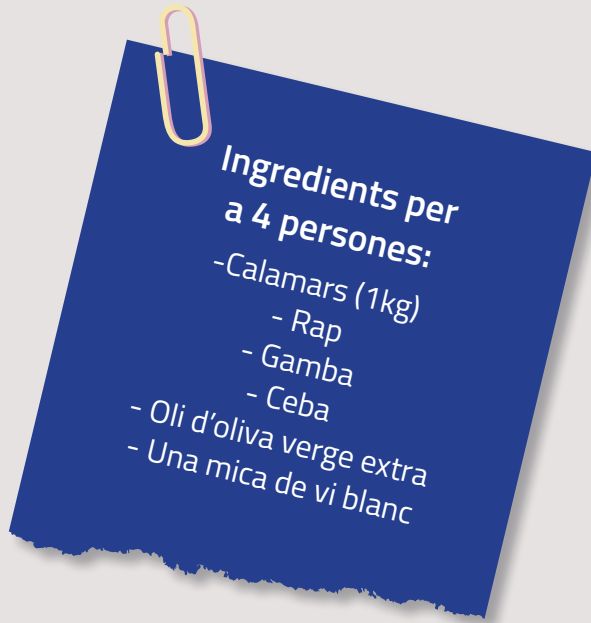
- Rap
- Lluç
- Escamarlans
- Gambes
- Musclos
- 1 ceba
- 1 tomàquet
- 1 gra d'all
- Oli d'oliva verge extra
- Un grapat d'ametlles
- Una mica de pa
- Fumet de peix

Elaboració

En una cassola, primer se fregeix tot el peix (el rap, el lluç, etc), una mica enfarinat, i es retira. Després, es fregeix el marisc, tomba i tomba. En aquest mateix oli es fa un sofregit amb all, ceba i una mica de tomàquet i, un cop ben cuit, es passa per la batidora perquè quedi ben fi. Llavors, es fa una picada amb ametlla i una mica de pa fregit, i s'afegeix al sofregit. A continuació, s'hi incorpora el fumet de peix (que es pot fer amb les closques de gamba petita, per exemple, passat per la batidora i ben colat) i es deixa que faci xup-xup un quart d'hora. És més bo servit al dia següent.

Calamars farcits amb rap i gamba

a la manera de la **JOSEFINA MARCÓ**

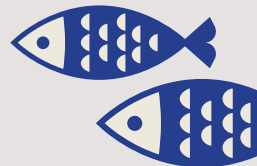


39

Elaboració

Es pela la gamba i es tritura juntament amb el rap. Un cop triturat, es passa per la paella amb un sofregit suau de ceba, un raig d'oli d'oliva i amb les potes del calamar. Un cop cuit, es farceixen els calamars.

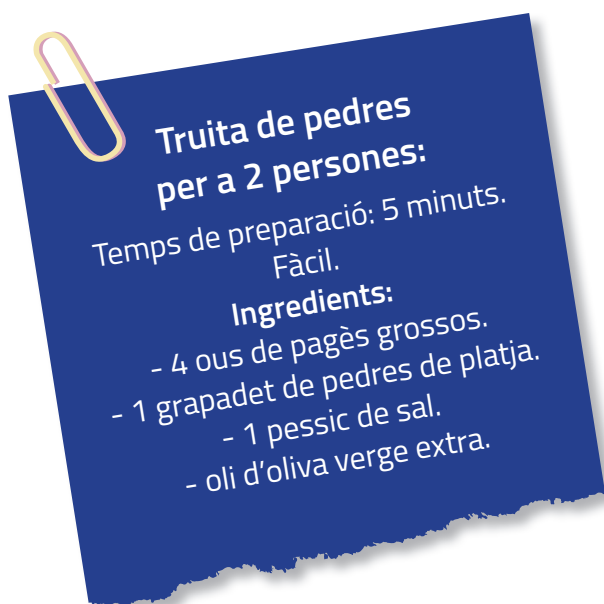
Es fa un sofregit a la cassola i s'hi posen els calamars, una mica de vi blanc i una picadeta, i es deixa que faci xup-xup. També són més bons servits d'un dia per l'altre.



CLOENDA

Truita de pedres

(una recepta per visibilitzar el treball reproductiu femení)



40

Elaboració

1. Trenqueu els ous en un bol i bateu-los amb una forquilla.
2. Afegiu-hi unes quantes pedretes de platja i una mica de sal.
3. Escalfeu una mica d'oli d'oliva en una paella petita a foc lent i aboqueu-hi els ous. Moveu la paella perquè quedin repartits de manera uniforme.
4. A mesura que la truita es comenci a coure, feu servir una espàtula perquè els cantons no s'enganxin.
5. Amb l'ajuda d'un plat, feu girar la truita i torneu-la a posar a la paella.
6. Un cop cuita, poseu la truita en un plat i ja es pot servir.



TRUITA DE PEDRES

L'agost de 2022 vaig fer una sèrie d'entrevistes a quinze blanenques d'entre cinquanta-nou i vuitanta-nou anys d'edat per obtenir dades sobre el consum de peix, el treball reproductiu i els hàbits alimentaris. Les entrevistes formaven part d'un projecte de recerca anomenat «Dones i gastronomia del peix, un estudi sobre el consum i els hàbits alimentaris relacionats amb el peix a la ciutat de Blanes», promogut per l'Arxiu Municipal i l'Ajuntament de Blanes i finançat pel Fons Europeu Marítim i de la Pesca (FEMP), un fons que dona suport a les comunitats costaneres. L'objectiu d'aquesta recerca era indagar sobre els hàbits alimentaris populars actuals al voltant del peix i sobre com han canviat en les últimes dècades. Ens havíem proposat conèixer aspectes relacionats amb el consum de peix: les maneres d'obtenir-ne, els llocs d'aprovisionament més populars, les diferents espècies i tècniques de pesca i les tradicions locals, com ara els rituals culinaris i les litúrgies alimentàries, les diferències entre menjars quotidians i festius, i les múltiples tècniques de preparació del peix.

Una de les entrevistades per a aquest projecte va ser Montserrat Verdager. La vaig entrevistar perquè, juntament amb la seva amiga Julia Navarro, havia creat un projecte anomenat kilometre0.cat, dedicat al menjar de quilòmetre zero. Es tracta d'un lloc web en què comparteixen les receptes de les seves mares i àvies, i en què, a més, recopilen re-



ceptes d'altres dones de Blanes i de la zona. El lloc web s'ha convertit en un arxiu molt valuós del patrimoni gastronòmic popular, i té l'objectiu general de compartir els coneixements culinaris de les dones i promoure el consum de productes locals. Quan vaig entrevistar la Montserrat, també li vaig preguntar si cuinar a casa li semblava una feina ben valorada, i va compartir amb mi la seva particular recepta per visibilitzar el treball reproductiu de les dones, la truita de pedres:

Entrevistadora: Troba que cuinar a casa era una feina ben valorada?

Montserrat Verdaguer: Jo no m'ho he plantejat mai perquè m'agrada. Sí que és cert que a vegades estàs molta estona a la cuina, ho poses a taula i dura dos minuts. I dius "Òndia! Que no està bo?"; "I tant que està bo!"; "I per què no ho dieu?". Perquè hi estan tan acostumats que... Quan el meu fill era petit, sempre se'n recordarà, sempre els hi deia "És que no em dieu mai que és bo, un dia us donaré pedres, us posaré pedres per sopar". I cada dia igual. I va arribar el dia dels innocents i vaig agafar i vaig fer una truita i havia anat a buscar unes pedretes petites planes d'aquestes de platja. Semblava una truita de botifarra. Vaig fer una truiteta que feia una olor boníssima. I la porto a la taula i, és clar, evidentment, no se la van posar ni a la boca. En el moment que van tallar amb el ganivet es va notar que allò era... "I això?", "Són pedres!"; "Pedres?"; "I ara què hi ha per sopar?". Dic: "Allà hi ha la cuina. Ja us espavilareu!". És una anècdota. I el meu fill sempre se'n recorda. "Que vas posar pedres!" (riu).

L'anècdota de la Montserrat sobre la truita de pedres em va semblar màgica i inspiradora, amb una certa aura de bruixeria. Té un poder alquímic: el de fer visible el que és invisible. A més, cristal·litza moltes de les tensions de gènere que es reproduïxen a la llar familiar, i, alhora, assenyalen les possibilitats de subversió en l'àmbit domèstic. Amb aquesta recepta, la Montserrat demostra que les dones que assumeixen una feina no remunerada també tenen poder, ja que si decideixen retirar la seva mà d'obra té un potencial revolucionari.

La Montserrat també va explicar que s'havia inspirat en un conte popular titulat «Sopa de pedres» que havia sentit en un enregistrament en català recitat per Xesco Boix, un músic de Barcelona. En el conte original «Sopa de pedres» es descriu com un viatger arriba a un poble amb una perola buida. Aleshores hi comencen a fer bullir una pedra, i expliquen a la gent del poble que la sopa encara seria més bona si hi afegissin alguns ingredients més. Els vilatans, encuriósits per la sopa de pedra, van aportant uns quants ingredients, i, al final, treuen la pedra de la perola i tant els viatgers com els vilatans acaben gaudint d'un brou deliciós. Es tracta d'una faula sobre la picaresca de la pobresa que també il·lustra com l'abundància s'aconsegueix amb facilitat quan es comparteixen els recursos. La Montserrat es va inspirar en aquest conte per idear la seva recepta de truita, que dona visibilitat al treball reproductiu de la llar.

Els estudis feministes han descrit com l'anàlisi marxista tradicional del treball manca d'una perspectiva de gènere que descriu que les economies capitalistes es basen sistemàticament en el treball reproductiu no remunerat de les dones. La noció del treball reproductiu fa referència a totes les feines dutes a terme per mantenir les estructures que sostenen el treball productiu, i, com a tal, inclou les tasques de cura i les tasques domèstiques: netejar, cuinar, cuidar, administrar la casa, etc. Silvia Federici, juntament amb altres pensadores i activistes del moviment «Salari per al treball domèstic», han estudiat el fet que el treball no remunerat que sosté l'economia el duen a terme principalment les dones, i han fet campanya per visibilitzar el que, altrament, era treball no remunerat, no reconegut i invisibilitzat (Fraser, 2016; Federici, 2021). Al seu article «Conspirant des de la cuina», Silvia Federici i Nicole Cox expliquen que "El treball domèstic és molt més que netejar la casa. És atendre els assalariats; cobrir-ne les necessitats físiques, emocionals, sexuals; fer que estiguin a punt per treballar un dia darrere-l'altre" (2018, 21-22). El treball domèstic i la família són, doncs, "pilars de la producció capitalista" i la família és la «institucionalització del treball no remunerat de les dones». És, doncs, sobretot dins de les estructures familiars en què té lloc la reproducció de la força de treball que implica el treball domèstic no remunerat de les dones —«cuinar, rentar, cuidar els fills, fer l'amor» (Federici i Cox, 1975)—.

A part de la cuina, també volia comprendre la distribució per gèneres d'altres feines relacionades amb la indústria de la pesca. En concret, volia saber si hi havia dones que es dediquessin a la pesca, ja que les

entrevistades ens havien explicat que la pesca era una feina només per a homes. El paper de les dones en la cadena de producció era vendre el peix al mercat com a peixateres i cuinar-lo a casa. En molts casos, no rebien un sou per cap d'aquestes feines, per la qual cosa depenien econòmicament dels marits. Les dones ajudaven en algunes tasques relacionades amb la pesca, però no s'unien als homes en la pesca com a tal. Una de les poques feines que compartien homes i dones era, per exemple, teixir i reparar les xarxes fetes malbé. De la mateixa manera, alguns homes ajudaven a vendre el peix als mercats, però en general la majoria de venedors de peix de Blanes eren dones, i, de fet, continua sent així. La pesca en si continua sent una activitat predominantment masculina. Avui dia, només hi ha una pescadora professional a la ciutat de Blanes, Iris Triola, d'un total de només dotze pescadores a Catalunya (Televisió de Girona, 2021).

Mentre feia la recerca bibliogràfica per al projecte, també em vaig adonar que els llibres de referència més destacats sobre la gastronomia catalana del segle XX estan escrits per homes: *El que hem menjat*, de Josep Pla (1972), *L'art de menjar a Catalunya*, de Manuel Vázquez Montalbán (1977), i el *Diccionari Luján de gastronomia catalana* (1990) i *Vint segles de cuina a Barcelona* (1993), de Néstor Luján. El nostre cuiner més reconegut internacionalment fora del territori català també és un home, Ferran Adrià. Però als Països Catalans, el treball domèstic que inclou la cuina ha estat històricament un treball femení. Tal com il·lustra el nostre estudi sobre el consum de peix a Blanes, al segle XX eren les dones treballadores les que cuinaven a casa i mantenien alimentades a les seves famílies. És una injustícia històrica no reconèixer la tasca d'aquestes dones i invisibilitzar-ne el treball i els coneixements, uns coneixements que són col·lectius i ens pertanyen a tots. Per això he decidit compartir la recepta de la Montserrat, amb l'objectiu de reconèixer el treball reproductiu i la valuosa contribució d'aquestes dones blanenques i, també, i per tal de convidar-ne d'altres que s'uneixin a nosaltres i proposin les seves pròpies receptes subversives de truita de pedres.

Dra. Cristina Fernández Recasens.
Universitat de Durham (U.K.)

An English-language version of this article appeared under the title "Truita de pedres, a Catalan recipe for visualising women's reproductive work" in the Summer 2023 issue (23.2) of *Gastronomica: The Journal for Food Studies*[1]



Operació cofinançada pel Fons Europeu Marítim i de la Pesca.

