Més amunt del cap de Creus la costa és abrupta, escantellada en mil i un racons pels embats de la mar i el vent de tramuntana.

I de tant en tant el recer d'una cala, on al capvespre, empès per un terralet suau, arriba l'alè del romaní, del fonoll i de quatre pins aferrats obstinadament a un rocam que tot ho envolta i domina.

Un paisatge d'aigua, de terra i d'aire: elements vitals de l'arcaica quaterna de la vida que conviuen aquí desafiant altius qualsevol mediocritat o sotilesa.

Aquest descomunal escenari ha estat secularment poblat: gent pagesa i marinera que a cops de rem i d'aixada van fer de la mar saviesa, i del coster, feixes.

Un poble tossut que, sota l'ombra de Sant Pere, va contribuir amb el caliu del foc de la llar i dels fogons a fer més amables l'udol del vent, el bramul del mar i la mineral foscor de la terra.

I heus aquí doncs, més amunt del cap de Creus, aigua, terra, foc i aire, els quatre elements principals, i una gent que, durant molt de temps, ha fet d'aquesta substancial essència uns preceptes sagrats, una forma de vida.

Coneixedors dels secrets de la mar i de la terra, han sabut recol·lectar els seus millors fruits, sempre a l'aguait del temps i del vent, i després, amb senzillesa i respecte, tractar-los al foc: un ritual antic repetit segles i segles.

cilset ok INTERIOR.cilset 6/5/12 10:11 Page 6

Índex

Pròleg / pàg. 9

Narcís Coromines, en "Ciset", "el noi de can Camansi" / pàg. 12

Bona gent, bon temps! / pàg. 16

Terrals i marinades / pàg. 20

Llevant / pàg. 26

De terra i mar / pàg. 32

Tramuntana / pàg. 42

Històries de mar / pàg. 52

El rerepaís / pàg. 58

La cuina de L'Esclop / pàg. 68

Receptari / pàg. 81

Traducción al castellano / pàg. 87

Pròleg

En aquest llibre hi ha destil·lada part de la saviesa marinera del meu avi, en Ciset. Es va coure de la millor manera: al voltant d'una taula amb bon menjar i beure. En les converses mantingudes, quan es parlava de mar i de cuina ell donava la paraula exacta, la referència encertada. Tot i la veu pausada i el to tranquil, el que més destaca en ell són les seves mans.

Les mans d'en Ciset són la seva força. Són mans amb història, amb passat. Han sofert els embats del vent, la cremor de la sal, la força del mar i la violència del sol. Els dits es retorcen sota les dècades de treball, d'esforç i de voluntat per la feina ben feta. Les mans d'en Ciset sempre han estat la seva eina més preuada. Morenes, ossoses, potents. Han patit cremades, les escorpes les han pessigat, s'hi han clavat hams.

Les seves mans són la seva feina: pescador, artesà, cuiner, pagès. Amb elles desclava el peix, trena els vims de les gambines, pela patates i cava els recs. La seva vida es destil·la a través d'elles. Per parlar les mou amb gestos precisos, acompanyant la conversa. Quan camina les guarda darrere l'esquena, per poder fer-les servir després.

Les seves mans són ell. Per això, ell no és ningú més que en Ciset. A seques. Tots els coneixements desemboquen entre els seus dits. Les seves mans no distingeixen el pescador del cuiner; per tant, elles actuen amb habilitat en tots els casos. Quan nega l'hort actuen amb tanta precisió com quan acaba una gambina o quan embasta una agulla de sargir.

La seva vida és el reflex dels vells costums. En els temps que corren, en què la tònica és el menjar preparat, les presses i el desconeixement d'on provenen les coses, en Ciset representa una forma de vida quasi desconeguda. Una arcàdia inassolible fins i tot pels que l'envolten.

Amb tot, ell només segueix els preceptes adquirits durant la vida. Hereu d'una tradició marinera més soferta que romàntica, el vell pescador encara se'n va en mar, amb un punt de tossuderia, per calar unes quantes peces de xarxa. A bord del seu llagut de vint-i-dos pams s'encamina cap un punt en concret on sap que hi pot trobar peix. Tot i que la pesca ha canviat molt des de la seva joventut, ell segueix sense gaire ajuda mecànica.

A casa es menja el peix acabat de sortir del mar, combinat amb productes del seu hort. Avui en dia, aquesta evidència lògica ha acabat per ser un luxe. El que abans era fruit de la suor dels més necessitats, els que havien de treballar al camp i al mar, ara es paga a preu d'or. Però per en Ciset el que ell fa no és especial. És la vida que coneix, que ha portat sempre i

RESTAURANT
LESCLOP
GRILL LESCLOP

que no canviarà per res del món. Ell se seguirà aixecant a punta de dia per anar-se'n en mar i a cavar a l'hort.

El protagonista del llibre no és el meu avi, ell només és una referència. El protagonista d'aquesta obra és una forma de vida que es va descomponent. En Ciset és un representant més d'aquesta filosofia sense doctrina que anys enrere imperava en totes les cases de pescadors. La proximitat amb la naturalesa i els elements vitals i la lluita de l'home per sobreviure amb els recursos mínims eren algunes de les premisses. S'extreia el menjar d'on n'hi havia: la terra i el mar. I a cada poble es feia d'una manera semblant. Perquè el que importava al final era el mateix, tenir un mos per ficar-se a la boca.

Per això les receptes de L'Esclop, el seu restaurant, eren així de senzilles. Provenien de l'elemental necessitat de menjar. Ell hi afegia l'art i l'habilitat. I així es va anar bastint un món on compartir aquesta saviesa, aquest pòsit de la cultura marinera. Els clients de L'Esclop sabien que el que se'ls oferia allà venia de la xarxa d'en Ciset, o del seu hort, i que es cuinava de la forma més pura, més plana, per degustar el menjar. Les receptes que trobareu a continuació, formen part d'aquest univers. Més enllà de l'alta gastronomia, aquí s'expliquen els menjars de casa, aquells plats de tota la vida que van passant de pares a fills.

Menjars mariners, sense pretensions, que busquen alimentar la bona gana. Menjars que provenen d'aquest món en descomposició, però que encara es pot reflotar. Menjars que ens acosten als elements vitals i a la naturalesa. Però, sobretot, menjars que ens permeten conservar un llegat que no s'ha de perdre.

Nil Ventós Corominas

Narcís Coromines, en "Ciset", "el noi de can Camansi"

Nascut de complicitats no pactades, de sentiments compartits, aquest llibre vol ser un homenatge a una manera d'entendre la vida, que a poc a poc va desapareixent.

El marc geogràfic d'aquesta publicació, per qüestions de proximitat i coneixença, és el Port de la Selva, població tradicionalment marinera situada al nord del litoral català.

El personatge, interlocutor de les nostres converses, és en Ciset, fill d'aquest poble, que als seus vuitanta-tres anys continua anant a mar, a pescar artesanalment, prop de terra, com ho ha fet tota la vida. N'hi ha més com ell: a tots ells dediquem aquestes pàgines i també a tothom que se senti, d'una manera o altra, fill de la pura elementalitat del món natural que ens envolta.

Ho explica el Pepet de l'Escala:
quan a mar s'hi anava a vela
i la nit restava callada:
de lluny tronava un crit de guerra
per cada una de les barcades.

Guarda mar i aaau…!
Un bram antic dels vells pescadors
quan la barca arribava a lloc
cercant els somiats caladors
que feien seus amb aquell atàvic crit.

Que n'era de blau el mar llavors:
llaguts i xaiques marineres,
bé de prima o matinada,
sardinals, bots i palangreres,
terral, oreig o marinada…

Ho explica en Pepet de l'Escala:
quan ser pescador era tot un art,
un sol crit, la llei respectada,
el bosc arribava fins a mar,
i el peix jugava amb les onades.

En Narcís Coromines —en "Ciset", "el noi de can Camansi"— i la seva esposa, Mari Carme Aznar, els anys seixanta van obrir un restaurant al Port de la Selva: L'Esclop.

A L'Esclop; en Ciset cuinava el peix que ell mateix havia pescat; una cuina antiga, senzilla, d'un resultat imposant, exacte; el punt final d'un procés iniciat a mar i complementat amb productes del seu propi hort.

Per pescar, en Ciset utilitzava —i continua utilitzant— ormejos fets per ell mateix amb vims, bords d'olivera, canya, jonc, productes de la terra que coneix bé, que sap quan i on s'han de collir, i que treballa a casa quan s'entaula el llevant o la tramuntana.

Aquest no vol ser un llibre de cuina, ni tampoc un llibre sobre en Ciset, ni sobre el Port de la Selva, ni tampoc un tractat de peixos o de meteorologia local, tot i que aquests temes hi són presents.

Fonamentalment vol ser un llibre de sensacions, de vivències: unes percepcions que en el seu conjunt ens traslladin al món de l'aigua, de la terra, de l'aire, del foc, un món del qual, malgrat avenços i noves tecnologies, nosaltres també formem part.

3ª-BA-6-2-06
JONC

Bona gent, bon temps!

Què us considereu més, pescador o cuiner?

Potser cuiner, perquè de pescadors aquí ho érem tots...

Però vós també sou pagès...

Ve de lluny això. Aquí, i suposo que a tots els pobles de la costa, passava el mateix, a l'hivern, si no tenies un hort, un olivar, una vinya, passaves gana.

En Ciset no parla gaire. És el primer cop que conversem. Segons com sembla sorprès que ell o allò que ell pugui fer sigui d'interès per a nosaltres.

El que faig ho he fet tota la vida i abans ho ha fet el pare, l'avi...

De la mà del vent
sense adonar-me'n,
penell mutable
de la mà del vent.

De la mà del vent
arriba l'amor,
s'alcen onades.
Voleien sentors
de la mà del vent.

De la mà del vent
s'entaulen records,
neixen sentiments.
Juguen paraules
de la mà del vent.

De la mà del vent
sense adonar-me'n,
penell mutable
de la mà del vent.

A mesura que ens anem coneixent, però, guanya confiança; s'adona, potser, que compartim més d'una dèria per aquest mar i aquesta terra, i quan ens acomiadem d'aquesta primera trobada, mentre encaixem la seva mà, gran i treballada, ens deixa anar somrient: *Bona gent, bon temps!*

En Ciset és bona gent, prudent i savi. I el bon temps, el bon temps per sortir a la mar, per a ell ho és tot.

Malgrat que ja tinc uns anys, quan fa bonança encara vaig a pescar. A mar, és on millor m'hi trobo.

Amb ell hem conversat diverses vegades: l'hem acompanyat a pescar, de prima i de matinada, hem assistit a la preparació d'algun dels seus plats, que després hem compartit a taula, i hem xerrat sense presses mentre repassava les xarxes o enllestia algun nou ormeig de pesca i a fora udolava la tramuntana.