

Les receptes de la gent de mar com a peces de museu

Miquel Martí, Glòria Ñaco i Alfons Garrido

Museu de la Pesca

Data de recepció: 25 de setembre de 2018

Versió definitiva: 30 de novembre de 2018



■ RESUM

La llarga trajectòria del Museu de la Pesca en la preservació de la memòria oral de la gent de mar de la Costa Brava ens porta a reflexionar sobre el paper dels museus en el tractament i la gestió del patrimoni immaterial marítim i pesquer. La reacció a la globalització i el creixement del turisme cultural han incrementat l'interès per la cuina marinera popular i han donat protagonisme a les receptes dels pescadors. A través de l'Espai del Peix, aquest patrimoni viu i actiu serveix per cohesionar la comunitat pesquera i esdevenir motor de desenvolupament local. S'hi descriuen algunes característiques de la cuina de barca elaborada pels pescadors locals i s'hi difon aquest coneixement valuós a la societat com a *peces de museus*.

Paraules clau: patrimoni immaterial, museus, cuina marinera tradicional, receptes de cuina, comunitat pesquera.

■ RESUMEN

La larga trayectoria del Museo de la Pesca en la preservación de la memoria oral de la gente de mar de la Costa Brava nos lleva a reflexionar sobre el papel de los museos en el tratamiento y la gestión del patrimonio inmaterial marítimo-pesquero. La reacción a la globalización y el crecimiento del turismo cultural han incrementado el interés por la cocina marinera popular y han dado protagonismo a las recetas de los pescadores. A través del Espai del Peix, este patrimonio vivo y activo sirve para cohesionar a la comunidad pesquera y convertirse en motor de desarrollo local. En él se describen algunas de las características de la cocina de barca elaborada por los pescadores locales y se difunde este conocimiento valioso a la sociedad como *piezas de museos*.

Palabras clave: patrimonio inmaterial, museos, cocina marinera tradicional, recetas de cocina, comunidad pesquera.

■ ABSTRACT

The history of Fishing Museum in preservation of seafaring people's oral memory leads us to reflect on the role

of museums in the treatment and management of the intangible maritime and fishing heritage. The reaction to globalization and the growth of cultural tourism have increased interest in popular seafood and give prominence to fishermen's recipes. Through the Espai del Peix, this living and active heritage serves to cohesion the fishing community and become a local development engine. Some characteristics of the boat kitchen elaborated by the local fishermen are described. Also we discuss diffusion of this valuable knowledge to the society as museum pieces.

Keywords: intangible heritage, museums, traditional seafood, cooking recipes, fishing community.

■ LA IMPORTÀNCIA DEL PATRIMONI IMMATERIAL PER ALS MUSEUS TRADICIONALS

En les darreres dècades hem assistit a una *inflació del patrimoni* que ha transformat la noció mateixa del concepte. D'un patrimoni ancorat en la nació, de naturalesa historicoartística, es va passar a un de caràcter simbòlic i d'identificació, d'un patrimoni heretat a un de reivindicat, d'un patrimoni visible a un d'invisible, d'allò que és material a allò immaterial, intangible, que se suma a les nocions de memòria, cultura i identitat.

L'any 2003 la Unesco va proposar la Convenció per a la Salvaguarda del Patrimoni Cultural Immaterial, iniciativa multilateral que institucionalitzava la fins aleshores coneguda com a *cultura tradicional i popular*. Per patrimoni immaterial, la Convenció fa referència a tradicions o expressions vives heretades dels nostres avantpassats i transmeses generacionalment, com ara manifestacions orals, espectacles, usos socials, rituals, festes, coneixements i pràctiques relatives a la naturalesa i a l'univers, i sabers i tècniques vinculats a l'artesanía tradicional, encara que fossin ancestrals, però vives, actuals, contemporànies. El caràcter integrador i representatiu d'aquest patrimoni es fonamentava en el paper que té la comunitat per preservar-lo i transmetre'l.

Tant el Consell Internacional de Museus (ICOM) com la Unesco reconeixen que els museus tenen un rol molt rellevant en la preservació i la protecció del patrimoni cultural immaterial de la humanitat; que les infraestructures,

les atribucions i els recursos han de servir per engegar iniciatives innovadores per salvaguardar-lo i donar-li visibilitat. Però la gestió del patrimoni immaterial sempre ha significat un repte per als museus. Tal com afirma Kurin², els museus són experts a tractar amb objectes, perquè així han estat concebuts en les societats occidentals.

Els objectes materials de les col·leccions són adquirits, numerats, mesurats, catalogats, emmagatzemats, preservats, conservats, exposats, repatriats i cedits; els podem guardar amb clau i tenir-ne cura per assegurar-ne la transmissió a les generacions del futur. Però la cultura viva és una altra cosa, no és un fòssil, és un bé intangible que es preserva i es transmet mitjançant la pràctica social continuada. Per a Kurin, malgrat que d'entrada pensi que els museus són institucions inadequades per a la salvaguarda del patrimoni cultural immaterial, probablement no hi hagi una institució millor per aconseguir-ho.

De fet, des de fa un parell de dècades, molts museus s'han llançat a salvaguardar les manifestacions *no materials* de les comunitats locals o professionals a les quals es vinculen: les tradicions, els coneixements, sabers i habilitats, les experiències i pràctiques quotidianes. L'interès per aquest patrimoni immaterial ha comportat també un canvi en la feina diària dels professionals dels museus. Els obliga, en molts casos, a una reconversió, o si més no, a la formació i l'aprenentatge de noves competències per tractar no amb objectes sinó amb persones.

Avui dia, gestionar el patrimoni immaterial des d'un museu requereix destreses més properes a la psicologia col·lectiva i al desenvolupament de comunitats que a la conservació i la restauració de materials. La feina dels tècnics de museu demana dosis de diplomàcia, de recerca i de coneixement d'història local, de psicologia, més que el domini de la conservació del vidre, la fusta o el metall. Perquè l'experiència confirma que no és fàcil obtenir, documentar i fixar el *coneixement viu*. Requereix la confiança i el respecte de la comunitat vers la institució, contactar i conèixer, escoltar i conversar i, de vegades, convèncer aquelles persones que, per la rellevància, capacitat, habilitat, coneixement acumulat, experiència o expertesa, són capaces i estan disposades a transmetre les tradicions,

pràctiques i usos que formen l'herència cultural del seu poble. A banda, evidentment, d'uns coneixements tècnics i d'unes habilitats pràctiques amb els materials i les eines informàtiques que permeten registrar i preservar aquest patrimoni en tota mena de formats físics i digitals.

■ L'EXPERIÈNCIA AMB EL PATRIMONI IMMATERIAL DEL MUSEU DE LA PESCA

El Museu de la Pesca manté des de la dècada dels noranta una relació estreta amb la preservació i la gestió del patrimoni immaterial, una relació a l'empara de la Llei 2/1993, de 5 de març, de foment i protecció de la cultura popular i l'associacionisme cultural i enfortida per la creació de l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya (IPEC) per part del Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional Catalanes, organisme dependent del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya. L'IPEC va ser una iniciativa pionera de recerca etnològica –tant en la modalitat «Anàlisi» com en la «Documentació»– dissenyada com una eina de treball per conèixer la realitat cultural i social de Catalunya, amb l'ànim de vertebrar la recerca etnològica del país en un moment d'interès creixent per tot allò que és intangible³.

Un dels primers projectes del Museu de la Pesca, abans de la inauguració de l'exposició permanent, va ser l'«Inventari del patrimoni marítim i pesquer de la Costa Brava (1996 1999)» en el marc de les primeres convocatòries de l'IPEC. Alarmats pel deteriorament del patrimoni marítim del país i pel retrocés accelerat de la pesca marítima, el projecte va identificar i inventariar el conjunt de testimonis materials i immaterials derivats de l'activitat pesquera a la Costa Brava. S'hi van incloure tant els processos d'extracció pesquera i apropiació de l'espai com els sabers, les habilitats i els coneixements necessaris per exercir la pesca. Tota aquella informació va ser catalogada en unes primeres fitxes de l'IPEC i va servir, alhora, per definir una política d'adquisicions del futur Museu de la Pesca.

L'equip del projecte va constatar que els pescadors són dipositaris d'un estil de vida extraordinàriament ric en manifestacions culturals. Recreen diàriament i perpetuen

al llarg del temps tradicions, experiències, usos socials, coneixements, habilitats i tècniques vinculades al mar i a la pesca. El Museu de la Pesca va creure que la millor manera de preservar aquesta riquesa cultural era mobilitzar el capital humà i acompanyar les persones involucrades a recrear-la per transmetre-la a les generacions futures.

Motivats per preservar aquest llegat, la feina del Museu s'ha centrat a recopilar, documentar i difondre el patrimoni intangible de la gent de mar de la Costa Brava des d'una perspectiva cada cop més àmplia, com un pilar de la seva missió i amb un doble objectiu: per una banda, preservar del pas del temps el patrimoni immaterial per evitar que desaparegui amb els seus posseïdors; per l'altra, estudiar-lo, posar-lo al servei de la societat i dotar-lo de valor en el marc de tota mena d'accions i activitats destinades a enfortir el coneixement del sector pesquer, dels seus productes, de la seva cultura i de la seva gent. Un pas important per assolir-ho va ser la creació de la Càtedra d'Estudis Marítims l'any 2000, de la mà de la Universitat de Girona. Es tracta d'un organisme que va promoure noves iniciatives acadèmiques de recopilació de la memòria oral comunitària, de les seves formes de vida tradicional i trajectòria vital.

Una d'aquestes iniciatives, de 2006, es va centrar a radiografiar la comunitat pesquera palamosina i els diferents corrents migratoris al port de Palamós des de l'inici del segle xx. A més a més de reforçar entre tots ells un sentiment d'orgull i de reconeixement de pertinença al col·lectiu, es va poder identificar més de 150 informants⁴. L'experiència va ser seguida per altres de més específiques, com l'estudi de la migració *calera* (de l'Ametlla de Mar) a Palamós o l'ofici de mestre d'aixa a la Costa Brava.

Amb tot, «Converses de Taverna» ha estat la iniciativa patrimonialitzadora més reeixida per la quantitat i qualitat de la informació que s'ha obtingut. Les Converses són trobades periòdiques i obertes a la ciutadania en què participa la gent de mar i que, des de 2001, han permès confegir el repositori més gran de memòria oral de la Mediterrània dedicat al mar i la pesca. A mitjan 2018 s'havien celebrat 123 sessions, en les quals havien participat més de 175 homes i dones de mar del litoral català i s'havien enregistrat més de 150 hores. Tot aquest

material etnogràfic, al costat dels resultats de totes les recerques realitzades en l'àmbit del patrimoni marítim, es troba a l'abast de la ciutadania a Documare: centre de documentació de la pesca i el mar, creat el 2006 gràcies al conveni signat entre la Fundació Promediterrània –l'entitat gestora del Museu de la Pesca, creada el 2003– i la Universitat de Girona.

Les sessions de «Converses de Taverna» han tractat multitud de temes d'interès etnològic –de la meteorologia a la cançó popular, del coneixement dels peixos i les tècniques de captura a les creences i supersticions–, si bé la cultura gastronòmica i culinària de la comunitat pesquera local és la qüestió que més interès ha despertat entre els assistents. Les sessions dedicades a la cuina del peix, com a tret cultural específic de la comunitat pesquera local, han estat una font d'informació abundant i substancial per bastir un primer corpus culinari de la gent de mar, elaborat a partir d'experiències i coneixements de ranxers –els cuiners de les barques– i dels seus familiars. Aquella primera font ha estat la clau per obrir nous projectes.

■ EL PATRIMONI GASTRONÒMIC DE LA GENT DE MAR

Hi ha un gran debat sobre la relació entre menjar i cultura. Si assumim que «l'home s'alimenta d'acord amb la societat a la qual pertany», veiem que el menjar serveix per fer distincions d'identitat, ja sigui entre generacions, com entre classes, grups o col·lectius. I és així com les receptes heretades, els ingredients, les pràctiques alimentàries, etc. componen sistemes culinaris que generen visions específiques del món. En paraules d'Isabel González, «el patrimoni alimentari engloba, a més d'aliments, objectes, espais, pràctiques, representacions, expressions, coneixements i habilitats, fruit de l'acció històrica continuada de comunitats i grups socials».

Es parla que la globalització, l'estandardització, la industrialització, la superhomogeneïtzació del menjar i la reducció progressiva de varietats vegetals i animals ha deixat molta gent incòmoda i insatisfeta, i que el fenomen ha tingut com a resposta l'aparició de nous hàbits de consum, la multiplicació de gustos culinaris, el mes-



tissatge alimentari i la recuperació i difusió del patrimoni gastronòmic tradicional. Dues tendències aparentment contradictòries: s'afirma allò local per oposició a allò global, artificial, insuls, insostenible, a la pèrdua d'identitat. Per oposició, sobresurten els productes locals i artesanals, naturals, relacionats amb un territori i una cultura determinats, tot subratllant la cosa pròpia, característica, diferent, singular, única i, com a tal, valuosa. I és aquí on la diferència es converteix en un valor positiu.

El context de transformació del turisme, accentuat per la globalització, ha intensificat la tendència turística a defugir la massificació, a interessar-se més pel territori que es trepitja i implicar-s'hi, a voler conèixer com es viu i també què i com es menja: a fondre's en el paisatge i formar-ne part, a descobrir i compartir les formes de vida tradicionals, amb totes les conseqüències. La gastronomia tradicional és vista com un dels fonaments de la renovació de l'oferta turística dels darrers anys i una forma de participar d'un mercat cada cop més monopolitzat. El turisme gastronòmic, inclòs dins del turisme cultural més genèric, és ja un dels motors més importants per a moltes economies regionals. En aquest retorn a les arrels

gastronòmiques del país, a la regionalització de la cuina, a consumir el passat, a les receptes de l'àvia, el patrimoni intangible de la gent del país és un pilar indispensable. Per això, s'han estès arreu les iniciatives que documenten les cuines populars i recuperen receptaris tradicionals vinculats a oficis, territoris o col·lectius per evitar-ne la pèrdua i posar-ho al servei de la diferenciació i la singularització dels destins⁶.

En aquesta tasca també hi participa l'Espai del Peix, un equipament gestionat per la Fundació Promediterrània en el marc del projecte cultural del Museu de la Pesca. Es va inaugurar el 2011 al bell mig del moll de Palamós, a l'edifici de la llotja del peix, i reivindica el valor del peix fresc de la costa i el patrimoni gastronòmic de la gent de mar, com una peça integrant del paisatge de la Costa Brava. El programa d'accions que segueix vol despertar les emocions i sensacions dels visitants, i generar experiències vivencials a través de la tradició gastronòmica i culinària dels pescadors del port i de la cultura del ranxo mariner. Així treballa en una doble direcció: ajudar el sector pesquer a donar a conèixer el seu producte i millorar-ne la cotització –especialment d'aquelles espècies amb un valor comercial més baix–, i situar el municipi de Palamós i el seu port com a destí gastronòmic.

En un entorn turístic com el de Palamós, l'Espai del Peix tenia més sentit que mai: peix fresc local i cuina tradicional marinera esdevenien elements de cohesió identitària i d'apoderament social. El mercat del particularisme alimentari de caràcter local espera que els productes tradicionals evoquin al consumidor un territori, un paisatge, una història, uns costums i unes referències identitàries, que manifestin l'ànim dels seus habitants i que compareixin amb el visitant la seva cultura i forma de ser.

Per això, l'Espai del Peix treballa en la triple dimensió del mercat turístic, la vessant formativa, i sobretot en l'enfortiment de la comunitat. De fet, sense la participació de la comunitat, l'equipament hauria estat impossible, perquè la iniciativa requereix la implicació i la complicitat dels homes i les dones que mantenen viva la cultura gastronòmica pesquera per cedir-la a l'equipament i que aquesta serveixi de base al programa d'activitats i accions que desenvolupa.

■ APROFUNDINT EN LA CUINA MARINERA POPULAR

Molts dels coneixements sobre la cuina marinera –entesa com el conjunt de pràctiques i productes alimentaris propis de les comunitats marítimes que s'usen en l'art de preparar el menjar– es condensen en els receptaris populars que manega diàriament la gent de mar. No són receptaris escrits, sinó més aviat coneixements informals, transmesos de forma oral i pràctica al llarg dels anys: patrimoni intangible en estat pur, fet que atorga als receptaris populars un valor molt singular però que alhora els fa complexos de gestionar, atès que cal una tasca prèvia d'identificació i de fixació en suports materials.

El Museu de la Pesca, al llarg dels darrers anys, ha esmerçat esforços importants a documentar el coneixement gastronòmic local per confeccionar un receptari que serveixi a l'Espai del Peix per desenvolupar la seva missió. La idea partia, també, de la constatació de l'escassa presència del peix local en l'oferta dels restaurants del territori. Un projecte presentat el 2010 va posar en relleu que sota l'etiqueta *tradicional o de pescadors* s'amagava una oferta culinària que no acabava d'ajustar-se, en termes de producte ni d'elaboracions, als paràmetres d'una cuina pròpia de la comunitat, tal com es volia fer entendre. És aquí on la cita de Contreras tenia tot el sentit quan afirmava que «el patrimoni és recreat no tant, o no necessàriament, prenent un referent autèntic o real del passat, com sustentat en ambients simulats, en els quals la *còpia*, sovint, és més *perfecta* que l'*original* que representa»⁷.

Atesa aquesta disfunció en la patrimonialització de la gastronomia marinera, la Fundació Promediterrània va proposar un segon exercici de recerca per investigar sobre la cuina, no recreada ni interpretada, sinó elaborada diàriament pels ranxers a bord de les barques de pesca i a les llars de les famílies dels pescadors. A «Mestres dels fogons» es responien preguntes com quins són els fonaments de la cuina de bord, la que elaboraven els pescadors quan estaven en mar; com ha evolucionat aquesta cuina popular; com s'ha transmès a les llars i finalment als restaurants, o com es conserva aquest patrimoni.

Presentació del llibre *La cuina de la gent de mar de la Costa Brava* l'abril de 2016, amb la participació de la comunitat pesquera local. (Foto: Alfons Garrido)

Gràcies a la participació de més de vint persones informadores del port de Palamós i rodalia, es van documentar alguns dels petits secrets del *ranxo mariner*, els quals van servir per confegir un primer receptari de propostes culinàries tan genèriques i suggestives com el suquet, el romesco, el rossejat de fideus, l'arròs a la cassola, el pop amb patates o l'*emblanc* de congre⁸.

donaven com a resultat una fitxa del plat amb tota la informació associada i vinculada a la persona que l'havia fet. Els arxius audiovisuals i textuals es conserven al centre de documentació del Museu de la Pesca, Documare.

D'ençà de 2012, l'Espai del Peix es va llançar a documentar receptes i plats –moltes vegades variants d'una mateixa recepta original– per fonamentar-ne el programa



La tasca de recollida d'informació va requerir el disseny d'una metodologia de treball que passava, en primer lloc, per identificar les persones susceptibles de participar en el projecte de documentació gastronòmica. La xarxa d'informants creada al llarg dels projectes etnològics previs va ser crucial per fer-ne una primera tria. No va ser fàcil, en ocasions, convèncer homes i dones de mar que es possessin el davantal i cuinessin en viu –requeria molta confiança i respecte mutu– mentre s'enregistrava en vídeo tot el procediment, s'entrevistava l'informant, es referenciaven tots els processos, s'annotava la recepta i es fotografiaven ingredients, accions o moviments. Les sessions, d'una hora i mitja de durada aproximadament,

d'accions i activitats culturals relacionades amb el peix local i la gastronomia tradicional. Una part de les receptes recopilades i documentades al llarg dels primers anys de l'Espai del Peix en el projecte «Mestres dels fogons» va desembocar, el 2016, en la publicació de *La cuina de la gent de mar de la Costa Brava: receptes de l'Espai del Peix*, un llibre coral per reivindicar el patrimoni gastronòmic de l'Empordà marítim, a base de picades, romescos, sofregits i brous amb tot el sabor, i que aprofita sàviament les espècies menys conegudes, com el congre, l'aranya, el verat, el pop o el gatet, o menystingudes i infravalorades, com l'anxova o la sardina, entre altres exquisideses de la mar⁹.

■ LA RECEPTE COM A PEÇA DE MUSEU

Les receptes no són més que les instruccions per elaborar un plat a partir d'una llista d'ingredients. Tot dependrà del context en què es mogui el col·lectiu que les utilitza. La gent de mar treballa en un medi hostil, impropri de l'home, a vegades molt perillós, a la recerca d'unes espècies que viuen a molta fondària i desconegudes per a molta gent; amb tot, la Mediterrània ofereix una biodiversitat extraordinària, amb centenars d'espècies diferents. Això fa que la cuina de barca sigui especial, diferent de qualsevol altra cuina popular i, sobretot, que expressi amb tota la seva riquesa i cruessa l'àmbit en què és practicada. És, en aquest sentit, expressió inconfusible de la cultura de la gent de mar.

Les receptes són valuoses, tant com ho pot ser una peça de museu, conservada, documentada, estudiada i exhibida amb tota cura per no malmetre-la i transmetre-la a les generacions futures. Però les receptes, com a béns immaterials que són, tenen una gestió més complexa. De fet, els museus que treballen amb patrimoni intangible ben poques vegades apliquen els mateixos procediments que amb els *objectes* materials, ni a l'hora d'adquirir-los ni a l'hora de salvaguardar-los ni conservar-los. El patrimoni immaterial és una altra cosa. Aquí rau una de les complicacions principals de com gestionar-los.

Com a professional del patrimoni intangible, el Museu de la Pesca ha dedicat molt de temps a reflexionar sobre com conservar aquest patrimoni fràgil i efímer. Pioner en l'inventari regular de receptes marineres a la Costa Brava –són el fonament, com hem dit, de l'Espai del Peix–, ha hagut d'encarar la manera d'identificar-les, documentar-les, estudiar-les i interpretar-les. L'adquisició de les receptes s'ha dut a terme per diferents vies. Totes, això sí, parteixen de la memòria dels cuiners i les cuineres que van heretar les receptes dels seus avantpassats. Projectes com «Recerca en Viu» –finançat per l'IRMU i destinat a documentar a l'Espai del Peix la cuina de barca del port de Palamós– o diferents sessions de «Converses de Taverna» dedicades a la cuina van ser fonts essencials per recopilar receptes de tot tipus. En total es van enregistrar desenes d'hores de testimonis.

En una recepta hi intervenen la persona que l'explica, els ingredients que la componen i les elaboracions que fan possible la confecció del plat. Cal, doncs, dibuixar un esquema que relacioni totes aquestes variables i permeti entreveure'n les connexions. El Museu de la Pesca va haver de dissenyar una fitxa tipus per sistematitzar aquest coneixement que partia del model de fitxa d'inventari proposat per l'IPEC en relació amb el patrimoni alimentari. Cada registre, en forma de base de dades, conté una informació bàsica de la proposta culinària de cada informant –el punt de partida és el cuiner, i no el plat–, com és el tipus de recepta, el nom propi del plat que en resulta, la descripció de l'element inventariat, la història de l'aliment, els ingredients i les matèries primeres, l'elaboració i la producció o distribució i el consum¹⁰.

En la feina d'inventari, tan important és la recepta com la persona que llega el seu coneixement al documentalista. Podem dir que no existeix un receptari de cuina marinera, o de barca, sinó un receptari per a cada cuiner. L'experiència en cuina marinera confirma la dificultat d'establir categories uniformes que compleixin exactament les mateixes premisses. No hi ha un model de suquet de peix, un mar i muntanya o un cim i tomba. Sobre unes mateixes bases, sobre uns mateixos principis rector, cadascú ho fa a la seva manera. Perquè la voluntat de sistematització xoca amb la naturalesa sorruda, aspra i rude dels pescadors. Quan expliquen una recepta, no pontifiquen, insinuen, van per feina. Parlen d'un grapat d'allò, una mica d'allò altre, un raig de, un manat d'això, més o menys, a ull, quan estigui cuit, al gust, etc. Cal insistir durant la feina documental que concretin, i sovint és en va. O no els importen les quantitats exactes o les consideren un tresor que cal preservar amb zel: «No t'ho dic, que si no ho xerres».

La feina de documentació també posa de relleu la necessitat de preservar aquest bé de la pèrdua irrecuperable de les persones informants. Els darrers anys ha desaparegut tota una generació de grans i experts pescadors palamosins, amb un grapat de coneixements mai desxifrats ni documentats. Amb la mort de cada pescador, se'n van sabers matisats per la seva experiència vital, com si perdéssim una peça única i irremplaçable. Cada cuiner

és diferent i és capaç de notar les mínimes desigualtats d'una recepta que porta repetint tota la seva vida. No és el mateix fer un suquet de rap que de congre, verat o gatets, evidentment; però tampoc ho és fer el brou amb una espècia o una altra, la picada amb uns o altres ingredients, amb nyora o sense, amb vi o sense, amb més o menys pebre o tomàquet. Si en falta o en sobra, saben distingir-ho.

L'objectiu de la feina no és fer una simple relació més o menys extensa de receptes i interpretar-les, sinó crear un catàleg que, com les col·leccions de peces dels millors museus, ajudin a explicar les formes de vida d'una societat, accessibles a tota la ciutadania i en benefici de la valoració d'aquestes expressions i tècniques artesanals tradicionals. Ja es pot trobar una primera versió d'aquesta feina a la pàgina web de l'equipament de l'Espai del Peix (<http://espaidelpeix.org>).

■ LES RECEPTES TAMBÉ ENS EXPLIQUEN HISTÒRIES

Les peces de les col·leccions museístiques ajuden a explicar i interpretar la història i la cultura d'un poble, d'un col·lectiu. En aquest sentit, les receptes de cuina són un vehicle més per entendre les condicions de vida i treball dels pescadors, expressió d'un mode de vida canviant en el temps per l'avenç de la tecnologia.

A la pesca d'encerclament poques vegades es menjava a bord, com tampoc a la pesca artesanal; ho feien en arribar a terra. En canvi, els horaris de la pesca d'arrossegament obligaven a cuinar a bord per a la tripulació. Les dimensions reduïdes de les cuines d'aquestes barques i les jornades de treball esgotadores defineixen en bona manera l'alimentació dels pescadors, sòbria i directa. Els horaris, l'espai i els ingredients a l'abast, compaginar la cuina amb la feina, el vaivé del vaixell, etc. influeixen en la manera com els cuiners pensen, elaboren i fins i tot mengen el plat. L'enogastrònom Jaume Fàbrega definia la cuina de bord, o de barca, com una cuina funcional destinada a alimentar la tripulació, sense llicències, elaboracions complexes ni barroquismes culinaris¹¹. A grans trets, és una cuina precària en mitjans, d'elaboració ràpi-

da, saciant, nutritiva i energètica. A més de saludable, és d'un virtuosisme extraordinari, perquè aprofita magistralment uns pocs ingredients bàsics: el peix, el brou, la patata, l'arròs i els fideus, la picada, l'allioli, etc. L'elaboració austera i directa atorga al plat importants propietats nutricionals i alimentàries en el marc d'una funció molt específica: donar energies suficients a uns pescadors que patien un gran desgast físic, sobretot els dies amb condicions meteorològiques adverses.

La cuina del pescador optimitza el procediment culinari per començar i acabar el plat en un sol moment, sense gaires preparacions prèvies. El cuiner, que compaginava a bord diverses tasques alhora, solia optar per un plat senzill, que no obligués a prestar excessiva atenció a la cocció. En aquest sentit, la recepta del *peix al caldo* sintetitza magistralment aquest requeriment: una genialitat culinària que permet amb una sola cocció cuinar dos plats, un peix amb patates de primer, i un rossejat o uns fideus rossejats de segon, cuit amb el caldo del primer. Aquest ha estat el *menú* habitual a les barques: auster en les formes, econòmic en la despesa, ràpid en l'elaboració i saborós en el gust.

Deia Josep Pla que els millors cuiners del país eren els de la cuina del peix, capaços d'elaborar plats excel·lents amb peixos molt mediocres. I que això només s'aconseguia seguint la tradició¹². Efectivament, la cuina dels pescadors és, per definició, tradicional, heretada i preservada com un gran tresor. Els ranxers, els cuiners de bord, eren una figura respectada per la marineria, apresada de xiquet en una barreja d'imitació, assaig i error. Deia Sisquet Benaiges, patró de Palamós:

Al meu pare li agradava molt cuinar i si a un li agrada la cuina s'hi fixa. Com més coses fas, més vas aprenent. «Avui ho faré així, demà ho faré d'aquella manera», vas posant coses, si veus que te surt bé... si no, pues ho faig diferent.

Per això, tradició no és sinònim de fòssil ni d'immutable, sinó d'una evolució definida per l'estil personal de cada cuiner. Com dèiem, és una cuina intuïtiva, sense regles ni mesures estandarditzades ni prefixades. A la cuina marinera, poc canonical, s'improvisa amb el que es té a



l'abast, sense remordiments. Si no hi ha pa, no se n'hi posa; si aquell dia hi ha nyora, se n'hi afegeix. Precisament aquesta indefinició en els ingredients, en les mesures i en els temps ha donat peu a un enriquiment culinari molt interessant, tant a la cuina de les barques com, sobretot, en la seva versió a terra, a les cases i a la barraca.

La cuina de barca és, en aquest sentit, un exemple d'austeritat material i eficàcia intel·lectual, que no deixa lloc a excessos ni floritures gastronòmiques. La simplicitat que la caracteritza facilita que el peix es mostri tal com és i conservi totes les particularitats gustatives, organolèptiques i nutricionals. S'aprofita, això sí, la rica biodiversitat que ofereix la Mediterrània, que permet als pescadors triar peix fresc de tot tipus. El cuiner el guarda del dia anterior o el tria del primer bol, malgrat que quasi sempre se segueixi una norma bàsica: el peix bo és per vendre; el més auster o malmès, a l'olla.

Si fem un repàs al corpus culinari presentat el 2016 a l'Espai del Peix, fruit del treball documental amb ranxers i mestresses de casa de família pescadora, ens adonem que moltes espècies entren dins del que podríem anomenar *peix de batalla*, *peixos pobres* o *peixos sense preu*: cananes a la brutesca, sorells escabetxats, romesco de gatets, suquet de verats, fideus amb sardines, *emblanc* de maire, pop blanc amb ceba, arròs de congre, etc. Cap d'aquests peixos podria ser considerat un *top ten* de les llotges catalanes, i el seu consum ha decaïgut fins i tot allà on hi havia el costum de menjar-ne de tot tipus. El capet, el gerret o els moixons eren peixos habituals a la dieta pescadora, peixos ara *bastards* a plaça perquè poca gent els vol:

Penseu que no podeu fer un esmorzar més fabulós, que ni els reis, que al mes de gener us podeu menjar una dotzena de gerrets, un tall de ceba, un tomàquet, un tall de pa, una mica de vi...¹³,

ens explicava en Joan Martí Brull, expert patró d'arrossegament del port de Palamós. En canvi, els llongos o espanyes, pàries de la mar durant dècades, ara són un luxe inassumible per a la majoria. Els pescadors el posaven a l'arròs, davant de la incomprensió dels forasters: «Aquests catalans... és que s'ho mengen tot!»¹⁴.

Definir la cuina de barca a partir del receptari és parlar de peix, patates, tomata, pebrot, pèsols, fruita seca, arròs i fideus, l'oli i sal, etc., ingredients originaris del país, econòmics, disponibles a qualsevol *colmado*, de consum popular. Les propietats organolèptiques de la patata lliuen perfectament amb les necessitats de la cuina pescadora: humil, econòmica i saciant; de fet, constitueix el pal de paller de la cuina de barca: «la patata mana», diuen, a l'hora d'afegir el peix a la cocció.

El brou i la picada són elements indispensables, però és difícil dir quin aporta més gustos, aromes o matisos al plat. Si el caldo és molt bo, les espècies poden ser més austeres, perquè el resultat serà igualment excel·lent. L'elecció acurada dels peixos per al caldo, el brou o el fumet permet obtenir els matisos desitjats i els sabors perfumats adequats a cada cocció. La picada, alhora, és el catalitzador que aflora sabors i textures, defineix el plat, l'arrodoneix, li atorga la personalitat i diferència. Com a institució *viva*, ha evolucionat a les cases, a les barracques i ara als restaurants. Amb el morter, la picada queda grollera; amb el *turmix*, a casa, més fina. Hi ha qui no hi afegeix res més que all, julivert i pebre vermell dolç; d'altres hi posen, a més a més, pa fregit, o fruita seca, nyora, xocolata, etc. Fins i tot hi ha qui en fa dos. Sigui més o menys refinada, picada i sofregit solen excloure's –no sempre– mútuament.

Pla deia:

A l'hivern els pescadors tenen una cuina diferent de la que fan a l'estiu. És la mateixa cuina, és clar; però a l'hivern, a les olles i suquets de peix, hi posen sempre una cullerada o dues d'allioli, i aquest, subratllat, no solament augmenta el sabor, sinó que dona una gran eufòria al cos i un cert assedegament a la gola¹⁵.

La majoria de receptes marineres incorporen l'all. A bord és un ingredient fonamental per mantenir la tripula-

ció en plena forma, amb energies suficients. Es pregunta la gent per què es posa allioli a uns fideus rossejats, si el gust fort de l'all és capaç d'emascarar tots els matisos del caldo. Les pràctiques simbòliques tenen més força que el sentit comú, tradicions transmeses a la taula en detriment del sabor del plat que es pretén enriquir.

Potser la institució més important a bord de les barques d'arrossegament durant dècades –o segles– va ser la ribella. Manifestació material d'una forma de menja comunitària que, un cop abocat el ranxo, el repartia per igual, a sort. Aquella palangana metàl·lica vehiculava una cerimònia quotidiana, amb el seu ritual, processos, símbols i prohibicions, un codi respectat per tots els mariners, més o menys. En temps de pobresa proverbial, ni tan sols hi havia coberts per a tots els mariners, els quals, armats amb un tros de ceba a manera de cullera improvisada, s'afanyaven per menjar-se la seva porció. A poc a poc es va abandonar aquest costum i es va començar a repartir el ranxo en plats per evitar disputes, encara que el ranxo ha estat, sovint, un moment de controvèrsies. Recorda en Sisquet Benaiges:

Al principi menjaven tots d'una ribella i abocaves allí. Si abocaves, jo que estava aquí volia el tall del de davant, l'altre te saltava... i després van sortir els plats. Ara el cuiner fa plats, perquè saps on poses el peix. Ja saps a qui li agrada una cosa o l'altra. Però tot i això te diuen: «Escolta, que a mi també m'agraden els caps, o a mi també m'agraden les cues, això està dolç, això està salat». Però lo pitjor per un cuiner és que es faci un menjar i es tiri¹⁶.

■ LA PATRIMONIALITZACIÓ DE LA CUINA DEL PEIX

El patrimoni ha de referir-se a pràctiques i tècniques vives, a identitats reconegudes i compartides, a valors vigents. I aquí és on rau, potser, un dels valors principals de la patrimonialització de la cuina marinera avui, el que significa documentar-la, preservar-la i difondre-la. Cuinar a la barca de pesca és avui una tradició en clara decadència. Moltes tripulacions, que s'han vist reduïdes per la tecnificació de

Menjant a bord d'una barca de pesca. Final de la dècada de 1950.
(Col·lecció Evarist Samarra. Museu de la Pesca)



les barques i la reducció dels ingressos, mengen entrepanes i preuinats que porten de casa, i ja fa molts anys que no s'hi sopa. Els pescadors mantenen la mateixa passió per la cuina de la barca, conscients del valor que atresoren, però també sabedors que a casa es menja infinitament millor. La transformació del món de la pesca ha conduït també a un retraïment considerable de la cuina i del menjar entre les tripulacions. I la fi de l'aïllament i de la marginació socials dels pescadors, gràcies a les millores en les condicions de vida i del treball del col·lectiu, ha permès que la

pesca deixi de ser una font de diversitat alimentària com ho era en el passat.

Com deia un dels informants més estimats del Museu de la Pesca, Josep Mateu, «a mesura que les condicions de vida de la gent de mar ha anat pujant, el nivell de la cuina a bord ha anat baixant». L'austeritat que caracteritza la cuina de barca és un dels testimonis més eloqüents de les dures condicions socials que van suportar els pescadors durant bona part del segle xx. La mitificació de les cuines populars des d'una òptica urbana, desarrelada i descon-

textualitzada amaga la cruesa que significava haver de menjar dia sí dia també de la collita del bou o de la teranyina. Com hem vist, la cuina del peix a la barca és austera, econòmica, senzilla i sobretot repetitiva. La simplicitat del menú a bord arribava a afartar els mariners, fins i tot quan es menjava gamba de Palamós cada dia. En el record dels pescadors s'hi barregen dosis d'enyorança dels temps de joventut amb un cert afartament de menjar, durant setmanes seguides, peix del caldo i fideus rossejats¹⁷.

Però, precisament per això, l'interès per la cuina de barca i la cuina marinera d'arrel pescadora en general gaudeix avui d'una salut envejable. Més que mai han aparegut projectes de patrimonialització d'aquesta cuina popular arreu dels Països Catalans, des del País Valencià fins a la Catalunya Nord. Els pescadors mateixos són conscients del tresor valuós que tenen entre mans, un bé en forma de coneixement expert intangible que just ara, després de segles de pura monotonia i silenci, pren un relleu mediàtic i social que els apodera: esdevenen prescriptors del peix, són reconeguts com a experts de l'aprofitament del peix en una cuina que s'incardina perfectament en els nous temps de reacció a la globalització alimentària mitjançant la sobrietat, economia, proximitat, història, territori, sostenibilitat, autenticitat, herència, tradició, etc.

Només fa falta que una cosa sigui escassa perquè comenci a ser més valuosa. La tradició en l'àmbit del turisme gastronòmic cotitza a l'alça, com es pot veure en la proposta de moltes cartes de restaurants, que eleven els plats d'origen humil i casernari a delicadeses gastronòmiques. A molts restaurants es pot arribar a menjar recreacions bastant aproximades del que eren els antics suquets de pescadors, elaborades amb espècies econòmiques sense més pretensions. Però abunda un mestissatge poc escrupolós de gustos o una manca de coneixement del llegat mariner que en desmereixen el resultat, encara que s'utilitzin les espècies millors i més cares. La revalorització i la difusió del patrimoni gastronòmic pesquer, i l'ús d'espècies abans oblidades i avui revitalitzades, corregirà algunes disfuncions gastronòmiques.

En el marc de la gastronomia comercial i el bon menjar, la degeneració i la barreja amb ingredients i tècniques

culinàries foranes i extemporànies han cohabitat amb la mitificació de la cuina popular i l'essencialisme gastronòmic. El gust de la societat per recuperar i consumir el passat ha portat un sector cada cop més important de la hostaleria i el turisme a cercar els orígens de la cuina de barca com a font d'inspiració. La normalització de la cuina popular del peix i la inclusió en el corpus alimentari habitual de les llars passa per un coneixement de la realitat històrica i per la justa valoració del que significa i el que aporta a l'enriquiment de la societat.

■ CONCLUSIONS

El Museu de la Pesca va ser concebut com un museu de territori i societat que superava les parets de l'edifici, com una institució multiplataforma amb propòsit de sensibilitzar la societat envers el medi marítim i de contribuir al desenvolupament cultural, social i econòmic de la comunitat. Dia rere dia ha treballat amb la comunitat pesquera i s'ha implicat en els projectes i iniciatives que reverteixen en la millora de la sostenibilitat de l'activitat, la visibilització de l'ofici de pescador, la promoció dels seus productes i l'enfortiment de la identitat col·lectiva en el context viu i actiu que és el port de Palamós i, per extensió, la Costa Brava. Sens dubte, l'ús del patrimoni intangible d'aquesta comunitat ha permès eixamplar el camp d'acció del Museu de la Pesca i expressar aquests valors col·lectius en benefici de la reproducció social de la gent de mar. Com dèiem al principi, els museus són eines indispensables, no només per preservar el patrimoni immaterial col·lectiu, sinó per dotar-lo d'un valor més alt per enfortir-ne i apoderar-ne els propietaris i transmissors.

Els receptaris culinàries de la gent de mar són una expressió particular del món de la pesca, però d'una gran potència interpretativa i identitària. Transmeten valors, expliquen històries, evoquen records, generen experiències i provoquen sensacions. El Museu de la Pesca i l'Espai del Peix volen cuidar aquests tresors com veritables *peces de museu* de naturalesa immaterial, joies intangibles que val la pena conservar, documentar, estudiar i difondre en benefici de la comunitat que durant anys les han tingut com a part del seu propi ésser social.

■ NOTES

1. Convenció per a la Salvaguarda del Patrimoni Cultural Immaterial, París, 17 d'octubre de 2003. Article 2.

2. Richard KURIN. «Los museos y el patrimonio inmaterial: ¿cultura viva o muerta?». *Museos y patrimonio inmaterial. Boletín del Consejo Internacional de Museos*, núm. 57 (2004): 7-9.

3. Manel CATALÀ et al. «Balanç de catorze anys de l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya». *Revista d'Etnologia de Catalunya*, núm. 33 (2008): 118-141.

4. Jaume BADIAS i Marina PUJOL. «La comunitat pesquera de Palamós a partir dels seus testimonis». *Revista d'Etnologia de Catalunya*, núm. 30 (2007): 144-147.

5. Citat per Renata MENASCHE. «Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión». *Patrimonio inmaterial, museos y sociedad: balances y perspectivas* (2013): 180-187.

6. J. CONTRERAS. «El patrimonio alimentario en el área mediterránea». En J. TRESSERRAS i X. MEDINA: *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo* (Barcelona, 2008), 17-38.

7. Citat per Miquel MARTÍ et al. *L'oferta restauradora de peix a la comarca del Baix Empordà* (Palamós, 2010).

8. Joan Lluís ALEGRET et al. *Els orígens de la cuina del peix al Baix Empordà. La cuina de barca* (Palamós, 2012).

9. Gerard PROHIAS et al. *La cuina de la gent de mar de la Costa Brava. Receptes de l'Espai del Peix* (Palamós, 2016).

10. Manel CATALÀ (ed.). *Metodologia de recerca etnològica* (Barcelona, 2010), 133-140.

11. Jaume FÀBREGA. *El llibre del peix* (Barcelona, 1996).

12. Josep PLA. *Escrips empordanesos* (Barcelona, 1992), 646.

13. Intervenció de Joan MARTÍ BRULL. «Navegació tradicional». *Converses de Taverna*, 6 de juny de 2001.

14. Intervenció de Ramon VALLS. «Ranxo a bord». *Converses de Taverna*, maig de 2003.

15. Josep PLA. *El geni del país i altres proses* (Barcelona, 1981), 89.

16. Intervenció de Francesc BENAIGES. «Ranxo a bord». *Converses de Taverna*, maig de 2003.

17. ALEGRET. *La cuina de barca*, 51-52.

