

PATRIMONI GASTRONOMIA // Salvador Garcia-Arbós > TEXT // Eduard Punset > FOTOGRAFIA

Llobregant amb pollastre

En Joan Serrano, en Joan Silvestre i la Carmen Solves, de Begur i de Pals, ens han preparat una cassola de mar i muntanya deliciosa, màgica i festiva.

En un indret de l'Empordanet a on els impostos es paguen a Begur, però el pa i la carn es compra a Pals, hi ha can Serrano, el lampista cuiner. En Josep Bofill i Blanc, de Verges però de Palafrugell, em va assegurar que hi menjaria el millor 'llagosta i pollastre' de la Costa Brava. I a fe que aquella cassola era deliciosa, màgica i festiva. Només d'arribar-hi vaig saber que el millor 'llagosta i pollastre' es fa amb llobregant i pollastre.

Per què amb llobregant? «Té més gust», em diuen en Joan Serrano i el seu amic Joan Silvestre, l'alcalde estat de Pals i gran cuiner. Els Joans i la Carmen (li agrada més que Carme) Solves, casada amb el lampista cuiner, són l'Associació Gastronòmica l'Escamarlà, dedicada als tiberis multitudinaris. I no s'estan de defensar l'escamarlà per davant de la llagosta i, fins i tot, del llobregant. «I la gamba?», pregunto. «La gamba és millor per al *platillo*, perquè és més molla, té més aigua», m'expliquen, just abans de fer-me una lliçó gratuïta sobre ingredients per als arrossos: «Si vols l'arròs sec, posa-hi sèpia i escamarlans. Si el vols moll, que no vol dir caldós, perquè ho poden ser tots dos, posa-hi calamars i gambes».

L'Associació Gastronòmica l'Escamarlà (amb NIF

i tot) va ser engendrada per Sant Genís del 2004, a Torroella de Montgrí, un dia de festa major. La legalització de l'associació els permet fer tiberis multitudinaris. Diuen que això els entreté, l'un, de fer de lampista, l'altre, del treball de pagès, i la Carmen, de la feina de mestressa de casa. En Joan Silvestre, pagès i exalcalde de Pals, als setze anys va començar a cuinar per a més de tres persones. Es va estrenar amb un suquet d'anguiles. I unes anguiles amb tomata per als quatre que van anar a pescar-les. Les receptes, les havia après de la seva àvia. Per a quaranta persones ho va començar a fer accidentalment fa uns anys. A la font de sa Bruixa, en Pepet Florian havia de fer un arròs i es va posar malalt. En Joan Silvestre, coneixedor de les receptes de la seva àvia, es va oferir voluntari per cuinar la vella recepta familiar d'arròs a la cassola. «Es podia

menjar bé i encara mantinc tots els amics. Aquí vaig perdre la por», recorda en Silvestre.

Durant la plantada de pins, arran de la cremada del Quermany del 1988, en Joan Serrano es va vincular a en Joan Silvestre d'ajudant. Des d'aleshores han anat de tronc. En Joan havia començat a cuinar per aquella època, a començament dels anys 80, quan va arribar a Pals. Va arribar a Pals per anar a Begur, a treballar al Sa Punta. Va fer la instal·lació de la lampisteria del restaurant. Al Sa Punta, hi va ser llogat onze anys per fer-ne el manteniment.

La Carmen Solves va començar a cuinar de molt jove i per amor. Als 14 anys va fer el seu primer arròs a la cassola per a en Joan Serrano, que treballava de lampista a can Trifon de Palafrugell, propietat dels pares de la Carmen. Es van conèixer fent els Pastorets de Palafrugell i als 13 anys ja van començar a festejar. «No ens deixaven fer res en aquella època; no és pas com ara», ens alerta en Joan Serrano, sense que li hàgim demanat res. Es van casar i van anar a viure a Begur.

Can Serrano és a menys d'una llegua, al nord, d'on Ferran Agulló va batejar la Costa Brava. És una casa enlairada, a tocar el mar, força a prop de les antenes



El llobregant, en aquest cas, va substituir la llagosta per fer el plat.

de *Radio Liberty*, i amb bona vista, no sabia pas dir si tanta, o més, que des del Pedró de Pals. Les Medes, el Montgrí, la serra Verdera i la Mare de Déu del Mont, les podem contemplar sense impediments des de l'eixida on ens cruspim aquells pollastres, llobregants i sèpies. En efecte, el truc és la sèpia. Els Joans i la *Carmen* compten un llobregant de quart de quilo per persona, un pollastre per cada quatre i una sèpia de quilo per cada deu persones.

Nosaltres érem set: el trio de l'escamarlà, la Pilar Costa, esposa de Joan Silvestre, en Xavier Cortadellas, director de *Gavarres*, l'Eduard Punset, fotògraf del reportatge i expert en vents i brises (i qui sap en quantes coses més!), i l'autor d'aquest reportatge, que va aprendre que el garbí a les set se'n va a dormir; però a les set d'hora vella. Tot xuclant potes i pinces i llepant coralls de llobregant, el *xarmant* de l'Eduard Punset, conductor d'un dos cavalls (2CV) i de la sobretaula, ens fa notar que al nostre país el vent té horaris. Vam començar a dinar amb una brisa marina, o marinada, i cap a les cinc, a la sobretaula, va començar a fer vent de quaresma, altrament dit vent pollós de Palamós o garbí. A la sobretaula, sé que l'Argentina vincula els dos matrimonis. Primer, perquè els Serrano hi han sigut de vacances a començament del 2004 i hi han après a fer la carn a la brasa, a la pacient manera dels argentins. Després, perquè la Pilar Costa és nascuda a Rosario, filla de catalans



emigrats. El pare era de la *Casilla*, de Pals, i la mare, de Torroella de Montgrí. Va tornar de jove i va viure a l'Escala.

Escaldar amb aigua de mar. Per al sofregit, hi havia calma. Primer de tot, en una cassola amb oli roent cal enroskir quatre grans d'all pelats i un parell de llesques de pa. Això es guarda a part per a la picada. De seguida, en el mateix oli, s'hi afegeix el pollastre tallat a vuitens. Quan és enrossit (allò que els cuiners d'avui en diuen marcat), el reservem en una plata. Ara, toca rossejar la sèpia, només un pensament. Ara ja es pot començar a fer el sofregit. Comencem amb els alls i, tot seguit, la ceba. El foc, baix. Quan tot ha quedat caramel·litzat, s'hi afegeix la tomata triturada, controlant-ne la humitat, perquè no quedi massa fet, que no es cremi.

En una olla a part, s'hi fa bullir aigua, de mar, si és possible; si no, la feu servir de l'aixeta i molt salada. Quan

arrenca el bull, s'hi posa un llobregant; és millor un que dos, perquè no es trenqui el bull. Se l'escalda un parell o tres de minuts, segons el pes. Els llobregants es reserven en una plata. Els Joans i la *Carmen* fan l'escaldada perquè el llobregant retingui suc i no es perdi massa substància per l'aiguera quan es talli pel mig.

El sofregit fa bona olor. La salivera es generalitza. Penses en el pa que hi *xucaries*. El sofregit ja està.

Hi podem afegir la sèpia. Quatre o cinc minuts després, toca posar-hi el pollastre. Deixarem fer el xup-xup, fins que gairebé ho

tinguem tot cuit. Aleshores, s'hi tira el llobregant i s'apuja el foc. Tres minuts després, la picada.

En un morter o en un vas de *túrmix*, hi posarem els quatre grans d'all i les dues llesques de pa del principi. A continuació, s'hi posen dos grans d'all crus i una mica de julivert, tres galletes, un grapat d'ametlles torrades i una presa de xocolata. Es fa la picada, es deixata amb una mica de suc de l'escaldada i s'aboca a la cassola. En el moment de posar-hi la picada, hauríem de tornar a abaixar el foc.

N'hi ha que, a més de sèpia, hi posen clova. Cloïsses, musclos, escopinyes, navalles o tallarines és millor menjar-les a part, com a aperitiu, amb un gran vi blanc fresc o un senyor xampany del país del cava.

A l'hora de menjar-ho, penseu que tan important com un senyor vi blanc, d'aquests que han passat per bóta, ho és el pa. És un plat per *xucar*-hi pa 🍷.

En Joan Silvestre, observat per en Joan Serrano, acabant d'enllestir el plat de 'llobregant amb pollastre'.