

Els ingredients del 'suquet'

Com cada any, des de la transició, Pere Portabella (Figueres, 1929) té una deferència gastronòmica amb un centenar i mig d'amics: el suquet de peix de can Portabella. Uns dies abans de la gran nit (3 d'agost), Portabella ha accedit a explicar-ho tot sobre el suquet a EL TEMPS.

A l'estiu de 1976, «sense la pressió de la clandestinitat però amb els hàbits de la clandestinitat», segons relata l'amfitrió, el director de cine i polític Pere Portabella va convocar uns quants amics seus per a sopar a la casa de la Costa Brava, al Mas Llofriu, entre La Bisbal i Palafrugell. ¿El motiu? Trobar-se en llibertat i celebrar-ho. La cosa tenia aquestes ambicions tan humils però de tanta transcendència, i el pas del temps acabaria transformant-la en un símbol de llibertat i tolerància.

«No recordo massa bé —diu Portabella catorze anys després— si era juliol o agost. Li vaig dir a *Pitu*, que és el ferrer de Palau Sator, que ens fes un suquet de peix. Vam fer-ho molt discret, parlant baixet. Aquell estiu, com que jo presidia l'Assemblea de Catalunya i havia tingut el míting del mes de juny al Palau dels Esports, amb una intervenció en què vaig demanar la ruptura, encara aguantàvem aquesta cosa de la prudència, tot i que ja hi havia una certa tolerància. El primer suquet va ser un acte d'afirmació. Allà estàvem tots els il·legals. Érem una dotzena de persones, gent d'aquí: el Raventós, el Guti, el Tàpies, el Bofill, el Bohigas, el Dexeus... els amics de tota la vida».

La digestió i la reunió van ser tan satisfactòries que el senyor Portabella va decidir donar-li continuïtat i cos a la convocatòria, i, amb els anys, va anar incrementant, encara que amb els mètodes selectius d'un *numerus clau-*

sus, la nòmina plural i distingida dels comensals que avui tenen el privilegi de ser cridats i elegits. «Ho he anat mantenint, el problema és que hem passat de ser dotze persones a ser-ne cent cinquanta o cent seixanta. S'hi van anar afegint els que practicaven la tolerància política i els amics de la cultura. Però no m'aparto d'aquesta xifra perquè el suquet perdria el caràcter de sopar privat que vull que tingui. Tinc la sensació que si trenco aquest costum de fer-ho com si en fóssim dotze, es convertiria en una festa social exagerada».

Per un costat, la llibertat va anar obtenint certes garanties i els il·legals van canviar els hàbits de la transició pel cotxe oficial i l'escorta personal, ocasionant la corresponent complicació de tècnica i d'estructura a l'amfitrió, que hauria d'improvisar un *subsuet* per als xofers i els agents de protecció. I per l'altre —i en certa manera conseqüència d'això—, el suquet va anar revestint-se de tal importància que les vacances de la gent que compta van haver de fixar-se en funció del calendari que decideix Pere Portabella.

«A finals de juny ja he avisat a tothom, perquè la gent així s'organitza. Abans feia el sopar a mitjan agost, però en aquestes dates el temps és molt bèstia a la Costa Brava. Fot unes tamborinades espectaculars. Un any vam patir un temporal increïble: va haver cotxes que es van enfonsar en el fang. I vam haver de traslladar-ho tot al mas de la meva mare, a Palau Sator, i fer-hi allà el suquet. El *Pitu*

em va dir: vostè ha de fer això a principis d'agost. I això fem. Convoquem per a la primera setmana d'agost. Jo pateixo menys pel temps i facilito les vacances dels convidats».

LA BASE DEL SUQUET: CADIRES VALENCIANES

La vida té aquelles coses: uns parents d'un encarregat d'una finca del pare de l'amfitrió són propietaris d'una botiga de mobles de vímet i palla. I la major part dels objectes que aquella empresa posa a la venda tenen el seu origen al País Valencià. A l'estiu del 76, quan Pere Portabella va decidir obsequiar gastronòmicament els seus amics, els parents de l'encarregat de la finca del seu pare li van cedir una dotzena de cadires de fusta blanca i boga per tal d'acomodar l'exercici nutricional. Però la quantitat de comensals es va dilatar i els de la botiga van haver d'estimular la imaginació, ja que aquella classe de cadires era justament la que Portabella volia en el seu suquet. «Els fan una cosa que està bé: repositen les cadires del comerç just uns dies abans del suquet. I quan el camió ve de València, va directament al mas. Jo les faig servir i a l'endemà torna el camió, les carrega, jo pago un *royalty* i les porta a la botiga».

LA LLISTA, I ELS CONVIDATS

A pesar de les aparences que resulten de la dimensió de l'esdeveniment, no hi ha targeta d'invitació per a acce-

dir al recinte de Mas Llofriu. L'amfitrió elabora el llistat i posteriorment redacta una carta normal recordant que tal dia és el sopar i que si els ve de gust només han d'avisar. «A finals de juny ja he avisat a tothom, perquè així la gent s'organitza. La persona que he convidat en un moment donat, ja la convido sempre. I mai convido les persones pel paper que juguen, sinó o bé perquè en el moment en què les he trobat m'han caigut bé o bé perquè m'han deixat el sabor d'una bona relació».

«Com a cineasta i polític, sempre he cavalcat entre la gent del cine i la política, però no he estat mai una persona sectària ni dogmàtica. I tampoc no ho sóc a l'hora de triar els convidats. He tingut sempre molt bones relacions amb les persones i penso que les contradiccions i les diferències són els elements que poden apropar la gent. El suquet funciona perquè la gent té una actitud agradable, relaxada, oberta, amb ganes de trobar-se amb persones».

«Jo mantinc la porta tanca-díssima, perquè si convidés les persones que realment m'agradaria convidar, els amics que he fet al llarg de la vida, entraria en una massificació tremenda. Hi ha gent que li fa gràcia venir. Que no s'ho pot aguantar i m'envia emissaris o em truca i m'ho explica. Sóc molt estricte, però si el puc convidar, el convido. Per això mantinc aquest bellugueig, sempre aprofitant que hi ha gent que un any ve i l'altre no pot venir perquè se'n va de viatge, cosa que em permet una xifra



A l'esquerra, Gutiérrez Mellado, Elena Boyra, Maragall, Diana I Rubert de Ventós (1989). Dreta, Josep Maria Cullell amb Josep Vilarasan (1989).



Esquerra: la senyora Cullell, Punset, Boyra, Carvajal i la senyora Portabella (1989). Dreta: Ignasi Riera i Joan Ribó, el *psuquet* (1989).



A l'esquerra, Pasqual Maragall i Diana, la seua senyora, tenen un detall amb la senyora de Portabella (1989). Dreta: Trias Fargas, l'últim suquet (1989).



Esquerra: Carles Sentís amb Joaquim Nadal, l'alcalde de Girona. Dreta: Elena Boyra, explicant la importància del matrimoni (1989).



El menú de l'homenot *Pitu*, i els secrets del cremat de Portabella

El suquet me'l va prendre de les mans el *Pitu* des del primer moment», confessa Portabella. «Em va dir: vostè no es preocupi». No hi ha discussió: mana *Pitu*, el veí de la mare de l'amfitrió, el ferrer jubilat de Palau Sator. «Ell se n'ocupa, de tot. Ell compra el peix i arriba allà a les 6 de la tarda amb una camioneta. M'ensena les caixes de peix i pren possessió. Sap greu fer un suquet amb aquest peix tan fresc, perquè a la brasa seria exquisit. *Pitu* ho deixa tot a punt i se'n va a sopar. A dos quarts de nou comença a fer els sofregits, i el sopar comença quan *Pitu* acaba. Marca *Pitu*. Depèn de com van les coses. A vegades ha fotut el sopar a un quart d'11, perquè el vent..., que no sé què... Fins que ell no diu que tot va bé, la cosa no comença».

Abans que *Pitu* toque el *pito* hi ha l'aperitiu. Durant l'aperitiu el senyor Portabella té la porta oberta a tots els mitjans de comunicació, però en el

moment que se serveix el suquet, l'amfitrió, que ha de garantir la privacitat de l'àpat, demana els periodistes que abandonen el mas. Devorat el suquet, ve la barbacoa. «Fem un parell de barbacoes grans, amb tot tipus de carns i botifarra dolça —que la recomano a qui no l'haja provada perquè és fascinant—. La barbacoa i unes salses empordaneses amb el dolç i el salat barrejats: un puré de pomes, etcètera». I després, les postres: fruita i una miqueta de dolç. Des de fa alguns anys, és l'alcalde de Figueres qui proveeix de fruita el suquet, a manera d'homenatge del municipi al seu fill.

EL CREMAT, SEGONS LA FÓRMULA DELS PESCADORS DE TAMARIU

L'única participació activa de Pere Portabella en el menú és l'elaboració del cremat. «Es l'única cosa que sé fer. Me'l van explicar uns pescadors de Tamariu. Es fa amb rom negre, un vuit

per cent amb rom de canya, molta pela de llimona, canyella en rama... I la gràcia de l'assumpte és que en la cassola, que ha de ser de fang, has de posar aquelles cassoles petites on menjaven les gallines cap per avall. Hi tires el rom i vas fent la barreja. Hi poses la pela de la llimona, la canyella i deixes que arribi just fins el nivell de les cassoles, sense mullar-ne la superfície. I allà damunt has de fer una muntanyeta de terrossos de sucre, que proporcionalment en són vuit, de terrossos per cada deu persones. Ho encens i vas remenant el rom i tirant rom cremat sobre el sucre perquè es cremi —que no es disolgui— i el sucre baixa cremat, conferint-li un gust millor. Després, agafes uns quants grapats de cafè —res de cafè amb aigua— i deixes que cremi una mica. Jo aconsello que es begui calent amb tasses de fang, en dos o tres glops. I a les tasses has de posar dos o tres grans de cafè. I ja està. Boníssim».

que controlo».

També contràriament al càlcul de més lògica, el senyor Portabella no es passa la nit practicant exercicis de relacions públiques entre els seus reputats hostes. Deixa, simplement, fer. «Cadascú

seu on vol i amb qui vol: foten el que volen. Si he de ser sincer, només hi ha una persona a la qual acompanyo sempre a taula: Maria Macià, la filla del president Macià, que és una persona encantadora. Llevat d'això, no faig

cap protocol perquè trobo que les relacions s'han de manifestar de manera espontània. Al principi hi havia la tendència a seure entre els coneguts, però això es va trencar perquè la gent ja fugia de les persones que coneix

molt i busca la barreja. Estan com a casa seva. No els poso cap condició. Ni d'indumentària: seria una horterada. La gent ve amb qui vol i com vol».

Miquel Alberola