

Vuit fondes de Catalunya amb història

L'hospitalitat i el bon menjar segueixen sent els puntals d'aquests establiments que es resisteixen a desaparèixer

CRISTINA TORRA BARCELONA | 28/10/2017 18:47



Les receptes de tota la vida, transmeses generació rere generació, es mantenen a les fondes. / HOSTAL SPORT PRIORAT

Antigament les fondes eren llocs de pas per a diligències, carreters i viatjants. Establiments on el bon menjar i l'hospitalitat eren els ingredients imprescindibles i on, si calia, els propietaris dormien al terra del magatzem per deixar la flassada a l'últim client que arribava. Cases amb vocació de servei que van començar oferint un àpat calent de qualitat i van ampliar el negoci llogant llits perquè els clients poguessin descansar. La seva principal voluntat: fer-los sentir com a casa encara que hi estiguin de pas. Cinquenes, sisenes, setenes i fins i tot vuitenes generacions dels 'fondistes' que van engegar aquests negocis continuen al peu del canó gestionant les seves estimades fondes amb els mateixos ideals i la cuina tradicional com a bandera. Avui, diumenge, dia de bons àpats per excel·lència, fem parada i fonda a vuit establiments amb història on, més que estar-hi de pas, us hi quedaríeu a viure. I com clama Mariantònia Parellada, de la Fonda Europa: "Si us plau, que mai es perdin les fondes!"

Fonda Europa. Granollers (1771)

El dijous a la Fonda Europa és digne de viure. És dia de mercat a la capital vallesana i des de primera hora serveixen els famosos esmorzars de forquilla. Fa 20 anys encara ocupaven el menjador pagesos amb boina que es posaven el tovalló de pitet mentre negociaven intercanvis. Ara al seu lloc hi ha sibarites que no volen perdre's l'experiència gastronòmica de tastar la cuina visceral del capipota o les tripes a la catalana a primera hora del matí. En Ramon Parellada i la seva filla Mariantònia, setena i vuitena generació al capdavant de l'establiment hotelier més antic de Catalunya, no entenen la fonda sense la taula. Ens reben a l'hora de dinar a la taula d'en Josep Pla, client fidel que hi solia passar un mes per Nadal. "Va triar la taula de l'entrada perquè, com a bon periodista, sabia que tot el teatre d'un restaurant s'observava des d'aquí", ens explica el Ramon. L'enorme hospitalitat que encara es respira a la fonda és herència de la Sila, la pagesa que al segle XVIII va venir dels camps de Palou a vendre vi a la capital i sense saber-ho va bastir els orígens d'una fonda que el 2021 farà 250 anys.



La Fonda Europa, de Granollers, és la més antiga de Catalunya / Fonda Europa

Fonda El Recó. Cornudella de Montsant (1794)

Després de 55 anys al capdavant de la cuina de la Fonda El Recó, la Maria encara no es pot creure que al desembre es jubili. "He treballat des dels 15 anys molt feliç", recorda de l'època dels viatjants. Venien del camp de Tarragona amb taronges, terrissa o feixos de roba i s'estaven a la fonda de pas. "Era bonic veure com es coneixien tots". Hi havia menú únic amb verdura acabada de collir i bestiar acabat de matar que se servia a l'única taula llarga que hi havia al menjador de parets irregulars. "Seguim fent la cuina del xup-xup, sense perdre de vista que som al 2017 però conservant els gustos d'abans", explica el Jordi, el fill, que a partir del gener té el repte d'agafar el relleu a la Maria. "Jo em retiro, però encara vindré a donar-li el vistiplau!"



Una imatge antiga on s'hi veu la posada El Recó, a Cornudella de Montsant / Fonda El Recó

Hostal Jaumet. Torà (1890)

De la venda de morró i estaca per als animals al wifi gratuït i la piscina per als turistes. L'Hostal Jaumet s'ha anat adaptant a les demandes dels clients des de 1890. Per la fonda hi han passat mossos amb sarró que dormien a la paller, el president Macià, que va menjar espinacs per dinar perquè no tenia la panxa fina, soldats que durant la guerra van convertir l'hostal en caserna i estraperlistes de postguerra que organitzaven mercaderies. "Aquí sempre hem tingut predisposició de servei". Al Jaume encara se li il·luminen els ulls quan recorda com el tancaven de petit al rebost perquè no molestés. "Quan obrien m'havia menjat un paquet de galetes", diu rient. "L'únic que no ha canviat és la cuina de carbó i les cassoles de fang". Si passeu per Torà no deixeu de tastar l'ofegat de la Segarra o les famoses perdius a la vinagreta.



Una foto històrica de la Fonda Jaumet / Fonda Jaumet

Hotel Hostal Sport. Falset (1923)

Quan entreu a l'Hotel Hostal Sport tindreu la sensació de retrocedir un segle. Una sala amb una llar de foc us farà notar el caliu de les cases d'abans i les bigues de fusta i les parets de pedra us recordaran que aquesta fonda té molta història. Va obrir la nit de Nadal de 1923 i encara no ha

tancat cap dia. Avui la gestiona la Marta, la besneta del fundador, que es resisteix a treure les estovalles de quadres vermells aferrant-se a la idea que “la tradició no ha de renyir amb la innovació”. Quan hi aneu, tasteu les mandonguilles amb carxofes, el bacallà fregit o el pollastre a la catalana. Amb un bon vi, que no oblidem que som al Priorat!

Hostal Victor. Oliana (1887)

Entre Ponts i Organyà els carreters feien parada a l'Hostal Victor d'Oliana. Era part del pas de la vall del Segre que unia Lleida amb Andorra i França. Aprofitant l'anar i venir de carros, el 1887 Ramon Tàpies va obrir una fonda per tenir les seves filles ocupades mentre no les casava. “La cuina de caça, com la perdiu, segueix sent el plat estrella”, explica el Guillem, de la cinquena generació. Hi trobareu plats que no han canviat en 100 anys, com els peus de porc, els guisats i la paella, que alguns dijous encara cuina l'àvia Carme. Als 90 anys no ha deixat de donar ordres a la cuina!



Una imatge històrica d'Oliana on s'hi veu l'Hostal Víctor / Hostal Víctor

Hostal de la Plaça. Cabriels (1942)

Són les 5 de la tarda d'un diumenge. Una família comenta que és l'hora de tornar a Barcelona mentre l'Aurora els desitja bona setmana, encara asseguda a taula amb la Patrícia, una clienta de tota la vida. Fins fa 3 anys l'Aurora era l'encarregada de l'Hostal de la Plaça, però ara pot permetre's el luxe de dinar amb clients que s'han convertit en amics. “El tracte és el que hem de conservar”, ens diu. Així l'hi van ensenyar el Josep i la Dolorettes, els seus pares i fundadors del negoci fa 75 anys per acollir els primers estiuejants del Maresme. L'Artur, un dels 19 nets de l'Aurora i actual director del negoci, puntualitza: “Bon menjar i bon tracte”. A la fonda, d'aire mediterrani i que enamora només posar-hi els peus, encara serveixen el fricandó de la Dolorettes i fan la pilota de l'escudella amb la mateixa recepta dels inicis. “L'única cosa que és irrepètible és la truita a la paisana”, diu l'Aurora amb nostàlgia.

Ca l'Amagat. Bagà (començaments segle XX)

Entrant a mà dreta, al darrere d'una porta transparent, trobareu la cuina de Ca l'Amagat. La Teresa hi arriba de bon matí per organitzar els plats del dia. Si teniu sort també hi veureu, pelant patates, la seva mare, la Núria, que amb 85 anys es resisteix a deixar de ser la mestressa de l'antiga taverna. Ca l'Amagat va néixer com un petit establiment que quedava en un carreró estret, un racó ideal per fer l'última copa. A partir dels 50 els clients principals van ser treballadors del sud d'Espanya que venien a menjar després d'excavar a les mines de Cercs. S'instal·laven a la fonda una temporada mentre buscaven un lloc per viure. Ara els miners han deixat pas a excursionistes que busquen un bon àpat després d'un matí al Cadí.



Imatge de les dones de la família que regenta Ca l'Amagat, l'any 1974 / Ca l'Amagat

Ca la Manyana. Sant Julià de Vilatorrada (1905)

No se sap exactament quan es van començar a servir àpats en aquesta casa, però sembla que van feminitzar el nom (de Cal Manyà a Ca la Manyana) quan van canviar les eines de serralleria pels estris de cuina. La data que apareix als documents és 1905, quan la gestió passa a la família Menció. Els canelons, el pollastre de pagès i les mandonguilles no han desaparegut mai de la carta. "La cuina casolana és el cor de tota fonda", diu la Mariona, tercera generació i gerent del negoci juntament amb la seva germana. "Avui oferim el sabor d'ahir servit al gust d'avui".