

# Albergueries, hostals, fondes i restaurants

PEP VILA



**Hauríem de retrocedir fins a un allunyadíssim imperi romà** per retrobar les *mansiones* romanes, antecedents dels actuals masos i viles de pagès oberts a l'hospitalitat; o els *posite* imperials, les postes o serveis de cavalleries on es feia parada per renovar el tir dels cavalls de correus. Més tard, a l'època baixmedieval, els hospitals eren institucions de beneficència que donaven aixopluc a vianants i pelegrins, i ajudaven a ben morir els pobres de solemnitat, que eren la majoria. Els monestirs i convents tenien també una albergueria per a tots aquells que, per un motiu o un altre, trucaven a les seves portes. Les conreries eren cases de camp agregades als grans monestirs on es recollien els peregrins per un temps determinat.

## *Els establiments medievals*

Als segles XI i XII ja existien els establiments públics que acollien hostes mitjançant pagament de mercè i de parada (a canvi d'un tribut). Per les seves condicions geogràfiques aquest país és una marca, un territori de pas, i són molts els nouvinguts i viatgers que, des de temps remots, han solcat aquestes terres. Des de la veïna França, els Pirineus s'han superat per diferents passos; de la banda del sud-oest, de l'Espanya profunda, han estat molt nombroses les migracions. És per això que en aquest triangle, a redós de mar i de muntanya, abunden nombrosos vestigis toponímics que donen fe de llocs de parada i d'acolliment: Hospitalet, Hostafrancs, Hostalets de Balenyà, Hostalets d'en Bas, Hostalets de Llers, Hostal dels Alls, Hostalets de Pierola, Hostalnou de Bianya, Hostalnou de Llierca, Hostalric, Tavèrnoles, Tavertet, etc. El llegendari català, la novel·lística rural i costumista han incidit sovint en la vida de garbuix, no sempre modèlica, que es practicava

en aquests establiments situats majoritàriament en llocs de trànsit, de mercat a l'alta muntanya. La famosa cançó dels lladres de l'hostal de la Peira és una referència valuosa en aquest sentit. Josep Pla, a *Girona, un llibre de records*, confon la Peira amb un altre hostel homònim de la Pera.

L'hostal medieval de Peralada, propietat del pare del nostre cronista Ramon Muntaner, era, de ben segur, una d'aquestes baluernes simples, inhòspites, que donaven aixopluc a homes i dones per separat, amb els corresponents serveis per a animals de càrrega i de transport. Els baixos o el pati emporxat es destinaven al bestiar. A l'interior hi havia la cuina, el menjador i les cambres amb *màrfegues de palla*. Deixant de banda la reialesa i els nobles, que sovint s'aturaven en castells i cases particulars, mercaders, notaris, comerciants, correus, traginers, militars, eclesiàstics i ambaixadors s'hostatjaven en aquests hostals de camí, de cuina infecta, sobre els quals, malauradament, no posseïm gaires testimonis gràfics ni escrits. Els Reis Catòlics, que a principi de setembre de 1493 van visitar Girona, van allotjar-se a la casa Palau de mossèn Joan Sarriera, del carrer Ciutadans. Les ordinacions dels hostalers gironins del segle XV ja regulaven la venda de menjar per als hostes, la palla per a les bèsties, les condicions mínimes que havia de tenir cada establiment. A partir de 1588 s'ordenà que les portes de les cambres tinguessin baldes interiors per poder-les tancar.

## *El testimoniatge dels viatgers*

Durant centúries han estat molts els viatgers que han trepitjat aquestes comarques i que han deixat testimonis escrits del funcionament d'aquests establiments. Els papers de Rafael Amat i de Cortada, Amicis, Andersen, Claude de Brosenval, Cavalli, Cénac-Mon-



Hostal barceloní del segle XIX.

caut, Charles Didier, Richard Ford, Joly, Laborde, Otthobon, Francisco de Zamora, etc., permetrien confeigir una petita antologia culinària. Durant l'Antic Règim la majoria d'hostals cuinaven, donaven coberts, pa i vi, però els viatgers s'havien de portar els queviures, proveir-se del gènere en una botiga veïna. També anava a càrrec seu la neteja dels atells que havien emprat.

El poble de Sils era una coneguda cruïlla de camins, freqüentada per molta gent. D'una banda hi arribava el camí de França o camí ral, que provenia d'Hostalric, passava per Riudarenes i anava fins a Caldes de Malavella. Una altra carretera venia del Maresme, travessava per l'hostal de la Granota i arribava fins a Caldes. Els dos camins morien a l'hostal de la Tiona, de Franciac. La tercera ruta important era la que des de la Jonquera travessava la plana de l'Empordà, el coll de Bàscara, el Gironès, la Selva i el Maresme fins a arribar a Barcelona. La gent que entrava a Girona provinent de Sant Gregori, travessant el Ter i l'Onyar, i la que venia de la carretera de França trobaven al segle XVII l'hostal de Sant Ramon, on en 1533 ja s'havia aturat l'emperador Carles V, que tornava victoriós de la guerra contra els turcs i havia desembarcat a la badia de Roses. L'actual plaça del Vi s'anomenava d'antic plaça de les Albergeries, perquè agrupava diversos serveis de postes i cases de menjars que feien la ruta Perpinyà-Barcelona.

L'ambaixador venecià Segismondo Cavalli, que va visitar Espanya el 1567, va passar el 15 de març per la Jonquera, on va dinar. De la població, va escriure: «és un lloc petit i miserable. Tot i això hi ha dos hostals força bons». Més endavant es va aturar a la vila de Bàscara a sopar, possiblement a l'hostal de la Barca. Després va passar per Mallorquines, i el dia 18 de maig va fer parada i fonda en un hostal, possiblement l'hostal de Rupit o de l'Arrupit, situat al costat del camí ral i de la riera de Santa Coloma, del qual ha sobreviscut aquest refrany: «A l'hostal de l'Arrupit, ben pagat i mal servit». El 7 de desembre de 1536 l'emperador Carles

V, procedent de Palamós i amb destinació a Barcelona, s'aturà també en aquest hostal. Barthélemy Joly, conseller i almoïner del Rei de França, que va visitar Catalunya a final de 1603-principis del 1604, va deixar anotat que a molts

d'hostals del país servien fruita de primer plat. Hom preparava l'estómac —com es fa ara amb el meló amb pernil— amb taronges, raïm verd i melons d'hivern. Les veritables postres consistien en fruites seques, confitures, torrons i bescuit.

### *Dels hostals als restaurants*

A principi del segle XVIII la nova Administració borbònica va instaurar els arrendaments dels serveis senyorials i municipals. El sistema monopolístic obligava l'arrendament, per sistema públic, de la taverna del poble —que a voltes feia funcions d'hostal—, la carnisseria, la fleca, la venda d'aiguarent i de neu, etc. El dret depenia del senyor jurisdiccional o de l'Ajuntament. L'historiador Miquel Borrell, que ha dedicat una monografia a la vila de Santa Coloma de Farners al segle XVIII, explica com s'obligava la taverna a vendre vins de diverses classes: «haurà de tenir vi de marina tant negra com blanc; y també vi negra de la terra a tot compliment». Qui volia menjar a la taverna, de primer s'havia de proveir de queviures i de begudes en altres establiments: «el taverner no podrà donar menjar a ninguna persona que ho pàguia, que no vaja a cercar lo pa a la fleca de dita vila [...] que no vaja a cercar vi a la taverna». Aquests hostals tenien prohibit donar de menjar a dones públiques i proxenetes. Una taula de preus gironina de 1780 especifica els tres tipus de menús tarifats que se servien en els hostals de la ciutat. La taula rodona de primer ordre, la dels senyors, havia de donar per dinar una olla, dos guisats —un dels quals podia ser de peix—, una amanida, pa, vi i postres; per sopar, dos guisats a escollir, una amanida, pa, vi i postres. Dintre d'aquell ordre



Cuina d'una fonda barcelonina del segle XIX.

classista hi havia una segona taula més modesta destinada als criats, i una de tercera per a cotxers, carreters, mossos, cadascú amb el menú adaptat a la seva condició social i butxaca.

També hi havia un menú lliure per a aquells viatgers que no volguessin acollir-se a aquests plats reglamentats.

A l'època de Carles III (1771) es va instaurar un servei de diligències per unir, en un sentit radial, les grans ciutats. A Girona, l'hostal de Girona, situat a la plaça de l'Oli i al carrer del Sac, i la Fontana d'Or eren els llocs de sortida i d'arribada dels combois i diligències. L'anglès Richard Ford, que el 1845 escrigué en anglès un manual de viatgers per Espanya, apuntava que l'hostal de diligències de Girona era el millor de Catalunya. A final d'aquesta centúria la nova economia emergent, propiciada pel comerç, el tèxtil i altres moviments mercantils, va afavorir l'aparició de les fondes i les cases de menjars, antecedents dels restaurants actuals. La poderosa institució dels traginers, que portaven mercaderies arreu de Catalunya, va animar aquest panorama. Les pàgines que Rafael d'Amat i de Cortada dedicà a aquests establiments en sengles capítols de les seves memòries *El col·legi de la bona vida* i en la *Miscel·lània de viatges i festes majors* (1770) donen informació de primera mà sobre què hi menjaven menestrals i petits burgesos.

Durant el segle XIX les condicions dels hostals i dels primers restaurants milloraren. Els restaurants que sorgiren de la desfeta de les grans cuines burgeses pròpies de la Revolució francesa, del Directori i

de l'Imperi no es van popularitzar a Catalunya fins a la fi del segle XIX, i encara ho feren de mans de prestigiosos cuiners italians. L'escriptor danès Hans Christian Andersen, que visità el

país, va apreciar aquest renaixement de l'art de la cuina: «A Figueres ens

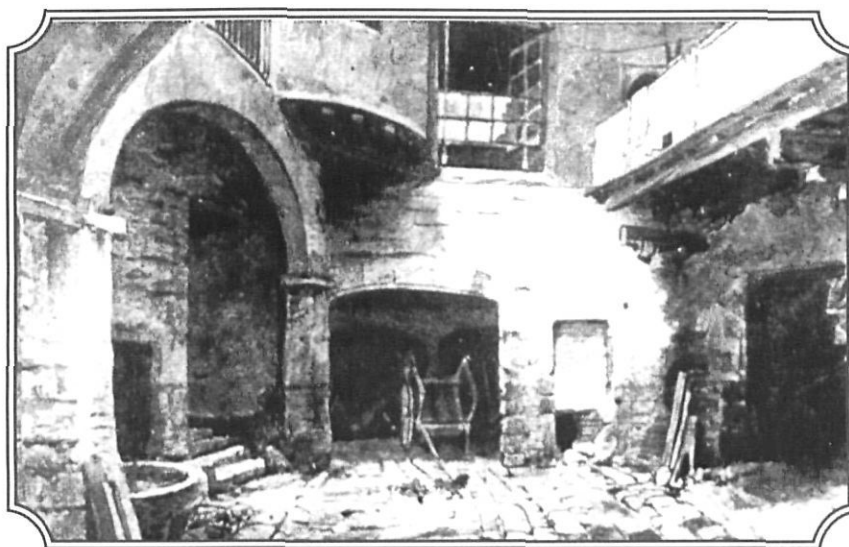
esperava la taula del dinar... La taula desbordava menjars, plates de carn de tota mena, peix cuit i peix fregit. Excel·lent taula de menjar en una Espanya de la qual deien que no hi havia menjar que es pogués empassar! Fruïtes sense comparació, vi flamejant...».

### *Les fondes i els cafès*

El sentit de la convivència afavorí la construcció dels primers cafès, orxateries, xocolateries, on es feia vida social i es podia menjar i beure de tot. Mentre que l'hostal es trobava generalment vora els camins, la fonda es construïa dintre de les poblacions. Tots aquests establiments acostumaven a tenir els menús impresos; les tarifes de preus permeten conèixer com i què es menjava. A final del segle XIX i principi del XX eren famosos els hostals i fondes del carrer Ciutadans i del carrer de la Neu, que acollien clients de pensió, funcionaris, personatges locals, etc. Els dissabtes s'omplien de traginers i passavolants que venien a mercat. L'hostal del Centre, l'hotel d'Italianos, l'hostal de la Fontana d'Or—que deixava aparcar les cavalleries a la plaça de Sant Josep—i el de les Voltes d'en Rosés eren els establiments

Dibuix de la famosa fonda barcelonina del Falcó, amb el popular «Batista» que servia les taules.





Al carrer de l'Oli de Barcelona hi havia l'anomenat hostel de Girona, amb un marcat aire medieval.

més acreditats. Josep Pla explica a *Girona, un llibre de records* que, quan ell estudiava aquí, un dinar en una d'aquestes fondes (el mot *fonda* apareix en els diccionaris històrics sense documentació) valia catorze rals. El menú dels anomenats «variats»

consistia en uns entremesos, l'arròs, macarrons o canelons a triar, la vedella amb pèsols, el lluç fregit o arrebossat, el pollastre rostit, la fruita, el flam i les galetes. Al carrer de la Neu hi havia tres cases de menjars acreditades: Cal Ros, Cal Falgueres i Cal Foradat. Aquests establiments servien un repertori de menús avui gairebé perduts: porcions de plats de país, oca amb naps, pollastre a la punta, estofat de toro, bou a la doba, *platillos*, etc. Al començament del segle XX també eren molt concorreguts els hostals de Pedret, que per beure servien aigua picant d'uns pous. A l'hostal de la Barca, vora el Ter, hom podia degustar barbs, anguiles, carpes i anques de granota.

### *La cuina familiar i artesana*

Aquesta situació de bonança i de progrés durà fins a la primera guerra europea. La neutralitat espanyola va fer guanyar molts diners als primers brots industrials. Després va venir una gran crisi, coincidint amb el final de la guerra, que es prolongà de 1918 fins a

1923 i es va instaurar l'olla pública en moltes viles de l'Alt i Baix Empordà que vivien de la indústria surota-pera. Aquesta situació s'estabilitzà, altra volta, fins a l'inici de la

Guerra Civil. De tots són coneguts el plat únic de postguerra, les

privacions de queviures de primera necessitat, fets que incidiren de ple en el prestigi de la restauració pública, que era minoritària. Fins que no va arribar la societat de consum, els anys seixanta, l'oferta d'hostals, fondes i restaurants era molt restringida, no gaudia de la incidència pública que té ara.

La transformació del litoral, la projecció del turisme massiu, l'arribada de la immigració i l'incipient societat benestant blindada d'electrodomèstics van modificar, a poc a poc, el substrat d'aquesta cuina artesana que es practicava en els establiments de sempre, freqüentada per transportistes, viatjants, botiguers o estudiants que anaven a ciutat. Aquesta cuina familiar i honesta de molts locals de mar i muntanya, de l'època en què la petita burgesia estiuejava a les fondes del Montseny, la Garrotxa, la Cerdanya, les Guilleries o la Costa Brava centre, elaborada amb matèries de primera qualitat, ja ha passat a la història. És una cuina que avui dia ja ens mirem amb ulls d'antropòleg.

Pep Vila és filòleg.

### Bibliografia sumària

Autors diversos, *La cuina a Sils*, Ajuntament de Sils, 1994.

— *Fires i mercats a Girona*, Ajuntament de Girona, 1983.

Bartolomé et Lucile Benassar, *Le voyage en Espagne. Anthologie des voyageurs français et francophones du XVIè au XIXè siècle*, Robert Laffont, París, 1998.

Jordi Bolós i Masclans, *Com veïeren els Països Catalans alguns viatgers del segle XVI*, Rafael Dalmau, Barcelona, 1980.

Miquel Borrell Sabater, *Santa Coloma de Farners al segle XVIII*,

L'Eix Editorial - Ajuntament de Santa Coloma, 1997.

Richard Ford, *Manual de viajeros por Cataluña y lectores en casa*, Ediciones Turner, Madrid, 1983.

Nèstor Luján, *El menjar*, Dopesa, Barcelona, 1979.

Manolo Moreno Chacón, *Viatgers a Figueres segles XVI-XIX*, Quaderns d'Història de Figueres, Ajuntament de Figueres, 1995.

Josep Pla, *Girona, un llibre de records*, Destino, Barcelona, 1976. Girona, 1984.