

interiors



La fàbrica del gel

JOSEP PASTELLS > Text

ELISABET SERRA > Fotografia

Davant del port de Palamós, a la plaça de Sant Pere, el restaurant La Fàbrica del Gel, obert l'any 1997 pels germans Ribot, ofereix una àmplia varietat de peixos, carns i marisc que el converteixen en un bon exponent de la cuina catalana moderna. No es pot dir que el nom de l'establiment sigui un prodigi de la inventiva, però té la virtut de fer honor a la veritat. A principi dels anys 60, els Ribot van començar a produir gel sota el mateix sostre de volta, de ra-

jola, que ara revesteix el menjador del restaurant. La fàbrica va funcionar fins al 1987, en què la Generalitat va denegar als propietaris els permisos necessaris perquè continués oberta, per culpa de l'amoníac que s'emprava per elaborar les barres de gel: massa tòxic, massa perillós, van dictaminar els experts. Després de romandre tancat durant dos anys, el local va reobrir les portes, amb el mateix nom que ara, però com a *pub* musical. L'experiència va ser prou bona. Els propietaris es van animar a servir no només begudes, sinó també menjar. Hi va haver nous horaris i segur que menys música, però cada cop més records. Les parets de pedra conserven un munt d'anècdotes que reviuem cada cop que algun dels seus protagonistes es disposa a cruspitar-se un dels plats de la



Plaça de Sant Pere de Palamós

carta. A l'Eva, per exemple, encara li sembla sentir la fressa de la màquina i la humitat d'una estança que sempre feia pudor d'amoniac. Evoca sense cap esforç que era un lloc fosc i fred, molt diferent de l'actual menjador. Només tenia sis o set anys, però les fàbriques de gel no s'obliden fàcilment. I menys encara si hi anaves amb els amics a la recerca del glaç imprescindible per mantenir fredes les begudes alcohòliques que pensaves ingerir durant la matinada. És el cas d'en Xevi, que recorda molt bé les barres de vint-i-cinc quilos i els ganxos amb què les agafaven aquells homes avesats a reduir aigua a l'estat sòlid. Produïen entre cinc-centes i sis-centes barres al dia, per a particulars i per a càmpings, però sobretot per a peixateries.

Tot això ja és història, però per alguna cosa existeixen els murs: per retenir o convocar imatges del passat, per situar-te en l'escenari on ahir buscaves gel i avui fas un àpat. I si mai no vas trepitjar la fàbrica, sempre et quedarà la imaginació. Entre mastegada i mastegada, mentre t'entristeixes pensant que el glaç àrtic es desfà cada cop a major velocitat, pots preguntar-te si l'esperit de Truman Capote, que va viure ben a prop durant la seva estada a la població, rondarà pel restaurant; o si l'inventor dels glaçons, Frederic Tudor, hauria canviat Boston per Palamós, o si el gel que acompanya els refrescos i les copes que ingereixes a tocar del port té més bon gust pel simple fet de ser servit a la fàbrica del gel.