

L'Artur del Pont Vell

En l'època que els xaves eren malvistos i en tot el que venia de can Fanga s'hi ensumava sofre, l'Artur Mercader, de Barcelona, i la Núria Boleda, de Verdú, es van instal·lar a Besalú. No pas a qualsevol lloc: en una casa malparida al costat del pont, en un edifici que la meitat del temps vaig veure buit i, l'altra, enrunat. La història diu que és del segle XVIII i que les guerres tenen l'afició de masegar-lo.

La mare em va explicar que es deia que la casa havia fet gràcia a en Dalí de Figueres; no pas al de Besalú, que era paleta, i va tenir una casa força grossa a darrere casa. Ara no ve al cas explicar per què en Dalí va passar de llarg, però quan semblava que mai no faria gràcia a ningú i que passaria tota la vida buida, el 18 de juliol del 1981 van obrir-hi el Pont Vell.

L'Artur Mercader era cuiner i la Núria Boleda, ceramista, perquè els testos s'assemblen a les olles. La tenen, a Verdú, aquesta dita? O en tenen una que relaciona els seus famosos càntrics de terra negra de frescor inigualable amb què sé jo? La qüestió és que l'atzar va fer que fossin veïns amb can Palet, ceramistes històrics de Besalú, que van arribar a tenir quatre o cinc teuleries i empreses dedicades a la cocció de terra argila. La Núria és artista de la terra cuita, i és autora de plats i plats de presentació del Pont.

Avui és un restaurant i prou, però al començament va ser un local de moda del jovent inquiet del meu poble. La seva arribada va acostar les novetats de la cultura urbanita: *gimlet*, jazz i còmics. I, a més, va ser l'únic bar sense tele de Besalú. Quant al *gimlet*, va ser dels primers a fer-lo amb Xoriguer. Pel gin de Menorca també van arribar les *pomades* i altres preparats illencs, de mans de col·legues universitaris menorquins. El *gimlet* el fèiem amb xarop de llima, perquè encara no havien arribat les llimes fresques; per a la *pomada*, suc de llimona.

Allò bullia, però només a l'estiu, perquè, a l'hivern, al costat del Fluvià hi fa una fred humida molt reumàtica, i la clientela del local estudiava a la Universitat.

L'Artur també va dedicar el temps a formar-se en alguns dels grans restaurants d'aleshores: Frédy Girardet, un suís, considerat un dels millors cuiners de tots els temps; amb Alain Ducasse, un dels grans de la cuina francesa, i amb Josep Mercader, del Motel de Figueres, el pare de la cuina catalana moderna. Al Motel,



va conèixer el *negrone*, una beguda a base de Campari, gin i vermut, que Josep Pla va fer-hi popular.

L'Artur no va perdre mai el gust per la ginebra: *gimlet*, *dry Martini*, gintònic, *negrone*... Ni per la cocteleria: va apostar pel *kir* de ratafia, la seva versió amb cava i ratafia del clàssic *Kir Royal*. Ni pels còmics: La Núria conserva el tresor de les col·leccions de *Métal Hurlant*, de *Rambla*, de *Cairo*, de *Cimoc*...

La cuina era deliciosa i elegant; clàssica i tradicional posada al dia, en què destaca el seu conill a l'agredolç, present a la carta des del primer moment, i creat a partir de les seves visites als receptaris medievals. Va militar en els vins de proximitat de l'Empordà i del Rosselló i en les verdures dels horts de Besalú.

Ens va deixar el 30 de novembre del 2013. L'endemà, després de l'enterrament, una colla d'amics el vam homenatjar amb una de les seves begudes preferides, un *Artur*: vermut més Campari, amb un xic de ginebra.

Un bon aperitiu abans de començar a menjar al Pont Vell, que continua la família: jo demanaria taula a sota de l'única arcada del pont que ha aguantat drete totes les guerres i terratrèmols des del segle XI.