

entrevista

Entrevista a Na Josepa Gumà Rosich.

Na Josepa Gumà Rosich va néixer a Alcover el dia 18 de març de 1.918, viu al C/ Maria Domènech, núm. 1, a l'indret conegut com a Fonda Ca Gumiets.

Amb ella parlem tot seguit, perquè ens expliqui una mica la història del seu establiment tan conegut en la nostra població.



- Quants anys fa que funciona Ca Gumiets?

- Ca Gumiets existeix des de fa aproximadament uns cent deu anys. Van ser els meus avis paterns, Gumà Papiols, els fundadors de la casa. Eren forners i se'ls va ocórrer un bon dia fundar un cafè (no com els d'ara, abans eren com una mena de taverna). Per això van comprar la casa on sempre ha estat la fonda.

- Sempre ha funcionat com a fonda?

- No, al començament durant uns vint-i-cinc anys aproximadament hi va haver un cafè a la part baixa de la casa, del qual jo encara me'n recordo, regentat primer pels avis i després pel pare.

En el cafè les cadires i taules eren al carrer, a l'actual plaça Nova. Sols hi anaven els homes. Servien cafè i orlanda (una mena d'aiguardent). Me'n recordo que quan no

hi havia gent al local, torràvem el cafè al carrer.

Amb el temps, el meu pare, que era una persona que es preocupava del negoci, va pensar en posar la fonda. I així ho va fer, en un moment en què sols hi havia la de cal Xen i la nostra, al poble, (la primera es va tancar molt aviat).

També va ser el meu pare qui va fer que vingués l'Exelcior a tocar al cafè per animar l'ambient. La gent se sentava a les cadires i es refrescava amb rosella amb aigua o amb gasosa, també amb aigua, sobretot els dies de festa (dissabtes i diumenges).

Actualment hi ha la fonda i també es fan preparats per a emportar des de fa uns cinc anys, més o menys.

- S'han fet moltes reformes des d'aleshores?

- No, fa uns cinquanta o seixanta anys vam ampliar la fonda, comprant un bocí de casa d'un veí. Això ens va permetre d'ampliar el nombre d'habitacions (tenim sis habitacions dobles). També hem fet altres petites reformes, com l'arranjament del menjador, però en definitiva no se n'han fet gaires.

- S'ha tancat alguna vegada, la fonda?

- Si, durant els tres anys de Guerra Civil perquè el meu pare va marxar a Barcelona, i jo i la resta de la família ens vam refugiar, primer al mas del Murtrà i després al nostre mas del Camí del Remei. Va ser una època força dura: vivíem la mare, l'àvia i jo, del menjar que nostres mateixes ens cultivàvem i del que ens portava l'oncle de Barcelona (farina, bacallà, etc...)

Durant aquests tres anys la fonda es va utilitzar per part del Comitè que hi havia a l'Ajuntament coma a refugi per les persones que passaven per la nostra vila.

- Com ha funcionat, la fonda?

- Sempre l'hem portat nosaltres, tota la família. Ha anat passant de pares a fills (avis-pares-jo-filla), tots hem ajudat. Jo ajudava al meu pare, i els meus néts ajuden la seva mare. Sempre hem estat a disposició del client, sense seguir cap horari d'atenció al públic, ni de distribució del treball.

- Quina ha estat la seva primera clientela?

- Al començament, hi baixava molta gent de la muntanya que vivia en masos (molta gent de Mont-ral, Capafonts, etc...), venien al poble a comprar provisions i a vendre el que ells tenien. Posaven els seus rucs lligats davant de Ca Ollé i venien a menjar una mica (caldo o escudella sobretot).

Per la Fira m'enrecordo que a vegades baixaven cistells amb rovellons, i els portaven a casa, i a canvi nosaltres els fèiem costelles. Fèiem un intercanvi. També venia gent amb el tren de les deu del vespre. Nosaltres ens esperàvem per si venia algú a sopar.

- Sols feien menjars?

- No, també feiem sifons i gasoses. Teníem una màquina que va portar el pare.

També feiem gelats per la gent amb gel i colorants.

El gel el portaven des de Montblanc, dins de civades, a peces. Se'n venia força, sobretot els dies de festa, perquè com que no hi havia neveres, ho posaven en galledes i refrescaven les ampolles amb gel.

- Quins menjars es fan?

- Es fa de tot. Però sobretot sopes de farigola, escudella i caldo. Abans, per la Festa Major fèiem pollastre rostit.

- Ha passat molta gent per la seva fonda?

- Sí, han passat molts viatjants, gent corrent i, sobretot, gent de l'espectacle. Me'n recordo d'alguns com ara el ciclista Mariano Cañardo, músics com Guardiola, Rudi Ventura o Salomé, i orquestres com els Sírex o la Maravella.

- Algú més d'especial?

- Sí, el president Macià, que va venir a la nostra vila per posar la primera pedra a l'Escola. El menjar el van servir els meus pares, en aquesta ocasió, a l'Ajuntament.

- Quin és el plat que més li agrada fer? I el que menys?

- El que més m'agrada fer és el caldo amb carn d'olla i les faves a la catalana, i el que menys són les mandonguilles i fregir peix.

- Quins ingredients utilitza per fer el caldo amb carn d'olla?

- Un pit de gallina, braons, pollastre, cua de bou, api, xirivia, nap, cigrons, patates, mandonguilles i ossos de bou. Tot ho faig bullir durant unes dues o tres hores aproximadament.

- I per a fer les faves a la catalana?

- Faves, herba de santamaria, julivert, ceba, all, pebre vermell, cansalada, oli, sal, aigua (mitja olla). Ho poso tot a bullir uns vint minuts a foc lent.

- Ens podria explicar alguna anècdota que recordi?

- Sí, que a vegades quan venien orquestres (trenta anys endarrera totes hi passaven, per casa nostra), després del ball a les tres o quatre de la matinada, els músics feien el ressopó. Això passava quan venien amb totes les despeses pagades, cadascú volia una cosa diferent.

Només ens queda desitjar-li que aquesta fonda continuï funcionant tant bé com fins ara, i que els que la segueixin puguin aprendre tantes coses com les que ens ha explicat. Moltes gràcies.

ÀNGELS MARTÍNEZ I
LAURA TELL