

el racó d'en binu, abans i ara

EMÍLIA ILLAMOLA GANDUXÉ

La gran majoria d'argentonins i d'argentonines sabem on és l'Hotel Colón i el Racó d'en Binu, ja que hi passem cada dia per davant. I sabem també de la seva rellevància però, molt pocs, en coneixem la història, ni que aquest va ser, en els seus inicis, un dels primers establiments d'hostaleria de la població.

L'edifici noble que coneixem com a tal, es va inaugurar l'any 1932, bastant abans que la Sala, que es va construir durant la postguerra, i ara, costa d'imaginar la impressió que devia causar als vilatans, però sobretot als estiuejants que arribaven en els primers cotxes per Sant Joan, generalment de Barcelona, per passar tot l'estiu perquè s'hi estaven fins just abans de la Mercè.

Qui no recorda la renglera de tauletes ocupades per gent perfumada i ben vestida, les veus alegres i les rialles sota l'ombra dels plàtans que, a tothora, entraven i sortien per la porta de l'hotel? Qui no ha sentit parlar de les festes i dels balls que s'hi organitzaven? Qui no recorda la barra de gelats, tot una novetat al poble, que algunes criatures com jo vam tastar per primera vegada? Qui no ha sentit a parlar de les exquisides menges que durant dècades s'han servit a l'Hotel Colón, moltes de les quals encara se serveixen en les taules del Racó d'en Binu? De la nostra generació i de les anteriors, es podria dir que la majoria. Però són records confusos, transmesos del boca-orella, perquè la majoria de nosaltres no els hem viscut directament.

Així doncs, coincidint amb el 50 aniversari del Racó d'en Binu, inaugurat el 17.2.1970, i arran d'una fotografia sense datar, presa pel poeta Ventura Ametller, on es veu l'escriptor Josep Pla i l'escultor Manuel Cusachs caminant d'esquena per l'ampullera del davant de l'Hotel Colón, publicada en la revista *fonts* juliol 2019, núm. 79, amb en Llorenç Soldevila hem anat a veure al xef Francesc Fortí per parlar de la seva trajectòria i, alhora, per deixar constància del bon fer culinari d'aquesta nissaga familiar que es remunta a l'any 1792 quan es va obrir una dispensa amb cinc habitacions a la casa anomenada Cal Groc, situada a Plaça de l'Església, cantonada Mossèn Pius Pallàs.

L'obertura de l'Hotel Colón, l'any 1932, que podem qualificar d'esdeveniment de primer ordre a nivell de restauració, i del Racó d'en Binu l'any 1970, situaren Argentona en el mapa gastronòmic a nivell de país i a nivell europeu, ja que com és sabut durant els anys vuitanta va obtenir les dues estrelles de la coneguda guia Michelin.

L'hotel Colón en la memòria

El meu primer record del Racó d'en Binu és anterior al 1969, de quan encara en dèiem Hotel Colón, i té relació amb la barra de bar que a l'estiu muntaven a fora per servir begudes als estiuejants que s'asseien a les tauletes a l'ombra dels plàtans, on també es venien talls de gelat, aleshores, tot un luxe.

Des dels ulls de la nena que vaig ser, recordo fragments

d'aquella desfilada -com ara el repic de talons i els vestits estampats, molt escotats, els elaborats pentinats, el to vermell de la manicura i la pedicura que ressaltaven la bellesa de les dones- de gent que parlava quasi sempre en castellà, que s'exhibia a les portes de l'establiment, en un moment àlgid de l'estiueig a Argentona.

El moment de la compra del tall de gelat el recordo com el d'un instant màgic, d'intensa descoberta, com de travessar el llindar d'un altre món, quan els límits entre "els del poble" i "els estiuejants" estaven molt ben marcats.

En una ocasió que no hi havia ningú per atendre al darrera de la

1962, la nevada. **Alfons Güell i Josep Fortí**



barra, vaig franquejar l'entrada de la glorieta, que encara hi és, i en la penombra vaig veure un home gran, gras, amb vestit negre, camisa blanca i boina, assegut al sofà de l'ampli vestíbul.

Recordo que la seva mirada penetrant va interrompre la meva intenció de seguir cap endins i que vaig quedar parada, mirant-lo. La seqüència devia ser breu però, curiosament, la seva intensitat ha perdurat.

Al cap dels anys, al veure fotos de l'època el vaig reconèixer, era Josep Pla. Però ni tant sols ara puc omplir amb ficció la intensitat d'aquell moment, ni els espais buits, en blanc, de l'abans i del després d'un instant fugaç que, com una llambregada, em va fer aturar.

Els cops que hi he anat d'adulta en qualitat de comensal, quan el Racó d'en Binu tenia dues estrelles Michelin i triomfava arreu ja sabia on anava i el valor que tenia. Em recordo especialment de la festa del Llaç d'Amistat, a primers dels anys setanta, en què ens vam aplegar quasi un centenar de persones a l'entorn d'una taula llarguíssima. Aquell va ser un moment gloriós perquè vam gaudir de les delícies de la cuina del Racó d'en Binu de la mà del xef Francesc Fortí i de les atencions del maître i germà seu, Albino, assistit en tot moment per la cap de sala Francina Surinyac.

Cal dir que durant tots aquells anys no era gens fàcil trobar taula i, si en volíeu, havíeu

de reservar-la amb setmanes d'antelació. Haig de reconèixer que hi he menjat menys vegades de les que m'hauria agradat, però en guardo molt bon record, com la vegada que estant embarassada del meu fill, hi vaig anar amb la meva filla i el meu marit, amb uns amics. I també de les dues ocasions en què els membres de l'equip de la Llibreria Robafaves, de Mataró, hi vam anar amb les parelles per celebrar els premis que ens havien concedit a nivell estatal. Era a finals dels anys setanta, primers vuitanta, els de la transició, on semblava que les classes s'havien barrejat, que uns i altres, ens podíem relacionar sense cridar l'atenció i, si demostraves la teva vàlua, se t'obrien totes les portes.

francesc fortí: “Com qui diu, vaig néixer en una cassola”

EMÍLIA ILLAMOLA I GANDUXÉ / LLORENÇ SOLDEVILA I BALART

Què i qui et desperta l'interès per la cuina?

Dic sempre que jo vaig néixer dins una cassola. Tota la vida he vist això. Tot des de petit naixent i vivint aquí em va anar conduint cap a la vocació de cuiner. Despatxava gelats a fora, servia a la terrassa..., tot va venir sense adonar-me'n. Va ser una cosa que va arribar sense adonar-te'n. Ara, per aprendre de cuiner ja em van treure d'aquí perquè aquí no hauria après res. Aleshores em vam dur a Barcelona, a l'Hotel Colón, de davant la catedral.

Què vas aprendre a Barcelona al costat d'Alexandre Domènech, fill del gran cuiner

Ignasi Domènech?

Allà era un altre món. Arribo allà cap al 1964, quan vaig acabar el comerç, era un altre món. Aquí la cuina era casolana i no m'hi havia posat mai mentre anava a col·legi. Allà, en aquell moment, hi havia vint-i-dos cuiners i amb quatre partides.

Deies que la cuina, una bona cuina ha de tenir quatre partides o compartiments...

Sí, sí, Eren: El *gare à manger*, el cuarto fred, és on entra tota la matèria prima i des d'on es reparteix a les altres tres. Després ve l'*entremetier* és on es fan totes les sopes, verdures, ous, cremes... Jo estava a l'hotel Colón, feien un

menú al migdia i al vespre, evidentment pels clients hostatjats a la casa. Aquest menú tenia 15 plats diferents per dinar i sopar, a més de la carta i els plats de temporada. Els plats cada dia es canviaven. Com que l'Hotel Colón era davant de la catedral, doncs, s'hi feien molts casaments, convencions, banquets, *lunchs*... Després ve el *grill* o la *parrilla* on es fan les coses a la brasa, tots els fregits, els arrebossats... I després arriba l'última partida, el *sauce-ier* (salser), que figura que ja ets ajudant de primera, oi. Allà s'hi fan totes les salses, totes les carns i peixos salsats.

Aquesta logística de la cuina