

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'adult a 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**

**és complicada?**

Home, i tant! Per què és clar que vaig anar allà sense cobrar i subornant, a veure si ens entenem... El meu pare va pagar per aprendre de cuiner, jo treballava de franc i havies d'estar alerta perquè a cada partida hi havia un *jefe*, el de dalt de tot era el Domènec que era el xef. Al quarto fred hi ha el *jefe* de partida i tres o quatre cuiners més, els ajudants i els *pinxes*, els aprenents. A les altres partides, hi ha un *jefe* i un ajudant.

**En què et va influir l'Alexandre Domènec?**

Jo hi vaig estar cinc temporades. Als estius venia cap aquí. Un any rere l'altre, hi va haver una relació... Un any el vam convidar a la matança del porc. Va haver-hi una relació cada cop més estreta. Quan vaig anar al Jokey de Madrid, allà el xef va fer l'aprenentatge amb en Domènec i, és clar, el Domènec em va recomanar per anar allà. I quan l'Alexandre ja estava jubilat, quan baixava a Barcelona anava a casa seva a veure'ls.

**Va tenir res a veure amb l'anada a París?**

No, no, en això no. A París, hi vaig anar per mitjà d'uns clients d'aquí. Quan vaig sortir del Colón, jo ja era cuiner.

**A París, hi descobreixes el Georges August Escoffier?**

No, amb en Domènec, perquè resulta que el pare, l'Ignasi, ja havia treballa al Savoy de Londres amb l'Escoffier. És, aleshores, que descobreix que aquí teníem aquesta gran riquesa de salses. En llibres que em va donar ell, vaig descobrir temes nous.

**Un cuiner què ha de controlar especialment de la cuina?**

El xef, que està a dalt de tot, ha de controlar tota la matèria prima. A vegades, els proveïdors deixen entrar matèria prima que no hauria d'entrar a canvi d'un sobre al xef. De coses d'aquestes estariem tres dies parlant-ne. Això mateix, aquí el Colón que feien tants banquets, els peixaters... vinga carregar, i en aquells moments no hi havia congeladors. Aleshores, hi havia coses que no s'havien de fer, però es feien perquè tenien aquest compromís.

**De tots els plats que has confegit quin és el més preuat per tu?**

El més conegut, copiat i difós és el de les garotes. Ara, hi ha un plat de filets de llenguado que porta el meu nom i no el faig mai. Era un desafiament... Porten la salsa bernesa, una salsa molt difícil de muntar... El llenguado, quan està salsat, va al forn i aquí és on ve el perill perquè si la salsa no està a punt, es talla tot, llavors la mantega va per un cantó, els ous per l'altre....

I després, dominar la pasta de full. Com la faig, puc presumir, que jo no la fa ningú. Quan dic que he de fer la pasta de full a la càmera, la gent no ho entén. La

pasta de full autèntica s'ha de fer amb mantega i si es fa amb mantega, s'ha de fer a la càmera a la mateixa temperatura sinó la pasta rebenta. Això vol dir que no hi ha ningú que posi mantega a la pasta de full sinó, margarines, greixos, adulterants, el que faci falta.

I, per últim, hi ha els suflés. És clar, això no saben com es fa. No hi ha manera... Abans en molts llocs es feia suflés calents, jo els faig freds. Ara per trobar un restaurant que facin suflés no n'hi cap enlloc.

**La pasta de full intervé en les postres...**

I a la carn. Sí, perquè per exemple, fa poc, que vam tenir una taula d'aquestes bones, em va demanar un Wellington, que és un filet cuit dins de la pasta de full. Hi ha també una pasta de full de pebrot escalivat, que és boníssima. Tinc una anècdota quan va venir l'acadèmic Gregorio Marañón, va dir: *esto es pura seda...* I les postres: la coca de vidre...

**Amb quines postres et quedaries?**

Per a mi, la més bona, és el pastís de poma. Ara el que té més èxit és el pastís de fruits silvestres del Maresme, que hi van les

La terrassa cap al 1962.



↑ Brigada que va construir l'Hotel Colón. 7: Santana. 9: Pare de Jordi Suari. 12: Bellatriu. 13 i 14: Germans Gual. 17: Bayo. 22: Antoni Cabrespina. 24: Alfons Cabrespina. 26: Francesc Domènech. 27: Jordi Suari. 30: Casarramona

ARGENTONA HOTEL COLÓN Foto. A. Güell



↑ L'Hotel Colón, acabat de construir





Al centre, el nen  
Francesc Fortí

La terrassa  
als anys 40



D'esquerra a dreta:  
Montserrat Bova,  
Lola (Cabrespina),  
Pepita (d'Arbúcies),  
Ferrer (de Lleida),  
la mare Francisca  
Carbonell i  
la Neus Tubau



D'esquerra a dreta:  
els nens Francesc Fortí,  
Arcadi Fortí, Albino  
Fortí i, al final del  
rengle, Domingo Diví



Celebració dels  
"quintos" de 1950

Bar de l'hotel,  
finals dels trenta



Festa de l'Hotel amenitzada per l'Orquestra  
Montoliu. 1: Pepet Molist. 2: Villaronga







A París, el 1981, a l'Hotel Lutezia. Al centre, Francesc Fortí saludant a Jordi Pujol



La mare Francisca Carbonell i Antònia Espuña



Artur Mas lliurant a Francesc Fortí el Premi de Gastronomia Catalana del 2010



D'esquerra a dreta:  
el sastre Vicenç Viure,  
Josep Fortí, Manel  
Casanovas i en Miquel  
(Soto?) xurrer.  
Amb el primer biscuter  
d'Argenton a d'en  
Casanovas

maduixes de bosc, les móres... és el que té més vista. Tinc una altra anècdota, un fabricant de Sabadell d'aquests bons, que es deia Llonch, se'n menjava una de sencera! La pasta de full ha de fer crec, sinó ja hem begut oli. Ha de fer crec!

#### **Quan vens aquí i dones a conèixer aquesta cuina nova, la gent d'aquí com s'ho agafa?**

Uff!!! Mira aquesta és la primera carta, aquí encara hi posa Hotel Colón. Mira els plats, els vaig anar traient, eliminant i posar-n'hi de nous. Hi havia arrossos... Vaig mantenir els canelons Rossini, per exemple, però el problema, és clar, és que als Rossini hi va tòfona i a quin preu va la tòfona? És clar, és aquí on la ballem, mires els preus d'aquesta carta i a quan han d'anar ara. És horrorós.

#### **És a dir vas estar sis o set anys a depurar la carta...**

Set anys ben bé. Aquí al final només va quedar la paella del Racó del Binu, que és la paella amb tot desossat, que en dèiem una paella parellada. I al final quan la vaig poder treure... Perquè resulta que això de la paella, en una taula de sis, et diuen: ens farà una paella per quatre i ja ens la repartirem i,

llavors, dues o tres cosetes més... Que no anem bé, perquè la gent cobra... L'arròs és això, t'ho han fet avorrir.

#### **Sembla ser que Artur Mas es va declarar a la dona aquí... Quines altres anècdotes que t'hagin passat amb personatges cèlebres? A banda, és clar de la carta del president Tarradellas agraint-te el tracte rebut.**

Quan el 1980, vam anar a Madrid per la màxima puntuació de la Guia Repsol. Hi vam anar el Bulli, l'Agut d'Avinyó i nosaltres. I cadascú va fer un plat. Jo vaig portar les garotes i un pastís de praliné amb les quatre barres. Les garotes no les havien provat mai. Allà hi havia el rei de Bulgària, l'Adolfo Suárez, en Víctor de la Serna, tot era gent d'aquesta, els Ansón...

I de París, el 1981, en podem fer un llibre. Ens convoquen al gremi d'empresaris a la Via Laietana de Barcelona... Han de fer el primer i el segon dia. El primer dia han de fer el dinar de les autoritats... Tot anava com una seda, amb camions frigorífics, avions..., però, aleshores surt en Tejero i tot a la merda. Tot anul·lat. Passen quaranta-vuit hores, ens truquen i ens diuen que ho hem de fer. Doncs, ara no es fa. No hi anem.

I, aleshores què va passar? Doncs, ja ens tens tots cap al despatx de Jordi Pujol, amb rentat de cervell, el país i la pàtria, tot aquest rotllo... eh? Però, aleshores, tots amb el seu cotxe, sense gaires parades perquè duies el menjar fet. I plovent, perquè tot el viatge va ploure. I, arribes allà i vam descarregar tot el gènere a l'hotel Lutezia, que era el quarter general de la Gestapo a la II Guerra Mundial. Arriba allà cansat i descarrega... i l'endemà llevat a les sis del matí per fer el dinar de les autoritats i a la nit, el sopar, el primer sopar que ens tocava a nosaltres. I l'endemà, un dinar de gala per 300 persones que presidia el president de la Generalitat.

#### **I de les despeses, què...?**

Tot va anar com una seda, però resulta que de pagar res. Al final, per un que venia de Convergència, un de molt potent... Ara no em recordo com es deia. Al final, vam cobrar la matèria prima.

#### **I la feina i les hores?**

Res de res, ni la feina ni les hores ni la gasolina. I això no em sap greu, però un cop servits ja no els veus més. Això és el que em sap greu. Quan estan servits estan servits i avall.

#### **Què en penses de totes les cuines d'avantguarda?**

Ara ja hi som!, ahir va venir el xef de La Venta, allà on vaig a fer el suflés i la pasta de full. Ahir vaig fer un plat que no es fa. Vaig fer les canels de llamàntol. Va venir un xicot per veure com ho feia i li vaig dir, mira això és de l'època dels dinosaures perquè no ho fa ningú. S'ha perdut l'ofici... I llavors diuen un cuiner de disseny, què disseny i què disseny! Però si la cuina tot és emplatat... Per exemple els banquets, tu feies un casament i aleshores disfrutaves perquè es feia les presentaci-



ons i la gent aplaudia. I ara qui aplaudeix, si tot va amb el plat. Si és això, no hi ha cuina, cuina, fora!

### Hi ha una sobrevaloració d'aquesta cuina dita de disseny?

Oh, és clar. Si tu veus la tele, el *Masterchef*, què...? És com una pallassada. A qui els interessa...?. Doncs, al Corte Inglés, als Bosch dels electrodomèstics... I s'ha acabat. I la prova és què ha passat: el Bulli, tancat; el Racó de can Faves, el primer restaurant que va tenir tres estrelles, tancat; la Rusculleda, ja ha plegat. I si no ens morim, ja anirem veient com va...

### Com vas viure l'obtenció de les Estrelles Michelin?

El tema de les estrelles Michelin, va venir tot per l'hotel, primer ens van incloure a la guia per l'hotel. Venien els inspectors francesos i ens van posar a la guia. Passaven cada dos anys, es donaven a conèixer i veure si havies fet alguna reforma... Quan vam fer el Racó, sense saber-ho ens van donar una estrella Michelin. I com que tenies una estrella en un formulari els havies de posar tres plats diferents. Al cap de cinc anys, dues estrelles. Vam ser els primers d'un poble a tenir dues estrelles. Perquè a la capital n'hi havia un a Madrid, un a Sant Sebastià que era l'Arzak i, a Barcelona, hi havia el Reno. Quan ens la van donar a nosaltres en van treure una a ells. Quan van fixar la tercera la van donar al Zalacaín, de Madrid. Quan van venir els inspectors, el vaig dir: *Ahora sí, ya veo que nunca tendremos*

*la tercera estrella, porque ustedes la dan por el lujo..., y las estrellas eran por la comida...* I, és clar tots aquests que han entrat en aquest joc els han arruïnats a tots.

### Com t'has sentit tractat pels clients? Agraeixen l'exquisidesa dels plats...

Els clients quan venen, ara, ja saben on van. Ara ja no tens cap sorpresa. Sempre és el mateix: això ja no es fa, és que això ja no es troba... I esperis el dia que jo plegui, ja s'ha acabat això.

### Hi ha algú que continuï la teva escola...?

No, no, no hi ha ningú. I si hagués tingut fills, els mataria abans que fessin això, sí, sí, no s'ho mereixen.

### Però tu has viscut bé del teu ofici?

Sí, sí, jo per guanyar-me la vida no m'he hagut de moure del meu poble. Tot i que a nivell de poble ens han perjudicat tot el que vulguis. L'odi contra mi, en aquest poble... tela.

### Però no ha estat pas tothom.

La gran majoria. Mira ara t'explico. A l'estiu, quan tenia les dues estrelles, entre setmana, només una estona a la nit, aparaven els cotxes aquí al davant i la policia municipal no hi deia res. Però com que no deien res, n'hi va haver uns d'aquí a Argenton que van trucar la Guàrdia Civil de tràfic perquè vingués a multar tots els cotxes. Això és mala llet!

Una altra vegada un personatge important, a la una de la nit del mes de febrer, que no corren ni les rates, tenia el cotxe aparcad de manera que les dues rodes de darrera tocaven el pas zebra, doncs va venir la policia a posar-los una multa. Imagina't tu, coses d'aquestes...

Encara hi ha una altra cosa, deien que nosaltres no volíem la gent del poble. Qui ho ha dit, això! Teníem la terrassa, hi teníem les dues fileres, quan encara la carretera no estava desviada, van dir que hi havia un ordre d'Obres Públiques i van dir que només podíem tenir una filera de taules. Van venir a pintar una ratlla groga i els vaig dir no cal que la pinteu,

Matança del porc a Can Camps. Al mig, en primer terme amb barret, Jaume Clavell; a l'esquerra, amb abric fosc, Josep Maria Espinàs.







**Francisc Fortí i Francina Surinyac en plena acció culinària.**  
Foto: Enrique Marco

s'ha acabat la terrassa. I llavors van fer córrer, que l'haviem tret perquè no volíem la gent del poble. I llavors hi ha allò que és el normal de "Si no pots venir, destruir"

**De tota manera, en perspectiva, t'has sentit ben tractat pel clients?**

Sí, sí, sí...

**D'ací i de fora?**

De fora, de fora, de fora... D'aquí no ve ningú. D'Argentina no ve ningú!

**I abans tampoc no venia ningú?**

Abans, sí. Però s'han mort...

**I eren agraïts?**

Sí, és clar que sí, perquè venien perquè la cuina els agradava. Amb cinquanta anys... els

que s'han mort, els que han anat malament, els que s'han... Mira, no fa gaire que van venir uns que feia almenys vint anys que no havien vingut i és que eren als USA. Mira, doncs, aquests encara se'n recorden...

**Val a dir que quan el Llaç d'Amistat va commemorar l'aniversari de la revista van venir a celebra-ho...**

Sí, sí, fins i tot els vaig fer unes postres especials: el granissat de crema catalana Llaç.

**L'edifici que ocupeu és de propietat?**

Aquest edifici des del començament es va fer perquè es va enderrocar can Baixeras a la plaça. Eren els descamisats i el galotos eren a can Tomàs, els del cine Glòria. Aleshores el Groc, que era el germà gran del meu avi, que és el del tramvia, va enredar com uns xinos el meu avi i la meva àvia per portar això, i tu diràs... Van haver d'enviar el meu pare a fer l'aprenentatge de cuiner a Barcelona.

Els llogaters sempre hem estat nosaltres. Com que l'edifici era pelat, no pagaven lloguer perquè van haver d'anar invertint en millorar l'interior.

**La botiga de la plaça de l'Església on era?**

L'edifici que fa cantonada en el carreró que porta al carrer Ferran, davant del Museu del Càntir, allà era a cal Groc, que donava de carrer a carrer.

**I allà, per tant, s'hi va establir l'hostal de 1792?**

No ho sé exacte, però jo diria que sí. Si els besavis vivien allà, jo diria que ja era allà. Era la fonda que feien menjars i tenien cinc habitacions.

**Ara el ritme que porteu es**

**basa en encàrrecs...**

Obrim el restaurant cada dia, menys el diumenge al vespre i el dilluns. El que ha canviat, és que hi havia vint persones fixes i assegurades i ara tot ho portem la Francina i jo. Aquí la clientela que ve es concentra el 90% per telèfon. Depèn de la gent que hi ha, truco a una empresa i què necessites: un cambrer, dos cambrers..., alguna *bicicleta* que m'ajudi a la cuina a rentar plats... Sempre m'envien els mateixos per atendre els clients al menjador de suport a la Francina.

**Els proveïdors et costa molt de mantenir-los...**

Ha canviat tot molt. Abans gairebé tot venia de Barcelona. Ara no, ara ve d'aquí. Per exemple, la carn, ja tinc un carnisser d'Olot que té carn ecològica. I aprofito els dilluns que hi ha un mercat molt bo i compro altres coses. La carn no l'haviem tingut tan bona com ara. El peix és d'Arenys i ens el subministra el peixater de Viumar. Si hi ha algun peix una mica estrany ens el porten de Mercabarna. I la verdura igual, o és d'Olot o d'ací a Argenton. I els vins els compro a la Vinoteca.

**Què fareu per celebrar els cinquanta anys?**

Tenim idees. Celebrar-ho al llarg de diversos dies. A banda de la carta que tinc al restaurant, el primer dia fer un menú dels plats que han tingut més èxit de la història del restaurant. I llavors cada dia aquest menú canviar-lo amb tots els plats que s'han fet al Racó d'en Binu. I si ho fem durar quinze dies, doncs, quinze dies o si dura tres setmanes, tres setmanes. I llavors hi ha d'haver un detall en record per a les senyores i els senyors. Aquesta és la idea. Vull enviar cartes d'invitació com abans.