

Francesc Costa i Oller és autor de diversos treballs sobre el Mataró dels segles XVIII i XIX i els anys 1981 i 1984 va guanyar el Premi Iluro amb les monografies *La premsa a Mataró (1820-1980)* i *Mataró Liberal (1820-1856)*.

Ens presenta tot seguit un treball sobre els antics hostals mataronins i sobre el que s'hi menjava, descrit pel baró de Maldà i diversos viatgers francesos.

ELS HOSTALS DE MATARÓ I ELS DINARS DEL BARÓ DE MALDÀ

Potser els romans ja tenien hostals vora el camí que anava de Barcino a Iluro, però no ho sabem. Sabem, però, que els temps medievals el camí ral de la costa era d'allò més transitat i que a Mataró no passaves gana. El tall de 1536 ens parla d'un tal Antoni Pou de l'hostal i el tall de 1596 diu que en Vicenç Prats i en Bernat Saurí treballaven d'hostalers. L'any 1716 a la documentació fiscal consten treballant d'hostalers al Camí ral en Josep Aymerich i l'Agustí Manent, i al carrer d'en Palau hi havia en Pere Andariu i al carrer d'en Pujol, Emmanuel Rafart.

El creixement d'aquest negoci va parell amb l'activitat econòmica, i a mitjan segle divuit, amb l'arrencada de tota mena d'indústries productives, el trànsit es fa més dens al Camí ral i obren diversos hostals. Les dades que tenim de finals del set-cents indiquen que a Mataró hi havia els següents: el de Montserrat, el dels Tres Reis, el de la Creu, el del Pilar, el de la Font, el del Pardal, el de la Paloma, el de la Sirena, i el de l'Alba, gairebé tots ells situats al llarg del Camí ral, que passava sota la muralla de la ciutat, on ara encara hi ha el carrer que duu el nom de Camí ral.

Se n'obrien i en tancaven d'aquests establiments, així als papers a vegades trobem el nom d'hostals efímers, el Nou, el Cavall Blanc, de la Sila... Joan Amich escriu l'any 1849 l'opuscle *Viage a Mataró con el ferro-carril*, i explica que «*Las fondas mas notables de Mataró son: Del Comercio calle de la Riera n.º. 28. Del Ferro-carril, frente la estación del ferro-carril. Del Ferro-carril, calle de san Agustín n.º. 47. De la Fuente (mesón), calle camino Real n.º. 30. De S. Isidro en la Rambla frente la fuente. De Monserrate (posada) calle camino Real esquina á la calle de S. Agustín*». De les darrerries del segle dinou, el Mesón del Universo, un hostal també situat al Camí ral.

Amich parla de tres categories d'establiments: la fonda, el «mesón» i la «posada». A la fonda, s'hi anava a menjar i prou. El «mesón» era per a gent modesta, com els traginers; es dormia en un espai compartit i es menjava de qualsevol manera a la mateixa cuina. Cap comoditat, i per a activitats sanitàries s'havia d'anar a la cort, tot plegat per pocs diners. Les «posadas», els hostals, eren una altra cosa, les trobem al centre de les ciutats i en les grans rutes, i estaven orientades als comerciants, els hisendats i forasters en trànsit.

L'hostal de Montserrat ha estat el més important de la ciutat de Mataró des que obre les portes, sembla que a mitjan segle divuit, segurament com a ampliació d'un local de menys categoria. Situat darrera l'escola de Santa Anna i a peu del Camí ral, era un edifici de grans dimensions que a la part baixa tenia les menjadores per als animals de tir i a la part alta, la fonda i les habitacions per als hostes. Es tractava de donar bona acollida als viatgers que venien amb tartana per negocis o hi passaven. Va tenir una llarga vida i l'any 1925 es renovà i amplià, i cap al 1940 havia canviat el nom pel d'Hotel Suizo. Al seu temps va ser enderrocat i ara ocupa el seu espai l'edifici de la cantonada del Camí ral amb el carrer de Sant Agustí.

Papers oficials de tota mena documenten l'existència d'aquests establiments de quan naixia l'economia de serveis. Són dades fredes, de registre impersonal, però tenim la sort que, dels hostals de Mataró n'han parlat diversos viatgers que hi han fet estada. El que ens ha aportat més informació és el baró de Maldà que venia sovint a la ciutat i dormia i menjava a l'hostal de Montserrat. Les seves descripcions divertides ens situen amb facilitat en aquell recinte i la detallada crònica de pantagruèlics dinars i sopars fa que gairebé tastem les llagostes i la carn d'olla, que sense manies, engegava coll avall. Notem que molts francesos es



L'hostal de Montserrat, al Camí ral, cantonada carrer de Sant Agustí. c.1900.
Postal A.T.V.
Col·lecció Francesc Enrich i Regàs
MASMM. Arxiu d'Imatges.

limpiesa en les filles de l'hostaler –est, viudo– i criades de l'hostal, no havent-hi res que fes asco, com sí en altres hostalets de mala mort en terrenos de Jorba, Porquerisses, o Porqueries, i en molts altres paratges de Catalunya, semblant més de quatre de per allí uns alarbs, i les dones brutes i fumades més de quatre d'aquelles llurs terres d'Urgell, Segarra etc...».

El sopar del dia 26 de juliol és d'antologia. El baró arriba a l'hostal «que ja bullia d'hostes, i l'olla al foc, per courer-se la vianda per sopar, prometent-nos guisados de peix, ben amanit a la marinera» i comença la representació, «parlem enhorabona del sopar. Est, que se'ns serví en lo mateix aposento dels tres llits, havent consistit ab un plat de carabassó ab oli, vinagre

varen aturar a Mataró en el seu viatge cap a Barcelona i ens ho recorden en les seves memòries. Entre ells, el gran escriptor Stendhal que va haver de patir l'oli enèrgic d'aquests verals.

ELS DINARS DEL BARÓ DE MALDÀ A L'HOSTAL DE MONTSERRAT.

El juny de l'any 1783 el baró de Maldà s'està a l'hostal de Montserrat: «El dinar m'apar que comença per un gran plataràs de sopa, o minestra, que nos l'emboçarem alegrement. Después se'ns donà carn d'olla (que sempre sol eixir a taula, en dies de carn), guisados de peixos i no sé què cosa més. Per postres, ametlles i avellanes, i aquí et queda què adobat». I comenta que «Hi havia baix, a l'entrada, un quadro ab un Sant Antoni de Pàdua, a la qual imatge l'hostaler li feia cremar algun ciri».

La crònica de la seva estada per les Santes de l'any 1799 a «l'hostal famós de Montserrat» és de gran interès gastronòmic, tot mostrant els beneficis de l'establiment «L'hostal prometia en tot la comoditat possible per les persones i per les bèsties; havent-hi bon zaguan, estables i demés necessari per les bèsties, i, per les persones, bons llits, amples, ab capçaleres jaspeades i pintades de varios colors. Limpiesa en tot, que és dir-ho ab una paraula; tant en llençols i coixineres per los llits; blancura i aseó en los aposentos; boniquesa i

sal; peixos rogers fregits; congre ab suc, fet a la marinera; pa excel·lent –i ab tot que crosta, no molesta, per lo tova, a mos pocs queixals–, vi allò de fia de mi, vull dir molt bo, i aigua ab neu, de les fonts de Mataró, prou bona. Contents que estiguérem del sopar, i de les servidores, que eren una o dos, com ametlles pelades, a no ser si ja diga ensucrades. Fora al nostre aposento, ja hi havia prou tabola d'hostes que començaren la bucòlica del sopar molt rato antes que nosaltres. Acabats nosaltres de sopar, posteriors a estos, isquérem a pendre un rato la fresca en lo terrat, i lo cel quedava d'allò ben estrellat, ab lo camí de Sant Jaume de Galícia, o la Via Làctea. Resolguérem, sent dos quarts de dotze, d'anar a consultar la son ab los llençols, llançant-nos luego als llits, embolicant-nos ab ells, que ab tal blancura semblàvem ja cossos amortallats».

Notes de color de música i gent que ja sentim la fressa del dinar del dia 27 de juliol. Un d'aquells que necessita un metge per ressuscitar-te. «En l'hostal de Montserrat, una babilònia per lo embarassada l'entrada de carros, tartanes i silles volants. No sé què tal en lo del Pardal [hostal] i en cases particulars». Arriba el baró «a posar taps, vull dir a dinar, que no ha tardat gaire a servir-se'ns, est de carn i peix; havent consistit ab una sopa acervellada molt bona, mereixent tornar-s'hi, per lo bon caldo feia. Después ha seguit la carn d'olla ab los adminículos de verdura i cansalada, después se'ns ha servit una llissa guisada



Visió de l'hostal de Montserrat després de les obres de reforma i ampliació de l'any 1925. Ja s'havien enderrocat les cases del carrer de Tras Santa Anna, però encara no s'havia iniciat la construcció del nou portal del pati de Santa Anna.

Postal Fergui. MASMM. Arxiu d'imatges.

ab suc i tomàquec, fregida. Tras d'esta, llagosta ab oli, vinagre i sal; rostidet d'un pollastret, postres de fruita de peres i préssecs, i ametlles torrades. Bon pa, bon vi, i bon profit nos faça a tots los de la taula; no convidant a cap d'aquells hostes a no ser que volguessen donar quatre queixalades a la taula [...]. Complerts i satisfets del dinar, i donats gràcies a Déu, nos hem llançats un poc sobre el llit, en cos de camisa».

De francesos va la cosa i és que el dia 23 de maig de 1801 el baró de Maldà explica que «A mitja hora de continuar nostre romiatge cap a Mataró, que serien dos quarts de set, al pujar a Mongat, massa que l'hem tinguda la broma de gavatxos, que anaven venint hàcia nosaltres a dos files [...]. Gràcies a Déu que ens libràvem de tal pesta de tals gavatxos en l'hostal de Montserrat, en Mataró, que hi anàvem a dinar. [...]. En quant al dinar nostre, ha començat per sopa ab ous; després, bacallà, ab los amaniments d'oli i vinagre; així també en lo plat de lluç, i altre de llagosta, ab peix ab suc i de fregit; ab dos garrafes, una d'aigua i l'altra de vi. Sí sols que, servint-nos una o dos criades de l'hostal, no podent servir-nos puntuals d'un a altre plat ab vianda, nos la feien un poc glatir, descuidant-se dur los setrills d'oli i vinagre per los aliments del bacallà i peix perbullit. Per postres nos serviren un platet de cireres, fruita ben primerenca».

L'any 1804 el nostre baró s'acosta a sopar a l'hostal d'en Pere Roca. Aquest era l'amo de l'hostal de Montserrat i a vegades el de Maldà l'anomena d'aquesta manera. «A deu hores se'ns envià lo sopar al Tano i a mi, començant-lo per un plat d'escarola ab oli, vinagre i sal, que no vaig menjar, sí que un parell d'ous ab closca, a parell pels dos. Després se'ns serví carn ab peres; luego, orada perbullida, prou ben guisada; peixets fregits, de prou espines, que no en vaig menjar peraquè no em punxassen la llengua o el gargamelló, o se m'atravessàs alguna espina al coll, que fora pitjor. I així, després que se'ns serví llagosta perbullida, partida, ab la closca vermella, ab tots aquells ingredients d'allets i julivert ab oli, vinagre i sal, ne menjàrem porcionera. Tot que ho trobàrem bo, així també lo pa, lo vi i l'aigua, ab alguna pera, a postres, del bon cristià». I per sopar, «parada la taula, nos han posat al mig de les estovalles lo plat de sopa, que era molt bona; després, la carn d'olla, ab verdura, cansalada i botifarra; després, peix perbullit, que, a no enganyar-me, era orada; no havent faltat també porció de llagosta guisada a la marinesca».

El senyor de Maldà no parava d'anar amunt i avall, passant l'estona i menjant. Vet aquí el dinar de casament que va engolir i que, tot i que no és

cosa mataronina, no puc resistir la temptació de reproduir. Es produeix el divendres dia 19 de febrer de l'any 1802. «Avui, en casa Planella, s'ha celebrat la boda dels Srs. comtes jóvens de Llar, ab un dinar esplèndid [...] començant a desordenar, sentats a la vora de la taula, la primera simetria de plats forts: de sopa; macarrons ab formatge rallat, que en semblants convits sempre hi sol entrar; l'olla ab vaca, tocino, cansalada, pernil, gallina, verdures i salsa, esta de tomàtec, i l'altra, de mostassa, que per ser tan rabiosa de coenta –per lo que pica fort al nas i als ulls, a pendre-se'n un xiquet massa a la cullera– s'ha deixat a esta per la salsa de tomàtec, que és molt més moderada; cap de vedella; perdius ab suc; cervellets; pastelets etc. [...]. Después d'esta simetria ha seguit la segona, també de prou fartalència, en pavos, capons rostits i ab fiambre; pastels; tortrades; budens; cremes; mantequilles de Sòria; llagostes i altres peixos, tot ab abundància. Així també l'aigua i el vi, que era d'Alella, per lo que tot sovint se vaciaven a les tasses i d'estes quiscun coll avall a l'aduanera o oficina del ventrell. Amigos, los ventres ja estaven com uns timbalets antes de les postres. Estes han consistit en formatges gelats de llet i ou, i de taronja; vàrios almívars en confitures; anissos de papabenet, amargs, melindros, bescuits d'ou per sucuar en veires en vins de Màlaga i altres generosos; brindant tots a la salut dels nuvis, pués que per ells se feia la festa».

ELS FRANCESOS I L'OLI

Remenant papers a vegades trobes referències curioses. Derrotats els liberals l'any 1823, alts càrrecs barcelonins, regidors del sector exaltat, cauen en mans dels francesos, els Cent Mil Fills de Sant Lluís, i els tanquen a Mataró al *mesón de la Paloma*. El mes de novembre de 1827 la plana major de les forces que havien auxiliat els absolutistes tornen cap al seu país, i en passar per Mataró, el dia 28, se'ls prepara l'estada per aquella nit, i un banquet als hostals de Montserrat i Nou, on hi havia d'haver «una mesa con la mayor ostentación y opulencia, procurando que nada faltase».

I també cal resseguir la literatura de viatges, les cròniques dels que passaven per Mataró en trànsit cap a Barcelona. En general francesos curiosos que expliquen coses ben interessants. Un d'aquests i de primera categoria, que va estar-se en un hostal de Mataró, probablement el de Montserrat, és l'escriptor Marie-Henri Beyle, conegut pel seu pseudònim Stendhal, que hi va passar una nit el mes de setembre de 1837, ho

explica al seu llibre *Mémòires d'un touriste*. «Mataró, amb les seves cases perfectament enblanquides, tan a l'interior com a l'exterior, està situada a la costa, però a quaranta peus sobre el nivell del mar, el que li dóna molta perspectiva, i en fa un poble petit i molt agradable. Ens van servir un sopar molt abundant, hi havia quinze o vint plats de carn per a vuit passatgers, però tots estaven empastifats d'oli ranci. Impossibile de menjar, així que ens moríem de gana. Vàrem tractat de rentar la carn amb aigua calenta i després menjar-la en vinagreta, però va ser impossible de treure l'execrable olor d'oli ranci. [...] Per fi, veient que devoràvem el pa, les dues criades ens van portar ràpidament un excel·lent vi vell anomenat "rancio". Un de nosaltres va descobrir a la cuina plantes de fonoll, que semblen l'api, i vàrem fer una amanida amb sal i vinagre, i vàrem menjar molt de pa mullat en vi, cosa que ens va fer més alegres i eloqüents».

Han passat vint anys i un altre francès explica en un estil novel·lat que l'any 1857 en passar per Mataró es queda a dinar a la fonda del Cavall Blanc a l'entrada per la banda d'Arenys. «Després de recórrer la ciutat en totes les direccions, varen tornar al Cavall Blanc. L'hostal era bastant bo, o almenys ho semblava, els nostres viatgers només hi varen dinar, i la veritat és que, per als paladars espanyols, hauria estat un dinar deliciós. Va consistir en una entrada de peix i una segona entrada de caça i un pollastre gras. Ambdues entrades amb una salsa de color d'or, més agradable a l'ull que al gust. Aquest bell color li donaven per mitjà del safrà, però aquesta substància havia passat a la salsa les seves molècules colorants sense comunicar la seva aroma. I la primera vegada que la tastem, en un guisat amb safrà, hi vàrem trobar un gust salvatge i detestable. Però un s'hi s'acostuma fàcilment i ens va sorprendre trobar bo, uns pocs mesos després, el que semblava tan dolent. Les dues salses eren massa farcides, no pels xampinyons i les tòfones, sinó per les panses, les figues seques i les prunes. Gustau primer va fer una ganyota, però la gana va vèncer la repugnància, i quan es va aixecar de la taula s'havia gairebé reconciliat amb les prunes i les figues. El pollastre rostit estava farcit de manera similar, amb els mateixos ingredients».

L'any 1865 és un altre francès, Adolphe Desbarrolles, que tasta un hostal local. «El conductor del carro ens va donar la direcció d'un hostal de Mataró on, ens va dir, no tindríem res a desitjar. I hi vam anar amb confiança. Era una mena de barraca freqüentada només pels carros de la contrada. Una taula gran estava parada en



Grup al terrat de l'hostal de Montserrat.

El primer, dret a la dreta, és Ramon Salicrú i Masvidal, aleshores soci-gerent. El segon, també a la dreta, és el Sr. Solà, propietari de l'establiment. La primera dona, asseguda a la dreta, és Margarida Noè i Carbonell, muller de Ramon Salicrú, i al seu costat, les dues filles seves Quimeta, la gran, i Edelmira, la petita. Possiblement un dels altres homes drets és el Sr. Viza, també soci, i la segona dona asseguda, la seva muller, junt amb els seus fills.

Al grup hi ha també dos cuiners, el carreter, en Noé de les tartanes, cunyat de Ramon Salicrú, assegut a terra, amb una maleta, i el matelot, mosso de cuina, també assegut a terra. c.1895.

Arxiu de la família Salicrú i Lluch.

un cantó i alguns mariners i dos o tres camperols hi estaven asseguts. L'amfitriona, amb una mena de ventall, protegia els seus nobles i despreocupats convidats dels insectes incomptables que els envoltaven sense parar. Aquests ventalls són d'ús comú a tota la Península. Fets d'un quadrat de cartró, són cridaners i acolorits amb paper daurat, i s'acaben amb un mànec llarg que recorda els mata-mosques d'Algèria. Ens van servir el sopar. Però la propietària no ens va trobar de tant bona casa com els seus traginers, i no va considerar adequat atorgar-nos les carícies del ventall. I durant

tot el sopar vam estar exposats sense pietat als atacs de les mosques i els seus cosins».

La història dels hostals de Mataró continua fins ara mateix. Però hi ha una cosa que ja no trobaràs. Joan Amich escriu l'any 1849 i assenyala que cal assaborir «las celebradas langostas de este país» les mateixes que dècades abans engolia el baró de Maldà.

Francesc Costa i Oller

NOTA:

L'hostal de la Creu a la cantonada amb el carrer de Lepanto, era un edifici buit quan l'any 1840 el compra l'indiano Miquel Biada. L'hostal dels Tres Reis, darrere l'escola dels escolapis, a mitjan segle dinou, es va convertir en una foneria que temps després seria la indústria Font.

FONTS:

Arxiu Municipal de Mataró. Acords de 7 i 19 d'octubre del 1803.

Diari de Mataró (27/4/1923).

Lo Teatro Català (15/12/1892).

RAFAEL D'AMAT I DE CORTADA, BARÓ DE MALDÀ. *Calaix de Sastre* (1769-1810). (Ed.1987-1996).

HENRI BEYLE (STENDHAL) - *Mémoires d'un touriste* (1838).

JULES LACROIX DE MARLÈS. *Gustave, ou le Jeune voyageur en Espagne* (1857).

ADOLPHE DESBARROLLES. *Deux artistes en Espagne* (1865).