

Uns menús (I)

La història dels règims alimentaris també es pot resseguir interpretant el contingut dels menús impresos (alguns tipogràficament interessants) de fondes, hotels i restaurants. Per raons d'espai, n'ofereixo quatre mostres de l'Hotel Italians de Girona. En tinc molts més, de fitxats, provinents de diversos arxius i biblioteques i col·leccions privades.

Text > PEP VILA

Són molts els menús impresos que ens han pervingut, escampats arreu. Al Ripollès, per exemple, hi havia el costum que quan un capellà deia la primera missa es fes un àpat commemoratiu, del qual es conserven moltes targetes de convit. No ens penséssim, però, que, com ara, tothom anés a menjar fora. Aquest costum no va arrelar entre les classes mitjanes fins a mitjan

segle xx. Abans només s'anava als restaurants en comptades ocasions, ja fos per commemorar un esdeveniment extraordinari o bé una victòria, una celebració històrica, familiar, un casament, etc. L'Arxiu Municipal de Girona conserva, per exemple, entre d'altres, el menú de l'àpat d'homenatge a Pau Casals organitzat per la revista musical *Scherzando* (Girona, 1930). Al Museu Víctor Balaguer de Vilanova i la Geltrú en tenen una gran col·lecció d'arreu de Catalunya.

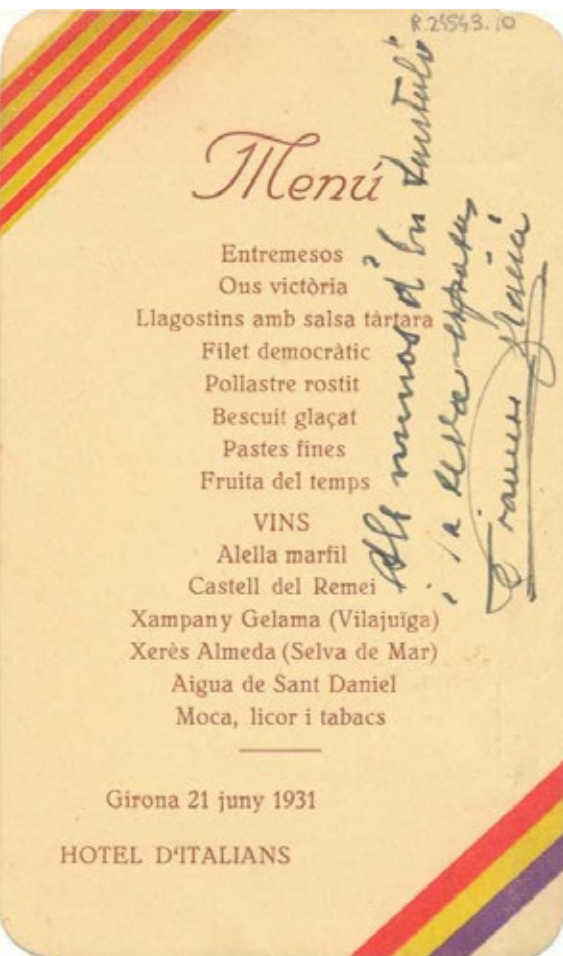
L'Hotel Italians

La fonda dels Italians o Hotel Italians, igual que l'Hotel Centre, ara dependències municipals, eren els dos establiments hotelers, al costat del Peninsular, més importants de Girona. La casa del carrer Ciutadans va ser ocupada l'any 1892 per l'Hotel Centre, situat en concret als números 2 i 4 del carrer Ciutadans i 13 de la plaça del Vi. L'edifici havia pertangut a la família Caramany. La fonda dels Italians, igual que l'Hotel Centre, era regentada per cuiners d'aquell país. Malauradament, la documentació hotelera d'aquests dos establiments s'ha perdut. El fons municipal només conté un petit grup de documentació de la fonda dels Ita-

lians, que data de 1887 a 1892, relacionada amb deutes de la família Foixà envers aquest establiment, regentat per uns italians. Pels volts de 1870 va arribar a Girona la família Lasoli Antonietti, procedent de la província de Novara, del nord d'Itàlia. Ja des de finals del segle XVIII venien a Catalunya molts cuiners italians. Obrien una

S'hi practicava la cuina clàssica francesa, amb un refinament burgès, sense cap dubte

mena de fondes anomenades *becos*, un antecedent dels restaurants, que completaven l'oferta de restauració existent. Potser pels volts de 1920 aquest establiment va tenir la seva època daurada. L'any 1930 tenia quaranta habitacions, cinquanta llits. Hi havia bany, calefacció central. S'hi parlava francès, anglès, italià, i tenia garatge. El seu luxós menjador i els salons servien per a trobades polítiques de tots colors i tendències. S'hi reunia la Lliga, s'hi preparaven les convocatòries a les eleccions generals, etc. El senyor Antoni Gómez, cuiner i estudiós de la gastronomia gironina, que pels volts de 1991 encara regentava l'Hostalet del Call, al Barri Vell, era el propietari d'aquests tres menús, dels primers anys del segle XX, de l'«Hotel des Italiens», escrits en francès. Què se n'ha fet, de la seva biblioteca? Ja el mot *menú* és un gal·lisme que apareix al *Diccionari català-valencià-balear* sense documentació. Eren redactats en aquesta llengua pel prestigi que llavors tenia la civilització francesa, però també perquè poca gent de la ciutat podia permetre's el luxe de degustar-los. L'escriptor Josep Maria de Sagarra explica a les seves *Memòri-*



>> Targeta del menú servit a l'Hotel Italians de Girona el 21 de juny de 1931, amb la dedicatòria de Francesc Macià als «nens d'en Santaló i la seva esposa». (Foto: ARXIU MUNICIPAL DE GIRONA)

es que en una de les seves visites a la ciutat va menjar a l'Italiani, encara que no en va quedar gaire convençut: «Una vegada ens trobàvem ell [Carles Badia] i jo a l'Hotel dels Italiani de Girona, i quan el cambrer ens preguntà: «¿Què voldran: macarrons, canelons o arròs?», i quan jo, que sabia la mala qualitat de les tres proposicions, vaig contestar en to imperatiu: «Una truita a la francesa», Carles Badia, tornant-se vermell com un perdigot, i amb una insinuant timidesa, afegí: «Jo, si no t'haguessis de molestar, demanaria arròs»». (Sagarra, 1981, p. 282).

Si donem una ullada al contingut dels tres menús, ens adonem de l'opulència d'uns plats. S'hi practicava la cuina clàssica francesa, amb un refinament burgès, sense cap dubte. Sempre es començava per uns entremesos. Es podien menjar unes perdiganyes (perdius petites amb créixens), llagosta amb maionesa, filet de bou, capó, llagosta, patés, etc. De postres: pastisseria, gelats de bescuit, pinya natural. Els vins eren de La Rioja, de Sauternes. El xampany: Moët et Chandon, al costat del xerès. També hi havia un servei de cafè, licors i tabac.

Francesc Macià, convidat

El segon menú és del 21 de juny de 1931, quan el president Francesc Macià va visitar Girona. Fou rebut per l'alcalde de Girona, Miquel Santaló, el qual va convidar el president i tota la seva comitiva a dinar a l'Hotel Italiani. El menú, republicà, amb la sanefa de les quatre barres, tenia un altre caire, era més del país. El xampany era de Vilajuïga, el xerès de la Selva de Mar, l'aigua de Sant Daniel de Girona. Es van menjar uns entremesos, uns ous victòria, uns llagostins amb salsa tàrtara que ja apareixen en un menú de 1909, un filet democràtic (que no sabem com es cuinava), pollastre rostit, gelat, pastisseria...?



Tres menús de banquets que es feren a l'hotel Italiani en els primers anys d'aquest segle, cedits amablement pel senyor Antoni Gómez.

En primer lloc sapiguem quin era el règim alimentari dels gironins en aquest moment de l'any 1900?

— S'ha de fer una diferència clara entre el que era la cuina casolana dominada per la uniformitat de l'escudella i carn d'olla i l'arròs dels diumenges i el menjar de les fondes i hostals i, encara, la de gran categoria, de la que a Girona teníem un gran establiment, que era l'hotel Italiani, «Hotel des Italiens», com deien els seus menús.

— Quina era la diferència entre l'oferta de les fondes i hostals i la dels Italiani?

— També s'ha de dir que no era exactament el mateix una fonda i un hostal. Tampoc és casual que els Ita-

lians ja es dignés hotel. El que sí està clar és que en aquest moment, finals del segle XIX i primers anys del XX, tenim a Girona una cuina important. A Girona si bé els seus habitants no tenien el costum d'anar a menjar a fora de casa, costum que, de fet, no s'implantaria fins a la segona meitat dels anys 50, mentre que a Barcelona, possiblement pel seu cens, llocs com la Barceloneta, tenien clientela local, entre nosaltres el fet del mercat setmanal va facilitar l'activitat de fondes i hostals, de cases de síssos, molts dels seus plats els estic recuperant. Als hotels, primer a l'Italiani i posteriorment al Peninsular, només en grans ocasions, casaments, els gironins de la ciutat hi eren clients.

— Tenim la imatge que es menjava, en aquells moments, més, molt més que avui dia.

— Es menjava diferent i, en molts casos, molt més que avui. Especialment en les grans solemnitats familiars. La mostra la tenim en alguns dels menús dels Italiani que he aconseguit recuperar. En els hostals, el menjar era el del país. Al de Sant Daniel, per exemple, s'anava a fer la costellada o a «besar la cuixa de l'abadessa», un plat típic d'aquell establiment. De peix res de res. A Pedret hi havia dos pescadors, de riu naturalment, i a plaça també es venien aquests productes, bàsicament tenca i barb. La resta del peix era en escabetx o en conserva, bacallà, arengades, peixopaló, tonyina amanida en tot cas...

9

>> Menús de l'Hotel Italiani de 26 de desembre de 1907, 22 d'octubre de 1908 i 26 de gener de 1909. (Foto: DIARI DE GIRONA. DIARI D'UN SEGLE, NÚM. 12.)

Josep Maria de Sagarra explica a les seves Memòries que en una de les seves visites a la ciutat va menjar a l'Italiani, encara que no en va quedar gaire convençut