

# Què no hem de deixar de tastar a Vilanova i la Geltrú



Pròleg de Carme Rusalleda

**Ramon Francàs Martorell**

• Col·lecció El Cullerot - 38 •

# Què no hem de deixar de tastar a Vilanova i la Geltrú

RAMON FRANCÀS MARTORELL

**Cossetània**  
EDICIONS

Amb la col·laboració de



Ajuntament de Vilanova i la Geltrú

Primera edició: gener del 2006

© Ramon Francàs  
© Cossetània Edicions

Edita: Cossetània Edicions  
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls  
Tel.: 977 60 25 91  
Fax: 977 61 43 57  
[cossetania@cossetania.com](mailto:cossetania@cossetania.com)  
[www.cossetania.com](http://www.cossetania.com)

Fotografies:  
Carles Castro

Disseny i composició: Imatge-9, SL

Impressió: Gràfiques Moncunill, SL

ISBN: 84-9791-090-7

Dipòsit legal: T-1-2006

# Índex

Pròleg <i>per Carme Ruscalleda</i> .....	7	Un xató amb tots els ets i uts, el de cal Tineta.....	40
Preàmbul <i>per Ramon Francàs</i> .....	9	Les reinterpretacions del xató segons Jean Louis Durand .....	45
Les gambes de Vilanova (i de Sitges i Cubelles) i en Llepu .....	13	Els genuïns espigatells del Cosp i la recepta de la Carme Arcos .....	47
Quan la salsa no agrada més que els cargols .....	18	Els brotons, els espinacs i les faves ofegades de la Remei.....	51
Una copa d'un bon gintònic per anar obrint la gana .....	21	Els excepcionals llegums cuits de Cal Matabous .....	54
Les millors patates fregides del món, les de Cal Trifón .....	23	El suculent bullit de porc del bar de la Plaça .....	57
Les portentoses patates braves del Genil .....	26	Les botifarres artesanes i tradicionals de Cal Terès.....	60
El pa artesà de Cal Morera.....	29	L'all cremat del Pau Pons i el de la dona del Pep Solà .....	64
El premiat 'chardonnay' de Mas Sardet i els vins vilanovins .....	32	El sublim bull de tonyina del Subi .....	67
L'escarola de perruqueta i l'entusiasta Montse Marcé .....	36	L'ancestral espineta de la Montserrat Andreu .....	71
El bacallà de la popular Toni .....	38	La gran sopa blanca i el gairebé extingit corball del Peixerot .....	74

La insubstituïble sopa de crancs i el Xavier Mestres .....	78	Els verats del Vicenç .....	125
La gibrellada del Santi Coll .....	101	El deliciós pastís de poma de Cal Tretze .....	127
La bullabessa del Marina .....	104	Els “addictius” borregos de Vilanova .....	130
El gustós pistonat del Sèbiu .....	106	El geltrunenc Noni i els antics currotacos .....	132
La senzilla però suculenta sípia a la bruta .....	108	El més “gloriós” pastís de merenga .....	135
El suquet de l’Orellut .....	111	Una pasta anissada molt “arrelada” .....	138
La superba canana de l’Elvireta de la carn i la del Noguerón .....	113	Un autèntic rotllo de Pasqua de fórmula centenària .....	141
Dues maneres d’entendre els popets amb ceba i tomàquet i uns popets amb seques .....	116	La pasta seca més “llunàtica” .....	144
Les receptes de la Fina Alcaraz i l’entusiasme pel peix blau .....	120	Els dolços préssecs vilanovins del cubellenc Ciril Poch .....	146
L’antiquíssim esmarris de seitó de Cuines de Vilanova .....	123	La felix casualitat del refrescant mig-mig de Cal Llorens .....	148
		L’inigualable cafetó de fort gust, cos i aroma del Rosell .....	151
		Agraïments .....	155

La guerra i la pau depenen de la digestió d'algú.

JAMES JOYCE  
*Ulisses*

Em pregunto per què hi ha coses que m'han quedat gravades a la memòria i altres que he oblidat completament. ¿I com sé que les he oblidat, si no les recordo? Potser perquè hi ha uns buits entre record i record, uns espais en blanc entre escena i escena, uns interrogants que floten deslligats de tot, una quietud entre emocions diferents. Com el sot, el buit, que deixa al llit un cos que ja no hi reposa.

I perquè hi ha moments a la vida que ens aturem per mirar enrere i convocar aquestes imatges mig perdudes, enterrades pels anys.

EMILI TEIXIDOR  
*Pa negra*

A Valérie, per la seva immensa paciència, i a Ariane i Nicole, tot disculpant-me per privar-les d'un valuós temps que no he pogut compartir amb elles.

## Pròleg

De ben petita, quan tenia l'oportunitat de fer un petit viatge amb l'escola o una excursió familiar —unes sortides que eren ben esporàdiques, per cert—, descobria altres comarques amb paisatges molt diferents del meu estimat Maresme, i sempre em passava una cosa ben curiosa. Tan bon punt passejava pel poble o ciutat en qüestió, em venia a la ment la mateixa pregunta: “què deuen menjar, en aquest lloc? Què hi posen, a taula?, mengen coses diferents?” Eren uns temps en què es viatjava sempre amb la carmanyola sota el braç, que contenia el menjar de casa: al restaurant, en aquests viatges d'infantesa, no hi havia anat mai.

He de confessar que encara ara aquesta pregunta em continua acompanyant, i que tan bon punt poso els peus en un lloc nou, de seguida em demano: “què deuen menjar?” Deu ser aquesta curiositat la que em porta a buscar sempre el mercat municipal i a visitar-lo. Tot passejant, observant i flairant, intento informar-me sobre el restaurant local on es pot tastar la cuina més autèntica del lloc.

En Ramon Francàs m'ha permès el goig de prologar un llibre excepcional. Un llibre ple de respostes a les preguntes que assalten als qui, com a mi, ens interessen les menges amb identitat d'origen. L'excepcionalitat del llibre d'en Ramon rau precisament en unes magnífiques i detallades explicacions, que provoquen, tan bon punt s'enceta la lectura, un desig incontrolat d'arribar a Vilanova i la Geltrú i tastar cada una de les propostes que el llibre desgrana. No us penseu pas, però, que és un recull de plats del Garraf en perill d'extinció recopilats per l'autor, que és periodista i gourmet, per tal de deixar

testimoni d'una cultura culinària tan pròpia i especial. No, amic lector, el llibre que tens a les mans és molt més que un llibre de cuina, és un cant a una cuina marinera d'allò més pura i polida.

Ramon Francàs té molt clar que els vilanovins són dipositaris d'un receptari interessantíssim, i és per això que ha decidit explicar-ho al món. Totes les receptes són plenes de natura en directe, plenes de matisos i de textures, de flaires, de sabor, d'identitat i de bon gust. Són receptes d'un poble que estima la cuina i que la interpreta a la seva manera, amb molt d'enginy i molta tècnica. Llegint el llibre, no tan sols t'enamores del plat, sinó que t'enamores del personatge que l'explica. Perquè explica històries viscudes, reals i properes, que ens fan entendre com era i com ha millorat la nostra qualitat de vida. La majoria dels protagonistes del llibre són persones que es van incorporar al món laboral quan encara eren infants, amb la duresa que això comporta, i ens donen un consell impagable, ple d'afecte i sentit comú; ens expliquen què hem de tastar.

Prepareu-vos per a una lectura sensual, perquè la seducció hi està servida a cada pàgina: hi veureu desfilar gambes, tapes braves, cargols punxencs, pa i vi, escaroles de perruqueta, bacallà, xatons, espigallets, coca enramada, llegums, bullit de porc, botifarres artesanies, all cremat, bull de tonyina, espineta, sopa blanca, corball, gibrellada, bullabessa, pistonat, sípia a la bruta, suquets, cananes, pops i popets, seitó, verat, llenguado, esmarris, pastís de poma, borregos, "gloriosa" merenga, pasta anissada, rotllo de Pasqua, llunes llunàtiques, mig-mig, cafetó, i una infinitat d'explicacions detallades i precises.

No ens ha de fer patir qui digui que cuinar a casa s'està acabant. Potser sí que cada dia es cuinarà menys i que s'haurà de "tirar de paquet" els dies que la pressa apreta, però us asseguro que la bona cuina té tants valors i qualitats, que és impossible que desaparegui en el futur. Estic segura que es cuinarà menys, però que es cuinarà millor, perquè el gust és el sentit més fàcil d'educar, i llibres com el d'en Ramon Francàs estimulen a trobar el temps necessari per encendre el foc amb la il·lusió que mereix cada recepta, i engresquen a anar a Vilanova i la Geltrú amb ganes de tastar-ho tot.

CARME RUSCALLEDA, primavera de 2004



## Preàmbul

En un moment de creixent interès social per les qüestions referides a la gastronomia entesa de la forma més àmplia possible, he cregut oportú redactar un llibre-guia-recull que recorri tant els productes com els tresors culinàries de la capital de la comarca del Garraf. L'obra vol recollir menges, productes i plats que donen personalitat pròpia a Vilanova i la Geltrú. Aquí, els protagonistes amb majúscules són tant els productes com les seves elaboracions. El protagonisme, com no podia ser d'altra manera, també és de l'amor per la cuina i dels qui estan darrere dels fogons: pescadors, forners, restauradors, mestresses de casa, pastissers, gent de Baix a Mar, pagesos...

Aquí no es tracta de fer arqueologia culinària. Totes les propostes que se suggereixen són vives, encara que moltes d'elles es vagin oblidant i algun dels establiments hagi tancat. Així, no hi trobarem les castanyes glaçades de Ca l'Altès, però sí, per exemple, antigues receptes de vells pescadors (alguna d'inèdita, fins i tot) que han passat de pares a fills. I és que, com afirmava Andreu Manresa el 6 de juny de 2004 a *El País*, "la cuina és la memòria, però sempre redescobriments i sorpresa, encara que sigui en un ritual previsible".

En aquest recorregut sentimental per la cuina i les cuines de casa nostra, no hi podrien faltar els borregos de Vilanova, el pastís de poma de Cal Tretze, el rotllo de Pasqua del forn del carrer del Teatre, les patates de xurrer de Cal Trifón, els llegums de Cal Matabous, l'escarola de la perruqueta que ven la Montse de la Plaça, el bacallà de la Toni, el bull de tonyina del Subi, el pa artesà

del Jordi Morera, les gambes de Vilanova del Llepu, el suquet de l'Orellut, la sopa blanca del Peixerot, la canana de l'Elvireta de la Carn i la del Noguerón, la gibrellada del Santi Coll, els experimentals xatons de Jean Louis Durand, el xató d'una mare anònima, l'all cremat del Pau Pons i el de la dona del Pep Solà, les braves i els *sevillanos* del Genil, les sardines o seitons del Seitonet, els verats del Vicenç Roca, l'espinaeta que fan els dissabtes al bar de la Plaça, els espinacs de la padrina de la Remei Gimeno, el cafè de Cal Rosell, els espigallets del Cosp, el mig-mig de Cal Llorens, les glòries de Cal Blanch, les arrels de La Confiança, els currotacos del Noni...

Comparteixo molts dels objectius de Slow Food, l'associació internacional nascuda a Itàlia el 1986 que s'autodefineix com a ecogastronòmica. Aquest llibre, com Slow Food, vol restituir la dignitat cultural al menjar, promoure l'educació del gust i lluitar per la defensa de la biodiversitat. Comparteixo també amb l'associació que salvar una espècie vegetal en vies d'extinció significa preservar un ambient, recuperar una recepta i regalar un plaer al paladar si aquest està suficientment educat per apreciar-lo. No es pretén només salvaguardar espècies animals i varietats vegetals, sinó també antigues tècniques de producció, productes excel·lents i els llocs on s'elaboren. Slow Food (i aquest llibre) vol exaltar la diferència de sabors, la producció alimentària artesanal, la petita agricultura i les tècniques de la pesca i la ramaderia sostenibles.

Aquest llibre de menges suculentes no vol ser un receptari, encara que inclogui receptes. El recull es concep com un àpat. O sigui, que hi trobarem entrants, primers plats, segons plats, postres i un bon cafetonet. Tot plegat, és el reflex d'una cuina, la vilanovina, que, com la catalana, no és unitària, però que beu de la riquesa i de la varietat dels productes i dels coneixements culinaris d'allò que alguns han convingut a anomenar dieta mediterrània.

Moltes d'aquestes menges ja no són gaire conegudes, ni tan sols per molts vilanovins de soca-rel. És per això que aquest recull de plats, productes i entrevistes té un interès afegit força especial. Cal no oblidar que la cuina és amor i emoció i que, entre d'altres coses, un és el que menja. Com va deixar escrit Georges Blanc a *Ma cuisine des saisons*, triomfar amb la bona cuina no s'aconsegueix només amb el *savoir faire*; és quelcom que ha de sortir del cor i que

requereix molt de paladar, gran entusiasme i un profund amor pels aliments. A més, com diu el refrany: a millor aliment, millor pensament.

Assumeixo tota la responsabilitat sobre les eleccions fetes, així com sobre els errors i els encerts i, tot esperant que tinguin un bon àpat i una bona digestió de la lectura, els desitjo un bon profit.

RAMON FRANCÀS

## Les gambes de Vilanova (i de Sitges i Cubelles) i en Llepu

Per anar fent boca en aquest viatge per les emocions gastronòmiques vilanovines, no hi ha res millor que començar amb un producte que aixeca passions. Poques menges tan saboroses i exquisides es poden trobar al món com unes bones gambes de Vilanova (*Aristeus antennatus*) acabades de pescar. Les nostres gambes, que potser no són tan cotitzades com els impressionants llongos (espartenyas, en dirien a d'altres llocs) de la nostra costa, tenen fama arreu de Catalunya i no han d'envejar res a les de Palamós o als llagostins de Sant Carles de la Ràpita. De gambes, n'hi ha de blanques, de panxudes i les que ara ens ocupen, les incommensurables gambes rosades o vermelles. Les gambes de Vilanova podrien ser comparades a la música, agafant en préstec una màxima de Friedrich Nietzsche recollida a l'obra *Més enllà del bé i del mal*, ja que les gambes ofereixen a les passions, com la música, el mitjà per gaudir de si mateixes.

La mateixa Confraria de Pescadors de Vilanova i la Geltrú diu que “la gamba de Vilanova és l'emblema més característic d'una llotja on arriben les espècies més característiques del nostre litoral i de la nostra cuina, des de les espècies més conegudes, com el llobarro, el lluç —de palangre, d'arrossegament o de xarxa—, l'orada, el llenguado, el rap, les genuïnes maires i les espècies més clàssiques de peix blau fins als escamarlans, els cargols de punxa, la sèpia, el calamar i el pop, entre moltes altres, sense oblidar tota

la gamma de peixos per fer excel·lir els fumets, les sopes, els suquets, els alls cremats, les sarsueles, les graellades, les freginades...”

La biòloga vilanovina Alicia Huguet i Sesma, en el seu *Catàleg d'espècies d'interès pesquer a Catalunya* (Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya), diu que la gamba vermella és una espècie nedadora, amb la closca llisa i un rostre llarg amb tres dents. La seva coloració va del rosa al vermell clar. Mesura entre 15 i 18 centímetres, però hi ha exemplars que arriben fins als 22 centímetres de llarg. Alicia Huguet afegeix que la captura de la gamba de Vilanova, un crustaci que pot arribar a viure fins als 3 o 4 anys, presenta unes oscil·lacions molt importants. No se sap encara per què hi ha anys en què se'n pesca molta i altres en què costa d'agafar. El setembre, per exemple, és mala època per pescar-la i entre desembre i març és quan més n'hi ha. Aquest últim hivern, les gambes han desaparegut del fons del Garraf.

Un dels pescadors vilanovins que ha pescat força gambes de Vilanova és en Llepu. Aquest és el malnom que donen a Baix a Mar a Josep Estrada Romeu, un mariner nascut el febrer del 62 que surt al mar des dels 14 (va començar anant a la cloïssa). Després d'haver anat a la gamba a bord d'una de les barques d'arrossegament més grosses del port de Vilanova i la Geltrú, la *Montserrat*, va acabar tornant als orígens i, convertit en patró d'una barqueta, va tornar a pescar la cloïssa. Es va fer mereixedor del seu malnom per ser un llépol, per la seva afecció a tota classe de dolços. Entre cinc i sis barques d'arrossegament acaben la setmana havent anat algun dia a pescar la gamba. Hi ha tres embarcacions amb base al port vilanoví que hi van cada dia. Principalment, s'hi va el dijous i el divendres, dies en què s'obté el millor preu per aquestes excelses i succulentes captures. Bona part de la gamba de Vilanova es ven a Barcelona, on és molt apreciada, i a diversos municipis de la seva àrea metropolitana.

Les barques vilanovines que van a la gamba surten del port a les set en punt del matí. Per pescar la gamba, cal anar-hi expressament, perquè és un crustaci que viu a força fondària, en aigües i corrents més aviat freds. Es pesca a una fondària d'entre 300 i 400 braces, de vegades, fins i tot, més al fons, i també se'n troba en clots. Les

embarcacions que han anat a la gamba no tornen a port fins a dos quarts de cinc, després que les seves arts d'arrossegament hagin estat pentinant els fons marí entre quatre i cinc hores. Mentre pesquen, els membres de la tripulació fan feines a bord o assabo-reixen els incomparables ranxos cuinats als fogons de la barca.

Un dels pescadors més recordats de la platja vilanovina, l'Amadeu Llambrich, en Sagal, explicava en una entrevista que li vaig fer als seus 100 anys, i que *La Vanguardia* va publicar el 27 de desembre del 2000, que no totes les gambes són iguals i que "la de Vilanova no té punt de comparació". En Sagal, que als 10 anys ja anava al mar en una època en què les barques eren arrossegades damunt la sorra per bous, recordava que la gamba és un marisc que cal anar a capturar a fons marins i a clots, ja que, a "mar seca", a poca profunditat, no se'n troba.

Segons afirma el gastrònom vilanoví Pere Tapias a *Barques i fogons*, d'Edicions El Mèdol, "la gamba és la deessa indiscutible de la mar de Vilanova. Quan és generosa, es deixa atrapar, però, si es fa esquerpa, pot estar temps a fer-se visible. Duu com un vestit de diablesa i és ingènua a l'hora de presentar-se en societat. La gamba és tan apreciada pel mariner com per la criatura de bolquers. Treta de la barca i posada al cove, al costat de les seves germanes, ens dóna la impressió d'un grup de coristes que s'han tret el barret per saludar l'auditori. Com que se saben importants i desitjades, les molt coquetes demanen al cuiner que les tracti amb especial atenció i amor".

## **El Pla, la Trencada i Can Pere Negre**

La gamba de Vilanova es pesca, principalment, en tres zones. Encara que sigui paradoxal, un d'aquests indrets és davant de Vallcarca, a Sitges. Aquest podria ser un argument per alimentar i estimular una antiga rivalitat local amb els de la Blanca Subur, que, ben entesa, és prou estimulant. Està clar que les barques vilanovines també van a la gamba a Cubelles. Siguí com sigui, la millor gamba de Vilanova és, segons Josep Estrada, la que es pesca davant de Vilanova, al Pla. Diu que és "la més gustosa". Les barques d'arrossegament tarden entre 40 i 45 minuts a arribar-hi. L'altre

indret on les barques d'arrossegament calen les seves xarxes és Can Pere Negre, davant de Vallcarca, on tarden aproximadament una hora a arribar des del port vilanoví. Les barques vilanovines també van a la gamba a la Trencada, al davant de la central tèrmica cubellenca, i tarden al voltant d'una hora i quart a atansar-s'hi. Un altre fons on es pesca és el de l'Orellut, entre Sitges i Vilanova.

En Llepu diu que en un dia bo, les xarxes d'una barca poden arribar a pujar a bord entre 80 i 100 quilos de gamba, que és principalment de mida grossa. Afegeix que “la nostra gamba té una fama merescuda”, tot i que també destaca les propietats de l'escamarlà de la nostra costa. Josep Estrada afirma, amb rotunditat, que “la nostra gamba és una mica més vermella que les altres i que és més bona que la de Palamós”.

## **A la brasa, i un raig d'oli**

En Llepu i jo mateix coincidim plenament que la millor manera de fruir les gambes és a la brasa, ni molt fetes ni crues, amb un pèl de sal. Han d'estar fetes al punt. Les gambes, com els llagostins, perden textura i qualitat si es fan coure molt de temps, i més encara si les rescalfem. Una bona manera de servir-les és amb un bon raig d'oli pel damunt. Una bona elecció podria ser l'afruitat oli de la varietat arbequina que venen al Cellar Cooperatiu vilanoví (no hem d'oblidar que a la comarca encara hi queden oliveres). És un oli d'oliva verge extra de la Denominació d'Origen Protegida Siurana, té una acidesa màxima de 0,3° i l'envasa Ceolpe, la cooperativa Centre Oleícola del Penedès SCCL. En Llepu també diu que les gambes vermelles de la capital del Garraf poden acompanyar un bon arròs, una sarsuela o que, per exemple, es poden fer fregides. Cap de les maneres possibles, però, resulta tan saborosa com fer-les a la brasa, volta i volta. En menjar-les, molts deixen per al final el plaer de xuclar-ne els caps, la part més gustosa d'aquest superb marisc.

El programa De Vacances de TV3, en un reportatge sobre la gamba vilanovina fet a bord de la *Montserrat*, va afirmar que “unes gambes a la planxa amb un raig d'oli i una picada d'all són un dels plats més apreciats dels estius a tots els restaurants de la costa”. Jo hi afegiria que

les gambes es poden menjar tot l'any i que la picada d'all pot ser un impediment, una mordassa, a l'hora d'apreciar, en tota la seva intensitat, el castell de focs de sabor d'una bona gamba fresca vilanovina, encara que hagi estat pescada a Sitges o a Cubelles. També hi ha qui les fa al forn o qui les cou a la brasa damunt de sal gruixuda.

Com diu en Llepu, la gràcia és fer-les al punt: “pim-pam, a la brasa, no molt passades ni massa crues, que aleshores no valen res”. Encara que sembli que no pot ser, hi ha pescadors que les han arribat a avorrir de tant menjar-ne. En Llepu no és el cas.

Segons els consells donats per la Direcció General de Pesca Marítima de la Generalitat dins la campanya “Peix de la costa, el més fresc!”, les gambes fresques han de ser resistents i elàstiques i tenir la closca brillant. S'han de rebutjar si són toves i fan olor d'amoníac. La campanya també afegia que “si s'han comprat fresques, podrem degustar una carn d'un sabor intens”.



## Quan la salsa no agrada més que els cargols

Continuant amb l'aperitiu, no podíem deixar de banda els incomparables gasteròpodes marins que una dotzena de barques del port vilanoví van a pescar cada dia, els cargols de punxes. Una d'aquestes barques és el *Solixent III* de Miquel Illa Sagarra, més conegut a Baixamar com el Miquelet. Fill de pescador (el Sheriff), Miquelet va en mar des dels 15 anys. Aquest vilanoví nascut el març de 1963 és, des del mes de gener del 2004, vicepatró major primer de la Confraria de Pescadors de Vilanova i la Geltrú.

La seva embarcació quillada de fibra, d'11 metres d'eslora, posa proa a la bocana del port vilanoví a les set del matí per no tornar fins a les tres de la tarda per vendre els seus cargols de punxes, o punxencs, a la llotja. Els captura entre Port Ginesta, a Sitges, i Calafell. Les seves arts, una situada a la proa i l'altra a la popa, pen-tinen amb cadenes el fons marí a unes dues milles de la costa, entre 12 i 50 metres de profunditat. En Miquelet explica que cap a l'estiu ha d'anar a buscar aquests gasteròpodes carnívors de conquilla amb punxes a més profunditat, entre 20 i 50 metres de fondària. En canvi, a l'hivern els ha d'anar a pescar més a prop de la costa.

Els cargols de punxes que es capturen entre Vilanova i la Geltrú i Calafell són, segons Miquel Illa, de mida més petita. En canvi, els més grossos, els que es paguen a millor preu, són els que es pesquen entre Sitges i a Castelldefels. En Miquelet lamenta que els qui van al cargol, que alguns dies també puguen a bord de la barca cornetes

i fins i tot llagostins, han de conviure amb la forta competència dels cargols capturats per pescadors francesos o italians que arriben al mercat català i amb les èpoques d'escassetat d'exemplars, com la de l'hivern del 2003-2004.

Els dies amb menys sort, s'han de conformar amb captures d'uns 20 quilos de cargols. En canvi, "fa sis o set anys, era habitual capturar-ne més de 100 quilos cada dia", afegeix en Miquelet. No obstant això, el de Vilanova i la Geltrú és el segon port català en nombre de captures de cargols de punxes, després del de Sant Carles de la Ràpita. Els preus que se'n paguen, entre 6 i 9 euros el quilo, també estan estancats, segons aquest pescador, tot i que en festes assenyalades com Nadal els cargols de punxes poden arribar als 18 euros. També apunta que alguns dies "no s'arriben a pagar ni a 6 euros".

## **Substància porpra utilitzada pels romans per tenyir teixits**

En el seu *Catàleg d'espècies d'interès pesquer a Catalunya*, la biòloga Alicia Huguet recull que el *Bolinus brandaris* és un cargol molt característic per la forma de la seva conquilla. Aquesta és una espiral de 6 o 7 voltes, amb pues rectes, i un canal molt llarg i estret. El seu color és blanc groguenc, amb l'obertura de color groguenc carbassa. Afegeix que, com les cornetes, aquest animal "posseeix una glàndula que segrega una substància que es torna de color porpra en presència de llum. A l'època dels romans, era utilitzada com a colorant per a tenyir teixits". Abans que els romans, però, van ser els fenicis els qui van crear el comerç de la porpra a tot el Mediterrani, des de Tir i Sicília fins a Catalunya i Cadis. Com afirma l'escriptor Mauricio Wiesenthal, el nom de *fenicis* té fins i tot relació directa amb la porpra. En realitat, diu Wiesenthal, els fenicis parlaven una llengua semítica, vivien a Canaan i s'anomenaven, per això, *can'ani*, cananeus. Mai es van anomenar a si mateixos *phoinikes*, que és el nom que els van donar els grecs i que només trobem als textos hel·lènics, des dels temps d'Homer i Hesíode. La paraula deriva probablement de *phoinós*, que en grec fa referència a la sang, al vermell, fins i tot a la mort. Wiesenthal afirma que "això

no ha d'estranyar-nos ja que els fenicis es dedicaven precisament a la indústria de la porpra, i van ser famoses les seves túniques tenyides amb aquest pigment extret del múrex”.

En el seu llibre, Alicia Huguet també explica que és el més abundant i conegut dels cargols que viuen a la nostra costa. S'alimenta d'altres mol·luscos més petits que ell i d'animals morts i fa entre 6 i 8 centímetres de llarg, i entre 2 i 3 d'ample.

### **Bullits, amb una simple fulla de llorer**

Tot i que en molts restaurants de la ciutat s'acompanyen amb diverses salseres amb maionesa, allioli, vinagreta o romesco, Miquel Illa prefereix gaudir dels cargols de punxes sense cap mena de salsa. En aquest cas, doncs, no agrada més la salsa que els cargols. Recomana rentar-los ben rentats amb aigua dues o tres vegades per treure'ls bé la sorra abans de bullir-los a foc viu durant una mitja hora. Explica que els bull amb una fulla de llorer, un ingredient que aporta “un puntet que ajuda”.

En Miquelet assegura que el cargol de punxes que pesca la flota vilanovina és “més fi i gustós” que el d'altres llocs perquè el fang del fons marí del Garraf li és molt propici. També afirma que els vilanovins i les vilanovines sabem apreciar aquest gasteròpode que “agrada a tothom”.

## Una copa d'un bon gintònic per anar obrint la gana

Des de ja fa molt, gràcies als Giró, Vilanova i la Geltrú ha estat coneguda per la seva ginebra. De fet, Gin MG és líder al nord d'Espanya, i és la segona principal marca espanyola després de Larios. Aquest destil·lat es va començar a posar de moda cap als anys 50, amb l'arribada dels primers turistes anglesos. L'empresa familiar dels Giró es remunta al segle XIX. A partir de 1835, va començar a elaborar gasoses, xarops i diversos licors. L'any 1940, es va traslladar al número 106 de la rambla Principal vilanovina, on va començar a elaborar una ginebra d'estil anglès (amb un gran predomini de l'aromatització amb ginebró) que li donaria la fama. L'any 1962, Destilerías MG es va traslladar a la travessia de la carretera C-31. L'any 2000, es va traslladar novament, aquest cop a la seva actual seu, al sector dels Esbarjos, a la prolongació del carrer de Miquel Guansé.

El president d'aquesta companyia familiar fundada fa més d'un segle i mig, Manuel Giró Ribot, afirma que el sector de les begudes alcohòliques s'ha ressentit notablement per "la política general i les campanyes antialcohòliques", la qual cosa va fer que el consum de ginebra a Espanya patís un descens considerable, una caiguda que ha aconseguit "estabilitzar-se" en els últims anys. A Vilanova i la Geltrú, a més de la ginebra Gin MG i de l'especial Master's Dry Gin (que és més aromàtica), elaboren el licor de crema catalana Sentry, la vodka Príncipe Igor i una beguda refrescant energètica que es

presenta sota les marques Extasis i Power. La família Giró també és propietària d'un celler de vins tranquils i caves a Santa Fe del Penedès. Manuel Giró, a més, és copropietari amb el marquès de Vargas, Pelayo de la Mata, del dominicà Ron Barceló i de cellers de vins tranquils d'alta expressió a la Rías Baixas, la Rioja i Ribera del Duero.

Manuel Giró defensa les bondats d'un bon gintònic com a aperitiu, tot i recordar que la ginebra també es consumeix sola, com a copa després d'un àpat, i és un bon digestiu. Per preparar un bon gintònic, cal que la ginebra es conservi al congelador. S'ha de servir en un got baix i ample, no de tub. No s'ha d'abusar dels glaçons (dos o tres) i se li ha de donar un toc de llimona afegint una miqueta de la pell d'aquesta fruita cítrica. Manuel Giró afirma que, com el cava, el gintònic és "un molt bon aperitiu, sobretot a l'estiu". Una altra de les maneres més clàssiques de gaudir de la ginebra és el Dry Martini, una ginebra amb unes gotes de vermut.

El ginebró (el fruit negre del matoll silvestre anomenat ginebre) que adquireix Destilerías MG procedeix, principalment, del Baix Pirineu, de Conca i de Terol. L'alcohol etílic el maceren amb el ginebró. Es destil·la amb els clàssics alambins per obtenir un destil·lat que surt a 75° alcohòlics. Un cop diluït amb aigua i rebaixat fins als 40°, s'embotella per al consum. El Gin MG, força reconegut per a combinats i per a la preparació de còctels, el destil·len amb el mètode London Dry Gin, com la Master's Dry Gin. En aquesta última ginebra tridestil·lada, que és ideal per assaborir sola, s'utilitzen alcohols de gra i una acurada selecció de plantes aromàtiques.

## **Les millors patates fregides del món, les de Cal Trifón**

Poca discussió mereix l'opinió de la mestressa d'una botiga de música del carrer Diputació de Barcelona, situada entre el passeig de Gràcia i la rambla Catalunya, segons la qual les de Cal Trifón "són les millors patates fregides del món". No es podia afrontar el repàs als aperitius més significatius de la ciutat sense fer esment dels productes artesans de l'establiment que regenten a la Rambla la néta del fundador de la xurreria, Anna Marroquín, i el seu marit, Gil Artigas. El negoci el va muntar Trifón Batet Puig el 1925, un personatge sobre el qual "es podria escriure un llibre", segons Gil Artigas. De fet, Trifón havia fet de tot, des de regentar una lleteria, una botiga de comestibles o una casa de banys a la rambla de la Pau fins a treballar de cambrer en un transatlàntic. Trifón Batet, que no era xurrer, havia portat el Cafè Bosc. Un tal Masip de Barcelona li va parlar del negoci de fer xurros i un dia, aprofitant la festivitat de Sant Pere, va muntar una barraca-caseta a Baix a Mar. En Trifón, que també havia muntat el bar Rosales de la rambla Principal, es va quedar meravellat en comprovar que, mentre al Cafè Bosc molta gent li quedava a deure, a la seva improvisada xurreria tothom pagava religiosament. Va ser així que va veure l'oportunitat de negoci i va transformar un camió Citroën en una xurreria mòbil en uns anys en els quals encara no s'havien inventat les autocaravanes. D'aquesta manera, va mantenir el Cafè Bosc i va anar venent xurros i patates fregides.

Durant la Guerra, però, va haver de patir perquè la CNT no li requisés el camió Citroën. El va arribar a amagar a l'antiga fàbrica de Cal Marquès i fins i tot a sota d'uns garrofers de la masia de Carro. Després de la Guerra, va recuperar el negoci dels xurros i les patates darrere l'antic bar Rosales, en un pati llogat del carrer de Colom. Per Sant Pere, anava a Baix a Mar, per la festa major vilanovina, a la Rambla, davant de Ca l'Escarrà, i durant altres festes, davant la Gran Penya. La resta de dies, anava al pati de darrere el Rosales, sense deixar el Cafè Bosc.

No va ser fins l'any 1953 que va llogar el local de la Rambla on avui continua el negoci familiar. En aquest establiment, hi tenia dependents i ell continuava amb les tasques de cambrer. L'any 1964, la seva neta Anna es va casar amb Gil Artigas, que va deixar la Pirelli, on treballava de tubista al taller mecànic amb el meu pare, per continuar amb l'ofici, amb una cuina antiga de carbó on treballava 12 hores, de 8 del matí a 8 del vespre. Després, va descobrir, gràcies a un viatge que va fer a Valls, que amb una cuina amb gasoil no havia de ser tan esclau de la seva feina. D'aquesta manera, va passar de penedir-se d'haver deixat la Pirelli a acabar estimant l'ofici de xurrer. Entre els anys 60 i els 80, el negoci va experimentar un *boom* que no ha tornat. Inicialment, la publicitat de les grans marques de patates fregides industrials, contràriament al que havien arribat a pensar, els va beneficiar. Ara, però, en Gil i l'Anna creuen que el seu és un ofici "amb els dies comptats" ja que "no podem competir amb les grans marques de patates industrials i els seus baixos preus". Afirmen, a més, que cada cop perden més clientela que sap apreciar la qualitat dels seus productes mentre al jovent "tant li és una patata com una altra, passa olímpicament, i s'acaba decantant per la dels súpers i els bars".

Gil Artigas és de l'opinió que unes bones patates són aquelles poc olioses, ben fregides amb oli d'oliva i, per tant, cruixents, i amb el toc just de sal. Inicialment, havien utilitzat la patata coneguda com a *furore*, que "va anar degenerant fins que se'n va perdre la mena". També havien fet servir la *kennebec*, que "anava força bé" i que es conreava al Penedès. Fins fa uns 8 anys, van fer servir una patata, la *túria*, que era "extraordinària". Era "molt blanca, molt bona i xuclava poc oli". Amb el temps, però, a les *túria*, que

compraven a una cooperativa de Daroca (Saragossa), els van començar a sortir taques, fins que la van deixar de gastar. Des de l'any 2002, compren a Alacant les patates *àgría*, una varietat que “no es podreix i li costa molt de grillar”.

Gil Artigas fregeix les patates a una temperatura d'entre 160 i 170° C. La clau està en treure-les de l'oli al punt exacte de fregit. Mentre molts companys d'ofici s'han vist obligats a plegar, a Cal Trifón “anem resistint”. Diuen que les modes els influeixen i molt, i que la por a engreixar-se fa que hagin perdut clientela. Les patates fregides continuen sent el seu producte estrella, tot i que la venda es circumscriu molt a festes i caps de setmana. Pel que fa als xurros, en venen, principalment, a les tardes i a primera hora del matí dels diumenges. Gil Artigas defensa la teoria que els xurros són unes creacions que van tenir èxit “en temps de gana”. Afegeix que “era un producte que costava pocs centimits i feia festa”. L'Anna Marroquín puntualitza, a més, que són víctimes d'una gran competència en una època on hi ha una gran oferta, on hi ha “molt de tot”. En Gil Artigas atresora moltes anècdotes, com la d'un *maître* d'un Talgo, que en un viatge a París d'en Gil i l'Anna els va reconèixer perfectament com als Trifón. Així doncs, la fama de les seves patates no té fronteres.



## Les portentoses patates braves del Genil

En una selecció d'aperitius, entrants o tapes que representin la gastronomia vilanovina, ja no hi poden faltar les arxipopulars patates braves del Genil. Aquest bar del número 77 del carrer del Jardí, no només porta el mateix nom que el riu espanyol (principal afluent del Guadalquivir, que travessa les províncies de Granada, Còrdova i Sevilla, amb una longitud de 358 km), sinó també el d'un establiment de la població andalusa de Badolatosa, a la província de Sevilla. De fet, els pares de l'actual propietari, l'Hipólito Gómez Orejuela, més conegut com a Poli, són originaris de la població sevillana de Corcoya. Pares de set fills, van arribar a Vilanova i la Geltrú l'any 1962. En Poli naixeria a la capital de la comarca del Garraf dos anys després. El pare de Poli, que era camioner, va continuar amb la seva professió en arribar a Vilanova, mentre alguns dels seus fills treballaven fent sabates, a la pensió Peixerot o a la Fàbrica Nova. En poc temps, es va decidir per agafar un bar on assegurava que "no hi entraven ni les mosques", un establiment situat tot just davant de l'actual Genil, en un local on actualment hi fan fotocòpies. Posteriorment, però, gràcies a la coneixença personal que va fer amb el constructor que va aixecar l'edifici del número 77 del carrer del Jardí, el pare del Poli es va quedar els baixos i va fundar, l'any 1971, el Genil.

En Poli no és el cuiner de l'establiment. Ho és la seva germana Dolores. La història de les *bravas* del Genil es remunta a l'any

1973, quan un dels germans del Poli se'n va anar a prestar el servei militar a Saragossa. A la capital aragonesa hi descobreix una tapa que té gran èxit, que es ven molt i que en diuen patates *bravas*. Aprofitant un dels permisos a la mili, va tornar a Vilanova, i a la cuina del Genil, conjuntament amb la seva germana Dolores, comença a fer proves. Els clients del bar es van convertir en els seus “conillets d'Índies”. En Poli creu que l'origen de les braves està entre Saragossa i Madrid. De fet, a MundoRecetas.com s'explica que “aquestes patates són una de les tapes típiques del país. Es diu que són originals d'Aragó, però el que és cert és que no hi ha un bar de Madrid on no se'n facin”. En aquest portal gastronòmic, també s'afirma que aquestes patates “són molt apreciades entre el jovent i els que ja no són tan joves, sobretot després o abans d'anar de marxa per les nits de la capital”.

A les braves del Genil, tots els ingredients són naturals. Segons en Poli, la base de la salsa és el tomàquet (natural), l'oli, el pebre vermell en pols i “un parell de cosetes més”. Com que la base de la salsa és una salsa picant, es combina amb una maionesa que “ha de ser molt neutra”. Per aconseguir una maionesa d'aquestes característiques, al Genil utilitzen oli de gira-sol. Al Genil hi tenen clients vinguts de tot arreu. Fins i tot hi van estrangers que passen les vacances a la ciutat i que, any rere any, hi acaben fent cap. També tenen clients barcelonins que hi van expressament per menjar les seves braves, que no tenen res a envejar a les que fan al Mandri i al Tomás, dos afamats establiments de Barcelona. L'èxit d'aquestes braves ha portat el Genil a ser present en tot tipus de guies gastronòmiques, fins i tot angleses.

També hi ha hagut clients que han insistit a tastar la salsa sense la maionesa. Aquest és el cas d'un client calb que ho va provar fa aproximadament 30 anys i que “va començar a posar-se vermell, vermell. L'home no deia res, però va acabar semblant un *fosforito*”. En Poli recomana acompanyar les braves amb un bon vi negre a l'hivern, especialment d'un cabernet franc, i d'una cervesa ben freda de barril a l'estiu (al Genil en gasten de la marca San Miguel). L'èxit ha fet que sigui millor reservar-hi taula. La reserva, però, és força *sui generis*. Es queda en una hora i la primera taula que queda lliure és per al client que havia reservat. Segons Poli, aquest sistema

“agrada força a la gent”. Les braves del Genil també es poden degustar, però, al Genito, un establiment que en Poli ha obert al carrer de Sant Joan.

## Altres suggerències

Les *bravas* són, indiscutiblement, el plat fort del Genil. N’arriben a fer 500 quilos cada setmana. No obstant això, també tenen d’altres especialitats prou reeixides en aquest temple de les tapes, com els *sevillanos* (els calamars a la sevillana, que tenen com a secret l’elecció d’una bona farina andalusa per fregir), les incommensurables tellerines de Vilanova (de fina i gustosíssima carn), les anxoves del cantàbric i el pernil ibèric.

Tot i que les del Genil siguin inigualables, de receptes de braves n’hi ha diverses. Una de les més tradicionals es pot trobar a [Afuegolento.com](http://Afuegolento.com), el portal del popular i mediàtic cuiner Koldo Royo.

Per a quatre persones, els ingredients són els següents:

4 o 5 patates mitjanes  
500 cl d’oli d’oliva  
sal al gust

*Per a la salsa:*

1/2 tassa de salsa de tomàquet  
1/2 tassa de maionesa  
2 cullerades de sopa de mostassa  
tabasco al gust

L’elaboració és força senzilla. Cal pelar les patates i partir-les en quadrats mitjans. S’aboquen a l’oli quan ja està ben calent i es fregeixen primer a foc mitjà. Al final de la cocció, cal donar un foc més viu per fer que es daurin les patates. Un cop fetes, s’escorren i se salen al gust. A banda, es mescla el tomàquet (preferiblement calent) amb la mostassa i el tabasco. Cal anar mesclant fins aconseguir una emulsió perfecta. A part, es mescla la maionesa amb la resta del tabasco fins a aconseguir també una emulsió perfecta. Un cop feta la salsa, s’aboca damunt les patates en dues fileres, intentant no barrejar els dos sabors.