

Quan dos catalans que es troben al Japó parlen de Ca l'U vol dir alguna cosa. En Joan Reniu, cambrer i gerent del restaurant, té unes quantes anècdotes com aquesta per explicar. Del curiós nom de l'establiment, per exemple, hi ha la hipòtesi que abans es deia Cal lu –un dels antics propietaris es deia Ivo, lu en català- i que amb el temps li va desaparèixer la i, no se sap ben bé quan, ni com, ni perquè.

Es coneix, això sí, que l'edifici és del 1750, i també que va ser una de les primeres cases que es van construir fora de les muralles de la ciutat de Vic. L'any 1955, el pare d'en Joan, en societat amb un amic seu, en Salvador Vilalta, va comprar el negoci, i amb el pas dels anys s'hi van incorporar els seus dos fills.

“Quan el meu pare i el seu soci es van quedar el local tot just es començava a desenvolupar el turisme a la comarca –recorda el protagonista d'aquestes dues planes-. El nostre, en qualsevol cas, és un restaurant molt conegut arreu de Catalunya gràcies als viatjants que ens visiten. De fet, no ens ha calgut fer publicitat, perquè els nostres clients ja se n'ocupaven, de fer-la.”

En els seus inicis Ca l'U disposava d'una seixantena d'habitacions, i les hi va conservar fins fa poc. Eren les típiques cambres de fonda que com que finalment no es van poder rehabilitar es van haver de deixar. Ara els Reniu només es dediquen a la restauració pròpiament dita: **“La part agraïda del negoci és que tens molt tracte amb els clients, mentre que la part més ingrata són els horaris. Les vacances no saps mai ben bé quan les podràs fer. De totes maneres, és una feina molt maca.”**

La clientela del local és molt diversa. Hi ha els menús de treball dels dies laborables, la carta, els banquetes...: **“Tenim des d'un menú amb uns preus molt assequibles fins a una carta molt extensa. Els nostres clients tenen moltes alternatives per poder triar. De tota manera, i cada vegada més, la gent exigeix més pel que paga. És té més informació de la relació preu-qualitat, en això sí que hi ha hagut una evolució, i cada cop hi ha més gent que s'interessa per aquest tema, pel món de la gastronomia, tant en el fet de seure a taula com en el de cuinar.”**

Això no obstant, en Joan té la impressió que aquesta actitud del públic encara no és un comportament generalitzat: **“Ara bé, això que abans feia la gent d'anar al restaurant a afartar-se de menjar i beure sí que ha canviat, ara les persones que surten a dinar o sopar a fora s'estimen més que els donis menys quantitat, però més qualitat.”** A Ca l'U en saben un niu, sobre els gustos dels seus parroquians. No en va, el mercat de Vic era al voltant de l'establiment, i d'alguna manera el local que ens ocupa era el bar de les parades. Llavors, per exemple, hi anaven tots els pagesos a esmorzar: **“De bon matí, a les set, ja es despatxaven estofats, cap i pota, calamars a la romana... Ara, en canvi, obrim cap allà a les nou, o a un quart de deu; ha canviat molt.”**

Una crítica que en Joan té tanmateix encara present li va arribar per boca d'en Josep Pla: **“Va ser una trobada que es va fer a Vic, amb tres o quatre personatges coneguts. En Pla va demanar una sopa**

de fideus, que és un plat que nosaltres sempre hem tingut més aviat per a la canalla, és un brou d'escudella. Quan el meu pare els va haver servit l'escriptor li va etzibar un moc, amb educació, això sí.”

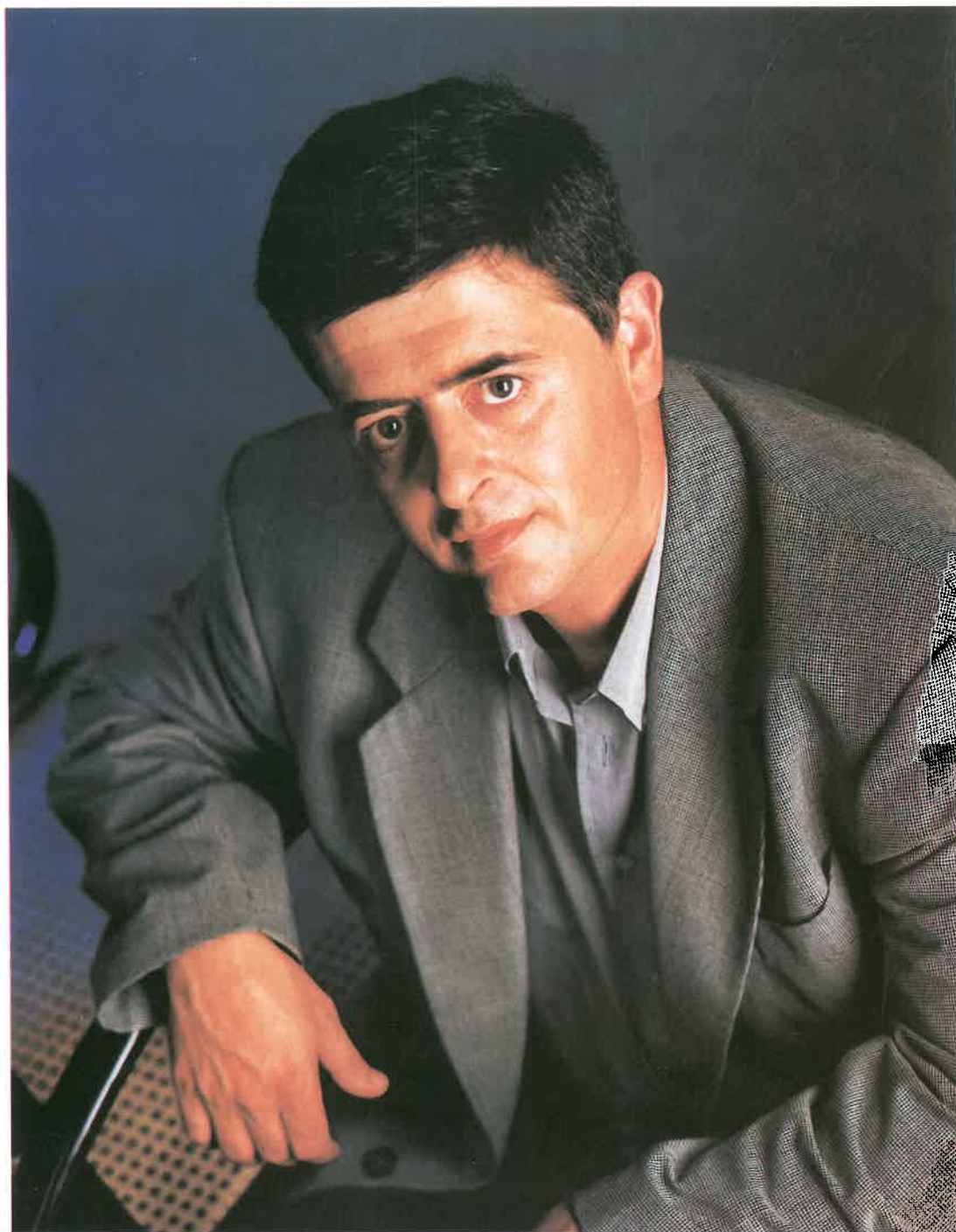
L'economista Fuentes Quintana també es pot comptar entre els clients cèlebres de Ca l'U, i diferents mitjans de comunicació també li han expressat el seu reconeixement. No fa gaire, el local va sortir per exemple esmentat en el suplement dominical del diari El País, en un número en què es feia referència als cent millors restaurants d'Espanya, amb una oferta culinària per sota de les cinc mil pessetes. De Catalunya n'hi figuraven mitja dotzena, a la llista, entre els quals Ca l'U: **“És una satisfacció molt gran que sense haver fet res per sortir a la premsa hi surtis, és un elogi que se t'està fent per la teva tasca.”**

Un dels mèrits d'aquesta casa vigatana és haver mantingut una línia gastronòmica pràcticament inalterada durant els seus seixanta anys d'existència en total, conservant un tarannà i una tradició que han transcendit les modes: **“Tenim molts clients que fa molts anys que vénen, a casa nostra, i això és molt important per a nosaltres. És la millor resposta que podem tenir pel nostre esforç.”**

Arribats a aquest punt, cal assenyalar que fa un any en Joan va muntar un negoci paral·lel dedicat a les grans celebracions. Va llogar uns jardins a Despujols i hi va muntar unes carpes, amb uns sis-cents metres quadrats de menjador: **“Per als banquetes de nocces m'havia quedat una mica ofegat i, a més, cada cop hi ha més demanda per fer aquesta mena d'àpats a l'aire lliure. Això em va fer decidir a organitzar aquest altre espai. De moment, fem un casament a la setmana, més endavant ja ho veurem. T'has de moure, els temps canvien i la demanda també, i t'has d'adaptar. És allò de renovar-se o morir.”**

El plat emblemàtic de la casa són els medallons de llenguado i llagostins Ca l'U. En Joan diu irònicament que és perquè tenen el mar molt a la vora. És una recepta que té cinquanta anys d'història: **“La primera vegada que es va fer no va ser a casa nostra, tot i que va ser a Ca l'U on va agafar nom. És un plat que va néixer en un bar de Vic, que regentava l'anterior propietari del restaurant. Es va començar a fer com a ressupò en aquell bar, on sempre hi anaven els mateixos comensals, i va tenir tant d'èxit que el seu autor, un cop va passar a Ca l'U, el va seguir fent. Nosaltres hem continuat aquesta tradició i realment és una recepta que té molta sortida.”**

I ja per acabar, una altra anècdota. Un bon dia se'ls va presentar una persona dient que tenia un deute amb Ca l'U des de feia quaranta-cinc anys: **“L'home havia esmorzat i havia quedat a deure unes dues-centes pessetes. Es veu que havia marxat a l'estranger i aquell dia era el primer que posava els peus a Vic, ja jubilat, i volia fer la pau amb l'establiment.”** És la mena de coses que parlen d'un lloc i de les persones que el porten. És la mena de coses que no surten als diaris ni a les guies. És el currículum d'aquest local de terra endins del qual se'n parla mar enllà.



Joan Reniu – Vic (l'Osona)