

En David Anfrons va entrar en l'hostaleria com molts altres joves catalans de la seva generació: **"Vaig començar els estius i els caps de setmana, amb tretze anys, quan encara estudiava, per pagar-me les meves despeses."** D'això ja en fa quinze, d'anys, pràcticament els mateixos que tenia en Joan Vallalta quan va posar-se a treballar –ell cada dia– al mateix restaurant, a El Xeremell, de Vallgorguina.

Aquells dos nois avui són socis, i també responsables de l'establiment que els va donar la primera oportunitat en el món laboral: **"Ara fa un any i quatre mesos que els propietaris del local es van retirar, perquè ja eren grans, la filla no ho volia seguir, perquè portava molt de temps i el seu marit era arquitecte, ens van comentar que abans que ho agafés algú altre els agradaria que el portéssim nosaltres i ens vam posar d'acord. Vam pensar que si no ho fèiem ara que som joves ja no ho faríem."**

I és que ells, juntament amb la resta de treballadors, eren per als antics amos de El Xeremell com part de la seva pròpia família, i com a tals els tractaven: **"És molt important, això. Et pot agradar molt la feina, però si la convivència no és bona al final ho deixes."** Així les coses, s'entén que en David i en Joan hagin continuat pràcticament amb el mateix equip que hi havia al restaurant, quan van començar a prendre decisions.

És clar que això té els seus avantatges, però també els seus inconvenients: **"Molts ja ens coneixíem, abans de la feina, perquè som tots dels voltants, i ja els tens confiança, però costa una mica passar d'estar al mateix nivell a un altre, i encara que no vulguis canvia. Tu penses en el negoci, ells et contesten, per la mateixa confiança, però aquesta tensió sobretot hi és quan vas de bòlit. Quan s'acaba la feina es parla, cadascú es posa al seu lloc i ja ha passat tot."**

Altres aspectes del funcionament d'un restaurant, tanmateix, sí que han canviat, amb la seva nova situació a El Xeremell: **"No es pot fer de manera sobtada, perquè no pots perdre la clientela que ja tens feta –que costa molt poc–, però gairebé vam començar de zero. Hem renovat tot el que era antic, fins i tot la carta, també l'hem ampliad, i ara provem coses noves que si funcionen continuen i si no, fora. És una altra filosofia, els antics propietaris eren de no remenar-ho gaire."**

Com a exemple, en Joan, que és a la cuina, ens parla de l'ànec rostit amb prunes, que tampoc no es poden complicar massa: **"S'ha de tenir en compte que és un restaurant de muntanya que té uns trenta anys, i la gent està acostumada a la brasa. Així, de vint-i-tres segons plats que tenim la meitat ho són, de brasa. Ara, però, fem més guisats, entre els quals destacaríem les galtes i els peus de porc. El peix pràcticament no el toquem, perquè estem a prop del mar i la gent se'n va allà, a buscar-lo."**

Als que, pel contrari, entren a El Xeremell, els rep en David: **"Els diumenges omplim, tot i que va en funció del temps que fa, i els dissabtes també ve força gent, la majoria de Barcelona i rodalies.**

Entre setmana, en canvi, és més fluix, i hem de fer menú, sinó ja podríem tancar. Només a l'estiu s'anima –fins i tot ve algun estranger; no gaire, que tots són a la costa–, i ens ajuda a allargar una mica la temporada que vinguin caçadors, boletaires i també els autocars de col·legis, que vénen amb els nanos a passar el dia."

En aquest sentit, cal apuntar que aquest restaurant, que té bar, terrassa i una zona de picnic bastant gran, a l'estil del que sempre s'ha anomenat *merendero*, és a l'entrada a Vallgorguina si hi arribes per la carretera que puja des d'Arenys, i també que així com hi ha establiments que s'han beneficiat dels canvis a la xarxa viària catalana, per la seva situació, ells n'han sortit perjudicats.

"Abans passaven viatjants que venien de Vic i anaven al Maresme –recorda en David–, però això es va acabar quan van fer la B-40 de Granollers i Mataró, i des que han fet l'autopista nova encara hi passa menys gent, per allà. Això no obstant, tenim obert perquè sempre hi ha feina, a netejar sobretot, i els dimecres aprofitem per anar al mercat de Sant Celoni, a comprar. Només tanquem quinze dies, per Nadal, igual que feien els anteriors propietaris."

Això no obstant, hi va haver un any que van obrir un dia, per a una ocasió i un visitant especial: **"Va venir en Jordi Tarrés a preguntar si podríem fer dinar per a dues-centes cinquanta persones, no recordo si per celebrar l'aniversari o un títol de campió del món de trial, i la mestressa li va dir que ens hauria de preguntar a tots els treballadors si hi podíem anar, que si no ho podia fer. El cas és que tothom va dir que sí, que va anar molt bé i que després en Jordi va venir a felicitar-nos i es va fer una foto amb tots nosaltres."**

Altres visitants il·lustres de El Xeremell han estat en Joaquim Rifé, exjugador i exentrenador del Barça, i l'Alfred Rodríguez Picó i, com a anècdota, en David ens n'explica aquesta altra: **"La primera vegada que era al menjador vaig anar a prendre nota a una taula i em van demanar, en castellà, una sangría. Jo no sabia ni tan sols el que era, vaig apuntar sandia i quan ho vaig dir... No els la vaig portar, perquè ni tan sols no en teníem, de síndria, però encara ara ho penso i em dic 'mira si n'eres, de cateto'... És clar que quan comences no ho pots saber tot, potser pels nervis..."**

Per tot plegat, assenyala en Joan, **"la idea és seguir a El Xeremell i algun dia canviar de zona, muntar un altre restaurant"**, i en David afegeix que ara es tracta de fer diners i agafar experiència, que no és fàcil: **"Els primers dos o tres mesos vam passar un neguit que no es pot explicar, encara que érem els mateixos i venien clients que ja ens coneixien, que ens han vist créixer, i que sabien que el portàvem nosaltres, perquè l'anterior propietària abans de marxar ho va anar dient, però bé, ara ja ha passat i més o menys ja saps com anirà..."**

En Joan, tanmateix, no voldria acabar aquesta conversa sense, juntament amb el seu soci a El Xeremell, dedicar-la: **"A mi m'ha ensenyat molt, tot el que sé de cuina i altres coses, la senyora que hi havia abans, l'Aida González, que m'ha tingut des de petit, així que li he d'estar agraït per força."** Queda dit, senyor Vallalta.



Joan Vallalta i David Anfrons – Vallgorguina (el Vallès Oriental)