

Ca la Manyana és tota una institució a Sant Julià de Vilatorrada. L'establiment ja va néixer com a hostel-restaurant l'any 1930 i va ser fundat per la Maria Mallol. Des d'aleshores el negoci s'ha anat reformant, ampliant, millorant, ha passat de mares a filles i sempre ha estat dirigit per les dones de la família: la Maria Mallol, la Maria Menció i, des del 1975, la Mariona Isern.

La fonda, al peu de la carretera que va de Vic a Sant Hilari, al centre mateix de Sant Julià, és emplaçada en una casa del segle XVII amb bonics esgrafiats a la façana. A hores d'ara, els orígens del nom amb què es coneix l'edifici constitueixen encara un misteri, però segons sembla podrien estar relacionats amb l'activitat professional d'un matrimoni que hi va viure en temps llunyans.

La Mariona ho explica: **"El marit, manyà d'ofici, ferrava les cavalleries i arreglava els estris malmesos dels traginers que viatjaven a Les Guilleries i al Montseny. Eren feines entretingudes i les estones d'espera tan llargues que els carreters, abans no reprenien el camí, podien fins i tot fer alguna menjada. Potser per això la mestressa de la casa va començar a aficionar-se a cuinar per als clients, i poc a poc l'activitat gastronòmica va anar prenent cada vegada més importància. Com que la cuinera era l'esposa del manyà, l'establiment va acabar sent conegut com Ca la Manyana."**

Actualment dels fogons no se n'ocupa una cuinera sinó un cuiner. Es diu Silvino González. És de Lleó i ja fa deu anys que treballa a la casa i més de vint que es mou en aquest ofici. Es declara un fervent admirador d'en Juan Mari Arzak, diu que no pot prescindir ni del drap a la butxaca ni de portar posat el davantal, la seva màxima obsessió és la netedat i afirma amb contundència que a la cuina o se l'estima i se la sent o millor no dedicar-s'hi: **"Els cuiners parlem de nosaltres mateixos a través dels nostres plats i el més important és que cadascú creï el seu propi estil. El meu és directe, transparent, respectuós amb la tradició i els productes però variat i obert a les tendències modernes i als gustos actuals."**

Fruit d'aquesta filosofia, la carta de Ca la Manyana es canvia amb força freqüència, s'elabora seguint el ritme de les estacions i, curiosament, inclou més receptes de costa que no de muntanya. El peix i el marisc representen un vuitanta per cent de les propostes, però amb tot el tast més emblemàtic del restaurant continuen sent els canelons. Sempre els han fet boníssims i constitueixen una de les excel·lències gastronòmiques llegades per la Maria Mallol.

Avui qui fou fundadora i primera cuinera de Ca la Manyana encara es fa escoltar per les generacions més joves de la casa. I tot explicant-se, gaudeix sentint la veu dels néts que se li apropen demanant-li consells o volent saber històries del passat. **"Parlar amb ella - comenta la Mariona- t'aporta una visió diferent de la feina i de les coses. A la meua època -acostuma a recordar-, ens ho havíem de fer tot nosaltres: des d'anar a Vic a comprar els pollastres vius fins a plomar-los per posar-los a la cassola. Eren, és clar, uns altres temps"**.

Llavors els clients i el personal pràcticament no variaven d'un any per l'altre, i en els mesos d'estiu l'hostal esdevenia un autèntic punt de trobada per a moltes famílies barcelonines, que pujaven a Sant Julià a passar les vacances: **"La gent no tenia cotxe. Venien en tren, es paraven a Vic i allà agafaven un taxi que els portava a l'hostal. S'hi estaven entre un mes i un mes i mig, fins que els nens tornaven a escola. Amb la dècada dels cinquanta i el boom turístic de la platja, això va anar canviant. Algunes d'aquelles famílies van deixar de venir, d'altres van fixar a Sant Julià la seva segona residència i encara ara vénen a dinar a casa."**

Indiscutiblement, la història d'hostals com Ca la Manyana va molt lligada a la de les carreteres on són emplaçats. Per això, qualsevol canvi que es produeixi en l'àmbit de la seva xarxa viària els afecta d'una manera tan directa: **"L'obertura de l'Eix Transversal, entre les ciutats de Lleida i Girona, ha desviat part del trànsit que circulava per la comarca Vic-Sant Hilari, l'única que fins fa poc unia Vic amb Les Guilleries. A conseqüència d'aquest fet, a Ca la Manyana ja no s'aturen tants viatjants, però continua sent un restaurant molt concorregut per als qui aprecien la bona cuina."**

Des del 1994, i a causa, però, dels canvis que s'han anat succeint entre la clientela, Ca la Manyana ha ampliat la seva oferta amb dues singulars propostes: la Masia d'Osona i Santa Margarita. Tot i que d'estils diferents i, a grans trets, pensades també per a ocasions diferents, ambdós llocs es mantenen fidels als principis que sempre han inspirat la cuina de l'hostal: **"Situada a la falda del Montseny, i emplaçada en una masia, amb jardins i vistes panoràmiques, la Masia d'Osona és un lloc ideal per a celebracions familiars i socials. Disposa de tres salons-menjadors i d'un exquisit bufet lliure que s'ha fet famós arreu de la comarca. Santa Margarita, situada a Calldetenes, en una mansió senyorial d'estil modernista, és un espai reservat a la celebració de banquets personalitzats: casaments però també tota mena d'actes socials i empresarials."**

Ara com ara, les dues propostes estan tenint molt bona acceptació a la comarca, i així no és gens estrany que, a l'hora de fer balanç, la Mariona es mostri també tan satisfeta de la seva feina i s'expressi en termes similars sobre la decisió que va haver de prendre el dia que es va incorporar definitivament al negoci familiar: **"L'hostaleria és una professió que exigeix una dedicació gairebé absoluta. Quan, a més, vius al mateix lloc on treballes, desconnectar de la feina encara es fa més difícil. A part d'això, si se'm tornés a plantejar entre seguir els estudis de farmàcia, que vaig haver de deixar a mig fer, i portar Ca la Manyana segurament em decantaria de nou per aquesta darrera opció."**

I és que, en el fons, exercir de farmacèutica i exercir de restauradora, al capdavant, potser tampoc no és tan diferent. Un bon àpat celebrat al lloc adient i en el moment oportú pot arribar a ser el fàrmac més eficaç a l'hora de salvar matrimonis, fer pactes polítics i tancar negocis entre empreses.



Mariona Isern – Sant Julià de Vilatorca (l'Osona)