

Tossa de Mar és un petit racó de Catalunya del qual en Jaume Mayol, per introduir-nos-hi, ens fa el següent comentari: **“Sabeu que el turisme va començar aquí, al voltant de la vila vella, del castell, i que els primers estiuejants esperaven a la Mar Gran els pescadors i escollien les peces per dinar, per sopar...”** D'aquest poble de la comarca de la Selva hi ha molta gent enamorada, personatges de Catalunya i de fora de casa nostra, igual que ho estan els tossencs en especial, i també gent de tot arreu, del restaurant Can Tonet.

Ara és la Puri Sesplugues qui ens fa cinc cèntims de la història de l'establiment: **“El nostre local porta una vida llarga al darrere, que es remunta a la primera dècada del segle XX. En aquest temps hi han passat moltes coses, i el nostre treball ha de consistir a mantenir el sabor d'abans, treballant els aspectes de contemporaneïtat que el facin viure en un present immortal.”**

Al Jaume i a la Puri se'ls veu molt interessats a reviuir els moments històrics i peculiars de Can Tonet. Voldrien lligar el passat, el present i el futur del restaurant amb un llaç d'or i que tots hi participéssim. No en va, ella n'és la relacions públiques i ell, amb en Francisco Moreno, representa la societat que els té il·lusionats: construir, dia a dia, l'avui i el demà del local.

De moment, l'establiment compta amb un espai molt ampli, per a cent cinquanta comensals, aproximadament, amb una segona planta que dóna opció a celebrar-hi banquets, i il·luminació abundant: es combinen els temes mariners amb els ulls de bou. De la decoració, diríem que presenta un estil clàssic, i pel que fa a l'edifici, amb parets de pedra, destacaríem una façana amb arcades molt boniques, tant que és molt fotografiada pels turistes.

La Puri i en Jaume, d'altra banda, formen un matrimoni molt ben avingut, que ens parla de les seves dues filles, la Sílvia, de vint-i-un anys, que també treballa a Can Tonet i que estudia hostaleria, i la Lourdes, de dotze. Quant al Francisco, ell és casat amb una dona anglesa, la Jill Howard, i té dos nois, en Carles, de vint-i-un anys, que estudia psicologia, i en John, de quinze.

De tots ells, la Puri és l'única que ve de família restauradora de tota la vida. De fet, el seu pare, en Conrado Sesplugues i Roig, home d'idees i d'iniciatives, va ser el creador de bona part de la cuina tossenca. La seva filla, en parlar d'ell, manté una discreta, elegant i sincera posició de respecte, mig barreja d'orgull i veneració continguda quan, obligada a parlar per la nostra impúdica insistència, ens diu: **“El meu pare va treballar a l'hotel Àncora quan la gent de diners de Barcelona ja pujava en cotxe, que no n'hi havia gaires, de vacances... A Tossa era normal sentir: ‘Senyor Conrado, ¿com es prepara aquest plat?’”**

Així doncs, segur que molta gent recordarà sempre el pare de la Puri, entre els quals, és clar, en Jaume, que espontàniament intervé per confessar-nos, amb un somriure i picant l'ullet a la seva esposa, que aquell home **“em va enamorar presentant-me una bullabessa, el primer dia que pujava a casa com a pretendent de la que seria la meva dona”**.

I parlant de receptes, en Francisco hi fica cullerada: **“La nostra cuina, segons que ens diuen els clients, és la número u del poble, com a cuina tossenca. Continuem la línia clàssica i així hem recuperat plats de sempre, com l'arròs de pescadors, que es prepara de peix i marisc, sucós... Abans es feia amb aigua de mar però, en qualsevol cas, quan el cambrer el serveix a taula fa flu, flu, flu, flu... A la nostra cuina tot es prepara artesanalment, és a dir, pausadament. És una cuina molt elaborada, autòctona, que ja hi era des dels orígens, a Can Tonet.”**

Entre la resta de receptes que ens citen nosaltres destacaríem potser la brandada de bacallà, el suquet de peix, les mongetes amb cloïsses, la sípia amb pèsols... **“Aquest plat -afegeix en Francisco- s'havia fet molt, però es va perdre una mica, i ara volem que torni a ser important. Es fa un sofregit de ceba, es posa la sípia i el tomàquet, i els pèsols, i s'hi tira una picada d'all, ametlla i julivert.”**

Pel que fa a la clientela, s'ha d'assenyalar que molts artistes van passar per aquest restaurant històric, i que encara ara hi passen: **“Tenim una gran exposició de quadres, no en va alguns pintors els deixaven enlloc de pagar el menjar de l'estiu... I això ens agrada, pel que té de seguir una tradició: la pintura i Tossa des de sempre.”**

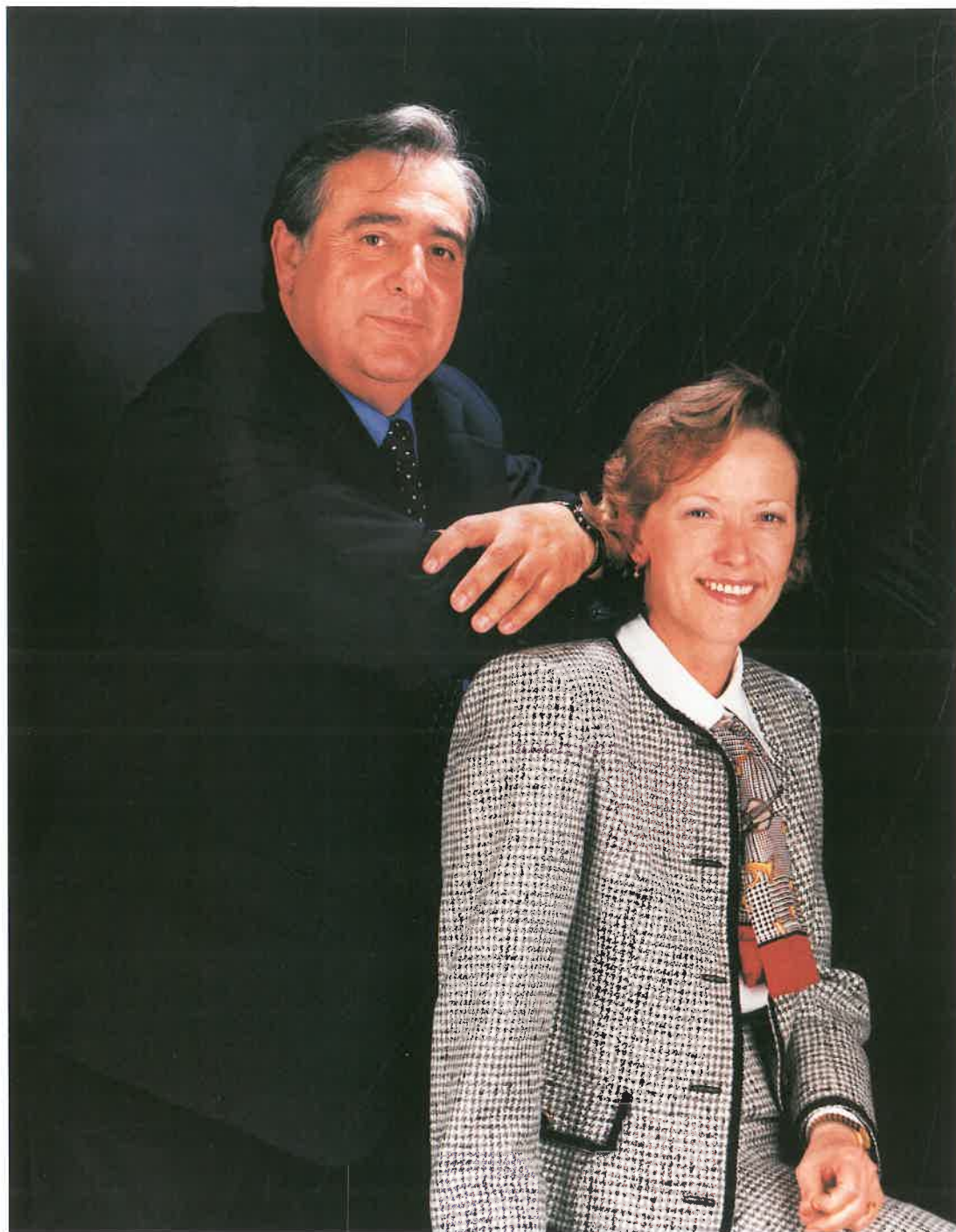
Així, personatges tossencs de principi de segle, com el matrimoni format per la Lola Bech i el Rafel Sarabia, i altres pintors de l'època, hi feien les seves xerrades, imbuïts per la Catalunya modernista que tants èxits i tantes satisfaccions va donar els catalans.

En aquest sentit, en Francisco explica que **“dins l'ambient històric de Can Tonet allò més típic eren aquelles constants tertúlies en el més estricte caliu de taverna, amb els pescadors i els terrassans al voltant de la llar de foc, casa de tots... Fins i tot en Josep Pla, hi havia estat”**. Tots sabem que l'escriptor empordanès, el nostre català universal, va escriure molts llibres de cuina i de viatges per Catalunya, i que ell sabia viure bé perquè sabia menjar bé.

“Els nostres comensals, avui en dia, acostumen a demanar suggeriments, normalment els fan seus i després sembla que ens renyin, dient ‘a veure si un dia mengem el que nosaltres volem’.” Això ho apunta la Puri, mentre se li escapa, del seu rostre ple de candor, un somriure.

La xerrada amb aquest equip de professionals és amena, fluïda i distesa. Ens agradaria acabar amb unes bones postres. **“La nostra pastisseria -es llença en Francisco- segueix una línia tradicional exquísida: bunyols de Pasqua, braç de gitano, de xocolata, de nata... Va segons el dia. De fet tenim dues modalitats, el braç de gitano de l'avi, de forma allargada, i el de l'àvia, de forma rodona.”** També fan pastissos de formatge, de mil fulls...

I és que a Can Tonet recreen els cinc sentits, de la mà, tot s'ha de dir, del cuiner, l'Àngel Pérez, un autodidacte ensinistrat en la millor escola, la vida, i el pas per moltes cuines, un home que si és felicitat surt de tant en tant, reservat, com ho són els artistes, per tornar de seguida al seu regne, els fogons, a la cuina número u -ho diuen els seus clients- de Tossa.



Francisco Moreno i Puri Sespluges – Tossa de Mar (la Selva)