

La Paquita Falip no sabia fer **“ni tan sois una truita a la francesa”**, de soltera, però l'amor tot ho pot i ella, que es va casar **“molt enamorada”** de l'hereu de l'Hostal Bonavista de Cervera, en Jaume Fonoll, va entrar a la cuina i ho va aprendre tot de la seva sogra, la Montserrat Jobau. D'això fa més de quaranta anys -un i mig que és vídua-, i avui encara ajuda, a la feina.

De fet, ara és ella qui fa el paper de mestra de la seva jove, la Clara Farran, esposa de'n Josep Fonoll -igual que l'avi, que també es deia Josep-. I si aquest últim, el nét, és qui ha restaurat tot l'edifici, es pot dir també que el negoci és conegut arreu per la cuina casolana de la seva mare, pels seus guisats, **“per uns peus de porc que enlloc del món no els fan tan bons, i pel pollastre a la co-cot”**.

Això ho diu la mateixa Paquita, i ens explica la recepta amb molta paciència -que és com s'ha de guisar, que vagi fent el xup-xup des del matí-. Estem segurs, però, que no només no ho sabrem transcriure com cal sinó que encara que ho aconseguíssim tampoc no serviria de gaire, que això s'ha de veure i, sobretot, tastar-ho, a l'Hostal Bonavista de Cervera.

Això no obstant, i com a curiositat -o millor com a consell-, sí que podríem apuntar que **“els pollastres grossos són sempre més gustosos”**, que sempre que posa tomàquet a un guisat hi afegeix sucre, per **“matar-ne l'acidesa”**, i que ningú no hauria de marxar de casa seva sense tastar també els seus canelons i els macarrons, **“i el fricandó de vedella, el peix amb suc, els pops amb ceba...”**

Aquest apunt el fa la Clara, que assenyala també que **“tot és molt ben elaborat, amb molta cura, i amb material de primera qualitat”**. **“La carn ha de ser selecta, la part més tendra, que no faci fils”**, diu la Paquita, i la jove: **“És com quan fas paella, que hi ha d'haver també un bon fumet”**. En fi, que a la cuina s'amaguen **“molts secrets”**, conclou la veu de l'experiència.

Quant a les postres, la mestressa de l'Hostal Bonavista destaca els seus flams d'ou i la seva crema catalana, i torna a plats com els musclos a la marinera, o la sarsuela, que la fa **“estupenda”**. I és que els propietaris d'aquest establiment toquen de tot, carn i peix, i ho ofereixen en menú, que ens sorpren una mica. **“Ho fem -explica la Clara- perquè és un local petit, un hostel de treballadors i viatjants, i sempre s'ha fet així, però sí que els plats que es fan són de carta.”**

La idea de la família, en qualsevol cas, és ampliar el menjador del restaurant, que segur que també l'ompliran. No en va, l'Hostal Bonavista és **“al centre”** de Cervera i tenen també **“molta gent fixa, clients d'empresa que es queden a dormir, a l'hora de dinar directors de banca, a la temporada d'exàmens professors de la Universitat...”** L'ampliació comportarà, segurament, que passin a obrir també els diumenges, que ara tanquen.

D'entre aquesta clientela tan variada, d'altra banda, la Clara recorda especialment la Mari Pau Hugué, i la Paquita molts artistes i toreros de l'època, sobretot en Manolete, i Jordi Pujol: **“Va venir que encara no era president, ens va dir que triéssim el menú, i la meva sogra**

va comentar ‘farem una sopa a la Gilda -de peix-, i un tall rodó amb llenegues’. Li vaig servir la sopa, i ell va dir: ‘Senyoreta, deixi la sopera aquí que vull repetir. Felicitat a la cuinera’. I jo contenta, perquè li havia agradat tant.”

Si no hagués estat així, la Paquita hauria tingut un disgust, és clar, però ell mai no ho hauria notat: **“A aquest negoci hi ha moltes baralles, sobretot amb el matrimoni, i és que ho porta la feina, però mai no s'ha de fer veure res, a la gent. El caràcter és el principal de tot, el tractament al client, i sempre s'ha de fer bona cara. Jo li dic sempre, a aquesta nena, que s'ha d'anar elegant, que faci goig.”**

I s'enyora, tot i que divertida: **“A mi, quan sortia al menjador, m'ho deien, que feia goig. ‘Què és soltera?’, em preguntaven. I jo ‘sí, soltera i sense compromís’, pobre de mi, que ja tenia dos fills que corrien per allà, i el marit, que es posava una mica gelós -diu tot rient-. La veritat és que he valgut molt, per a aquest negoci, i m'ho he sentit a dir.”**

Ha de ser així per força, perquè quan la seva jove apunta que la feina és **“molt dura”** -però que **“al final t'agrada”**-, ella salta per defensar la seva professió: **“És molt maca, t'ensenya molt de la vida, coses que una persona que treballa en una oficina no sabrà mai.”** **“I reps una satisfacció -afegeix la Clara-. Hi ha feines en què el que fas no es valora, però si menges bé t'ho agraeixen i et sents recompensat. Si no, amb tantes hores, no aguantaries.”**

La Paquita parla amb coneixement de causa, després de trenta-nou anys sense parar a la cuina de l'Hostal Bonavista, que quan el seu marit hi era no havien fet mai vacances: **“Ara sí que volto, de vídua, i el meu fill em diu que això no pot ser -en broma, s'entèn-... Per què, si ja me'ls he guanyat? He treballat tota la vida, jo.”** Mentrestant, la Clara admet que ella i el seu marit procuren descansar **“una setmaneta”**.

Finalment, la Paquita és de les que pensa que la clientela, i la gent en general, tenia més educació abans, i també, contràriament a molts altres restauradors dels que surten en aquest llibre, més cultura fins i tot gastronòmicament parlant: **“Mireu, nosaltres potser érem més ignorants; jo mateixa, quan em vaig casar, tenia vint-i-nou anys i encara no havia vist el mar, per exemple, però sabíem menjar millor.”** Curiosament -si més no per edat-, la seva jove hi està d'acord: **“Ara la gent menja de qualsevol manera, drets, tot congelat, en cinc minuts, tot amb presses. Abans hi havia un temps per dinar, a taula, per anar a l'hort i agafar aquells productes bons i sans de la cuina mediterrània, i avui això no hi és.”** En qualsevol cas, hi ha un aspecte que no ha canviat, a l'Hostal Bonavista, que és l'atenció al client.

“S'ha d'estar per ell, i si alguna cosa no li agrada li canvies, li'n portes una altra, i marxa content, torna i et pot portar molta gent.” Qui diu això és la Paquita, i amb ensenyances com aquesta, no és estrany que la Clara tingui la lliçó ben apresada -**“has de ser amable, simpàtica, donar-te al client i que es noti, que t'hi aboques”**- i que això els permeti mirar el futur amb confiança.



Paquita Falip i Clara Farran – Cervera (la Segarra)