

Al carrer Alfambra, al bell mig de la ciutat universitària de l'avinguda Diagonal, al costat de muntanya, hi ha un racó de mar, el Tritón, el restaurant del Joaquim Vidal, que treballa i omple cada dia des del 1962. Tota una vida.

**“Els pares tenien catorze lleteries a Barcelona i jo, amb set anys, ja repartia per les cases. Després vaig entrar a la Granja Fernando, allà al carrer Ferran, i vaig aprendre molt”,** recorda en Quimet. **“D’allà vaig anar a parar a l’Aiguafresca, un restaurant de molta categoria del carrer Urgell que era del meu oncle i que en aquella època, fa més de quaranta anys, era dels que funcionava. Jo allà havia servit l’Ava Gardner, i els toreros, i els boxejadors, i allà vaig conèixer la meva dona, l’Encarnación, que era a la cuina... Llavors em vaig establir aquí, fa disset anys vam fer l’ampliació i ja comença tot.”**

l Déu n’hi do. Al menjador nou, decorat amb motius mariners, hi caben dues-centes persones, que poden veure un Dalí original i un jardí darrere uns grans aparadors de vidre que s’obren a l’estiu i queda una terrassa, i imagineu una cuina igual de gran, amb una càmera per al peix, una per la carn, una per la verdura, cadascuna a la temperatura ideal, una altra per les deixalles, zona de cambrers, de plats freds, aire condicionat... Impossible fer-li justícia amb paraules.

El gènere l’entren per l’aparcament i un dels cuiners ho pesa tot, la qual cosa dóna idea de la cura que posa el propietari del Tritón en tot. És clar que si exigeix és no només perquè ell és una persona seriosa i també compleix, sinó perquè vol seguir donant la màxima qualitat al millor preu possible. Per això no passa que algun proveïdor encareixi massa el producte; n’ha arribat a castigar algun durant una setmana. **“Nosaltres no hem abusat mai”,** continua en Quimet, **“pujàvem pel que pujava la vida i la gent no es molestava, però des del 93 cap aquí...”**

Aquesta és el seu únic lament, que gent que anava al seu restaurant sovint, que ja els tenia com a amics, hagin deixat d’anar-hi senzillament perquè no s’ho poden permetre i que no s’hi pugui fer res, des del Tritón, perquè segons ell la culpa és de la baixada d’interessos, que ha deixat sense diners molts clients que tenien una bona renda: **“Això ens ha fet molt mal, a la gent del comerç i als de la restauració, i farà més mal encara.”**

Això no obstant, en Quimet no es fa mala sang: **“Per als Jocs Olímpics vaig quedar astorat, perquè teníem cua al migdia i cua a la nit, però des de llavors vam estar quatre anys que perdíem diners, quan mai a la vida no ens havia passat. Avui l’hostaleria en general és subsistir. Nosaltres, en qualsevol cas, paguem tots els impostos i encara tenim per viure, i jo sóc molt feliç, quan treballo i omplo.”**

Per aconseguir-ho, segons en Quimet, no hi ha secrets: **“És treballar, treballar i treballar. Jo porto l’americana blanca i també el meu fill Joaquim, que és economista però que ja s’ha quedat de ple aquí i és el que continuarà el negoci. Rebo la gent, agafo notes, serveixo, vaig a la cuina a cantar plats, jo sóc un cambrer més, aquí treballa tothom. És clar que t’ha d’agradar, com a mi; jo estic**

**quinze dies de vacances, o els diumenges i festius que és quan no obrim, i ja no em trobo bé, això em distreu molt.”**

El Tritón, en qualsevol cas, no es distingeix només per això: **“Amb la meva dona, que fa de xef de cuina; el José Medina, que n’és el cap; el meu germà; la meva cunyada, als plats freds; i la resta de treballadors, que som uns trenta, formem una família que oferim una molt bona atenció al client. Aquí quan estem plens cada taula són amics, i el que no ho és ens demana una targeta i torna a venir.”** Corroboren aquestes paraules alguns dels cambrers del restaurant, que porten més de vint anys amb en Quimet -“quan ell se’n vagi marxarem tots”, diu un-, i segurament farien el mateix alguns clients il·lustres del Tritón: **“La família Pujol, que el fill, en Josep, és molt amic meu; també el president Núñez, i molts jugadors; o artistes de cinema, com el Mel Gibson o l’Anthony Quinn, que el va portar el doctor Antoni Tàpia i sempre que ve em truca per demanar-me que li guardi costelletes de cabrit, que les va provar aquí per primera vegada i el tornen boig.”**

l parlant d’anècdotes, en Quimet ens comenta que de les mil-i-una que ens podria explicar s’ha de guardar les millors, perquè no fer-ho seria traïr la intimitat dels seus clients, entre els que també ha tingut el rei Joan Carles I i les infantes. Es queda amb el dia en què van estar buscant durant hores, ja de matinada, el rellotge de la comtessa de Godó, fins que ella mateixa els va trucar per excusar-se, que el tenia a casa seva.

També ha quedat enrere l’època en què el Tritón rebia a última hora la gent del Liceu: **“Hi havia bufetades i venien setanta o vuitanta persones tard, i també els fèiem. Nosaltres sempre tenim una taula, no fem com l’encarregat aquell que tenen els restaurants d’ara, que són cinc o sis socis, que mira el rellotge davant del client i li posa mala cara, i ja no hi vas més. Nosaltres som de la vella guàrdia, i puc dir amb orgull que restaurants com el nostre en queden pocs, a Barcelona.”**

El millor reclam del local, però, no pot ser un altre que la cuina: **“El nostre lema és màxima qualitat al millor preu. Fem set, vuit, deu plats diferents cada dia, de cuina catalana total, casolana, perquè això és el que agrada a la gent, les lleties, el foie de la casa, el rabo de buey, l’estofat de toro, el civet de porc senglar... Això no obstant, quan sortim a les revistes posa cuina catalano-basca, perquè també fem alguna cosa: rap a la donostiarra, tronc de lluç Santurce... Sempre ho he fet, això, i amb la meva dona fem des de fa trenta-cinc anys el chuletón Berin de bou a la sal, que ens arriba de Galícia.”**

De tota manera, si haguéssim de destacar algun plat hauríem de parlar del **“llobarro Tritón”**, que és un plat del Quimet, el filet a la broche flambejat al vi negre, i el bacallà: **“Ara potser hi hagi algun restaurant que en vengui més que jo, però abans... Aquí en venem una barbaritat, a la launa, amb samfaina, al pil-pil, al forn. Els peixos al forn també són una especialitat nostra, el marisc el toquem tot, fem favada autèntica, que ja fa trenta anys que em porta les faves d’Astúries la mateixa persona...”** I la nau va.



**Joaquim Vidal** – Barcelona (el Barcelonès)