A l'Hostal d'en Pinós ja s'aturaven les diligències. El Congost era el pas natural entre les diferents muntanyes de la zona, i d'aquesta manera va esdevenir camí romà. L'establiment que ens ocupa i l'Hostal de la Polla d'Aiguafreda eren llavors parada i fonda de l'indret. El primer local té història, i moltes petites històries al darrere.

Conten per exemple que les bruixes de Centelles hi feien allà les seves reunions: **"Quan feien el programa de la Bona Cuina, amb en Jaume Pastallé, es va fer la gravació al celler. En un moment donat estava tot preparat, tots quiets i a punt per començar, i va entrar el presentador. Tot d'una va exclamar: 'Ui, aquí hi ha forces sobrenaturals!' I això que ell no en sabia res, de la història de les bruixes. Va ser molt curiós."**

Certament deurien ser bruixes bones, de màgia blanca, perquè l'hostal és realment encantador i acollidor, sense cap mal esperit que pertorbi l'escalf de l'establiment. L'Àngel Rabionet i la Mercè Serrallonga s'ocupen que així sigui, ell des dels fogons i ella als menjadors. La seva oferta gastronòmica és la de la cuina de tota la vida.

Fa divuit anys que tots dos junts es van fer càrrec de l'Hostal d'en Pinós: **"Vam obrir el dia de Sant Joan, i ho vam fer amb banquets de comunions. Des de llavors ha estat un gran esforç per a nosaltres i hi hem deixat la pell, però quan el client et diu que la festa que li has organitzat ha sortit molt bé, llavors aquesta feina ja paga la pena."**

Tant l'Àngel com la Mercè van entrar en aquest món quan eren dos nens. Tots dos venien de famílies nombroses, i els seus pares van pensar que en el ram de la restauració no els faltaria el plat a taula. Tant els uns com els altres van començar per assegurar-se un futur però finalment aquella determinació ha esdevingut molt més que això: **"Hem après un ofici que és extraordinari, tot i que són moltes hores i que quan vam començar la nostra era una dedicació exclusiva."**

El matrimoni que regenta actualment l'Hostal d'en Pinós té una filla de disset anys que assegura que no vol saber res del negoci familiar, i una menuda de tres anyets amb la qual estan tots absolutament embadalits: **"Ara nosaltres valorem les coses d'una altra manera i és també cert que la gent ens valora a nosaltres, als restauradors, també d'una altra manera."**

L'Àngel és feliç a la cuina, elaborant plats, gelats i postres: **"M'agrada quan tenim l'establiment ple i la cuina és una bullidera, és quan més frueixo de la meva feina."** La Mercè, per la seva part, diu molt encertadament que la gent no acostuma a pensar que, darrera un plat, hi ha una sèrie de persones que pensen i viuen per a allò: **"Hi ha clients molt respectuosos, encantadors, i hi ha clients que exigeixen, que et vénen a deshora i volen menjar."**

Això no obstant, el marit reconeix que a ell no li fa mandra posar-se davant dels fogons encara que sigui hora de plegar i ella, que atén els clients a les taules, també sap molt bé què és l'esperit de servei i l'exercici de la diplomàcia. Tots dos coincideixen que a les seves feines hi ha una bona dosi de sentiment, necessari perquè tot surti com cal. **"Jo sóc optimista, m'agrada fixar-me en allò positiu i constructiu del dia."** La Mercè en veu i en sent de tots colors, al llarg de la seva jornada laboral.

Tots dos recorden una anècdota que els omple de satisfacció: **"L'any 1986, quan hi va haver aquella nevada tan forta, vam quedar aïllats. Tots, tant nosaltres com els clients, ens vam organitzar i vam col·laborar per solucionar les conseqüències que va representar aquella situació. Fins i tot es va donar el cas que hi havia una dona que necessitava insulina i un client va marxar a peu a buscar-li'n. Vam haver de posar llits i encendre la llar de foc. Va ser una experiència molt maca. Tots els qui hi estaven aquell dia van signar en el nostre llibre d'honor. Hi ha clients que encara ara ens en parlen d'aquella història."**

Si els accidents com aquest no ho impedeixen, però, a l'Hostal d'en Pinós res no es deixa a l'atzar, res no s'improvisa: **"Tot ho preparem i estudiem amb temps. Tant si tens trenta clients com si en tens dos-cents, res no pot fallar. Tot es prepara amb la mateixa meticulositat i atenció."** La Mercè pren nota del menjar i de moltes altres coses, a la sala.

De fet, ella mai no deixa descansar la seva gran capacitat observadora, fins que ja no queda ningú al menjador: **"El dia que no entra gaire gent et preguntes: 'Per què passa, avui?' Ens agrada el moviment, el tràfec, encara que de vegades no donis l'abast."** Prefereixen canviar els sospirs de l'avorriment pel mal de peus de l'activitat continuada.

L'Àngel és un home d'ulls extremadament blaus i de posat tranquil, i se n'ha de ser, de tranquil, per cuinar per a la gran quantitat de gent que passa per casa seva. Omplir tantes boques no es pot fer amb atabalaments. La Mercè, per la seva banda, treballa de portes enfora. Ella mira discretament les persones, i confessa sense embuts que li encanta fer-ho.

A més, té el do de captar la voluntat del client i de recordar què és allò que li agrada. Al cap té un arxiu immens que cada dia ha de moure de lloc, per actualitzar-lo: **"Quan el client s'entaula no té res més a fer que mirar, així que la nostra presència ha de ser absolutament correcta. Després s'ha de tenir en compte que no és el mateix el temps que el client passa assegut, esperant, que el temps nostre anant amunt i avall, atenent les comandes."**

Quan els nostres protagonistes en aquestes dues planes fan festa, els dimecres, els agrada anar a altres restaurants i conèixer les diferents ofertes, els agrada estar al corrent del que fan els altres restauradors, i si troben algun plat que els atreu l'estudien i a casa intenten posar-lo en pràctica: **"Quan elaborem un plat nou el tastem tots, nosaltres i el personal, i quan ha passat la prova és quan l'oferim al client."**

És habitual trobar les recomanacions de l'Àngel al peu de la carta de l'Hostal d'en Pinós. En aquests suggeriments hi ha les creacions novedoses i els plats de mercat, i hi ha també l'art i l'afecte del cuiner. La Mercè, la seva dona, és per la seva part la que transmet el *savoir faire* de la cuina amb el seu propi *savoir faire*, i també amb la seva extraordinària vivesa.

Àngel Rabionet i Mercè Serrallonga – Aiguafreda (l'Osona)