

Quan l'any 1958 en Francesc Agut va comprar Can Culleretes, aquest establiment familiar ja estava reconegut al popular llibre Guinness dels rècords com el segon restaurant més antic de tot l'Estat espanyol. El local, a Catalunya, ocupa per la seva part el primer lloc d'antiguitat. No en va, els seus orígens es remunten dos segles enrera, concretament el 1786.

El protagonista d'aquestes dues pàgines, que actualment té setanta-quatre anys d'edat, pertany a una nissaga de restauradors prou coneguda al nostre país, els Agut del carrer d'Avinyó i del carrer de Gignàs, i ell sempre ha comptat amb la col·laboració de la seva dona, l'Assumpció Manubens, i més tard, amb la de les seves dues filles, la Montse i l'Àlicia, i amb la dels seus dos gendres, l'Antoni Garcia i el Bernabè Martínez.

La Montse i el Bernabè són els responsables de la cuina, amb la col·laboració d'un dels néts d'en Francesc, mentre que l'Àlicia és per la seva banda l'encarregada de la sala. Els membres més joves de la nissaga dels Agut, en qualsevol cas, només hi treballen esporàdicament, a Can Culleretes, quan no tenen l'obligació d'estar pels estudis, que és el més habitual.

“Jo vaig començar el meu aprenentatge a l'Agut del carrer Gignàs, amb el meu oncle –explica el Francesc-. Allà m'hi vaig estar durant disset anys.” Llavors es va quedar l'establiment del número cinc del carrer Quintana de Barcelona: **“En un moment donat -les meves dues filles ja havien nascut-, vaig veure molt clar que havia de muntar alguna cosa pel meu compte, i va donar la casualitat que vaig llegir al diari que aquest restaurant estava a la venda. L'edifici estava en males condicions, però l'estructura estava bé i hi vaig veure unes possibilitats excel·lents.”**

Començava d'aquesta manera una nova etapa per a la família del propietari de Can Culleretes, una família que s'ha anat fent gran dins de quatre parets memorables. La família Regàs, antiga propietària del negoci, va tenir l'oportunitat per la seva banda de veure com en mans d'en Francesc el local reneixia de les seves cendres.

“Quan me'l vaig quedar –recorda-, vaig fer algunes reformes que em van permetre millorar la distribució i l'organització dels espais. Així les coses, guanyàvem en rapidesa i en agilitat a l'hora de treballar-hi. Tanmateix, tots aquells elements que eren la memòria d'una època, a la casa, es van conservar.” El restaurant n'és ple, d'aquests elements de memòria col·lectiva: motius arquitectònics, decoratius, pictòrics o fotogràfics. Són parets que ja formen part de la història, i que segueixen fent-ho.

Les imatges han fixat per a sempre el moviment periòdic de fesomies conegudes o anònimes, i així el fil de la crònica de Can Culleretes enfila tot un rosari de noms populars: el violinista Costa, el mestre Toldrà, Semproni, Puigdemolas, Muntaner, Mompou, Abelló, Mario Cabré, Miracle, Llorens Artigas, Créixams i moltes altres persones que, sense ser famoses, també formen part d'aquest gegantesc trencaclosques humà que es construeix un dia rere l'altre en aquest establiment, un trencaclosques que mai no s'acaba, perquè sempre s'hi afegeix una peça nova.

En aquest punt, canviem de terç, i ho deixem en boca d'en Francesc: **“A Can Culleretes volem oferir un bon servei a un preu raonable. Aquesta relació és la que s'ha de treballar, això vol dir que has de saber comprar molt bé. Una qüestió que hem racionalitzat molt és el temps. A casa nostra un client mai no s'ha d'esperar per entaular-se. Les taules buides s'arreglen de seguida, de manera que els serveis se succeïxen sense esperes.”** Sense pressa, però sense pausa, que diuen.

Aquesta ha estat l'estratègia clau per poder atendre l'imparable demanda del local. L'economia de petites coses suposa un gran estalvi de gestos, de passes i, en definitiva, de diners: **“Per poder mantenir uns determinats preus has d'anar reduint fases intermèdies, sense que el bon servei en quedi afectat. Per exemple, posem el vi a taula, però és el client que se l'ha d'anar servint.”** Al restaurant, en qualsevol cas, hi ha nou persones treballant a l'atenció del comensal.

Gran part d'aquestes persones duen el cognom Agut, directament o de manera indirecta. Les filles d'en Francesc es van incorporar a l'organització familiar quan van acabar els seus estudis i l'aprenentatge d'idiomes. El nét més gran ja hi treballa, i ara queden els més petits, que encara estudien: **“Els meus néts saben que a casa meva hi tenen una taula parada. De moment que estudiïn, després ja decidiran què volen fer. Alguns caps de setmana vénen a treballar i reben una retribució per fer-ho. Penso que ha de ser així. Arribat el moment, ja prendran la decisió que els convingui.”** De moment, el que sí que fan plegats són els àpats.

El Can Culleretes d'en Francesc va ser un èxit des del primer dia. Van començar amb els guisats, els estofats amb bolets, els bacallans, l'ànec, l'oca, la caça, el senglar, en la seva variant de civet, i segueixen fent aquests plats, però també s'han anat incorporant novetats, a la cuina. Les postres de la casa, d'altra banda, són un clàssic: mel i mató, crema catalana o flams: **“Les fem nosaltres mateixos, artesanalment, i el que té molta sortida són els pastissos.”** La Montse assenyala que, tot i les dèries de les dietes actuals, els pastissos artesans de la casa generen moltes comandes.

A la sala, l'Àlicia controla que tot rutlli sense aturades innecessàries. El seu pare, però, des de la seva taula, està a l'aguait dels esdeveniments, i pren part en aquelles situacions en què ho creu convenient: **“De vegades, quan ve una persona gran que no és habitual, m'agrada acostar-m'hi i tenir-hi una mica de conversa, vull que s'hi senti ben rebut, que s'hi trobi a gust, en fi, faig una mica de relacions públiques, tot i que jo sempre m'he ocupat sobretot de l'administració i de les compres.”**

Això no obstant, ell mateix confessa, somrient, que no serveix per a les relacions públiques, perquè de vegades no es recorda de la identitat dels personatges que se li atansen, i potser sí que no sap qui és el seu interlocutor i passa un tràngol, però els clients que se li acosten sí que saben qui és en Francesc Agut, de Can Culleretes, perquè fa quaranta anys que viatja amb identitat pròpia.



Família Agut Manubens – Barcelona (el Barcelonès)