



El gastrònom Pep Palau passejant amb Empar Moliner per la plaça Major de Vic. MARC ROVIRA

## UN VIC QUE ES MENJA I ES BEU

### VIATGE GASTRONÒMIC A LA CAPITAL DE LA LLONGANISSA

**EN PEP PALAU, L'HOME** que m'ensenyarà Vic, és això que en diuen un gastrònom. Però quan dic *gastrònom*, aquesta paraula d'ara, no vull dir un senyor il·lustrós d'aquests que, com que s'ho passen tan bé menjant, acaba fent els pregons de totes les fires del xató i de la gamba de Catalunya i presentant un projecte a TV3 per fer un programa sobre restaurants. Vull dir un gastrònom de veritat, algú que s'hi dedica, que treballa d'organitzador de banquets o de fires o de tastos. En Pep Palau, de fet, és molt auster. Gairebé romànic. No me l'imagino endrapant com un lladre, però sí emocionant-se per una combinació de gustos. Me'l veig ensumant un oli, un vinagre, una tòfona, o una rosa. Suposo, i també espero, que el Vic que m'ensenyarà serà un Vic que es menja i es beu.

"Mira –em diu a tall de salutació–, no sé si el que he triat t'agradarà o no. No és el típic Vic, perquè suposo que ja el coneixes". I jo li dic que el que hagi triat m'estarà molt bé. Així doncs, comencem

a caminar per la ciutat ordenada, des de l'estació d'autobusos, on ens hem trobat. Passem per davant de la fleca 4 Barres, i ens aturem davant del que, primer, confonc amb una joieria. Un *outlet* d'aquests on hi ha poques peces i molt cares. Però és una botiga de llonganissa. Tots els vigatans coneixen la història d'aquesta casa. Els de fora potser la recorden, perquè va sortir a les notícies. Pau Arboix, un home que feia embotit del bo, va estar anys litigant amb la Generalitat perquè volia que les seves llonganisses poguessin dur el nom Llonganissa de Vic tot i que els seus productes no formaven part de la indicació geogràfica protegida (IGP). Va perdre els quarts, el temps i la raó. "Hi ha qui hi posa altres ingredients, a la llonganissa", m'explica en Pep. "Com per exemple?", que faig jo. "Com, per exemple, salnitre", que fa ell. "La curació ha de ser un procés natural. Però n'hi ha que, per fer-ho ràpid, alteren les condicions naturals de temperatura". Estupefacta, li pregunto: "I per què no li van donar la raó, doncs?"

En Pep somriu: "Per no enemistar-se amb els grans, suposo. Ell deia: «No vull ser a la IGP, però deixeu-me viure i deixeu-me dir-ne Llonganissa de Vic». I no l'hi van deixar fer".

Truquem a la porta de la botiga. "Llavors –prosegueix en Pep– l'Arboix va tancar les dues empreses que tenia: Casa Sendra i Casa Bofill. Però ara embotits Can Duran ha comprat Casa Sendra. I ara han començat la producció com ho feia ell". Entenc, doncs, que això vol dir amb sal i pebre, res més que amb sal i pebre. "¿I ja li poden posar Llonganissa de Vic?", pregunto. "Ara ho veuràs", fa en Pep. I entrem a la botiga de llonganisses que sembla una joieria.

"Tot això és fictici, eh?", em diu la mestressa, assenyalant els embotits que pengen, embolicats, delicats, exclusius. És una dona elegant, de gestos suaus. Res en ella és sec o bruscat. La veig tocar amb professionalitat, com qui no vol la cosa, alguns embotits de mostra.

EMPAR MOLINER



# CIUTAT

“Li pregunto per què se’n fa, de llonganissa, a Vic. «Condicions òptimes de maduració», em diu en Pep Palau. «Llarg hivern, boira que dóna humitat, poques ventades...»”

◀ VE DE LA PÀGINA ANTERIOR

A hores d’ara em moro de ganes de menjar pa amb llonganissa. *Llonganissa*, que en diem, sense voler. “Aquesta amb dos mesos, semiculara, ja es pot vendre”, em diu. “Només sal i pebre. La massa és la mateixa però a l’hora de posar-hi l’amaniment és quan canvia la cosa... Té el buquet més pujat. Aquesta, en canvi, té el buquet més suau. Com un vi jove i un criança”. I s’interromp, perquè entra una dona. “Vull una llonganissa per regalar”, fa. I és cert que són regals, aquestes llonganisses. Van en una capsa de cartró, com les flors que t’envien quan volen casar-se amb tu o que canviïs d’editorial. “Culara?”, pregunta. I al mateix temps que pregunta, li ensenya amb el dit, dolçament, un dels embotits. “No, que és molt grossa”, fa la dona. I es veu obligada a identificar-se. “Sóc la Paula, d’en Ramon”. La mestressa somriu: “Jo ja m’ho he pensat, que et coneixia”. I li fa saber: “En Ramon és més de culara. Tu has de veure ara el que et convé més”. L’altra toca l’ase. “Oh, no et pensis... Som colla, eh?”

En Pep, en un apart, em diu: “El tema de la culara és molt important. Quan la carn ha madurat bé...” Ho aprofito per preguntar-li per què se’n fa, de llonganissa, a Vic. “Condicions òptimes de maduració”, em diu. “Llarg hivern, boira que dóna humitat, poques ventades... A finals del segle XIX els senyors de Barcelona se n’adonen i hi comencen a instal·lar fàbriques”. Quan la Paula d’en Ramon se n’ha anat amb el paquet (el paquet que conté joia) li pregunto a la mestressa per la mida que ha de tenir el tall. “A mi m’agrada que faci mig dit”. M’ho ensenya amb el propi dit. “Aquí el gra de pebre l’hi traiem. Al sud se’l mengen”. Els pregunto si aquí, a Vic, hi ha una certa cultura del que és la llonganissa. Si la gent hi entén. “Hi ha cultura de l’embotit cru. Aquí la gent sap què és una somalla, un fuet... Com la cultura del vi no ho és. Vull dir que això, vulgues que no, ve del porc i és diferent. A París, a Fauchon (una botiga de *delicatessen*), la tenen, la nostra llonganissa. I saps a quin preu la venen? A 120 euros el quilo”. Xiulo admirada. “En Boix va plegar i costa tornar a començar tota la roda. Ara, però, la gent vol Sendra”.

Amb la llonganissa de porc sortim al carrer i en Pep Palau em porta a una carnisseria *halal*. Del temple del porc a la carnisseria *halal* Nouridine, a la



L’última parada de Pep Palau i Empar Moliner és el bar El Clot dels Romans, a la plaça Mont-rodon. MARC ROVIRA

plaça dels Màrtirs. No em sembla gens malament, el viatge per Vic.

“Pep, com va, feia molt de temps que no venies per aquí”, fa l’amo, somrient. Es diu Alí Laharaoui i enraona una català tot polit. I en Pep també somriu i li diu que ha preferit no avisar-lo, però que no pateixi, que sóc bona gent. “Es que de vegades et vénen periodistes que...” I sospira: “T’enganyen, et comencen a preguntar i després canvien tot el que has dit. Però d’en Pep me’n refio”. En Pep pregunta: “Què, treballant?” L’altre s’eixuga les mans. “Com sempre. Bueno, com sempre... De vegades baixa la cosa”. Una àvia, vigatana, li demana fetge, per fetge amb ceba. “Un quilo, Marta?”, pregunta ell. I es posa a tallar.

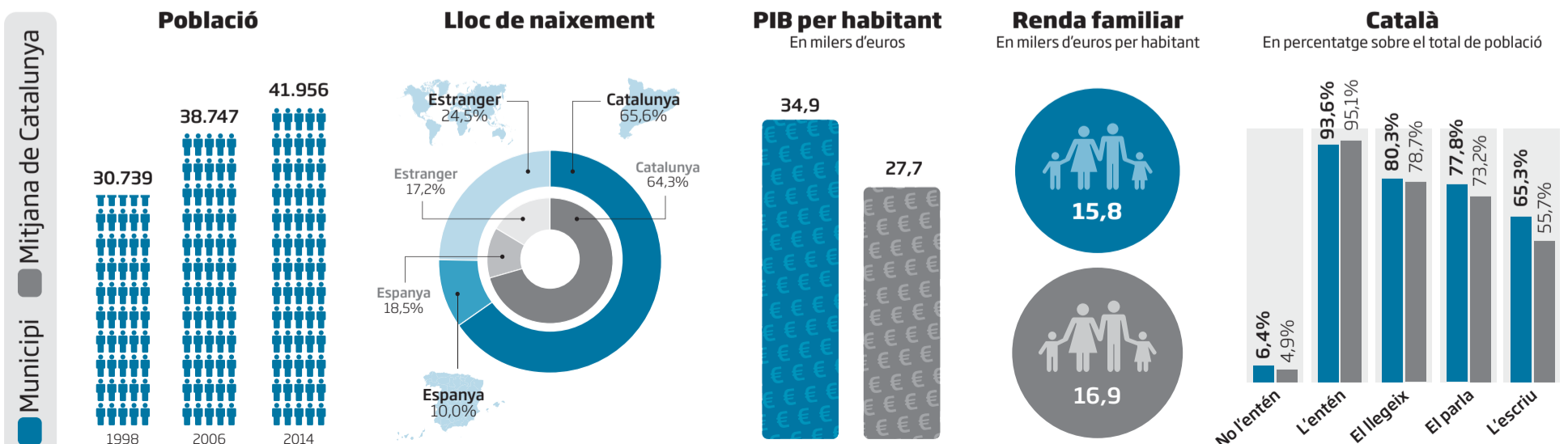
Mentre despatxa, en Pep m’ensenya els xaï. Em diu que als marroquins el xaï els agrada més gran que a nosaltres, que el volem petit, petit. “Fem infanticidis. Si passa de deu quilos ja no el volem. Tothom et diu: «Pesa massa, pesa massa, que no passi dels cinc»”.

“Fa vint anys que sóc en aquesta cantonada”, em diu el senyor Alí Laharaoui. “Abans només venien marroquins. Ara ve tothom”. Me’l miro. “¿Diries que la carn *halal* és més bona?”, li pregunto. “No puc dir-t’ho. No he tastat mai l’altra!” I riem. En Pep fa: “Home, si deixes sagnar l’animal, la carn queda més tendra”. L’Alí afegeix: “Als animals morts de manera tradicional els posen electricitat. Als *halal* els claven el ganivet aquí”. I es toca el cos. Molts carnisseros ho fan, això, i molta clientela també. Et toques la part del cos que demanes que et tallin. Diu: “Posi’m una mica de...” i et toques el fetge.

El company fotògraf fa una foto. “M’has agafat guapo?”, riu ell. A la botiga s’hi respira una mena d’alegria molt plàcida, una alegria comercial que hauria fet les delícies d’un descendent, possem que nouvingut, del senyor Esteve. Una alegria de tarda. Una senyora agafa un paquet de paté d’*arachide* del presatge. Em miro el color de la carn, que és

fosc. En Pep em diu: “Abans, si entraves en una carnisseria i no era tot rosadet, ja no t’ho volien...” Entra una noia amb un pírcing al nas que vol canvi. No enraona amb l’Alí, només li somriu. Ho deuen fer cada dia. Al taulerell, una capseta en forma de guardiola. És per recaptar fons per fer la mesquita del Carmel. Als presatges hi ha cuscús, però també patates Lay’s Campesinas. I un embotit que es diu *chatar*. I pa marroquí.

“Aquesta botiga és un punt de trobada de moltes nacionalitats. Llatins, africans... Hi ha qui t’explica com es fa el xurrasco. Jo intento adaptar aquestes coses. De vegades regalo espècies. Fa dinou anys que vaig venir. Estudiava dret, i el meu germà, física i química. Ell ja era a Catalunya i em va dir: «No pots treballar amb mi fins que no coneguis com és la gent d’aquí». I vaig treballar un any en una cafeteria. Em van dir: «Aquesta llengua que parlem és el català». Em pensava que s’assemblava molt al castellà, però no és cert. Vaig aprendre cata-



# RACONS

là estudiant una paraula cada dia. La canalla nostra, la marroquina, enraonen en català. Si els sents jugar, juguen en català. Som amazics”. Se’n va un moment al prestatge. “Té, queda’t un pa. I un paquet de llet agra. T’ho regalo”.

“I ara anirem a fer el vermut”, em diu en Pep. I com que ja fa hores que ha passat, l’hora del vermut, em sembla una idea fantàstica. Passem fins a una placeta amagada que no hauria trobat mai si hagués vingut sola. La plaça Mont-rodon. L’amo del local, en Xevi Subirana, seu en una taula de la plaça amb un home que deu ser comercial d’oli, perquè en un maletí veig que hi porta mostres. El bar, El Clot dels Romans, es veu que està fet per algú que pensa, que cuida les coses. Hi ha una moto antiga a l’entrada i moltes ampolles de vermut als prestatges. És un bar de vermuts. Però ja veig que la gent també els fa a la tarda, no només a l’hora del vermut.

## Tothom convida en Pep Palau

“Tu, Pep Palau –fa el comercial d’oli–, queda’t una ampolla d’aquestes i tastala. Ja m’ho sabràs dir”. Entenc que al Pep tothom que es dedica a això del menjar li té molt de respecte. L’amo, de seguida, ens posa un vermut a cadascú en copa martini. Aprecio el gest. “I d’on ets?”, li pregunto al comercial d’oli. “De Vilanova d’Arbeca”, em diu. “El que passa és que estic casat amb una vigatana i, com que visc aquí, l’accent es va perdent”. Riu. “Al principi no m’hi acostumava, a Vic. Sóc de calor, jo, i a l’hivern vaig com els pingüins, per la boira”.

Com que hi ha en Pep, la conversa que encetem és sobre l’oli. Sobre la normativa de posar setrills als restaurants. “Això afavoreix sobretot les grans marques”, diu el comercial. “Ara l’oli és pitjor que el d’abans. Ara vas a vendre l’oli extra verge i a fora te’l paguen, però aquí no. A la botiga val sobre cinc euros, i estem parlant d’un producte extraordinari”. Mentrestant, l’amo del bar ens porta olives i patates i un vermut diferent a cadascú. És divertit menjar olives i patates a la tarda. “A tot això hi esteu invitats, eh?” Tothom et convida si vas amb en Pep Palau. Fa fred, però s’hi està tan bé, en aquest racó, que no veiem el moment de moure’ns. Mai hauria anat a parar a aquest baret bonic si hagués vingut jo sola. Però he vingut amb en Pep Palau, que en sap tant. I per això és tan discret. La meva copa ja és buida. La d’en Pep i en Marc, el fotògraf, encara no.✘



## Arribar a Vic en tren o en autobús

Sempre he anat a Vic en tren (a la foto, l’estació), però aquest cop hi vaig en autobús, que no ho havia fet mai abans, i resulta que és fantàstic, perquè arriba sempre a l’hora i hi ha internet amb wifi. L’estació és al carrer del Pare Gallissà, molt a prop del centre de la vila. M’agraden les estacions d’autobusos amb els bars, plens de buscavides, al voltant. Uns bars normals, sense cap ganes de ser memorables. Són els bars auxiliars, els bars on es fa tot per anar per feina, els bars on sempre et cobren ràpid.



## La plaça Mont-rodon i El Clot dels Romans

A la plaça Mont-rodon hi ha un bar de vermuts, però també de copes de cava, de cerveses, de vi, que es diu El Clot dels Romans. El seu amo és en Xevi Subirana, que, quan hi anem nosaltres, seu en una taula amb qui deu ser el seu comercial d’oli. Realment, el lloc sembla un raconet de Roma. Hi ha taules i cadires a fora, a la placeta, que fa baixada i és petita i enclotada. Una placeta amagada i preciosa, que val molt la pena. Mai hauria anat a parar aquí, si hagués vingut sola a passejar per Vic.



## La plaça del mercat et fa viatjar al cor de Catalunya

És cert que tothom que va a Vic va a la plaça del mercat, però deu ser per alguna cosa, de la mateixa manera que tothom que va a Vic se’n torna a casa amb una llonganissa. Anar a la plaça Major amb una mica de cèntims per gastar, vet aquí el meu dissabte ideal. Mirar els pollets, els ous, el planter, la tòfona (quan n’és l’època), les gàbies de gallines, els enciams, les eines, les herbes remeieres. Anar a fer unes patates rosses amb el cistell ple. Pensar que sí, que sí, que ets de veritat al cor de Catalunya.

# ‘IN SITU’



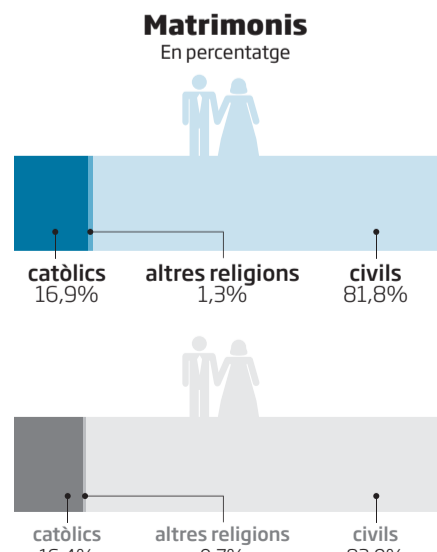
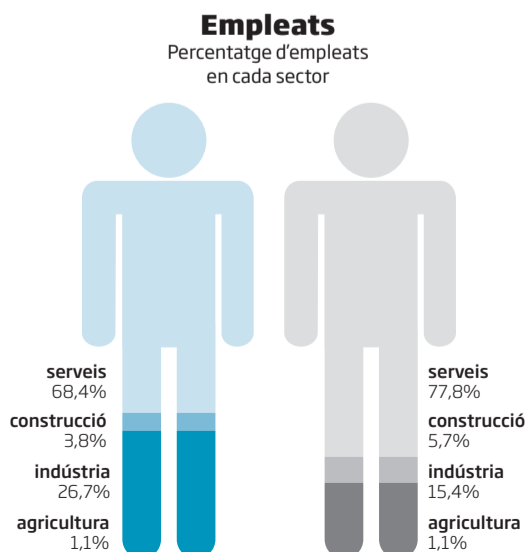
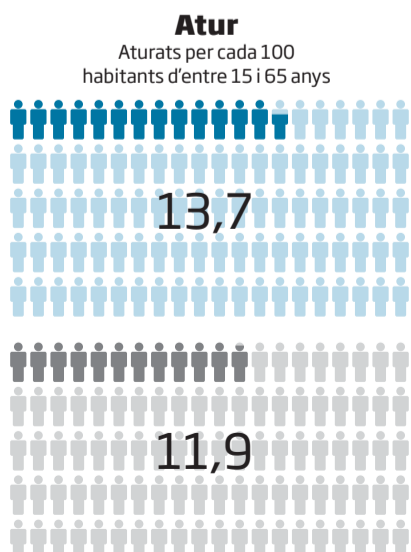
## ESQUEIXANT LA BOIRA

**NAJAT EL HACHMI**  
ESCRITORA

Seria fàcil al·ludir al tòpic llorià i dir que Vic segueix sent la mateixa Ciutat dels Sants on Laura va patir el control social, la hipocresia i el provincianisme. En efecte moltes coses no han canviat gens en aquest racó de món i algunes pàgines de la novel·la semblen descriure una realitat ben contemporània. El tren mateix que fa penetrar els passatgers en la seva boira característica els matins glaçats dels seus nous mesos d’hivern sembla anar a la mateixa velocitat que fa un segle.

El clima, la situació d’una plana encerclada de muntanyes i el caràcter marcat dels seus habitants fan de Vic un lloc únic. El casc antic mateix dibuixa una estructura circular, tancada en ella mateixa, i aquest és el retret que fan molts novinguts als vigatans de tota la vida. Però aquesta queixa tan sovintejada de vegades no deixa veure que, de fet, en molts aspectes Vic ha patit una transformació substancial tant del seu paisatge urbà com de l’humà. Alguns ja hi hem aterrat amb la universitat engegada i no som prou conscients de l’esqueixada en la boira que ha suposat.

L’altre fenomen que ha capgirat Vic, per descomptat, ha estat el de la immigració, per molt que hagi estat presentada per les autoritats pertinents sempre com un problema, més en clau de conflicte que en clau de canvi. Només cal mirar les llistes electorals per adonar-se de la transcendència que aquest element ha tingut en la política vigatana. Aquí va néixer Plataforma per Catalunya en una època en què la voluntat dialogant de Jacint Codina no va aconseguir apaivagar els rumors sobre la immigració. Aquest és l’altre Vic, que també existeix, el que vol fer de contrapès a l’opció xenòfoba, ara disgregada en quatre llistes diferents. En total n’hi ha dotze, de candidatures que serveixen de mirall d’aquesta ciutat de contrastos sota la boira.✘



Font: Elaboració pròpia / Gràfic: ARA