

Nati Abulí i Subirós



La majoria dels lectors coneixen el restaurant Ca la Nati, d'Albons, ja que és des de fa molts anys un punt de referència de la cuina casolana de l'Empordà. Els qui ja tenim més anys, però, associem al restaurant la figura de la Nati Abulí, la vergelitana que hi ha donat nom i fama al llarg d'unes quantes dècades.

Un vespre de primers de novembre ens trobem amb la Nati a casa seva –a tocar del restaurant que ara regenta en Xavi, el seu fill gran, sota la seva atenta mirada de mare protectora–, amb la intenció de fer-la petar una estona i conèixer una mica més els secrets de Ca la Nati.

Amb la mateixa expansió afectuosa amb què rebia els amics i coneguts al restaurant, ens fa passar a la saleta on compartirem un bon cafè mentre ens va desgranant els records i les emocions de tota una vida.

Vaig néixer a Verges el primer any de la guerra. El meu pare era de Banyoles i per raons de feina va venir cap a l'Empordà, on va conèixer la mare i es van casar. Vivíem

a darrere del *Centro*, el cafè de la carretera, i allí vaig passar els vint primers anys de la meva vida. El pare era un treballador a sou i la mare servia en una casa de Verges, on jo tot sovint li anava a donar un cop de mà. Vaig anar a estudi a les monges i, quan aquestes van anar-se'n del poble, vaig seguir amb la senyora Enriqueta i *donya* Montserrat, com la majoria de les noies de la meva edat.

SERRALLERIA



Jaume

JAUME DARNACULLETA LLORENS

Disseminat

Tel. 972 78 03 10 - 972 78 08 29

VERGES (Girona)

Com que hem vist que la Nati era una de les noies que feia el Ball de les deu en una filmació de la dècada dels cinquanta dels carnivals de Verges, aprofitem la referència per a encaminar-la cap a les diversions de la nostra vila en els anys de la postguerra.

La meva família era curta: jo no vaig tenir germans, i el meu cosí, en Vicenç Subirós, tampoc; per tant, l'un i l'altre ens hem estimat com a germans. Els temps eren estrets, però van ser uns anys molt feliços, encara que no tinguéssim tantes coses com hi ha ara. Podíem anar al cine i al ball sense haver de sortir del poble i sempre hi havia un gran ambient. Quan era el temps, anàvem a les festes majors del voltant, a peu!, amb tots els de la colla fent gresca pel camí. Especialment recordo la de l'Escala, perquè en aquell temps gairebé no vèiem mai el mar i aquell dia, quan arribaven els pares, solíem fer la dinada arran mateix, a la platja de les barques. No hi havia gaire diners, però per a ser feliços tampoc no en necessitàvem.

I va ser en aquests anys que vaig conèixer en Narcís Guàrdia, d'Albons, i al cap de quatre dies ja ho sabia tot el veïnat, sobretot els pares, perquè a darrere del Centro hi paraven el sol i hi xafardejaven les àvies del carrer, sobretot la Irene del Centro, que no sé pas com s'ho feia, però ho sabia tot de tota la colla de joves. Però els dies van fer el seu curs i, passats els vint anys, em vaig casar amb en Guàrdia i vaig venir a viure a Albons.

I la cara li canvia. Es lamenta de com era de dura la vida del pagès en aquells temps i sobretot la de la dona pagesa, que a més de la feina de la casa havia d'ajudar en les tasques del camp i del bestiar i encara de vegades es llogava per fer feines esporàdiques en explotacions agràries veïnes per a poder ajudar en l'economia familiar.

Era un matament, no ho vulgüeu pas saber, però cada dia havia de

portar les vaques a pasturar al camp, on l'àvia del meu home, que ja ranejava els noranta, les vigilava durant tot el dia. S'havia de treballar molt per a poder tirar endavant, i era una feina pesada i bruta. Jo sempre pensava que les coses podien ser diferents, i un dia, per casualitat, l'avi Coll va comentar-me amb decepció que, després d'haver construït un centre social per al poble, ningú no se'n volia fer càrrec. Jo que m'ho rumio i al vespre dic al meu home que m'hi vull apuntar. «Ets boja», em va contestar. «Què en saps, tu, d'aquest negoci i de servir clients?». Però la decisió estava presa i l'endemà mateix vaig presentar la sol·licitud. Em van adjudicar, doncs, el Centre Social, que seria l'inici de Ca la Nati.

Insistim en la pregunta que li havia fet el seu home: Què en sabis, tu, de restaurants i clients?

La meva sogra, que era molt bona cuinera, sempre em deia que jo tenia molta traça per a la cuina. I això del restaurant ho vam anar engegant a poc a poc. Tot primer oferíem només els plats que menjàvem nosaltres i, com que eren de l'estil de cuina que volien els clients, cada cop el negoci s'anava fent més gros; fins a tal punt que el meu home va acabar venent-se les vaques i deixant la vida de pagès per dedicar-se també en cos i ànima al restaurant. Des del començament, vàrem tenir clares dues coses: que havíem de fer bé allò que sabíem fer i que no havíem de tenir mai un no per a ningú. Quantes vega-



des havíem de dinar nosaltres i no teníem pa perquè havíem fet curt i havíem servit també el nostre als clients!

Amb el pas del temps, t'adones que era el camí correcte i que alguns clients premiaven aquest tarannà amb una fidelitat diària d'anys i anys.

I els fills es van fer grans i Ca la Nati va canviar de local. Ara seria una espaiosa casa en un hort molt gran que can Guàrdia tenia molt a prop d'on era el Centre Social.

Quan el fill gran, en Xevi, va decantar-se per seguir l'ofici, vàrem fer el pas: un restaurant nostre que havia de seguir els passos del que havia estat Ca la Nati però amb més espai i més bones condicions. En Quim, el petit, no estava ben decidit si voldria ser-hi o no, i finalment va anar per un camí ben diferent: és bomber, i crec que va fer bé, perquè això de fer feina física és ben bé per a ell, i aquest



Conxita i Llúisa Bagué, Esperança Ribas, Nati Abuli i Vicenç Subirós



En Narcís, la Nati i la Maria Ribas

aspecte és molt valorat en el cos on treballa.

I hem passat molts bons anys darrere dels fogons i fent que la gent s'atipés i s'ho passés bé a la casa. Vam tenir la sort d'obrir en un temps en què les coses anaven bé i que els negocis rendien si hi posaves esforç. Ara tot és més embolicat i ja no n'hi ha prou de treballar de valent. No és una època tan bona per als negocis familiars i, a sobre, hem de plantar cara a la crisi econòmica que molts hem notat, i força. Però jo sempre recordo a en Xevi que, si seguim la línia de Ca la Nati, molts d'altres ens passaran al davant en aquesta davallada.

La Nati, quan parla del restaurant, encara s'hi refereix en primera persona, tot i que el fill i la jove ja fa temps que són al capdavant del negoci. Ella se'l sent seu, en forma part indissoluble i cada dia hi passa.

No és pas que hi hagi de fer gaire res, però va bé que vagi a obrir i que arregli quatre coses abans no comenci la feina grossa. I el dimecres vigilo l'escudella, perquè per a fer-la bona s'hi ha de gastar molt de temps, i d'això, a mi, me'n sobra. De fet, el temps és el secret de la cuina. Jo sempre dic a la jove que fugi de tot això precuinat que ofereixen els viatjants: un bon arròs comença amb un bon *sucfregit*, i, per més que diguin, el millor és el que podem fer a casa amb temps, bons ingredients i bones mans.

Però el dia li deixa moltes hores lliures que aprofita amb deler. Amb el cotxe recorre tot sovint els pobles que de menuda havia fet a peu, i Verges torna a ser per a ella un referent habitual.

Agafa el cotxe i en un moment sóc a Verges o a Torroella. De vegades, quan surto del Casal de Jubilats de Verges, dic a les amigues que me'n vaig fins a l'Escala a fer un volt i moltes fan escarafalls: «Ara vols anar fins a l'Escala?»

Però a mi no em fa mai mandra anar d'un lloc a l'altre, i mentre tingui força ho continuaré fent.

El cafè s'ha acabat; un dels néts ja treu el cap i s'ha anat fent ben fosc. És hora de deixar la Nati amb les seves obligacions de mare i àvia, que de ben segur són les que l'omplen més a hores d'ara. Aquesta és, doncs, la Nati, aquella nena «normal» de poble que ha sabut construir-se una vida amb esforç i dedicació als altres; perquè en el fons sap que, gràcies a ella i al seu restaurant, molta gent ha tornat a casa més feliç que no n'havia sortit.

JORDI ROCA (TEXT)
QUICO FERRER (FOTOS)



Bé a Casa 
atenció domiciliària

Marta Margall i Sastre
696 707 481
martamargall@hotmail.com