

Un segle i mig, i continua

La popular Fonda Finet de Sant Feliu de Pallerols té, com a mínim, 150 anys d'antiguitat i pot presumir d'haver estat portada sempre per la mateixa família



En Josep Serrat i la seva dona, la Carme Costa, en primer terme, a la façana del seu establiment del carrer Sant Antoni. Rere d'ells, en Toni i la seva dona Teia, i els fills d'aquests, l'Anna Maria i en Guillem.
Foto: R. E.

D'establiments amb 150 anys d'història en sobreviuen uns quants, però molt pocs poden presumir d'haver estat a mans de la mateixa família de manera ininterrompuda durant tant de temps. Una d'aquestes excepcions és la Fonda Finet de Sant Feliu de Pallerols, de la qual es té constància escrita des del 1865. "I segur que abans ja s'hi dedicaven", recalca Josep Serrat, l'actual avi de la casa, mentre ens mostra antics llibres de registres i factures que la família, per sort, ha anat guardant.

Aquell document del 1865 esmenta com a propietaris el matrimoni format per Joan Serrat i Magdalena Casas. L'escrit –un inventari vinculat a una herència– dona una idea de les modestes dimensions del negoci, situat al mateix lloc que l'actual seu

principal de la fonda, al carrer Sant Antoni. Hi consten tres màrfeques, dues taules, quatre bancs, dues estovalles, 12 tovallons, quatre porrons i tres petricons (porrons mitjans). Era l'any del pronunciament del general Prim contra el règim d'Isabel II, deia fa poc l'escriptor Josep Valls –gran amic dels Serrat– en una crònica en aquest diari. "I ni tan sols existia les Planes com a municipi", hi afegeix en Josep, en una demostració de patriotisme santfeliuenc i rivalitat veïnal.

A aquella primera parella els van rellevar en Francisco Serrat i la Carme Puig, i rere d'ells, l'Antonio Serrat i la Pilar Pujol, els pares d'en Josep. Amb 86 anys molt ben portats, el cap de la família, casat amb la Carme Costa, ja ha cedit les regnes al seu fill Toni i la dona d'aquest, la Teia Corcó. Mentrestant una nova generació –en Guillem i l'Anna Maria, néts d'en Josep– ja empeny amb força.

El nom de l'establiment és degut a l'elegància de la Magdalena, la mestressa del 1865. Es veu que la gent la trobava "fineta", un adjectiu que van acabar fent masculí a l'hora d'identificar el negoci. En els seus inicis la fonda pròpiament dita estava al primer pis, mentre que als baixos –on ara hi ha uns menjadors– hi tenien la quadra i una botiga on servien vi. Les habitacions dels clients i les de la família eren als pisos superiors. Històricament, la jornada de més feina era el diumenge, dia de mercat. Els plats no eren aptes per a sedentaris: sang i fetge amb ceba, pota i tripa i peus de porc era el més habitual. En una factura del 1946 veiem que un menú costava 15 pessetes i que el 1943 dues persones que van passar una nit a pensió completa van pagar 50 pessetes. Al cap dels anys, els pagesos van donar pas als viatjants i als estiuejants de Barcelona com a clients principals. "Les famílies es quedaven quinze dies o un mes, era molt diferent d'ara", explica en Josep. A mesura que el negoci va créixer amb la incorporació d'un edifici d'apartaments (a can Bep del Firal, una casa del segle XVII remodelada) i un altre d'habitacions, el tipus de foraster també evolucionava. A més dels barcelonins, cada cop tenen més grups familiars estrangers, normalment equipats amb bicicletes. Treballen amb agències, però en Josep ho té clar: "la propaganda més bona és la que fan els clients contents quan ho expliquen als seus coneguts."

Publicat a:

