

LA GASTRONOMIA

37

86

El poble de Vilafant també va destacar en una època pel nombre d'hostals. La seva reputació és de molts anys enrera. La proliferació de tants restaurants s'explica pel fet que hi feien parada els traginers en ruta pel camí reial d'Olot, Vic i Ripoll, segons especificava l'anunci de concurs d'adjudicació. L'any 1833 hi havia vuit hostals amb alberg, una taverna i la posada del comú, que era llogada. Fins al 1828 el governador militar del castell, com a administrador del Reial Patrimoni, concedia el permís; però aquesta facultat va passar a l'ajuntament, que l'arrendava al millor postor. El lloguer havia de pagar-se en moneda d'or o de plata, metàl·lica i sonant. L'hostaler

havia de donar bon menjar, vi bo i cobrar a un preu regular i equitatiu i podia vendre a la menuda vi de collita pròpia. Podien descollar-hi les cavalleries, a les quals calia també subministrar la manutenció.

Aquests hostals de dintre el poble van desaparèixer del tot en fer-se la nova carretera de Figueres a Besalú, i se'n van muntar tres de nous a l'esmentada carretera. Un era a cal Revisor i els altres a cal Petit i a cal Sargento. Va sobreviure només el primer, del qual la gent deia que *no es troba res més bo que a l'hostal de cal Revisor*. En



Els hostals situats a la nova carretera d'Olot eren lloc de parada dels traginers i dels cotxes de línia.

aquest hostal hi paraven els traginers per beure-hi un got de vi o menjar-hi una botifarra amb mongetes o una llonza de porc. S'hi podien comptar fins a quinze o vint carros aturats a la vorera. Després hi va tenir parada el cotxe de línia, els xofers del qual podien gaudir d'un got de vi gratis. També era el lloc de recollida de paquets i comandes. Avui, en el poble i en les seves urbanitzacions, hi ha vuit restaurants i cafès.

Encara el 1903 la població tenia un forn públic que l'Ajuntament arrendava. N'era el flequer Narcís Junquer. El dipòsit de llenya al costat del forn va motivar les protestes dels veïns per por d'un foc i l'ajuntament va obligar a dipositar la llenya a una distància de quinze metres de la paret més propera als veïns.

Una de les especialitats gastronòmiques de la població de Vilafant eren les *pomes de relleño*, que, juntament amb les

de Vilabertran, eren considerades les millors de la comarca. Era un plat que no faltava a les postres de la festa major i que era molt apreciat per tothom. Només a l'hostal de cal Revisor, en els anys 1940, es compraven fins a sis coves de pomes per cuinar-les. Es condimentaven amb una espècie concreta de poma que madurava el mes de setembre. Se li buidava l'ull i la grana, que se substituïen per un tap fet de carn picada rostida amb galeta trossejada. Llavors s'enfarinava i

es posava a foc lent en una cassola on hi havia abundor de sucre que formava un caramel. Josep Pla, en el seu llibre *Llagosta i pollastres*, escriu sobre aquestes postres: "si ha de ser perfecte, les pomes han d'ésser una mica agres". També en diu que "és un plat aeri i lleuger que actua de corrosiu sobre la pesantor de la carn i dels greixos". Altres especialitats culinàries de Vilafant eren el platillo de menuts de pollastre i el pollastre rostit.



Unes postres típiques de la festa de Vilafant: les "pomes de relleño".