



## La pequeña historia de "Can Patacano"

### Exordio

A principios de siglo, en Blanes sólo había dos expendurías «profesionales» de vino y ambas se conocían bajo los nombres «can Ton de Plaça» y «can Ton del Passeig». Conveniente será registrar que nuestros abuelos la miraban con prevención porque vendían «vino de fuera» mientras que muchas casas de labradores lo proporcionaban con todas las garantías, pues era de «cosecha propia». Prácticamente resultaban tabernas esporádicas, de unos días, y su apertura tenía como símbolo una rama de pino colgada a la fachada.

«Can Ton del Passeig» tenía la expenduría al extremo sud de esa calle, donde los toneles se alineaban junto a la pared con los correspondientes grifos goteando, gotas que no llegaban al suelo, pues caían en un recipiente de alfarería que acostumbraba a contener un cilindro de metal con cabida de un litro, medio litro, etc. Las medidas, «el porró i el patricó», habían sido prohibidos recientemente por disposición oficial.

Al fondo de la tienda se encontraba un pequeño mostrador de color blanco y verde, con unos botes de vidrio que contenían respectivamente «borregos y carquinyolis». Detrás un pequeño armario con puertas de cristal en el cual se podían ver algunas botellas *d'aiguarent*, *aiguarent de guindes*, moscatel y garnatge de Cadaqués que traía la barca del Rutxet.

Mucha gente empezaba a trabajar a las seis de la mañana y como no desayunaban hasta las ocho, habían de matar el *cuc* con un borreguito y un vasito de *barreja*.

En el sector del mar, se disponía de una sala con dos largas mesas que más rústicas no podían ser, con unos bancos del mismo tenor. Nunca la vi muy concurrida, porqué los días de temporal o lluvia, en los cuales las barcas no salían al mar, los pescadores iban al café de l'Angel (hoy Caja de Ahorros) y sólo acudían a can Ton contados clientes ya entrados en años, una especie de proletariado de la pesca.

Los clientes no pasarían de una docena pero a pesar de la edad eran gente alegre y dicharachera, que se conformaban con un solo vaso de vino para pasar la tarde. Su diversión predilecta era el «Truc» juego de naipes, salpicado de pintorescos embites.

El pintor Graner (que fue después empresario de la Sala Mercé y del Teatro Principal de Barcelona), pintó dos cuadros con los clientes de «can Ton», que la litografía divulgó con inmenso éxito. Uno representa un juego de cartas bajo la luz de un quinqué, con pantalla verde, y otro unos alegres viejos coronados con hojas de parra. Casi todas las casas de Blanes tenían una de estas litografías colgadas en el comedor.

### **El linaje Patacano**

De la noche a la mañana se cambió el panorama, al adquirir aquella anquilosada taberna de gente humilde, un pescador conocido por «El Patacano». Era un hombre con rostro esculpido en piedra de la Palomera. Su mujer ya en la madurez, persona afable, sin declinar la seriedad y dignidad propias del carácter femenino blandense.

En casa Patacano a más de vino empezaron a servir meriendas y aquello corrió como una pólvora, principalmente por la limpieza que parecía imposible en una taberna. Debía ser por los años de la guerra europea cuando «en Roig dels autos» o Celso Basols me llevaron a «fer el ressopó».

Quedé encantado. Una taberna limpia, limpiísima, donde servían unos pollos con chanfaina que orillaban la gula y sobre todo, que el local no olía a vino.

Fuí un cliente de resopones y cuando desde Barcelona anclaba en Blanes, el arroz a la marinera de casa Patacano, nadie me lo borraba del programa.

Se quitaron las viejas mesas sustituyéndolas por otras de cuatro comensales y, poco a poco, también desaparecieron las cubas de la entrada principal y la condición de taberna. Dos nuevos elementos dieron gran impulso a aquel merendero, auténtico baluarte de la cocina autóctona. «L'Esteve» y su joven esposa María Romaní, mujer de un gran corazón y un arte culinario fantástico, aunque hay que reconocer que quien llevaba el volante en la cocina era el amigo Esteban Burcet. Como no quiero disputas sobre el particular, debo registrar como buen *gourmet* que bien podían adoptar aquellos formidables cocineros la leyenda que campea en el escudo de los Reyes Católicos «Tanto monta, monta tanto».

Mis amigos, monarcas del fogón y las cazuelas, se servían de utensilios blandenses, en los tiempos en que la cocina patacana llegó al pináculo de la gloria. En la casa no entraban trebejos de cobre ni de aluminio.

Allí las ollas y cazuelas eran de barro cocido y barnizado de can Busquets, de can Pino o de cualquier alfarería del barrio de S'Auguer. Puedo dar fe de ello. Sigo creyendo que el metal ha desvalorizado nuestros antiguos guisos maravillosos.

### **La personalidad de María Romani**

María Patacana tiene una personalidad de irradiación mundial. Yo he conocido en su establecimiento, clientes de todos los países, de todas las clases sociales, desde la marquesa empigorretada, al mutilado vendedor de coupons comiendo con su familia una sabrosa langosta de mar a la catalana.

Mi estimada y admirada María actúa al mismo tiempo como madre y capitán de empresa. En los momentos de trabajo agobiante, es el general que dirige la batalla, pero en los días plácidos, de actividades normales, cuida a sus huéspedes como si fueran de su propia sangre. María es un personaje que parece salido de «Marines i Boscates», es una figura blandense cien por cien, nacional mil por mil, y en cuanto al ámbito internacional traspasa la imaginación más exuberante.

Han desfilado ante sus cazuelas pintores, escultores, músicos, actores, poetas y sobre todo políticos, incluso de extrema izquierda en situaciones extremadamente delicadas.

Puede decirse que inauguró la «Fonda Patacana» un poeta muy celebrado durante la guerra europea y hoy completamente olvidado, Antonio Martí Monteys. Nadie me desmentirá que el último baluarte pantagruélico del genial José M.<sup>a</sup> de Sagarra fue la cocina de «l'Esteve i la Maria». En cierto modo jubilados, con motivo de la cena que la peña del tresillo celebrábamos como fin de curso, cena que hubiera causado envidia a Nerón y Heliogábalos, María y Esteve volvían a los fogones y se sentaban a nuestra mesa.

No había brindis, pero sí una imponente charla del inmenso poeta de Cataluña, que llevaba su verbo en honor de la dama que presidía la mesa, colmándola de flores, merecidísimas, porque María, mujer trabajadora hasta el agotamiento, por su corazón, por su nobleza, por su cultura, a más de la Medalla del Trabajo merece todas las condecoraciones que ostentan en el pecho las más linajudas damas. María Romani de Burect, en los momentos más culminantes, más críticos, siempre se ha comportado como una gran señora.