

HELENA

BONA TARDA A TOTHOM I BENVINGUDES A LA FESTA MAJOR

Per a tots aquells que no ens coneixeu, som en Joan i l'Helena, propietaris del Restaurant La Deliciosa.

Us estareu preguntant qué hi fem aquíBe, des de la casa Gran ens van proposar fer el pregó de la Festa Major d'enguany, el motiu? creiem que es el fet que el passat mes d'abril ens vam jubilar després de 50 anys de trajectoria La decissió no ha estat fàcil si tenim en compte que deixem enrera més de 100 anys d'història. Per cert us llegiré la notícia més antiga que tenim documentada

Hemeroteca de La Vanguardia, febrer de 1895

Noticia

En la caseta que hay cerca del puente de Sant Adrià de Besòs, sitio conocido por La Deliciosa ocurrió anteanoche lo siguiente

En ocasión en que el dueño de la caseta se estaba acostando oyó que forcejeaban en la ventana y cogiendo una escopeta hizo fuego.

Enseguida salió de la caseta y vió tendido en el suelo debajo de la ventana, a un individuo y correr a otro

El primero tenia una herida en el cuello producida por el proyectil de la escopeta disparada. Avisada la Guardia Civil de Badalona, se presentó en aquel sitio junto con el médico Sr.Manuel Faura que prestó los primeros auxilios al herido. Este manifestó ser francés y que se dirigia a Barcelona junto con el individuo que huyó. Al lado del herido había una palanqueta suponiendose que con ella intentaban abrir la ventana

Evidentment nosaltres no hi erem, pero así nos lo han contado

Avui, dia especial per nosaltres, ens agradaria fer-vos cinc centims d'una part d'aquesta història, la nostra, la viscuda

però això millor us ho explica en Joan, es més vell que jo

JOAN

Era l'any 1952, aixó fa uns 70 anys, els pares acabats de casar varen comprar La Deliciosa, en aquella época un establiment de pas per a tots aquells que transitaven per la NII (Madrid-La Jonquera)

Hi transitaven els Ferraris de l'epoca principalment carros i cavalls qué portaven mercaderia del Maresme (fruites i verdures) al Mercat del Born.

Colindant a la deliciosa hi vivia el Sr. Brossa el ferrer del poble. Perqué m'enteneu el RODI de l'epoca.

A La Deliciosa s'hi servien begudes, preferentment alcohòliques, hom pensava que l'alcohol escalfava el cos. A l'epoca no hi havia controls d'alcoholemia. Però no només bevia el carreter també ho feia el cavall a l'abeuredor que teniem anexe al restaurant i que el pare mantenia sempre net i ple.

Com anécdota us podem explicar que el primer dia de feina la mare estava a la cuina, el pare al mostrador. Es varen servir 6 dinars segons el llibre de caixa, cinc d'ells portaven la seva carmanyola. La caixa del dia, 8 pessetes, tot plegat força dessabedor

Les coses canviaran en poc temps. Aviat inicia la seva activitat just davant de la deliciosa AUTONACIONAL, la famosa fàbrica del biscuter, Pels de la ESO un cotxe amb carrosseria d'al.lumini qué només anava endavant.

Els biscuters estaven supeditats a l'arribada de peces desde França, la patent era francesa. El pare explicava que si arribaven motors a les 3 de la matinada el cap de personal anava casa per casa a buscar a tot els treballadors, per més que us sembli impossible llavors es vivia sense telefon fixe ni mòbil. Els sindicats tampoc existien

L'empresa començava a muntar i encarregava menjar per tot el personal. Calia córrer. Més d'una vegada no hi havia carbó per la cuina i el pare l'havia d'anar a comprar d'estraperlo a la RENFE

Poc temps després la Deliciosa passa de ser un establiment de begudes a ser "una casa de comidas" com consta a la llicència d'activitats concedida per L'Ajuntament. Es nodreix de grans empreses instal·lades per la zona, la Bultaco, Cobega, Cial de Laminados, Fecsa... i de la gran quantitat de transportistes que circulen per la nacional. era un restaurant industrial.

Una anècdota, fa un parell d'anys el Sr.Nomen, directiu de la Bultaco, va voler celebrar el seu 90 aniversari a casa, a la DELI, sempre hem mantingut contacte d'amistat amb molts del treballadors/directius d'aquestes empreses que fa tants anys que van marxar o desaparèixer

Van ser anys de cuina de batalla, com diu el meu amic en Ventura, d'omplir el paidor de molts, molts, treballadors. Treballadors amb feines físiques que necessitaven calories per poder desenvolupar la jornada laboral.

Escudella i carn d'olla, Estofats, Cap i pota, Tripa amb cigrons, Canalons, Bacallà amb patates i all i oli això sí, de patates 1kg.. El que abans era cuina per subsistir, ara s'ha convertit en una cuina per gourmets.

Arriben els 70 i per la Deliciosa còrrer un mal estudiant. El pare no triga a espolsar-me la mandra i inicio la meua formació. Curso estudis d'alta cuina molt marcats per la cuina francesa d'August Escoffier i aprenc a l'escola Robert de Nola, avui desapareguda i en aquells anys dirigida pel gran mestre i estudiós de la cuina tradicional catalana, J.M Lladonosa i Giró tot això compaginat amb estudis d'idiomes i gestió hotelera

Durant tota aquesta època treballo amb el pare. Son anys de molta feina. gran va ser el disgust quan ens vàren tallar la carretera, desvien el trànsit pel carrer Guipuscoa i quedem en un cul de sac. Es perd tota la clientela de trànsit però a canvi guanyem places d'aparcament que en el futur serien imprescindibles. Son anys de progrés econòmic i industrial per Sant Adrià, el polígon Montsolís funciona a ple rendiment

Recordo que a la 1 en punt, sonaven les sirenes de les fàbriques i els treballadors sortien corrents creuant el carrer Guipuscoa per agafar lloc a les nostres taules

Poc a poc ens convertim en un restaurant familiar de referència per la zona, BBCC , bodas, bautizos, comuniones y cualquier tipo de celebraciones. En aquell moment erem dos els restaurants de referència per fer banquets, Hostal Buenavista que regentava la família Matacàs marge esquerra, la Deliciosa marge dret. El riu, sempre el riu, barrera natural

Aquests anys em van permetre pensar la qué seria la meva cuina, la cuina que jo volia fer, una cuina basada en la tradició catalana amb tocs de modernitat.

L'any 1993 mor el pare, el qué havia estat el meu company i sol no puc, el restaurant es molt gran i necessito un nou company pel viatge que vull iniciar, qui millor que l'Helena. Je Je, aquí es quan l'enganyo, i li dic que treballant al meu costat seràs molt molt molt feliç.

Però millor us ho explica ella

HELENA

Doncs si, em va enganyar i no era la primera vegada, ja ho va fer l'any 83 quan ens vam casar. Jo venia del món de la docència, vaig sortir d'una escola amb els meus horaris, les meves vacances i vaig entrar a un restaurant sense horaris, sense vacances, on la jornada més curta era de 12 hores. M'inicié fent tasques administratives i poc a poc vaig relacionant-me amb els clients, amb el temps, formació i l'ajut d'en Joan i els companys esdevinc cap de sala.

D'aquesta època són molts els records i moltes les vivències.

Les personalitats que han passat per la Deliciosa, recordo la visita de l'Ernest Lluch en un dinar institucional, de la Pilar Manjón, presidenta de la fundació 11M. D'en Pasqual Maragall i la seva magnífica lliçó d'història malgrat ja estava diagnosticat. I de molts d'altres.

Em ve al cap el dia que el RCE Espanyol va posar la primera pedra, aquell dia no vam ser conscients de com marcaria la nostra vida professional. Avui, des d'aquí, un record molt especial a tota la família perica de la ciutat esportiva amb els que hem mantingut una molt bona relació, tot i que en Joan es culé.

Recordem també el pas de tantes entitats adrianenques com, l'associació fotogràfica, l'UBSA, Sant Gabriel de futbol, la Penya Barcelonista, l'Associació ASSA, Les celebracions de la Pasqua de la parroquia de les Santes i de tantes i tantes que han celebrat reunions i triomfs a la Deliciosa.

Record per totes les famílies que han confiat en nosaltres per celebrar els que serien els dies més especials de la seva vida. Hem celebrat casaments, hem batejat fills, els hi hem fet el banquet de la comunió. Entre mig bodes d'argent i bodes d'or de pares i avis (hem celebrat les bodes d'or de la primera boda que es va celebrar a la Deliciosa). Hem celebrat festes d'homenatge a clients, gairebé amics que ens han deixat i no podem evitar recordar a tots aquells amics que la pandèmia ens va robar.

Tots aquests anys hem tingut la gran sort d'estar envoltats de grans professionals. Hem format grans equips tot i la diversitat o gràcies a ella.

Hem tingut la sort de poder formar gent jove, de transmetre l'amor per la feina i sobre tot de transmetre coneixement i ofici. Alguns d'aquests joves en l'època del pare s'han arribat a jubilar a la deliciosa, d'altres han marxat però sempre han mantingut un bon record de la època viscuda i amb molts encara mantenim el contacte

Personalment no puc estar-me d'agraïr a la gent de la Deliciosa en aquests gairebé dos anys de la malatia d'en Joan, el seu ajut, escalf i suport

Per a mi la feina més grata ha estat el tracte amb tants tants tants amics com hem fet i poder rebre i veure créixer a terceres generacions menjant canalons i calamars a la romana, broquetes de llagostí, arroz amarillo i fondant de xocolata. Un petó molt gran a tots i ara ja, acaba en Joan

Aquest ha estat un resum molt breu de 70 anys d'història familiar lligada a Sant Adrià, mai hem tingut cap pretensió que nos fos el servei a la gent i l'amor a la cuina ben feta

JOAN

I no volem ser més pesats.

Gresca i xerinola pels mes petits i al jovent alegria, seny i respecte. gaudiu dels actes que aquest vostre ajuntament us ha preparat i recordeu per passar-ho be només ens cal una bona companyia.

Molt bona FESTA MAJOR.