

BUTLLETÍ del GRUP d'ESTUDIS SITGETANS

Any XLI

Maig del 2016

Nº 157

NOTES PER UNA HISTÒRIA DE LA CUINA A SITGES (I)*

Joan Sella i Montserrat

La base documental d'aquestes notes per a una història de la cuina a Sitges que presento és un recull de procedència diversa entre la qual destaco la premsa local. També he recorregut moltes vegades al llibre *Sitges dels nostres avis*, d'Emerencià Roig. La seva primera edició és de 1934. És, doncs, just assenyalar que el llibre de Roig és l'encofrat del text que presento a continuació. Un estudi filològic sobre la paraula xató, obra d'Ignasi M^a Muntaner m'ha ajudat a transitar pel terreny xatonaire. També he consultat bibliografia diversa, amb un bon nombre de documents editats pel Grup d'Estudis Sitgetans, i he acabat posant les teules a aquesta obra amb el treball personal de camp. En aquest escrit parlaré d'una història de la cuina sitgetana i també d'una cuina compartida amb altres territoris però elaborada a Sitges, perquè l'art de preparar aliments no reconeix les fronteres administratives. Per exemple, el xató, el nostre plat més emblemàtic, és propi del Penedès històric, si bé és cert que cada localitat l'interpreta amb un accent propi.

* * *

En el capítol dedicat a l'art culinari de *Sitges dels nostres avis* Emerencià Roig fa una relació de plats de cuina sitgetana. Es prou conegut que el llibre al qual em refereixo és una impagable radiografia panoràmica d'usos i costums de la vila abans de l'arribada del ferrocarril, quan la ruta terrestre entre Sitges i Barcelona durava vuit hores en diligència, via Vilafranca del Penedès i Sant Boi. Quan Emerencià Roig escriu sobre cuina sitgetana no diferencia entre especialitats locals i plats que formaven part de l'inventari gastronòmic del Sitges decimonònic. És des d'aquest criteri que parlo en aquest escrit.

En tot cas, sí que tenim una singularitat específica, la *pasta de mona*, la creació de la qual Emerencià Roig atribueix a una dama anomenada la Tobella. Aquesta

condició ja és, per si mateixa, un tret singular, però encara pot ser més interessant saber que l'afirmació de l'autor del *Sitges dels nostres avis* no és veritat absoluta. Si fullegem els *Eco de Sitges* de les últimes setmanes de quaresma de l'any 1900, veurem un anunci que diu: "Legítima pasta de mona de Concepción Virella", i, entre parèntesis "sucadora de la popular Tarena inventora de dicha rica pasta. Con 25 años de práctica en compañía de la misma". I, a més, una adreça a on anar a comprar el producte, el carrer de Bonaire cantonada al de Joan Tarrida. En relació a aquesta preparació es pot afegir un costum especifi-

EMERENCIÀ ROIG



SITGES DELS NOSTRES AVIS

PRÒLEG DE LLUÍS JOU

GRUP D'ESTUDIS SITGETANS
SITGES 2006

* Text de la conferència pronunciada per l'autor al local del Grup d'Estudis Sitgetans el dia 9 d'abril de 2016

cament sitgetà: no només es consumeix per Pasqua, com les altres mones, sinó que aquí la mengem, o la podem menjar, tot l'any.

L'arròs de Sitges, que també cita Roig en el seu llibre, "tal volta fou", diu l'autor, "el guisat més popular de tots". Aquest *arròs de Sitges* l'oferia la fonda Carcolse, probablement el lloc on es va inventar, que era on feien parada Santiago Rusinyol i la seva colla modernista. Constava, com a base, d'un sofregit clàssic, amb l'addició de safrà, ametlla i pa torrat. El tall era compost de salsitxes, costelles de porc, llagostins i tellines. El plat, conclou l'autor, desprenia grans aromes i presentava "unes coloraines molt atractives". Afortunadament, l'*arròs de Sitges* no és una recepta fossilitzada entre uns fulls de paper groc, sinó que, es pot seguir degustant, com a mínim, a dos restaurants de Sitges. En un altre apartat d'aquest escrit em referiré a altres arrossos documentats en la historiografia local. Hi ha un altre plat que Emerèncià Roig considera una originalitat sitgetana: la *llagosta amb cargols*. Els dos elements es couen amb un sofregit enriquit amb una picada d'ametlles, safrà i pa torrat.

A la llista d'Emerèncià Roig també apareixen les avui gairebé oblidades *sardines amb esmarris*, on aquests peixos es couen en un sofregit ametllat. En principi, pensava dir que compartíem aquest plat amb pobles costaners del Tarragonès, on es segueix cuinant i on en fan concursos que surten per televisió, però, aprofundint una mica més, he de dir que les fórmules són diferents. Al Tarragonès les ametlles de la recepta sitgetana són substituïdes pel pa torrat. Alguns hi afegeixen nyora, altres, no. Com a conclusió provisional es pot dir, doncs, que compartim el nom i la memòria, després cadascú posa l'accent culinari on li convé.

En cap dels diccionaris catalans que he consultat no apareix el mot *esmarris*. He trobat, però, *smarido* al Diccionario de autoridades de 1739, que és, en realitat, la primera edició del diccionari de la Real Academia Española. Aquest diccionari defineix *smarido* com "pez semejante al arenque o a la sardina" i fa derivar la paraula del llatí *smaridus*. Ventura Sella em va indicar que *smaridus* és un adjectiu que procedeix del substantiu *smaris*, mot que en català denomina la xucla, peix blau que no he arribat a conèixer però, segons el llibre *Les senyes de mar dels mariners sitgetans*, es pescava a Sitges. El procés filològic es pot descriure de la manera següent: els ciutadans de l'imperi romà assentats a la Tarraconense guisaven els *smaris* d'una manera determinada que va perviure en el temps. El nom del peix va passar a denominar la forma de preparar-lo, independentment de l'espècie de peix que s'utilitzés. Pels camins del temps, va evolucionar la pronúncia i els *smaris* llatins van passar a *esmarris*. Una ruta semblant, però en direcció inversa, va seguir la denominació de l'arròs cuit a l'Albufera valenciana en una paella. El continent va acabar dominant el contingut.

* * *

Jo, per ara, crec que les singularitats gastronòmiques sitgetanes s'acaben en les quatre preparacions que acabo d'explicar, però faré un recorregut per plats que es cuinaven o es segueixen cuinant a Sitges i que, per una raó o altra, han tingut un relleu especial. "Entre les viandes que van fer època", segueix explicant Roig al Sitges dels nostres avis, "hi havia els *cargols a la petarrellada*". Avanço la fórmula d'aquest plat: els cargols, una vegada purgats, s'amunteguen entre feixos de farigola i romaní, es cala foc, que ha de durar fins que els cargols deixen de fer la fressa característica, senyal que han eliminat la bava, i es mengen sucats amb allioli.

Aquests cargols perfumats amb farigola i romaní tenen un encant primitiu, accentuat encara més per la seva denominació, l'onomatopeia *petarrellada*. El diccionari Alcover Moll recull aquesta manera de preparar els mol·luscos de closca en espiral sense posar èmfasi en el lloc de procedència del mot, cosa que vol dir que el seu ús traspassava territoris. I el volum *Corpus del patrimoni culinari català* inclou uns *cargols a la petarrellada*, però en canvia i simplifica el mètode de preparació, perquè suprimeix la foguerada de branquillons aromàtics i posa les bèsties en una llauna que va al forn. Això ens porta a concloure que aquests cargols formen o formaven part de l'inventari culinari local, però que no son una singularitat territorial.

Si ens apartem del que és estrictament la cuina, hi ha la *malvasia de Sitges*. Sortosament, la nostra malvasia ha deixat de ser un tret específic local, com ha estat durant les últimes dècades, cosa que l'hauria abocada a la extinció, i ha trobat un camí de futur, encara que, tal vegada, fora del terme municipal, perquè, de fet, *malvasia de Sitges* és la denominació d'una varietat de cep, com ho són, el cabernet sauvignon o el moscatell d'Alexandria

En el passat, el nom de Sitges va córrer per tota Europa associat a la seva *malvasia*. En aquella època, Sitges va saber universalitzar la seva manera de ser en forma d'una ampolla de vi. El 1779, l'obra *Geografía moderna* recull aquesta notícia sobre Sitges: "Villa de 3.050 personas, está situada en la costa del mar. El terreno es escaso de granos, pero plantado de viñas, de cuya uva se hace como ochocientas cargas de malvasía un año con otro, la cual es muy especial, y se extrae a la corte de España, Francia, Inglaterra y Rusia". Amb aquest exemple de la malvasia intento explicar que el que assegura la pervivència de les singularitats gastronòmiques locals no és simplement la seva existència sinó la seva difusió.

A Sitges, estem veient, en els últims anys, un canvi profund en el model de negoci de la pastisseria. Cadenes i franquícies guanyen terreny al negoci tradicional. A l'aparador de dos d'aquests establiments franquiciats, veig, en un lloc preferent, piles de . Benvingudes siguin aquestes peces originàries d'Alboraia,

ideals per acompanyar l'orxata. Llàstima que aquests pastissers nouvinguts no hagin tingut la perspicàcia d'incloure en la seva oferta la pasta de mona sitgetana. Perquè la nostra pasta de mona també combina perfectament amb l'orxata.

La premsa sitgetana a cavall dels segles XIX i XX porta molts anuncis d'establiments barcelonins que oferien pasta de mona elaborada a Sitges. Els pastissers locals feien imprimir anuncis, més o menys agressius. Ja he parlat de Concepción Virella que es declarava aprenenta de la Taneta, "autèntica inventora de la *pasta de mona*". El pastisser Massó, establert al Cap de la Vila des de 1896, assegurava que la seva pasta era la "legítima, reputada por los años de mi elaboración." Al seu torn, la confiteria la Perla feia, el 1902, un avís i al mateix temps un recordatori: "Advertimos al público que esta casa no tiene expendedores ni revendedores de nuestra *pasta de mona*, única, exclusiva en Sitges, premiada en la Exposición Culinària de Burdeos en 1890". Indubtablement va ser l'edat d'or d'aquesta especialitat. Fonament aquesta afirmació en l'existència de la pugna comercial al voltant del producte que acabo de descriure. Actualment, si no s'aconsegueix remuntar la situació a través de les noves pastisseries i els restaurants compromesos amb la cuina local, temo que la pasta de mona entrarà en un període de fossilització.

* * *

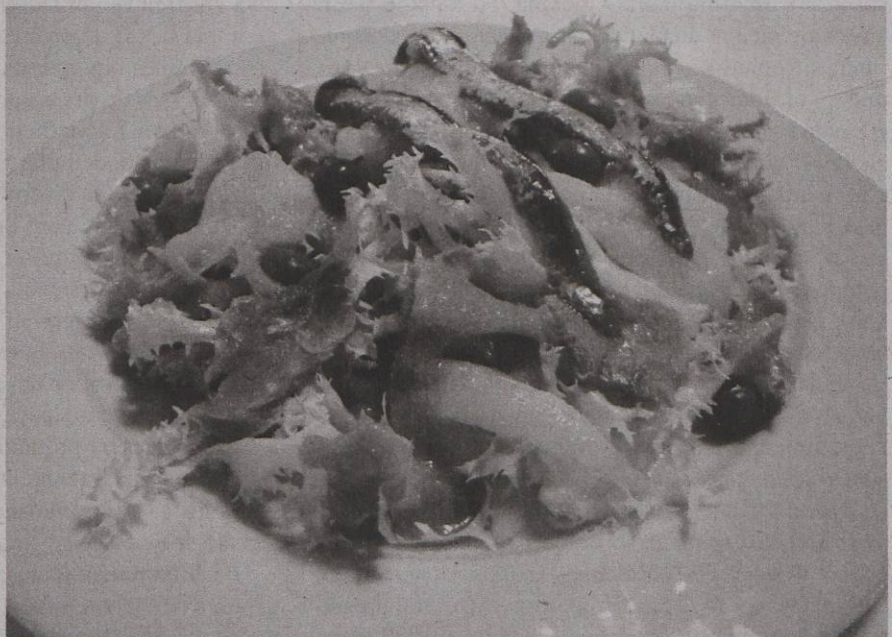
De les menges més antigues dels habitants de l'actual territori de Sitges, n'hi ha mostres en les restes que va trobar una excavació arqueològica en una sitja situada en el puig de Sitges, la nostra acrópolis, com li agradava dir l'enyorat Ramon Planes quan es referia a la part alta de la vila vella. Hi van aparèixer espines de pàgres i *pagells*. Dos peixos de forma i color molt semblant, però d'interès gastronòmic molt diferent. Sobre el *pagell* he pogut constatar que és un peix molt més conegut a Sitges que en altres llocs, i que quan aquest peix procedeix de la costa garrafenca, és molt més bo que el pescat en altres llocs. El gust del peix depèn del que la bèstia menja, afirmava Josep Pla. Aquesta és l'explicació del fet que el *pagell* sigui molt més conegut i apreciat a Sitges que en altres mercats.

Insisteixo en les qualitats del *pagell*. Àngel Muro, tractadista gastronòmic de gran influència a finals del segle XIX, afirmava que el *pagell* era superior al besuc del Can-

tàbric. Aleshores les aigües marines encara no estaven pertorbades per la contaminació. Parlant de la qualitat del peix de Sitges, en un document exhumat per la investigadora Lourdes Mateo Bretos, apareix la que, probablement, és la primera notícia gastronòmica relacionada amb la vila deixant de banda la malvasia. Es tracta d'una nota redactada el 1675 per Miquel Calderó, ministre de la Reial Audiència de Barcelona: "La vila de Sitges", escriu Calderó, "per la raó de la seva situació té moltes comoditats", entre parèntesis aquí sembla que el senyor Calderó ja s'anticipa a les aptituds turístiques de la vila, "i tantes com cap altre del Principat, i el seu terreny és fèrtil de fruits i en particular de vins excel·lents, i que es venen a molt pujats preus". I afegeix: "La seva mar és abundosa de peix, i bo". Si Calderó qualifica el peix pescat en aigües sitgetanes d'abundós i bo, significa que aquests qualificatius no el mereixien pesqueres d'altres llocs.

Davant el litoral de Sitges, majoritàriament les costes de Garraf, hi ha 13 surgències d'aigua dolça, la més coneguda de les quals és la Falconera, i és sabut que on s'ajunten aigües dolces i salades es crien nombrosos microorganismes que atreuen els peixos. Tothom coneix la fama dels llagostins de Vinaròs i de Sanlúcar de Barrameda, llocs o conflueixen, respectivament, l'Ebre amb el Mediterrani i el Guadalquivir amb l'oceà Atlàntic. La qualitat i l'abundància de peix a Sitges es devia a l'existència dels tretze aiguabarreigs que he mencionat. Els caladors de davant del litoral sitgetà atreïen pescadors forasters, alguns dels quals es van establir al poblat de Garraf i altres van crear assentaments a l'indret conegut avui com les Botigues de Sitges.

Però tot això ja és història perquè avui la majoria



Un plat de xató de Sitges

d'aquestes surgències, si no totes, estan contaminades per les filtracions altament tòxiques de l'antic abocador d'escombraries de l'Àrea Metropolitana de Barcelona, situat a la Vall de Joan, en el massís del Garraf. La contaminació i la sobrepesca ens han fet perdre o disminuir dràsticament les nostres menes de peixos. No m'endinsaré en aquest territori, perquè el peix que arriba a les parades es troba condicionat pels interessos comercials. Puc dir, però, a través de la pròpia observació, que peixos abans quotidians a les peixateries de la vila, ara hi són rars. Per exemple: la rascassa, a Sitges anomenada *polla*, un parent de l'escòrpora però amb un aspecte no tan monstruós. Fa anys que no veig les *llagostetes verdes* pescades per la flota local, que si, per la seva mida, no valien per a fer un plat, es podien convertir en protagonistes d'un arròs. De les *cornetes*, no en parlem. Fa vint anys una safata d'aquest mol·lusc era sinònim de bon humor familiar, encara que en toquessin tres per cap. També les *mabres*, peixos estimats a Sitges i molt poc coneguts a fora.

Estic parlant de l'antiga abundor i qualitat del peix sitgetà, però cal explicar el que sabem sobre la manera com aquesta matèria primera arribava a taula. He citat abans les sardines amb esmarrís i la llagosta amb cargols. De la cuina marinera pròpiament sitgetana, i quan dic marinera vull dir preparacions fetes per pescadors a la barca, tenim escasses referències. Sabem que tenia prestigi, perquè va ser un grup de pescadors de Sitges el que va cuinar diversos plats mariners en el solemne sopar fet al Retiro el gener de 1882, per a celebrar l'arribada del ferrocarril a la vila, i cedir als pescadors la responsabilitat de cuinar una part d'un banquet on es celebrava el fet més important viscut per Sitges en segles no era cosa de broma.

No he trobat cap rastre documental del contingut d'aquells plats mariners, però puc oferir dos detalls sobre la cuina marinera sitgetana. Fa més de trenta anys vaig menjar un plat de barca elaborat per dos mariners sitgetans. La preparació la denominaven *ranxet*, que és el nom genèric que donen els mariners de la costa de Ponent als plats cuinats a bord. Cal aclarir que el *ranxet* que vaig tastar era una variant enriquida del plat, perquè a les barques no s'utilitzaven peixos nobles, sinó els que eren més difícils de vendre. Per tant, la base de la recepta era marinera però el peix que componia el tall del plat, en aquell cas llobarro, d'alt valor en el mercat, era més propi de cuina entaulada en una casa burgesa.

La base de la preparació era la següent. S'enrosseixen els alls amb oli d'oliva, vigilant que no es cremin. A continuació es fregeix polpa de tomàquet. Quan aquesta és cuita, s'afegeixen patates escapçades i polpa de nyora. Es dona un tomb al conjunt per tal que s'amari de l'oli i s'afegeix brou de peix en quantitat tal que tot just cobreixi els elements sòlids. Un cop cuites les patates, s'hi posa el peix que convingui, sempre millor de carn dura. Cuit el peix, s'apaga el foc i es re-

mata amb una morterada d'allioli negat. I deu minuts de repòs.

Carme Barrachina i Rovira, antiga mestressa de la cansaladeria La Torre de les Hores, va extreure de la barca d'en Teixidor una altra recepta marinera. La base està formada per alls crus i escalivats, tomàquet escalivat, pa torrat i oli. S'afegeix el peix que més convingui, per exemple el rap. La recepta es pot trobar al llibre *Sitges, cuina d'arrels*, del qual és coautora Carme Panyella i Barrachina, filla de la recuperadora de la recepta.

Per omplir la manca de dades sobre els costums culinaris de les barques sitgetanes recorro al llibre de Xavier Mas i Gibert, publicat l'any 1994, *Memorial dels pescadors i els peixos al litoral del Maresme*, extret de converses amb el pescador Francesc Isern. El mariner Isern ofereix a l'autor del llibre dades que es remunten a dues generacions anteriors. Per tant, els usos alimentosos que relata Isern es poden datar a cavall dels segles XIX i XX. D'una manera genèrica, els plats de barca dels pescadors del Maresme estaven fets sobre un sofregit inicial i subratllats amb un all i oli negat. En el tram central de la confecció del plat, el peix anava acompanyat, segons l'ocasió, de patates, fideus o arròs. Com a exemples concrets, hi ha la cassola d'*aranya amb fideus* o la *d'escòrpora amb patates*. Però, tal vegada seria millor dir-ho al revés: les patates, els fideus o l'arròs rebien un complement de peix.

Els instruments i el ritual dels àpats de barca són, també, dignes d'interès. L'atuell on es cuinava el plat era una olla de ferro colat, amb base més ample que la boca per a evitar, en la mesura que fos possible, que un embat de mar la tombés. El contingut de l'olla s'abocava en un gibrell. El patró tastava, en primer lloc, la preparació i, si hi donava el vist-i-plau, els pescadors encerclaven el recipient i, amb la cullera en una mà i una llesca de pa a l'altra, ingerien la menja. Dic ingerien, més que menjaven perquè cadascú tractava d'anar el més de pressa possible per evitar que els altres buidessin el contingut del gibrell a favor seu. No tenien temps ni de bufar la cullera.

Com es veu, la dinàmica d'aquestes col·lacions no tenia gaire poesia, però la matèria primera posseïa la màxima qualitat perquè era acabada de pescar. Era una economia de subsistència. Aquells pescadors, recorda Francesc Isern, pensaven que "menjar cada dia era la millor i la més gran de les utopies socials". Tot això passava, en el millor dels casos, quan es pescava. Si llevaven l'art sense peix o no podien calar pel mal temps, la matèria proteïnica era peixopalo o bacallà. A mida que passaven els dies sense pescar, recorda Isern, les cassoles anaven enviduant fins arribaven a ser, tan sols, d'arròs o fideus.

Per Emerència Roig coneixem més detalls sobre la cuina del peix a Sitges, però preparada i menjada a terra, que és un apartat diferent. L'autor destaca pre-

paracions burgeses, o sigui plats on intervenien espècies que es venien a bon preu. L'autor de *Sitges dels nostres avis* fixa l'atenció en una fonda decimonònica del carrer d'en Tacó, anomenada popularment Ca la Pepa de Tots. Aquesta senyora servia els peixos més nobles, *llagostes*, *llagostins*, *llomastres* –que és així com Roig anomena els avui coneguts com llamàntols, llongants o llobregants, etc, cosa que em fa reclamar per al crustaci de les pinces, parent de la llagosta, la denominació sitgetana de Roig, llomastre– amb un sofregit de ceba, tomàquet, julivert i safrà.

I, cal, doncs, parlar del *safrà*. Ja sabem que part de l'èxit de l'*arròs de Sitges* a la fonda Carcolse era deguda a ser "molt carregat de safrà". Gràcies a Carme Muntaner i Alsina, podem saber que la tradició safra-

nera de Sitges es remunta, com mínim al segle XIV. La investigadora ho va donar a conèixer a la monografia *Festes, àpats i treballs. Les diades de Sant Bartomeu i santa Tecla a l'Edat Mitjana*, publicada pel Grup d'Estudis Sitgetans. A Sitges es cultivava safrà, i la Pia Almoina, la institució senyora feudal de Sitges després de Bernat de Fonollar, rebia, com a impostos, els estigmes del pistil del *Crocus sativus*, avui l'espècie més cara del món, cultivats en els horts de la vila i que també es conreava, segons Carme Muntaner, a l'hort del castell. El cultiu del safrà al Sitges medieval no era una excepció a Catalunya. Santa Coloma de Queralt, a la Conca de Barberà, va guanyar fama en aquells temps com un important mercat d'aquests estigmes. Avui, el *Crocus sativus* es torna a cultivar a la Conca.

(continuarà)

Llocs, cases i famílies sitgetanes

CAN BASCÓS DEL CARRER DE LA CARRETA

Àngels Jordà i Alsina

En la primera meitat del segle XVII, van arribar a Sitges tres germans mariners nascuts a Sant Feliu de Guíxols, es deien Tomàs, Francesc i Grau Bascós i Soler.¹ El 14 de setembre de 1749,² Grau Bascós es casà a l'església de Sant Bartomeu i Santa Tecla amb una noia sitgetana, Magdalena Massó i Matalí, que era cunyada del seu germà Tomàs.

Magdalena era d'una família de gent de mar. El seu pare, Josep Massó i Vidal, i els seus oncles tenien una embarcació de vela llatina que podia transportar càrregues de fins a 200 quintars,³ i vivien al carrer de la Carreta.⁴ En aquell temps es navegava a càprici dels vents, i els mariners sabien quan salpaven però no quan tornarien a port –això amb sort, si tornaven–. Per aquest motiu, abans de marxar, procuraven deixar la família en bones mans, i què hi podia haver millor que una altra família coneixedora dels perills del mar. Grau i Magdalena ho van veure clar de bon principi, i van decidir instal·lar-se prop dels familiars de l'esposa, al carrer de la Carreta. Vivien de lloguer, baixant el carrer a mà dreta, entre el carreró de Jafrè, que avui és el carrer de Pau Barrabeitg, i la platja.⁵ En tal lloc, va néixer, a principis de febrer de 1754⁶, el seu hereu, batejat, en honor del nostre gloriós patró, amb el nom de Bartomeu.

Seguint la tradició familiar, Bartomeu Bascós i Massó, va ser mariner, però va arribar molt més lluny que el seu pare. Sabem que, com a mínim, va viatjar

en cinc ocasions a les illes de Barlovento a comerciar. El primer cop, possiblement, a principis de 1791, ja que consta una llicència, atorgada el mes de desembre de l'any anterior, per la seva esposa Maria Soler i Puig per a viatjar a ultramar.⁷ El seu darrer viatge documentat és de l'any 1804, en què va navegar com a sobrecàrrec en la pollacra Margarita, del capità Llorenç Borràs, de Maó.⁸

Mentre preparava el seu casament amb Maria Soler, Bartomeu va assabentar-se que es venia una casa veïna a la seva, situada en el mateix carrer, una mica més amunt, a la cantonada nord del carreró –avui carrer de Pau Barrabeitg–, la casa que hi ha sobre el porxo. El negoci li anaven prou bé i tenia estalvis per a invertir, havia arribat, doncs, l'hora de passar de llogater a propietari. El venedor de la casa era l'adroguer Bartomeu Benaprès i Gibert,⁹ que l'havia heretat del seu pare, Bartomeu Benaprès i Vidal,¹⁰ mariner hisendat i persona influent en el govern sitgetà de la seva època.¹¹ El primer Benaprès propietari de la casa fou l'avi, que també es deia Bartomeu, era fuster i l'havia comprat l'any 1673 a Francesc March, cerer de la ciutat de Barcelona.¹² Bartomeu Benaprès i Gibert estava casat amb Marianna Girona i Pasqual, néta de l'hisendat Pau Giróna, de qui havia heretat una casa del carrer Major¹³, on vivia el seu fill, el cirurgià Bartomeu Benaprès i Girona.¹⁴ Possiblement per aquest motiu, l'adroguer va decidir desprendre's de la vella casa del

carrer de la Carreta en la qual havien viscut quatre generacions de la seva família.

Fos com fos, el 5 de novembre del 1788, davant del notari Manuel Llopis i Falç, el pare, el fill i el nét, Bartomeu Benaprès i Gibert i Bartomeu Benaprès i Girona, en nom propi i en el del seu fill, Josep Benaprès i Benaprès, batxiller en medicina, van vendre, pel preu de 1.875 lliures barceloneses, la casa del carrer de la Carreta, avui el número 16, a Bartomeu Bascós i Massó, comerciant, que no va signar les escriptures, perquè no sabia llegir ni escriure.¹⁵ Segons el Cadastre de 1716, la casa consistia "al sòl del la terra ab dos aposentos y una exideta, entre dit sòl de terra y lo primer sostre hi ha una cuyna y sinch aposentos al primer sostre y sobre un de dits aposentos una golfeta sens usar-se".

Una vegada comprada la casa, se n'hi va anar a viure amb la seva esposa. Allà van néixer els seus fills i d'allà sortia, carregant la caixa de mariner, quan viatjava a Amèrica, fins que el mes de setembre del 1810 no va tornar. Morí en alta mar, durant la tornada de Cuba, en la goleta del patró Miquel Fabrè, dit de la Creu.¹⁶ Aquell mateix any havia reclamat que se li reunís el seu fill Bartomeu, perquè l'ajudés i, de pas, ensenyar-li l'ofici.¹⁷

Bartomeu Bascós i Soler (1796-1852) heretà can Bascós junt amb la responsabilitat de mantenir la seva mare i germanes, per aquest motiu, des de molt jove, s'establí a Santiago de Cuba, on va prosperar arribant a ser propietari d'una botiga de comerç.¹⁸ L'any 1826 es trobava a Sitges, fent reformes a la seva vivenda del carrer de la Carreta, en vistes al seu proper matrimoni amb Pelegrina Carbonell i Bori, previst per a l'any següent.¹⁹ Per això sol·licità permís municipal per l'obertura, a casa seva, d'un balcó de "cuatro varillas de vuelo"²⁰. Els balcons eren aleshores l'última moda. Després de segles de foscor i de petites obertures, que tot just deixaven passar un raig de llum, les cases s'omplien de claror gràcies a aquesta imaginativa pensada: ampliar una finestra o fer un forat a la façana, adossar-hi una estructura de ferro amb barana més o menys forjada, segons els possibles, rajoles de ceràmica al gust per decorar la volada i quatre testos amb clavells. Això era un balcó sitgetà.

Les dades biogràfiques de Bartomeu Bascós i Soler diuen que era treballador, hàbil negociant i prudent a l'hora d'invertir els guanys, sempre mirant d'augmentar i millorar el seu patrimoni. Així, per exemple, l'any 1835,²¹ comprà a la família Amell i Amell un hortet amb pou, safareig i pica, situat a meitat del carrer de Jafre, darrere de casa seva, a l'avui número 16 del carrer de Pau Barrabeitg, i propietat, avui, de l'Hospital de Sant Joan.

La família Bascós i Carbonell va viure al carrer de la Carreta fins a l'any 1847,²² quan se'n va anar a una casa de nova planta que havia fet edificar al carrer Major, a l'avui número 35. A partir d'aquest trasllat i



El pas entre el carrer de Pau Barrabeitg i de la Carreta. A sobre can Bascós

segons els successius padrons, a la casa del carrer de la Carreta hi va haver diferents llogaters. Entre ells destaca mossèn Jacint Gavalrà i Torrell (Riudoms 1834 - Sitges 1890),²³ fundador del Col·legi de Sant Lluís Gonçaga,²⁴ que va dirigir ajudat pel mestre Josep Huguet i Mainer²⁵ i per Pepeta Ferret i Argilagós, la seva majordoma. Un dels alumnes de primeres lletres de l'escola instal·lada a can Bascós fou el doctor Joan Ramon Benaprès i Palet (1872-1967).²⁶

Segons l'inventari dels seus béns,²⁷ quan Bartomeu Bascós i Soler va morir, en el mes de juliol de 1852, era un home ric, però alguna cosa el devia amoïnar, perquè en el seu testament clos, a banda de nomenar hereu universal el seu fill primogènit, dit també Bartomeu, deixava manat que "se me fàsan dir y selebrar mil misas resadas per repòs i descans de la mia ànima, donant de limosna dos pesetas per cada misa, cuidant los mateixos marmesors de distribuir-las".²⁸ El seu hereu, Bartomeu Bascós i Carbonell (Sitges 1827 - Montevideo 1898), seguint l'exemple familiar, havia emprés el camí d'Ultramar l'any 1841, quan tenia catorze anys. Sembla que es va fer a la vida caribenya, perquè no va venir a Sitges gaires vegades. La darrera fou l'any 1853, per a fer-se càrrec de l'herència paterna. Va morir el mes de novembre de 1898, solter, a la capital de l'Uruguai, on vivia dedicat al comerç. L'heretà el seu germà petit que es deia Josep.²⁹

Josep Bascós i Carbonell (1837-1922), el darrer hereu de can Bascós, després d'haver passat anys establert com a comerciant a Santiago de Cuba, tornà a la península per retirar-se a viure de les seves rendes. El mes d'abril de 1880³⁰ es casà amb la seva cosina germana, Pelegrina Sans i Carbonell, a l'església del Pi de Barcelona, ciutat on es va instal·lar.³¹ Malgrat això, va seguir tenint cura de les seves propietats sitgetanes. Així, l'any 1890³² sol·licità a l'ajuntament permís per obrir una reixa, una finestra enreixada, a la planta baixa de la casa de la Carreta. En el segle XIX, Sitges va patir les guerres carlines, amb muralles i fortins inclosos,³³ però a les acaballes de la centúria es vivia en pau, i els sitgetans, tips de panys i forrellats, volien veure i ser vistos. L'exemple a seguir van ser les cases dels ameri-

canos i, en especial, la mansió amb grans finestres, de cara al mar, que l'any 1852 havia fet construir Manuel Vidal i Quadras, al carrer del Port de n'Alegre. Si, en els inicis del segle, la moda eren els balcons, a finals ho eren els quartos de reixa. Allà es rebien visites, es veien processons o les anades i vingudes dels veïns. Tota casa que es preués i s'ho pogués permetre havia de tenir aquests ulls al carrer per a tafanejar a plaer.

Quan Josep Bascós va morir, l'any 1922, llegà les seves propietats sitgetanes i un capital de 70.000 pesetes a l'Hospital de Sant Joan Baptista,³⁴ el qual, posteriorment, vengué la casa del carrer de la Carreta a Antoni Garcia-Munté i Nuño (Sitges 1892 - Barcelona 1971), els hereus del qual en van mantenir la titularitat fins a la primera dècada del segle XXI.

Notes

- ¹ APS. *Llibre Desposoris* 1723-1766. El 7.IX.1737: casament de Tomàs Bascós i Soler, mariner de Sant Feliu de Guixols, fill de Francesc i Gertrudis, amb Caterina, filla de Josep Massó, mariner, i Caterina Matalí. El 3.IV.1747: casament de Francesc Bascós i Soler, mariner de Sant Feliu de Guixols, fill de Francesc i Gertrudis, amb Maria, filla de Josep Ros, mariner, i Caterina Regordosa.
- ² APS. *Llibre Desposoris* 1723-1766. El 14.IX.1749: casament de Grau Bascós i Soler, mariner de Sant Feliu de Guixols, fill de Francesc i Gertrudis, amb Magdalena, filla de Josep Massó, mariner, i Caterina Matalí
- ³ AHS. *Cadastrre de 1716. Llistat de barques i mariners de la vila de Sitges*. Un quintar equival aproximadament a 41 quilograms
- ⁴ AHS. *Cadastrre de 1716. Padró 1716 i modificacions 1718*
- ⁵ AHS. *Cadastrre 1772: Vecindario n° 343*, casa del carrer de la Carreta, propietat de Salvador Mestre, pagès, viu Grau Bascós, mariner
- ⁶ APS. *Llibre de Baptismes* 1753-1772. El 3.II.1754: baptisme de Bartomeu Grau i Manuel, fill de Grau Bascós i Magdalena Massó
- ⁷ APS. *Llibre Desposoris* 1767-1797. El 3.V.1789, casament de Bartomeu Bascós i Massó, mariner, fill de Grau i Magdalena, amb Maria, filla de Jaume Soler, mariner de Màlaga, i Maria Puig
- ⁸ AHS. *Manuale de Notari, 1779-1813. Manuel Llopis i Falç*: 28.XII.1790, Maria Soler atorga llicència al seu marit, Bartomeu Bascós, per viatjar a l'illa de Cuba i altres paratgès d'Amèrica a efectes de comerciar (p. 2 i 9). *Joan Pau Ferrer i Sala*: 11.IV.1792, llicència per a embarcar com a sobrecàrrec en el bergantí Concepció, del patró Josep Sariol de Sitges, després de tocar el port de Màlaga, a Cumaná, la Guayra i Puerto Rico (p. 73 i 75); 16.XII.1795, llicència per embarcar cap a Amèrica, en especial pera establir casa de comerç a la ciutat de Santiago de Cuba (p. 157 i 164); 05.V.1796 (p. 144); 4.VI.1804, a les illes de Barlovento com a sobrecàrrec en la pollacra Margarita del capità Llorenç Borràs, de Maó (p. 144 i 145)
- ⁹ AHS. *Cadastrre 1772. Vecindario n° 340*, casa del carrer de la Carreta propietat de Bartomeu Benaprès i Gibert, adroguer, hi viu la família Benaprès i Girona
- ¹⁰ AHS. *Cadastrre 1716*. Casa del carrer de la Carreta propietat de Bartomeu Benaprès i Vidal, mariner, afronta a l'E amb el dit carrer, al S amb Maria Raventós, vídua de Josep Goguet (abans de Francesc Rossell, prevere de la catedral de Tarragona), a l'O amb el carreró de Jafre (avui carrer de Pau Barrabeitg), i al N amb Magí Tries, mariner, casat amb Maria Carbonell (abans de Joan Carbonell, pagès).
- ¹¹ AHS. *Llibre d'Actes del Consell de la Universitat de Sitges, 1705-1717*. El 16-VII-1713: "En virtut de la qual deliberació se ha passat a fer la nominació següent: són estats anomenats de Bras Major Joseph Selva y Joseph Ballaster, adroguer, son estats elegits de Segon Bras Macià Marrugat y Bartomeu Benaprès, son estats elegits de Tercer Bras Emanuel Fals y Antonio Vilanova", p. 208 v
- ¹² AHS. *Capbreu 1680*. Casa del carrer de la Carreta propietat de Bartomeu Benaprès, fuster, afronta a l'E amb el dit carrer, al S amb Francesc Rossell, prevere de la catedral de Tarragona, a l'O amb el carreró de Jafre (avui carrer de Pau Barrabeitg), i al N Joan Carbonell, pagès. Referència a la compra de la casa, p. 103
- ¹³ AHS. *Cadastrre de 1716, Padró 1716 i modificacions 1718*. Casa del carrer Major propietat de Pau Girona, hisendat, situada a la cantonada est del carrer de Jafre (avui carrer de Pau Barrabeitg)
- ¹⁴ AHS. *Cadastrre 1772. Vecindario n° 54* del carrer Major, hi viu Bartomeu Benaprès i Girona, cirurgià
- ¹⁵ AHS. *Manuale de Notari. Manuel Llopis i Falç, 1787-1788*: 5.XI.1788, la família Benaprès i Girona ven a Bartomeu Bascós i Massó una casa amb dos portals, un portal obert al dit carrer i l'altre, als darreres de la casa, situada al carrer de la Carreta, que afrontava a l'E amb el carrer de la Carreta, al S part "ab lo porxo o carreró sobre-del qual compren en part la sobre dita casa" i part amb Joan Montaner, dit Xineta, mariner, a l'O amb el carreró de Jafre (avui carrer de Pau Barrabeitg) i al N amb els hereus i successors de Josep Tries, mariner. Signa, en nom del comprador, Manuel Saló, testimoni, p. 266 v

- ¹⁶ APS. *Llibre Òbits* 1808-1824: 22.XII.1810. Funeral, de cos present, de Bartomeu Bascós i Massó, p. 71
- ¹⁷ AHS. *Manuals de Notari, 1779-1813. Francesc Ferret i Sidós*: 15.IX.1810, Bartomeu Bascós i Soler, solter, va a la ciutat de Cuba per tal d'unir-se amb el seu pare, Bartomeu Bascós, en qualitat d'ajudant, p. 135
- ¹⁸ ARCH. GEN. INDIAS. *Fondos Ultramar. Expedientes sobre licencias de embarque*: 6.II.1828: Bartolomé Bascós, natural, vecino y del comercio de Sitges, en Cataluña, hijo de Bartolomé Bascós y de María Soler, casado con Peregrina Bascós i Carbonell, solicita licencia para pasar a Santiago de Cuba a hacerse cargo de la tienda y caudales que dejó en poder de Juan Masó, y regresar éste a España
- ¹⁹ APS. *Llibre Desposoris* 1797-1849. El 21.II.1827: casament de Bartomeu Bascós i Soler, fill de Bartomeu i Maria, amb Pelegrina Carbonell i Bori, filla de Pelegrí i de Josepa, p.166
- ²⁰ AHS. *Llicències d'Obres a particulars*, nº 1/1826
- ²¹ AHS. *Manuals de Notari. Francesc Ferret i Sidós*, any 1835, p. 292
- ²² AHS. *Manuals de Notari. Manuel Torrents i de Papiol*, any 1847: Bartomeu Bascós i Soler reconeix un deute pels drets de càrrega sobre les parets dels seus veïns del carrer Major, p. 93 v
- ²³ AHS. *Padró any 1875*. Carrer de la Carreta, nº 12, propietat dels hereus de Bartomeu Bascós, hi viu mossèn Jacint Gavalrà.
- ²⁴ Document particular de la família Ferret i Muñoz. El 20.I.1869: reconeixement de deute (1.720 reales y 5 cuartos), signat per Josep Escala a Jacint Gavalrà, director del col·legi de sant Lluís Gonçaga, per a la manutenció i despeses del seu fill Francesc.
- ²⁵ Francesc Huguet i Mainer (Vilafranca 1831 - Sitges 1905), mestre i literat. L'any 1872 es casà a Santa Maria de Vilafranca amb la sitgetana Maria Mercè Roig i Traver, tot seguit es traslladà a la nostra vila per treballar a l'escola de Sant Lluís Gonçaga, dirigida per mossèn Jacint Gavalrà i Torrell
- ²⁶ Joan Ramon Benaprés: *Unas memorias intrascendentes*, Sitges (El Patí Blau Edicions) 2001, p. 61-62
- ²⁷ AHS. *Manuals de Notari. Manuel Torrents i de Papiol*. El 18.VIII.1852: Inventari dels béns de Bartomeu Bascós i Soler, p. 166
- ²⁸ AHS. *Manuals de Notari. Antoni Planas i Cuchillo*. El 21.VII.1852. Obertura del testament clos de Bartomeu Bascós i Soler, p. 103 v
- ²⁹ David Jou i Andreu : *Els sitgetans a Amèrica i Diccionari d'americanos*, Sitges (GES) 2008, p. 234
- ³⁰ Església de Santa Maria del Pi, Barcelona, 20.IV.1880, casament de Josep, fill de Bartomeu Bascós i Soler i de Pelegrina Carbonell i Bori, amb Pelegrina, filla de Joan Sans i Grau i de Josepa Carbonell i Bori.
- ³¹ AHS. *Padró any 1990*. Casa del carrer de la Carreta propietat de Josep Bascós i Carbonell, hereu i successor de Bartomeu Bascós, resident al carrer de Bilbao de Barcelona, llogada a Manuel Bastar, caporal de Marina.
- ³² AHS. *Llicències d'Obres a particulars*, nº 14/1890
- ³³ Ignasi M^a. Muntaner i Pasqual: *Els noms de lloc del terme de Sitges i de les terres veïnes*, Sitges (GES) 1986, p. 125
- ³⁴ *L'Eco de Sitges*, 15.VII.1923, nº 1937



EL GRUP D'ESTUDIS SITGETANS

TREBALLA DES DE FA QUARANTA ANYS
 PER LA CULTURA SITGETANA
 PUBLICANT LLIBRES I FENT CONFERÈNCIES I EXPOSICIONS
 SOBRE TEMES LOCALS

SI VOLS AJUDAR-LO, FES-TE'N SOCI