



BUTLLETÍ del GRUP d'ESTUDIS SITGETANS

Any XLI

Agost del 2016

Nº 158

NOTES PER UNA HISTÒRIA DE LA CUINA A SITGES (i II)

Joan Sella i Montserrat

Obrint un nou apartat, a partir de la segona meitat del segle XVIII ja podem parlar, amb dades documentals, de la cuina del peix a Sitges, encara que sigui una cuina de substitució, és a dir, la que es fa amb *pesca salada* perquè no hi ha disponibilitat de peix fresc. Aquí concorre una circumstància que cal tenir en compte. A mitjans del segle XVIII, tripulacions de sitgetans, i també d'altres indrets de Catalunya, van colonitzar una illa, a la província de Huelva, a llevant de la desembocadura del Guadiana, que amb el temps s'anomenaria Isla Cristina, i hi van muntar, tal com es pot llegir en el llibre de David Jou i Andreu *Els sitgetans a Isla Cristina* factories de sardina salada.

Els pescadors catalans feien pesques massives de sardina que posteriorment salaven, premisaven, estibaven en caixes de fusta i, més tard, expedien cap els ports de la Mediterrània. Aquest producte s'anomenava *arengada*, tot i que no era una arengada pròpiament dita, perquè el nom científic de l'arengada és *Clupea harengus* i es pesca a les aigües fredes de les mars septentrionals. En tot cas, eren *sardines arengades*, adjectiu que el diccionari Alcover Moll diu que significa peix salat. Es tracta d'un desplaçament semàntic ja antic. En una ocasió, don Quijote de la Mancha clama per menjar "unas sardinas arengones."

Però, gastronòmicament parlant, el més interessant de l'aventura catalana al Guadiana és que aquells mariners van contactar amb les almadraves del duc de Medinàsida, establertes a la zona, i van afegir, al comerç obert amb les sardines arengades, els productes de la *tonyina salmorrada* procedents de les captures de les almadraves. Emerencià Roig dóna testimoni de l'èxit a Sitges d'aquestes remeses de *tonyina salada*. En el seu llibre afirma que, a la vila, es van establir tres botigues dedicades, exclusivament, a la venda del túnid salat. Tal vegada, a l'autor se li va anar la mà, i el que realment volia dir eren botigues dedicades exclusivament a la pesca salada, però això ara no fa al cas.

L'important del tema és que, en aquella època, Sitges es va començar a nodrir quotidianament dels productes de la *tonyina en salaó*, com ara el *bull de tonyina*, que és la tripa de la bèstia, els lloms, que es van incorporar al xató, diferents part del cap, com galtes i clatells, i la part que s'anomena, genèricament, ull de tonyina, que no s'ha de confondre amb el bull, anomenada, en castellà, , que correspon al coll. I el producte més selecte de tots, la *moixama*, el llom de la tonyina, salat i posteriorment curat, per entendre'ns com si fos pernil.

Emerencià Roig deixa constància que a Sitges es menjava *esqueixada de moixama*, semblant a la del bacallà. És un plat que m'atreviria a incloure entre les singularitats de la cuina sitgetana, que no han ofert mai en altres llocs i que animo a recuperar. L'anomenat *cap de tonyina* es servia al primer hostal que va existir a Sitges, que era un establiment regentat per un home que es deia Pere i que es trobava al carrer de les Tàpies, oficialment carrer de Jesús.

* * *

He mencionat fa poc el *xató*. Parlar de xató convida a resseguir un tram de la història d'aquest plat. La pregunta que plantejo és: el xató que mengem avui és el mateix que fa cent anys? Donaré dues raons per a contestar negativament. Des que, a la dècada dels 90 del segle passat, diverses localitats van oficialitzar les seves respectives receptes de *xató*, pensem que l'escarola és un ingredient indispensable d'aquest plat, si prescindim de la recepta canònica de Vilafranca del Penedès que prescriu, indistintament, escarola o enciam. *Xató* amb enciam?, podríem preguntar escandalitzats.

La primera recepta de *xató* la va publicar, el 1924, Ignasi Domènech en el seu llibre *La teca. La veritable cuina casolana de Catalunya*. Domènech és autor de més de trenta receptaris. Era un cuiner que escrivia.

Manuel Vázquez Montalbán el va qualificar del “Menéndez Pelayo de la culinària espanyola”. Com a professional dels fogons tenia un currículum immillorable. Havia treballat a l’hotel Savoy de Londres a les ordres d’Auguste Escoffier, el cuiner que va fer arribar la cuina francesa fins l’últim racó del món. El manresà Domènech era una persona molt ben informada i a la recepta de *xató* de *La teca* escriu: “aquest plat és senzillament una amanida composta de coses mengívols i que s’acostumen a menjar al camp o a la muntanya. Hi posem enciam o escarola”.

La història indica que, quan encara no existien els cultius forçats, a Sitges s’utilitzava o enciam o escarola segons la temporada. L’estiu de 1914, la premsa local informava de la celebració d’una *xatonada* que un grup de sitgetans van oferir a Santiago Rusinyol. Dificilment en tal època de l’any s’hauria pogut fer, per la raó que acabo d’expressar, un *xató* amb escarola. El 1999, Ignasi M^a Muntaner, en el seu estudi *Un mot penedesenc: xató*, recull les dades d’un estudiós del folklore al Penedès, segons el qual, al final de la batuda del cereal, l’amo de la finca obsequiava els seus treballadors amb un berenar a base de *xató*, i, a la nostra latitud, la batuda del gra és una operació que no comença abans de finals de juny. Ara es parla de temporada del *xató* coincidint amb el temps fred, quan les escaroles arriben al mercat, però, si fem cas de la història, la temporada del *xató* podria durar tot l’any.

A la recepta citada, Domènech posa, també, al *xató* tomàquets verds i el cicle natural només ofereix tomàquets a l’estiu. És una raó més per pensar que el Menéndez Pelayo de la culinària va conèixer el *xató* en una època calorosa. El detall que em fa reblar el clau sobre la fiabilitat de Domènech és que l’autor destaca que el *xató* s’acostuma a menjar al camp o a la muntanya, cosa que ens remet de nou a l’estudi de Muntaner: menjar *xató* després de batre el gra a l’era. Un servidor, de petit, quan encara no havia tastat el plat, va sentir la paraula *xató* per primera vegada quan la seva mare, un dijous gras, li va explicar que en temps pretèrits, el costum de la diada era que els sitgetans sortissin als afores de Sitges a berenar *xató*, truites i coca de llardons.

Una segona qüestió que em fa pensar que el *xató* d’avui no és el de fa cent anys és una frase impresa a *L’Eco*, l’any 1914, referint-se al *xató*: “no hi ha pena que resisteixi la picantor d’aquest diabòlic menjar”. Però, és que avui el *xató* es pot considerar diabòlic per la seva picantor? A mi em sembla que no. En canvi, el cronista de *L’Eco* de 1914 el considerava així. Un recorregut lexicogràfic que vaig fer mentre documentava el *Breviari del xató* em va fer veure que la coentor del plat disminuïa en intensitat amb el pas dels anys. El diccionari Alcover Moll recull que el *xató* és “una menja composta de... [aquí esmenta diversos ingredients], tot amanit amb una salsa molt coenta d’allioli, sal, pebre i bitxo”. La primera edició de la *Gran En-*

ciclopèdia Catalana també parla d’una “salsa molt picant”, però en l’edició de la mateixa obra del 1980 la salsa del *xató* queda rebaixada de “molt picant” a simplement “picant”.

Els gustos evolucionen per moltes circumstàncies. Restringint-me al *xató*, diré que la coentor provoca sensació de sacietat. Avui, per sort, no necessitem cap element que ens faci enganyar la gana, expressió, aquesta, “enganyar la gana”, altament significativa, que jo conec del llenguatge literari però no en el llenguatge oral.

* * *

Després del *xató*, obro un nou apartat: el de la cuina de la *carn*. Gràcies el treball, ja citat de Carme Muntaner i Alsina, tenim constància d’un plat de carn cuinat al Sitges del segle XIV, es tracta del *moltó en olla*, una preparació que és l’antecedent de l’*escudella i carn d’olla*. Quina devia ser la recepta d’aquesta olla sitgetana, a més de la presència de la carn del mascle castrat d’ovella? Seguint l’inventari del rebost del castell de Sitges que hi ha en el treball mencionat, els representants de la Pia Almoina la podien cuinar amb faves, alls, porros, cigrons, lleties i safrà, ingredients tots ells cultivats pels sitgetans i portats al castell en concepte de delme, el que ara anomenaríem impostos.

L’*olla* es un plat que es va refinant a mida que se li agreguen productes càrnics i vegetals, com més variats millor. Mostra d’això és, que a les pàgines de *Don Quijote de la Mancha*, obra publicada uns 200 anys després de l’inventari del castell de Sitges, apareixen dues menes d’*olla*, que es poden enquadrar en dues gammes socials ben diferenciades. En la immortal obra de Cervantes, la segona frase del llibre, quan passa revista a la dieta del seu protagonista, comença



Escudella de Nadal

així: “Una olla de algo más vaca que carnero”. Que hi hagués més vaca que moltó a l’olla de don Quijote, volia dir que la seva hisenda era més aviat migrada, perquè en aquella època el moltó era molt més car que la vaca, animal que, aleshores, es sacrificava quan era vell.

L’olla també és el recipient on es cou el plat més ubèrrim que apareix al Quixot. Es tracta de les *ollas podridas* que apareixen al capítol de l’obra que narra “las bodas de Camacho el rico”. Segons una recepta del temps de Cervantes, a l’olla podrida hi havia, com a elements càrnics, moltó, vaca –també la llengua d’aquest animal–, diversos talls del porc frescos, salats o curats, amb especial atenció a la *testuz*, que és el que anomenem careta, amb les seves orelles, més tot l’aviram, domèstic i salvatge, que cabés al recipient. Els cigrons eren l’aportació vegetal més important. La recepta que he seguit prescriu que el brou i les parts sòlides es mengen barrejades.

L’olla podrida va ser el plat més emblemàtic del segle d’or. A les terres de parla catalana, segons el diccionari Alcover Moll, també es cuinava l’olla podrida. La nostra *escudella i carn d’olla* no és altra cosa que l’olla podrida aprimada. A Sitges, seguint Emerencià Roig, en el segle XIX hi havia molta tirada a posar crestat, o sigui boc castrat, a l’escudella. Aquí m’he de rectificar a mi mateix respecte un article publicat a *L’Eco*, on vaig afirmar que el crestat és el mascle d’ovella castrat. Que quedi clar que el crestat és el boc convertit en marit impotent de la cabra. Roig critica aquest costum local dient: “Cal confessar que els nostres avantpassats foren molt pobres d’esperit en qüestions de menjar. En altres poblacions es menjava vedella, moltó i cabrit, carns de gust delicat.”

La blasmada carn de crestat també formava part, a Sitges, de la solemne *escudella i carn d’olla* de Nadal, però en la seva preparació també hi intervenien les *botifarres* que, si provenien de les cansaladeria de la Torre de les Hores o de can Xiquillo, mereixien tots els elogis per part de l’autor del *Sitges dels nostres avis*. Repassant l’hemeroteca es pot dir que els embotits procedents dels establiments citats es van fer un petit lloc a la història. El 1890 es pot llegir el següent anunci: “De la Torre de las Horas de Sitges se recibe diariamente la tan renombrada butifarra blanca”. Signa l’anunci: “Colmado de Ramon Feliu, Portaferrixa 2. Barcelona”. I un any després, el Colmado la Tropical, situat a la Rambla de Canaletes número 2, pregonava: “De can Xiquillo de Sitges se reciben todos los días butifarras frescas, blancas y negras. Único depósito.”

* * *

També existeix documentació sobre l’aprofitament, per part sitgetana, dels recursos naturals terrestres, el més important dels quals era la cacera. A finals del segle XIX, el territori de Sitges era abundant en

perdius. Això és el que es desprèn de les notícies de la premsa local de l’època que es fan ressò de diverses intervencions de les autoritats contra els caçadors furtius. El seu *modus operandi* consistia a capturar les gallinàcies amb engranalls, o sigui escampant grans de cereal i utilitzant un mascle com a reclam.

En el llibre ja citat *Sitges, cuina d’arrels* una recepta de *perdius amb farcellets de col* és el reflex gastronòmic de l’abundor d’aquestes aus a les nostres terres. La combinació de cols i *perdius* es troba arreu, tant al Principat com a la Catalunya Nord. Pels motius que acabo d’explicar la recepta de les *perdius* del llibre de Carme Panyella i Elena Martínez mereix un lloc d’honor a l’inventari de la cuina sitgetana.

Emerencià Roig ressenya altres dues especialitats amb peces caçades: els *ocells amb rovellons* i l’*arròs amb ocells i castanyes*. A finals del segle XIX aquests dos plats, que tenien un gran interès gastronòmic, entraven en conflicte amb la legalitat, ja que la cacera d’aus petites amb parany i reclams estava prohibida. En el seu primer any de vida, el 1886, *L’Eco de Sitges* va fer una agressiva campanya contra la cacera il·legal d’ocells, cosa que no va servir de gaire perquè un servidor, un segle després dels molt raonables arguments de l’Eco, encara veia barraques de parany, a moltes vinyes i finques ermes, a poc més de deu minuts caminant des del Cap de la Vila.

* * *

A Sitges, es menjaven també altres productes menors, tal volta anecdòtics, però que no vull deixar de citar perquè de tots ells en pengen petites històries. El *pa de llop*, que és l’ull del bargalló, la palmera autòctona del Garraf, que la ciència coneix com *Chamaerops humilis*, era posat a la venda per les pageses de les masies del Garraf en ocasió de l’aplec a l’ermita de Sant Sebastià, el dia 20 de gener. Sembla més que res una menja simbòlica, perquè el seu consum no es troba documentat més enllà del dia de l’aplec. Jofre Vilà, en el seu *Diversorum sitgetà*, el descriu organolèpticament amb aquestes paraules: “Té un regust entre amarg i dolç, amb una pinzellada d’aspre”. Avui no podríem comprovar aquesta asseveració, perquè el bargalló és una espècie protegida. De totes maneres, la descripció de Vilà concorda amb el gust que tenen les anomenades comercialment ensaladas de palmito, que, però, provenen de palmeres tropicals.

Durant dècades, va ser molt apreciada la *mel* de can Lluçà, masia que es troba més enllà del coll que hi ha a llevant del poblat de Garraf. Salvador Picas afirmava que la qualitat d’aquesta *mel* era deguda al fet que en el massís hi ha cinc espècies diferents de farigola, com havia constatat, a principis del segle XX, el botànic Francesc Freixes, el qual va localitzar exemplars de *Fragaria vesca* al fondo de Vallbona, a l’extrem oriental del terme de Sitges. El nom científic



Arròs de colomí

Fragaria vesca és el que avui, a les fruiteries, es coneix com a maduixetes de bosc, per a diferenciar-les de les avui conegudes com maduixes. Anys abans d'aquest desplaçament semàntic, les avui maduixes eren maduixots i l'altre nom, el de maduixes, quedava per les *Fragaria vesca*, un producte gastronòmicament més delicat. Parlo de les *maduixetes* en el Sitges del 1900 perquè la seva presència és un indicatiu clar d'un hàbitat primigeni, el del bosc mediterrani, que en poc més d'un segle ha sofert una degradació completa.

* * *

Haver parlat de l'*arròs amb ocells i castanyes*, em permet parlar d'aquest cereal, l'*arròs*. Josep Soler i Cartró, fundador de l'Eco, es refereix, en la seva sèrie d'articles *Costums perdudes*, a l'*arròs de bacallà* que menjaven els veremadors durant la campanya. Puc garantir que és un gran plat. Mentre va ser abundant, el bacallà es considerava un producte gastronòmicament humil. Dècades després, quan van baixar les captures en picat, el bacallà va demostrar que d'humil tan sols n'havia tingut el preu.

A part de l'*arròs de Sitges* i de l'*arròs amb ocells i castanyes*, al llibre de Roig apareixen sis especialitats més d'aquest cereal: l'*arròs de colomí*, un *arròs amb peix* sense concretar, que menjaven les classes populars, que més aviat sembla una manera d'allargar el peix, l'*arròs de pollastre*, l'*arròs amb menuts de pollastre*, l'*arròs de conill* i, finalment, un *arròs amb marisc* que podem anomenar *arròs d'en Bernardillo*, pel sobrenom del mariner sitgetà a qui tanta admiració tenia Emerencià Roig.

L'*arròs de colomí* era, i segueix essent, un producte de luxe. Al mercat de la Boqueria, demanen 10 euros per una peça de colom immadur. Carles Gaig, el prestigiós restaurador barceloní, tenia marcat, fa poc, a la seva carta un *arròs de colomí* i ceps a 25

euros. El colomí ja entrava a la dieta de don Quijote: "un palomino de añadidura los domingos". Això, diuen els especialistes, significa que el personatge de Cervantes era *hidalgo*, perquè era a partir d'aquesta condició social que s'obtenia el privilegi de tenir un colomar lliure d'impostos. Quan jo era petit, al terrat d'algunes cases es criaven coloms, i no ho feien precisament amb finalitats ornamentals. Per tant, posar colomins a taula no hauria de ser tan feixuc, però cal un matís, com que al Toboso, el poble manxec pàtria de Dulcinea, continua havent-hi co-

lomars en algunes cases, en una visita recent em vaig informar sobre la qüestió, i em van explicar que la cria de carn de colom és cara, perquè l'animal necessita molt més de pinso per engreixar-se que un pollastre.

M'he referit a l'*arròs* que he anomenat d'en Bernardillo. Bartomeu Brell i Rosés, àlies Bernardillo era un patró sitgetà de cabotatge que va viure entre els anys 1815 i 1867. Roig li dedica un capítol en el seu llibre i, posteriorment, recupera el personatge en l'apartat que tracta dels aplecs religiosos, en una escena de romiatge a l'ermita de la Santíssima Trinitat. Dit sigui de pas, el de la Trinitat és l'aplec religiós de més alt contingut gastronòmic dels que s'han fet i es fan a Sitges. Només cal recordar els versos impresos en un dels ventalls que els administradors de l'ermita veien als assistents, on una dama convenç una altra de participar a la festa pels àpats dels que podrà gaudir.

I recordem també la descripció que fa Soler i Cartró de dos moments a la Trinitat, en els quals veiem una simbiosi absoluta entre la devoció i la gastronomia. Soler escriu sobre què fan les colles de romers després de marcar el seu territori al voltant de l'ermita. Preparaven "la fogaina per coure *costelles* o bé *arenegades*, fins que la campana de l'ermita avisava del començament de la missa matinal". Acabada la primera missa, hi havia ballarugues, xerinola, i, després, el toc i l'assistència a la missa d'ofici. I acabada la celebració, torno a cedir la paraula a Soler i Cartró. Començava "pel defora el degollament de pollastres i conills, mentre les dones arreglaven la cassola de l'*arròs*, presentant aquell campament un efecte en extrem simpàtic i característic, ple de vida".

Tornant a Emerencià Roig, aquest recrea o s'imagina l'*arròs de marisc* que cuinava la dona d'en Bernardillo durant l'aplec. Els ingredients eren llagosta, cabra, crancs, musclos i tellines. Crida l'atenció la presència, en aquest plat, del cranc anomenat cabra, un

crustaci oxirrinç, propi del Mediterrani i semblant a la bèstia que en castellà s'anomena 'centollo' o 'txangurro' en basc. Em temo que la cabra ja ens ha deixat, perquè l'últim exemplar que un servidor va veure en una peixateria local va ser fa més de vint anys. Va sortir-ne un plat d'arròs excel·lent. He de dir, però, que en aquella època el crustaci ja era rar, perquè a mi me'l va donar a conèixer, en un restaurant de Barcelona anomenat *Els perols de l'Empordà* el desaparegut mestre de periodistes Joan Barril.

* * *

Per acabar, parlaré d'un plat dolç que va tenir una llarga tradició i que avui dono per comercialment extingit a Sitges: el *mató de monja*. En contra del que es podria pensar, el *mató de monja* no conté en la seva composició ni un gram de formatge fresc de cabra. La recepta, que extrec del receptari de 1851 *La cuynera catalana*, diu que s'elabora amb llet, farina d'arròs, sucre, escorça de llimona i canyella. Hi ha altres variants de la prescripció però prefereixo la que publica *La cuynera catalana* perquè és la més pròxima a l'època de què parlo. Part de la gràcia de la seva prepa-

ració era la forma que li donava el motlle usat per elaborar-la.

Com tantes altres especialitats gastronòmiques, el *mató de monja* anava lligat al calendari religiós. La tradició marcava menjar-lo a meitat de la Quaresma, període en què tenia lloc la celebració infantil anomenada *serra la vella*. La vella era la quaresma. El quart dimecres de quaresma, colles de criatures, proveïdes d'un tió, un xerrac i una senalla, anaven casa per casa i, mentre cantaven una cançó, serraven un queixal del tió que oferien a la casa visitada a canvi de dolços, confits o dinerets que servien per comprar porcions de *mató de monja*. Ho explica en Soler i Cartró a *L'Eco*, l'any 1909. Serrant el tros de fusta, simbolitzaven empenyer la vella quaresma, ja doblugada, cap el final de les privacions quaresmals.

La lletra de la cançó és:

"Serra la vella	que'n té la panxa vella,
serra la nova	que'n té la panxa tova,
quatre de pa	que la serra no vol serrar,
quatre de vi	que la serra no vol seguir
quatre de cansalada	que la serra està embussada,
quatre d'ous	doneu-se la paga
que ja havem serrat prou."	

Llocs, cases i famílies sitgetanes

LA SÍNIA DEL GITANO

Àngels Jordà i Alsina

El patriarca dels Falç de mar, Pere Falç i Nin (1578-1652),¹ es va casar tres cops. El seu primer matrimoni va ser amb Elisabet Bertran i Serra, de Ribes, i és l'origen de la línia hereva de can Falç. El segon enllaç, molt breu, no va tenir descendència. I per últim, va contraure terceres núpcies amb Margarida Guinart. Un dels fills d'aquesta parella, que es deia Joan, fou el primer propietari de la sinya que posteriorment es coneixeria com a cal Gitano.

El mes de maig de 1672, Joan Falç i Guinart (1647 - ~1707), anomenat menor per distingir-lo del seu nebot, un altre Joan Falç (1631-1703) dit el capità Joan², aleshores cap dels Falç de Mar, es va casar amb Maria Sardà i Ballester, i, abans, van signar capítols matrimonials. En ells, el pare de la núvia, Isidre Sardà, pagès del carrer de l'Aigua, nomenava la seva filla hereva de tots els seus béns³, que de fet no eren gaires: una casa al carrer de l'Aigua i un tros de vinya al Terme.⁴

Per la seva banda, el nuvi va anar al matrimoni amb les mans a les butxaques perquè no tenia res més que aportar que el seu treball de pagès. Per això als capítols es diu: "treballant emperò los dits cònjuges fideïcomisors per la vitalitat y profit de la dita casa y,

de tot lo que augmentaran, la mitat haja de esser del dit Isidro Cerdà y la restant mitat del dit Joan Fals, fideïcomisor, gendre seu, y que lo dit Isidro Cerdà no puga tràurer de sa casa als dits cònjuges fideïcomisors". Així doncs, Joan Falç menor, un cop casat, es va instal·lar al carrer de l'Aigua, a casa dels sogres, i possiblement es va quedar allà fins que, l'any 1696⁵, comprà una peça de terra situada a la partida dels Horts. En el terreny, part vinya, part terra campa i part hort, que en l'any 1680⁶ era propietat de Caterina Soler, vídua del cirurgià Pere Pau Montalar, hi havia una casa.

La partida dels Horts, a voltes també dita l'Estanyol⁷, s'estenia a banda i banda de la riera de Ribes. Era una zona de masies aïllades envoltades de camps de conreu, principalment vinya i horta, amb el mar al fons. Un paisatge que sovint podem veure plasmat en olis del pintor sitgetà Joaquim de Miró i Argenter (1849-1914).⁸ Per a arrodonir l'operació, Joan Falç menor es va fixar en dos terrenys veïns que eren just al nord de la seva propietat. En el mes de febrer de 1697⁹, després de vendre a Tomàs Llopis, mariner, la casa del carrer de l'Aigua, comprà al mateix Llopis el tros del costat nord-oest, que estava plantat de vinya.

I, a finals de l'any següent, comprà a Francesc Llopis, apotecari, una peça de terra campa situada al costat nord-est de la seva propietat.¹⁰

Totes aquestes terres, posteriorment dites cal Gitano, eren dins de l'illa que formen avui els carrers de Sant Muç, de Mossèn Joan Llopis i Pi (l'antic camí Fondo del Vinyet) i l'avinguda Sofia. S'hi accedia per un corriol que sortia del camí Fondo, aproximadament on avui hi ha el carreró de sant Muç. A l'alçada, pam amunt pam avall, de l'actual última casa al fons a la dreta de dit carreró començava la sinya. Segons la família dels darrers propietaris¹¹, la masia de la sinya, que tenia la façana principal orientada a mar, estava situada a mà dreta, un cop passada la tanca que avui hi ha al final del passatge, al mateix lloc que ocupa l'edifici de pisos construït a l'interior de l'illa. Els terrenys de la sinya s'estenien principalment en direcció sud-oest, és a dir, cap al mar i l'avinguda Sofia.¹²

L'any 1716 Joan Falç menor i Maria Sardà eren morts i l'hereu de la sinya era el seu fill Joan Falç i Sardà (1675 - ~1739), que, per mantenir la família, conreava, ajudant-se d'un matxo, un hort on hi havia un pou de sinya.¹³ Segons el padró que acompanya el cadastre d'aquell any, vivia a la masia que hi havia en la propietat, la qual tenia "tres aposentos al sòl de la terra y tres aposentos al primer sostra", amb la seva esposa Antònia Mirabent i Vilà¹⁴, dels Mirabent de can Pei >15, amb els seus tres fills, un noi que es deia Joan, nascut el 1708¹⁶, i dues nenes dites Maria i Teresa, i també amb tres germanes seves, donzelles, anomenades Coloma, Magdalena i Francesca. També declarava ser propietari d'una vinya a la partida del Coll i d'un jornal de terra erma als Pins Vens.

El 27 de febrer del 1730¹⁷, Joan Falç i Sardà, vidu, va contraure segones núpcies amb Maria Bellvei i Figueres, vídua de Pau Sadurní, pagès de Castellví de la Marca. Tres anys més tard, el seu fill Joan Falç i Mirabent es casà amb Maria Sadurní i Bellvei, filla de la seva madrastra¹⁸, i, passats sis anys, la parella batejà el seu fill primogènit amb el nom de Manuel.¹⁹

Aquest fill primogènit, Manuel Falç i Sadurní (1739-1815), va ser l'amo de la propietat en el darrer terç del segle XVIII²⁰, i sembla que no va tenir gaire fortuna a la vida. Quan va morir, a part de la sinya de l'Estanyol, que havia vist temps millors, i d'un tros que tenia arrendat, a primers ceps²¹, a la partida de Vallcarca, només va deixar deutes als seus hereus: censals a l'església, visites del metge o medicaments a l'apotecari i, entre altres, diferents feines a Gregori Rovira, un fuster que, malgrat tot, li va fiar la caixa de morts. Per mantenir-se havia manllevat diners a parents, amics i saludats. Era, en definitiva, com deien llavors, un "pobre de solemnitat".²² Dins la família, les coses tampoc no li havien anat gens bé. Casat amb Maria Virella i Girona²³, van tenir set fills dels quals només dos van arribar a l'edat adulta, Manuela i Andreu, i d'aquests, només la noia el va sobreviure.

Pels volts del mes de gener de l'any 1800²⁴, el fill de Manuel i Maria, Andreu Falç i Virella (1781-1801), es casà per poders amb Teresa Mirabent i Soler, filla de pares sitgetans i nascuda a la nostra vila, encara que aleshores es trobava absent. Possiblement per les mateixes dates, el seu pare Manuel Falç, vidu des de finals de 1798, va contraure segones núpcies amb Rosa Soler i Saumell, vídua d'Anton Mirabent i Giralt, també originari de can Pei, i mare de la seva nora.²⁵

A la mort d'Andreu Falç i Virella, l'heretà el seu fill, Andreu Falç i Mirabent (~1800 - 1871), que era un nadó quan el seu pare va morir, i que, per això, es va criar a la sinya de l'Estanyol amb els seus avis i la seva mare, fins que aquesta, es va casar, l'any 1810²⁶, amb Bartomeu Falç i Planas, cosí segon del seu primer marit, i es traslladà a viure al carrer de Sant Francesc, a la casa del segon marit.

El dia 27 de novembre del 1814²⁷, quan tenia uns catorze anys, Andreu Falç i Mirabent, que va ser el primer "Gitano" que hem trobat documentat²⁸, es va casar amb Teresa Mirabent i Llopis. La núvia tenia divuit anys i era filla de Joan Mirabent i Llopis²⁹, l'hortolà d'una sinya veïna coneguda com la sinya d'en Falç.³⁰ El nuvis eren parents consanguinis, fills de cosins germans, i, per tant, tenien avantpassats comuns a can Pei.

En morir el seu avi, Manuel Falç i Sadurní, Andreu Falç i Mirabent va heretar, com ja hem dit, la sinya i un munt de deutes. Per a eixugar-los, l'any 1822 es va veure obligat a vendre una part de la seva propietat de l'Estanyol als germans Joan i Miquel Riera i Robert.³¹ Poc després, en el mes de setembre de 1824, Andreu Falç va viatjar a Igualada, i el seu passaport diu que era un home d'estatura mitjana, pell torrada, cabell castany, ulls de color mel, nas regular, barba-serrat i que tenia la cara allargada.³²

Dos fills d'Andreu i Teresa van marxar a Amèrica per mirar de fer fortuna. Al 1834³³ ho feu el fill gran que es deia Joan amb destí a Puerto Príncipe, avui Camagüey, i, a l'any següent, a la sinya va néixer un minyó, que els pares, potser en record del fill absent, van batejar també Joan.³⁴ L'any 1851³⁵, mentre en Joan primer visitava la nostra vila per a casar-se, en Joan segon embarcava cap a Santiago de Cuba per dedicar-se al comerç.³⁶ Més endavant, els seus nebots, els germans Montané i Falç³⁷, varen seguir també el seu exemple amb notable èxit.

El 1862³⁸, davant del notari Manuel Torrents i de Papiol, Andreu Falç i Mirabent va dictar testament i, tot i deixar petits llegats als seus altres fills, va nomenar hereu seu el Joan petit, que, però, l'any 1871 morí de verola a la sinya de l'Estanyol i el Joan segon heretà la propietat de cal Gitano. Joan Falç i Mirabent no va tornar mai a viure a Sitges. Quan, el mes d'agost de 1901, morí a Santiago de Cuba, la sinya ja no era seva, el propietari, des de finals dels segle XIX³⁹, era Manuel Coll i Ferret.

Posteriorment cal Gitano es va vendre al matrimoni format per Francesc Vidal i Alegret, d'origen vilanoví, i la sitgetana Josepa Junyent i Roses.⁴⁰ La següent propietària fou la seva filla, Maria del Vinyet Vidal i Junyent, casada amb Simó Rosell i Soterias, natural de Manresa. La família Rosell i Vidal va instal·lar a la sínia un taller de calçat, que es va mantenir fins a finals del segle passat, quan es va construir l'edifici actual.

Ben bé del cert no se sap des de quan la sínia s'anomenà del Gitano, però en relació a l'origen del nom, els descendents actuals de Joan Falç i Guinart expliquen una història familiar transmesa de pares a fills que, si no és certa, és ben trobada. Diuen que un dels hereus de la sínia es va casar amb una gitana rossa i molt maca, i que el motiu de Gitano ve d'aquest fet.

NOTES:

¹ AHS. *Genealogia Família Falç*.

² Joan Falç i Rosell, el capità, era fill de Pere Pau Falç i Bertran i d'Elisabet Rosell de Subirats, i nét de Pere Falç i Nin i de la seva primera esposa Elisabet Bertran de Ribes. Joan Falç i Guinart era fill de Pere Falç i Nin i de la seva tercera esposa Margarida Guinart, i per tant oncle del capità

³ AHS. *Capítols matrimonials 1618-1673*. Any 1672, capítols entre Joan Falç menor, pagès, fill de Pere Falç de mar, pagès, difunt, i Margarida Guinart, avui muller de Pere Jofre, sabater de Barcelona, i Maria, donzella, filla d'Isidre Sardà, pagès, i Marianna Ballester, vivents, p. 300

⁴ AHS. *Capbreu 1680*. Isidre Sardà, pagès declara ser propietari d'una casa al carrer de l'Aigua, i usufructuari d'una vinya al Terme, que prové del dot de la seva esposa Marianna Ballester, p. 272

⁵ AHS. *Manuels de Notari. Francesc Ferret i Sidós, any 1822*, p. 263. Referència de la venda feta el mes de novembre de 1696, davant de Maties Marsal, notari de Barcelona, a favor de Joan Falç i Guinart, per Agustí Robert, major, i Agustí Robert, menor, pare i fill, mariners (abans Caterina Soler, vídua de Pere Pau Montalar, cirurgià)

⁶ AHS. *Capbreu 1680*. Caterina Soler, vídua de Pere Pau Montalar, cirurgià, declara una propietat a la partida dels Horts, que afronta al N part amb Tomàs Llopis, mariner, i part amb Francesc Llopis, cirurgià, p. 253 v

⁷ GES. Ignasi M^a Muntaner i Pasqual: *Els noms de lloc del terme de Sitges i de les terres veïnes*, Sitges (Grup d'Estudis Sitgetans) 1986, p 90

⁸ Vegi's *La recol·lecció de la malvasia*, oli de Joaquim de Miró, any 1895 (Pinacoteca Municipal)

⁹ AHS. *Manuels de Notari. Narcís Avellà. Any 1697*. Joan Falç, menor, ven a Tomàs Llopis, mariner, una casa al carrer de l'Aigua, (p. 87) i Tomàs Llopis, mariner ven a Joan Falç menor, una peça de vinya situada a la partida dels Horts, que afronta a l'E amb Francesc Llopis, cirurgià, al S amb altres "honor" del comprador (abans Caterina Soler, vídua de Pere Pau Montalar, cirurgià), a l'O part amb Miquel Vidal, pagès i part amb Joan Llopis i Benaprès, mariner (gendre de Caterina Vidal, vídua d'Andreu Gibert), i al N part amb Francesc Pujol, i part amb el dit Joan Llopis, (p. 89)

¹⁰ AHS. *Manuels de Notari. Francesc Ferret i Sidós, any 1822*, p. 263. Referència d'una venda feta el 3 de setembre de 1698, davant de Narcís Avellà, notari de Sitges, a favor de Joan Falç, menor, per Francesc Llopis, apotecari (fill de Francesc Llopis, cirurgià). Vegi's *Capbreu de 1680*: Francesc Llopis, cirurgià, peça de terra campa a la partida dels Horts, que afronta a l'E i al S amb Caterina Soler, vídua de Pere Pau Montalar, cirurgià, a l'O amb Tomàs Llopis, mariner, i al N amb Francesc Pujol. Nota al marge "vuy la te Joan Fals menor", p. 215

¹¹ Família Rosell i Vidal

¹² AHS. *Manuels de Notari. Francesc Ferret i Sidós, any 1822*, p. 263. Andreu Falç i Mirabent, pagès, ven als germans Joan i Miquel Riera i Robert, comerciants, una peça de terra plantada de vinya negra, situada a la partida dels Horts, que afronta a l'E amb altres "honor" del venedor, al S part amb Bartomeu Llopis i García (can Saloma), pagès i hortolà, i part amb hereus i successors de Tomàs Biroza, comerciant, a l'O amb el matrimoni Farran i Quadras, i al N amb Joan Domènec Benaprès i Llopis, boter (besnét de Joan Llopis i Benaprès i de Maria Gibert i Vidal). Vegi's la servitud de pas atorgada per Andreu Falç als compradors: "Que prometo donar camí a dits compradors [...] passant per lo davant de la casa que me queda situada en lo restant de dita pesa de terra".

¹³ AHS. *Cadastrre de 1716. Padró 1716 i modificacions 1718*. Joan Falç i Sardà declarava ser propietari d'una sínia a la partida de l'Estanyol, que afrontava a l'E amb Josep Ferret, mariner del carrer d'en Tacó, al S part amb Joan Miró, pagès de Vilanova de Cubelles i part amb Francesc Llopis (can Saloma), hortolà, a l'O amb Madrona Milà, vídua de Miquel Vidal i al N amb Caterina Vidal, vídua d'Andreu Gibert

¹⁴ APS. *Llibre de Desposoris 1641-1723*. El 3.VI.1707, casament de Joan Falç i Sardà, hortolà, fill de Joan, hortolà, i Maria amb Antònia Mirabent i Vilà, filla de Pere, hortolà, i Maria

¹⁵ GES. Vinyet Panyella: *Recull de motius de la vila de Sitges (segles XVI-XX)*, Sitges (Grup d'Estudis Sitgetans) 1987, p. 24

¹⁶ APS. *Llibre de Baptismes 1699-1714*. El 2.IX.1708, baptisme de Pere Joan i Magí, fill de Joan Falç i Antònia Mirabent

¹⁷ APS. *Llibre de Desposoris. 1723-1766*. El 27.II.1730 casament de Joan Falç i Sardà, hortolà, vidu d'Antònia Mirabent i Vilà, fill de Joan, hortolà, i Maria, amb Maria Bellvei i Figueres, vídua de Pau Sadurní, pagès de Castellví de la Marca, filla de Joan i Magdalena

¹⁸ APS. *Llibre de Desposoris. 1723-1766*. El 5.II.1733 casament de Joan Falç i Mirabent, hortolà, fill de Joan, hortolà, i Antònia, amb Maria Sadurní i Bellvei, filla de Pau, pagès de Castellví de la Marca, i Maria

¹⁹ APS. *Llibre de Baptismes 1728-1741*. L'11.X.1739 baptisme de Manuel Bartomeu i Josep, fill de Joan Falç i Maria Sadurní

²⁰ AHS. *Cadastrre de 1772*. N^o 622, peça de terra a l'Estanyol, propietat de Manuel Falç i Sadurní. N^o 664 'Casas esparcidas

por el termino', una casa propietat de Manuel Falç i Sadurní, hortolà

²¹ És a dir, a rabassa morta

²² AHS. *Manuale de Notari. Francesc Ferret i Sidós, any 1822*, p. 243. Concòrdia entre Andreu Falç i Mirabent (nét de Manuel Falç i Sadurní, difunt), i la seva tia, Manuela Falç i Virella, vídua de Pere Catasús i Mirabent dit "Podelinda", pagès, casada en segones núpcies amb Melcior Tutusaus i Mompó, fuster

²³ APS. *Llibre de Desposoris. 1767-1797*. El 7.VI.1767 casament de Manuel Falç i Sadurní, hortolà, fill de Joan, hortolà, i Maria, amb Maria Virella i Girona, filla de Francesc i Caterina

²⁴ AHS. *Manuale de Notari. Joan Pau Ferrer Sala 1800-1803*, p. 7. 15.I.1800 Poders atorgats per Andreu Falç i Virella, pagès, fill de Manuel (viu) i Maria (difunta), a Joan Soler, mariner, absent de Sitges, per casar-se per procura amb Teresa Mirabent i Soler; donzella, filla d'Anton (difunt) i Rosa (viva).

²⁵ APS. *Llibre Òbits 1808-1824*. El 26.IV.1815 funeral de Manuel Falç i Sadurní, hortolà, casat amb Rosa Soler. AHS. *Manuale de Notari. Francesc Ferret i Sidós, any 1822*, p. 256. Àpoca de Rosa Soler, vídua de Manuel Falç i Sadurní al seu nét Andreu Falç i Mirabent

²⁶ APS. *Llibre de Desposoris. 1797-1846*. El 28.V.1810 casament de Bartomeu Falç i Planas, traginer, fill de Josep i Eulàlia, amb Teresa Mirabent i Soler, vídua d'Andreu Falç i Virella, filla d'Anton i Rosa

²⁷ APS. *Llibre de Desposoris. 1797-1846*. El 27.XI.1814 casament d'Andreu Falç i Mirabent, hortolà, fill d'Andreu i Teresa amb Teresa Mirabent i Llopis, filla de Joan i de Francesca

²⁸ AHS. *Esborrany del Padró de 1842*.

²⁹ AHS. *Padró de 1824*

³⁰ GES. Ignasi M^a Muntaner i Pasqual: *Els noms de lloc del terme de Sitges i de les terres veïnes*, Sitges (Grup d'Estudis Sitgetans) 1986, p. 91

³¹ GES. David Jou i Andreu: *Els sitgetans a Amèrica i Diccionari d'americanos*, Sitges (Grup d'Estudis Sitgetans) 2008, p. 389

³² AHS. *Passaports any 1824 N° 199*

³³ AHS. *Manuale de Notari. Bernardí Llopis i Ribera*. 15.IX.1834, p. 118

³⁴ APS. *Llibre de Baptismes 1825-1845*. el 25.X.1835 baptisme de Joan Bonaventura i Vicens, fill d'Andreu Falç, hortolà, i de Teresa Mirabent

³⁵ APS. *Llibre de Desposoris. 1846-1853*. El 8.VIII.1851 casament de Joan Falç i Mirabent, comerciant, establert a Santiago de Cuba, fill d'Andreu i Teresa, amb Sebastiana Ferrer i Socies, filla de Sebastià i Antònia

³⁶ AHS. *Registre de passaports, any 1851, n° 75*

³⁷ GES. David Jou i Andreu: *Els sitgetans a Amèrica i Diccionari d'americanos*, Sitges (Grup d'Estudis Sitgetans) 2008, p. 354

³⁸ AHS. *Manuale de Notari. Manuel Torrents i de Papiol, any 1862*. Protocol n° 33

³⁹ AHS. *Padró de l'any 1892*: Cal Gitano, propietat de Joan Falç i Mirabent, masover Isidre Mestre i Miracle de Sant Jaume dels Domenys, casat amb Teresa Fontanals i Falç, neboda de Joan Falç. *Padró de l'any 1900*: Cal Gitano, propietat de Manuel Coll i Ferret, masover Antoni Ferret i Coll, casat amb Rosa Catasús i Vidal

⁴⁰ AHS. *Cadastre de rústica de l'any 1932*



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 VOLÈS AJUDAR-LO, FES-TE'N SOCI