

“Bon dia, bona hora i bon sol”

Cal Degollat de Llagostera celebra 140 anys consolidat com un referent dels esmorzars de forquilla

L'esmorzar de forquilla és una de les expressions més vives de la tradició culinària catalana. Ho saben bé al restaurant Cal Degollat, a Llagostera, [<http://caldegollat.com/>] on porten 140 anys i cinc generacions servint platillos de bacallà amb samfaina, peus de porc o botifarra amb mongetes a tots aquells que han convertit el primer àpat del dia en un ritual social i gastronòmic. En Xavier Butiñach, fill de la casa, i la seva dona, l'Esther Codina, són els dipositaris d'un llegat familiar que comença el 1880, a la ferreteria que el rebesavi d'en Xavier, Francisco Butiñach, de Cervià de Ter, va obrir després de mudar-se a Llagostera.

Mentre s'enllestien els encàrrecs, els clients de la ferreteria, principalment bosquetans i tapers, feien temps i hi preniën un got del vi que es feia en Francisco. La ferreteria es va convertir en un punt de trobada del poble. És així com la dona d'en Francisco, Francisca Lloveras, va començar a servir-hi els primers plats el 1886, com ara la pota i tripa, que encara s'elabora seguint la seva recepta. El nom de Cal Degollat sorgeix el dia que en Francisco, en una celebració de Sant Eloi, patró dels ferrers, es va encarregar de degollar el xai per a l'àpat.

A partir d'aquí, el negoci va començar a fer un tomb. Les llepolies que cuinava la Francisca van començar a guanyar pes, i és a partir de la següent generació, formada pel matrimoni entre Modest Butiñach i Consuelo Tubert, que s'abandona la ferreteria i es consolida del tot la taverna i casa de menjars. La clientela demanava més varietat de plats i fins i tot es portava la matèria primera, com ara conills, tórtors o cargols.

La tercera generació, la de Miquel Butiñach i Enriqueta Plaja, incorpora cap al 1950 el concepte modern de restaurant, tot i que no s'abandona la funció de taverna. Cal Degollat continuava sent un lloc de trobada per jugar a la botifarra i fer-hi tertúlia. Poc importava si algú hi anava sol: sempre hi havia una taula llarga on es compartia conversa, menjar i companyia. Fins i tot amb la mateixa família, que feia vida al mateix restaurant, on no hi havia horaris fixos: s'obria a les sis del matí i es tancava quan era l'hora d'anar a dormir.

L'auge del turisme durant els anys seixanta, amb els estiuejants que anaven a la Costa Brava passant a tocar de Cal Degollat, coincideix amb la quarta generació, la de Francesc Butiñach i Pilar Hospital, i fa necessària l'ampliació del local. El 1994, amb la cinquena generació, la d'en Xavier i l'Esther, ja incorporada al negoci, la família compra la casa del costat i s'engrandeix el menjador.

Cal Degollat continua sent un referent dels esmorzars de forquilla. Ja no s'hi fan sopars, però obren per esmorzar i dinar cada dia gràcies a la bona cohesió de l'equip de sis treballadors, que els permet fer festa per torns. “Tenir aquest equip i que la gent torni és or”, expliquen. De fet, molts clients, quan entren al restaurant ja saluden com en Xavier els ha rebut sempre: “Bon dia, bona hora i bon sol.” Això sí, el relleu generacional no està assegurat, ja que les filles bessones d'en Xavier i l'Esther no tenen previst continuar al capdavant del restaurant.

Publicat a:

-Setmanari Girona 05-06-2026, Pàgina 10

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2648483-bon-dia-bona-hora-i-bon-sol.html>