



Hostal Jaumet, parada y fonda

Se corresponde con la más antigua casa de cambio de postas de diligencias entre Barcelona y Andorra



Jesús Ávila

La villa de Torà, en el extremo noreste de la comarca de La Segarra (Lleida), población de una larga historia, que ahonda sus raíces en los siglos medievales, y en cuyas calles y plazas con soportales aún se respira el embrujo de las tres culturas del medioevo (cristianos, judíos e hispano-musulmanes), ha tenido siempre una larga tradición de lugar de acogida para los viajeros que, desde Barcelona, hacían el trayecto hacia Andorra y el Pirineo central catalán.

Y esta evocación la ha sabido mantener de forma especial un establecimiento que se enorgullece de haber cumplido ya 119 años de existencia. Se trata del hostal Jaumet, fundado en 1890, donde los viajeros del siglo XXI siguen haciendo esa obligada parada, y no sólo para descansar, sino también para reponer fuerzas con unos exquisitos platos, regados con los mejores vinos de su bodega.

La mejor época para descubrir La Segarra es, sin duda, la primavera, aunque en esta comarca del interior de Cataluña esa estación empieza algo más tarde. Cuando las nieblas invernales van dejando paso a la claridad de un sol que brilla tímidamente y comienza a despertar la vida natural de unos campos de trigo y unos pueblos de piedra, y las amapolas encienden de rojo las riberas de unos ríos que quieren serlo.

Nos hallamos en la comarca más antigua de la geografía catalana, donde se estableció la línea –Marca– que delimitaba los territorios del norte (Catalunya Vella) y del sur (Catalunya Nova), como lo confirma la serie de altísimos torreones (algunos con más de 40 metros de altura), construidos en el siglo XI, para asegurar las fronteras de las tierras recién conquistadas a al-Andalus.



El hostal se enorgullece de haber cumplido ya más de 119 años de existencia.

En medio de este inmenso patrimonio de historia medieval se encuentra Torà (Muy Leal y Constante), villa que fue de judíos, cristianos e hispano-musulmanes, las tres comunidades que, con la presencia de los templarios, llegaron a convivir con el mayor respeto. El mismo nombre de Torà evoca una indiscutible condición hebrea, aún se conserva el horno y obrador de pan del siglo XIII, en el corazón del barrio medieval.

Sobre los tejados de la villa, si la espesa niebla no lo impide, verá asomar el santuario de l'Aguda, que corona una peña, en cuyo interior de la iglesia de Santa María se venera una preciosa imagen negra, de finales del siglo XIII, confirmando la presencia templaria en esta población. En l'Aguda es tradicional tocar las campanas para que, al oírse en Torà, sus vecinos se sientan tranquilos al comprobar que la virgen no está sola.

Parada y fonda

El actual hostal Jaumet (H****), situado en la misma carretera, a las afueras de la población, próximo al incesante tráfico rodado que, desde ▶



siempre, ha frecuentado esta vía de comunicación, se corresponde con la más antigua casa de cambio de postas de diligencias que, tradicionalmente, hacían el recorrido entre Barcelona y Andorra.

En este singular establecimiento podrá degustar los platos más emblemáticos de la rica cocina regional, regados por los afamados vinos de Costers del Segre. Jaume Marimón Closa, cuarta generación de esta renombrada saga familiar, nos amplía esta interesante información, en donde el vino también ocupa un destacado lugar.

¿El hostel Jaumet guarda una larga tradición vitivinícola, verdad?

Siendo yo de pequeño, recuerdo que siempre oía hablar que mis bisabuelos —conocidos popularmente con el apodo de Jaumet dels bous—, que en aquella lejana época (finales del siglo XIX) la mayor parte de las personas del pueblo y también muchos miembros de mi familia iban a labrar las tierras de los viñedos; además, todas las casas antiguas, sin excepción, desde las masías rurales hasta las viviendas del interior de la villa, disponían de bodegas subterráneas y nuestro establecimiento no era una excepción.

¿Qué tipo de uvas había?

Eran tintas y blancas. Pero a comienzos del siglo XX, con la terrible plaga de la filoxera, se tuvo que destruir la mayor parte de nuestros viñedos y, lamentablemente, las tierras dedicarse a otros cultivos. Ahora, poco a poco, se está recuperando en algunos municipios de la comarca aquella tradición vitivinícola, con variedades que siempre han estado aquí presentes, desde los tiempos medievales. Aquí, a diferencia de otros lugares, en donde fueron los monjes los *pater vinarius*, eran los caballeros templarios los verdaderos alquimistas del arte de las elaboraciones vinícolas.

¿Abundan los tintos, en razón al tipo de comida?

Mi madre, Ramona Closa, tercera generación de nuestra saga hostelera, ha tenido una renombrada y merecida fama de maestra de fogones; sus platos más emblemáticos estarían relacionados con una cocina lenta, de cocción lenta, platos que han logrado superar el tiempo y el espacio, elaborados con el barro y el carbón, a fuego lento. Conservamos los sabores tradicionales de la cocina casera con platos tan típicos como el *ofegat*



En la carta de vinos del hostel Jaumet destacan los elaborados catalanes.

de La Segarra, o las ya famosas perdices a la vinagreta y, al mismo tiempo, hemos dejado paso a las técnicas y a los gustos de la gastronomía moderna, adaptándola a nuestra manera de hacer.

¿Qué vinos aconseja con los primeros platos?

Un *Augustus* o *Torelló Petjades 2005*, del Penedès, y *Enate*, del Somontano, para los rosados; mientras que en blancos: un *Oda Castell del Remei*, de Costers del Segre, un *Xarel·lo de Raventos i Blanc*, del Penedès, o un *Abadal-Picapoll*, de Masíes d'Avinyó (Pla de Bages).

¿Qué vinos aconseja para los segundos?

El *Oda Castell del Remei* y *Cabernet Sauvignon Raïmat*, de Costers del Segre; el *Jean Leon Cabernet* (Reserva), del Penedès; el *Mas d'En Compte*, del Priorat; la *Dehesa Canónigos* (Crianza), y el *Protos*, de la Ribera del Duero; el *Remelluri* (Reserva), de Rioja; el *Vall de Berrús*, de la Terra Alta, o el *Abadal 3.9*, de Pla de Bages.

¿Y para los postres?

Esta tierra mantiene una larga tradición de destilaciones en licores, entre las cuales la célebre *Ratafia de La Segarra* o las *Hierbas de La Segarra*, el *Moscatel* o un *Pedro Ximénez*; también los *Aromas de Montserrat* son muy solicitados, para acompañar la genuina crema catalana, flan de caramelo, pastel de queso con coulis de frutas de bosque, helado de turrón de Agramunt con gelatina de moscatel, o bien un amplio surtido de quesos con membrillo casero, etc.

“Las gentes de esta comarca son, por tradición, grandes consumidores de dulces, manteniéndose a nivel familiar una amplia oferta de realizaciones ▶



El somiller del establecimiento orienta sobre los maridajes.

reposteras”, apuntilla Jordi Pujol Maturana, el somiller del establecimiento.

¿Qué le sucedió a la bodega original del establecimiento?

En el otoño de 1998, una fuerte riada cubrió de agua toda la villa y las calles eran ríos que con la mayor virulencia todo lo arrastraba a su paso; consecuencia de ello, la bodega se inundó, destrozando la gran mayoría de las botellas allí conservadas. más de 6.000 unidades. Algunas eran piezas de coleccionista, con precios astronómicos, además de cavas y licores. Después de todo ese tiempo y de haberse

iniciado las obras de restauración del cellers, hasta finales de 2006 año no se dio luz verde al expediente, que se hallaba en tema judicial, pudiéndose ya tramitar todo.

¿Cuenta alguna anécdota de su establecimiento a lo largo de su larga historia?

Son numerosas las historias que en el hostel Jaumet, fruto de sus 117 años de trayectoria histórica, se han producido. Quiero recordar que un almuerzo del viernes de mercado costaba seis reales y la comida fuerte de las ferias, 14 reales; y después de la guerra civil, según orden gubernamental, que llegó de Madrid, la comida se rebajaba 35 céntimos, pero también era motivo de multa oficial el servir el vino en porrón, al considerarlo signo de catalanidad.

La villa de Torà, uno de los pueblos medievales mejor conservados de Cataluña, gracias a su excepcional emplazamiento, a mitad de camino entre el Pirineo y la Costa Daurada, y de las ciudades de Barcelona y Lleida, se convierte en un perfecto “campamento base”, como expresa Jaume Marimón, para descubrir toda la geografía catalana, y el hostel Jaumet sería el establecimiento ideal para reponer fuerzas y calmar la sed con un buen vaso de vino. ●