

tes culturals. És un edifici modèlic que es fa mirar i que caldria conservar amb tota cura, protegit per la seva condició històrico-artística, ja que a més dels seus valors intrínsecs s'hi celebraren durant un quart de segle els actes acadèmics del Concurs Parroquial de Poesia de Cantonigròs, cosa que recorda una placa commemorativa que hi fou col·locada l'any 1981, en una de les parets exteriors i en un acte presidit per les més altes autoritats catalanes.

Però el principal és que a l'Escola Parroquial l'ensenyament era en català, de llengua i de continguts. Així ho vaig trobar jo, en aquells anys tan difícils i així continuà mentre hi hagué escola. Ara només caldria que en un temps no gaire llunyà, l'Església i les institucions poguessin arbitrar una actuació conjunta permanent, —en forma de fundació, per exemple, o la més adequada per a assegurar una perspectiva estable— que permetés que

l'Escola Parroquial de Cantonigròs fos una casa-museu que allotgés el memorial de l'espiritualitat i de la cultura que ha passat per ella i fos alhora, per a tot el Collsacabra un centre d'activitats del mateix sentit, per a exemple i estímulo de les noves generacions.

Joan TRIADÚ

EL FORN

Feia temps que havia començat el trajecte Cantoni-Tavertet amb la finalitat principal de transportar la llet que es recollia a les cases de pagès, però de retorn portàvem tot tipus d'encàrrecs i el pa (cap el 1948). Per aquests anys es va canviar el rector del poble. Va venir Mn. Ventura, home jove i curull d'idees avançades per fer progressar el poble, sobretot en l'aspecte cultural, i preocupat per altres mancances que detectà al nostre poble; doncs no hi havia ni carretera ni llum ni telèfon ni aigua corrent. Al nostre poble no hi ha-

via forn de pa. Ell prengué consciència d'aquests mancaments i posar tot l'esforç i interès per aconseguir algunes millores.

Mn. Ventura em proposà i engrescà a posar el forn. Li vaig manifestar que allò era impossible i a més jo no tenia diners, ni hi havia electricitat per fer funcionar la màquina de pastar, ni jo en sabia. Ell no parava de comentar i donar idees, com per exemple, posar una màquina de fusta amb unes pales que funcionarien amb una maneta com una màquina de ventar blat o bé es podria fer-hi un acopla-

ment amb l'animal que tenia per tirar el carro, ja que coneixíem que algun lloc ho feien servir per fer fideus. Jo sabia que el moliner de can Marandes de Rupit tenia una màquina de pastar usada i que no feia servir i que segurament me la llogaria. Per altra banda Mn. Ventura tenia un motor de gasolina, que el feia servir per fer la llum a casa seva i, curiosament, estava muntat damunt dues rodes talment un carretó. Va dir que me'l deixaria mentre jo no en pogués comprar un altre, a més era fàcil de traslladar-lo, degut a les rodes.



PASTISSERIA SANGLAS

Pa, coca i els
tradicionals i típics "tofolets",
cuits amb foc de llenya
en el forn del segle XVIII.

Econòmicament també m'ajudaria i m'ajudà.

Tot seguit vaig acudir a Can Marandes de Rupit; aquell bon home em va dir que de bona gana em venia o llogava la màquina de pastar. Aquell moliner era molt negociant però va comprendre la meva situació i per altra banda coneixia molt al meu germà per haver-hi anat a molindre «d'estraperlo» durant la guerra. Em va fer tota mena de propostes: llogar-la per mesos, comprar-la a terminis o pagar-la quan pugués ja que ell creia que feia bé de muntar aquest negoci ja que tenia un bon futur econòmicament.

Ja teníem molt de guanyat però calia el permís de «La Delegación de Industria, de Abastos y Delegación Nacional del Trigo», cosa que fou molt difícil d'aconseguir. Amb l'alcalde, en Joan Ballana de l'Aubert, vam començar els tràmits a Barcelona, no recordo si també va venir el mossèn i si no fou aquesta vegada fou en altres ocasions que m'acompanyà. De la Delegació d'Indústria a la d'Abastament i així anar garbellant i passant el temps. De bones raons no en faltaven, però de permís per pastar no en vàiem cap. A Cantoni hi estíuejava el delegat del servei del blat, un senyor molt amable, que després de fer-li unes quantes visites hi vaig

fer una relativa amistat. Així a l'any 1950 em va dir que obrís el forn i fes pa i que el permís ja vindria. I així ho vaig fer.

I mans a l'obra. Vam fer el forn al mateix setial on hi teníem el nostre particular. Vam portar la màquina de pastar des de Rupit passant per Rajols i l'Avenc, amb la carreta i els bous del Puntí. Amb tot l'entusiasme, ben aviat, vam començar a fer coques i pa. No cal dir que tot sovint alguna coca feia cap a la casa d'aquell senyor de Cantoni que encara sempre em regra-ciava amb algun puro habà. Més al cap d'un temps em vingué la denegació del permís i consegüentment els maldecaps, però vaig continuar fent pa. Altra vegada a fer viatges a Barcelona on tot ho pintaven força negre. Sort d'un senyor alemany que sovintejava excursions pel Collsacabra i que casualment havia fet amistat amb Mn. Ventura i solia passar tongades, juntament amb la seva senyora, a Taverdet a Can Aulari. Aquest senyor era gestor col·legiat i tingué la gentilesa d'agafar-s'ho amb molt interès per fer les gestions necessàries havent de fer un plànol per situar-hi les distàncies de Vic a Olot amb els pobles veïns i fent-hi constar els forns de pa existents com també l'estat dels camins i carreteres. Després de molta paperassa i

tràmits va aconseguir el permís. Va ser tan generós que no va voler cobrar cap cèntim.

Durant tota aquesta època de tràmits el forn va funcionar sempre, encara que sense permís. Ja estàvem d'acord amb el Mn. de que si algun dia es presentava algun inspector el faria avisar tot seguit per la mainada de casa i ell ja estava d'acord que es presentaria tot seguit, ja que segons ell la sotana tapava algunes coses. Jo ja tenia als meus fills advertits de que si veien la cosa mal parada fessin cap a la Rectoria ben depressa sense que jo els hi ho manés. Heus ací que al cap de pocs dies de la concessió del permís es van presentar dos senyors amb l'ordre de posada en marxa del forn, però renoi... el forn i pastera estaven funcionant. Més la meva filla gran ben prest va complir la consigna d'avisar a Mn. Ventura, i, tot seguit es presentà i després d'algunes excuses i explicacions tot es va arreglar amb un bon arròs amb conill i altres acompanyaments al volt de la taula de la sala.

Com podeu suposar jo no era pas forner, només ho havia fet algunes vegades allà les Baumes quan la meva mare era molt gran o no estava bona, però no tenia comparació el pa que pastava a

pagès amb el de la fleca. Per aprendre'n vaig contractar un noi de l'Esquirol que havia fet l'aprenentatge de forner, era un noi amable i bon flequer. Venia un dia cada setmana, per començar era l'única fornada que feia a la setmana. Al cap de tres o quatre setmanes va fer una nevada i aquell noi no va poder venir, va ser la manera que jo m'espavilés tot sol. Val a dir que fou una gran il·lusió fer la primera fornada amb aquell noi; quina alegria quan vaig veure que trèiem el pa del forn com qualsevol altra fleca! cosa mai vista ni imaginada a Tàrradellas! Jo crec que va ser una de les més grans il·lusions experimentades a la meua vida.

Al cap d'un temps vaig anar a passar un parell de dies amb el forner de St. Martí per agafar noves idees i millorar el pa; també sempre que podia tenia converses amb algun forner per si podia pescar quelcom de nou. La forma de fer el pa i la fornada que em donà més resultat va ser la que em va suggerir un forner de Barcelona; la vaig fer servir fins al final de la meua professió.

Durant molt temps només feia una fornada a la setmana, però, poc a poc, tothom deixà de pastar-se el pa fins que vam pastar per a tot el poble i al mateix temps de fer el transport de la llet també vaig agafar alguns clients a Cantoni com a cal carreter, el paleta, el fuster, que molts d'ells ens feien la feina de l'obrador, la Fonda Moles que comprava moltes coques i més tard molts estiuejants i altres famílies. Curiosament abans moltes cases de Tàrradellas agafaven el pa a Cantoni i alguns seguiren, però ara en servíem molt nosaltres a Cantoni.

Aleshores no era com ara que la gent procura menjar poc pa per no engreixar-se a part de que ara es consumeix més bona minestra i no fa tanta falta el pa. En aquell moment es vivia més de patates, mongetes i pa. Recordo, molt bé les saques de pa que repartíem a les cases de pagès per passar tota la setmana: 7 o 8 pans de quatre quilos a moltes famílies, segons la quantitat de gent i segons si menjaven més gras o menys es notava en el consum del pa. Les cases que

gastaven més pa eren El Pontí, Novelles, Novelliques i Sorroca. Precisament a Sorroca era el client més difícil i perillós per a subministrar-los el pa, doncs, hi teníem una hora llarga de camí i de molt perill tant per l'animal com pel traginer. Ho recorden prou alguns dels meus fills, que massa vegades hi van haver d'anar ja que calia aguantar els clients fos com fos per tirar endavant el negoci.

Quan vingueren tota la colla de treballadors de la carretera, llavors sí que calia fer pa cada dia. Però seguidament vingué la despoblació, per allà als anys seixanta, i vam quedar amb dues fornades a la setmana; només a l'estiu pastàvem cada dia i les setmanes que hi havia alguna festa també en fèiem alguna més. Així va durar fins al maig de 1986 en que vam plegar definitivament de fer pa i vam començar a vendre'n del forn de l'Esquirol.

Jordi SANGLAS