

# Xocolates Fàbregas

## La Pobla de Lillet, 1850-1961

### I- Història / Fabricació de la xocolata

#### Història

L'empresa fou fundada per Joaquim Fàbregas Coma, nascut a Orís (Osona), el 2 d'octubre de 1814, en el si d'una família benestant provinent de Sant Feliu Sasserra.

No tenim informació sobre la seva joventut. Segons es manifesta sovint en els textos publicitaris, de xocolata ja en fabricava el 1840, però no sabem on havia començat a fer-ho perquè aleshores encara no vivia a La Pobla de Lillet. (En un cens conservat a l'arxiu municipal d'aquesta població consta que no s'hi instal·là fins el 1850). Per aquest motiu, he pres el darrer any com a punt de partida d'aquest treball.

Desconeixem els motius concrets que el van impulsar a traslladar-se al Berguedà. Hi devia influir el fet que en aquella època era una comarca molt activa (especialment en els camps tèxtil i miner), que experimentava un important creixement de població. La Pobla de Lillet estava llavors entre les poblacions berguedanes amb un major nombre d'habitants (el 1857 en tenia 2.146), tenia una producció de teixits important (el 1765 se l'havia considerat el tercer nucli tèxtil de Catalunya) i disposava de diversos molins fariners i drapers en actiu. Presentava, doncs, bones perspectives econòmiques.

Joaquim Fàbregas s'instal·là al carrer dels Porxos, on s'hi duia a terme una destacada activitat comercial i productiva. Als baixos de la casa hi va obrir una botiga en la qual treballà com a confiter i cerer(1). És probable que s'hagués posat a fer xocolata ja des del començament. Amb el temps passà a ser conegut com *l'adroguer vell*.

Es casà a Berga el 7 de febrer de 1855 amb Ignàsia Oristrell Moré, que havia nascut a Manresa el 1830. Tingueren deu fills.

El 17 de març de 1862 comprà(2) dos molins fariners que va ser on la família inicià, anys més tard, la fabricació industrial de xocolata, com explicaré més endavant.



Joaquim Fàbregas Coma i Ignàsia Oristrell Moré.  
(FOTO CEDIDA PER LA FAMILIA FÀBREGAS).

Estaven situats en el poble, a tocar del riu Rigatell, prop del punt on desemboca en el Llobregat. Atès que les descripcions que en fan els registres oficials són incompletes i no sempre coincidents, en faré una interpretació, confiant que s'acosti prou a la realitat: Un dels dos molins estava situat a la riba dreta, una mica més amunt d'un pontet que hi ha en aquell indret. L'edifici era petit i es trobava en força mal estat. Conservava bona part de l'utilitatge, el canal i la bassa. (Cal dir que de tot plegat avui no queden vestigis i que cap dels poblatans que he consultat n'havia sentit a parlar). L'altre molí s'aixecava a la riba esquerra, una mica més avall. Disposava del corresponent edifici, utilitatge, canal i bassa, i devia ser l'únic en condicions de funcionament. Aquesta construcció, que ha arribat als nostres dies, es devia compondre, en realitat, de dos molins units.

Aquests eren els "molins de cal Magret", que existien des de "temps immemorial" i que en aquells anys estaven en funcionament (si no totes les instal·lacions, almenys una part d'elles). No es pot descartar que a més de moldre cereals, en alguna època s'haguessin utilitzat també per a batanar draps, ja que ens consta que a la vila hi havia hagut molins drapers. Devien quedar una mica allunyats del nucli urbà, ja que en els documents hi diu que es trobaven en un descampat.

Probablement els adquirí aprofitant que el seu preu era baix, i no sabem si ja projectava establir-hi una fàbrica de xocolata o simplement se sentí atret per les possibilitats que li oferien l'energia hidroelèctrica i l'ampli espai disponibles. Durant alguns anys, però, crec que es limità a continuar molent-hi cereals.

Joaquim Fàbregas Coma morí el 16 de febrer de 1882, als 67 anys. L'hereu era el seu fill Francesc, nascut a la Pobla de Lillet el 18 de desembre de 1857, que també feia de pastisser i era solter. La seva mare, Ignàsia Oristrell, passà a ser usufructuària dels béns del finat i a tenir-ne la nuda propietat. Durant un temps, les empreses familiars continuaren la seva activitat sota el nom de *Viuda de Joaquín Fàbregas e hijos*.

El 1888 Francesc Fàbregas Oristrell començà a dirigir els negocis i en canvià l'orientació: pel que fa a la botiga del carrer dels Porxos, donà de baixa l'activitat de confiteria i cereria i l'establiment va ser reclassificat com a adrogueria; quant als molins, es passà de fabricar farina a xocolata (tot i que la molla de cereal no s'abandonà). Respecte a l'adreça, començà a constar el número 30 del carrer de Rigatell en comptes d'un imprecís descampat.

A les adrogueries s'hi venien bàsicament espècies i determinats aliments de consum habitual. En aquell temps no era estrany



Francesc Fàbregas Oristrell.  
(FOTO CEDIDA PER LA FAMÍLIA FÀBREGAS).



(ARXIU MUNICIPAL DE LA POBLA DE LILLET)

que hi fabriquessin xocolata, ja que el cacau era un producte més d'importació que l'adquirien pels mateixos procediments comercials que el safrà, la canyella o el pebre. Cap a mitjan s. XIX la xocolata era gairebé un luxe que es consumia com a llaminadura en festes i ocasions especials, i a la qual se li atribuïen propietats reconstituents i medicinals.

Durant ben bé mig segle la devien produir en petita quantitat i segurament tenia una difusió reduïda, atesa la situació geogràfica de la població i les deficients comunicacions de l'època. Al principi, els Fàbregas devien vendre la xocolata a la Pobla de Lillet i pobles de l'entorn, i potser també a Ripoll, vila que en aquella època els era més accessible que Berga (població on, d'altra banda, hi devien tenir una forta competència, ja que feia temps que era un nucli xocolater d'una certa importància dins del mercat català).

La xocolata es devia fer a la botiga del 1850 al 1888 i a partir d'aquell any, segons sembla, es fabricà als molins. Crec que amb el trasllat es pretenia no tant incrementar la producció de forma significativa (almenys



(ARXIU DE XAVIER FÀBREGAS)

al principi), com deixar més espai per a l'adrogueria pròpiament dita i elaborar aquell producte en millors condicions.

Ignàsia Oristrell Moré, la muller del fundador de l'empresa, morí el gener de 1909, als 78 anys.

L'elaboració industrial de xocolata s'inicià, segurament, cap als inicis del s. XX, en un edifici situat a continuació dels molins pròpiament dits i que comptava ja amb maquinària moderna.

Començà aleshores la millor època d'aquesta empresa xocolatera, que durà prop de tres dècades, fins a la guerra civil. Feien una xocolata de qualitat, força coneguda en la comarca, que es podia adquirir també més enllà, com a Manresa, Ripoll i Vic, per esmentar les principals poblacions on era present. La distribució la feien personalment amb una furgoneta petita. També arribà a Barcelona, on hi tenien un dipòsit central. En els textos publicitaris hi figurava sovint la frase *La más alta del Llobregat*, referint-se a que era la fàbrica de xocolata situada més amunt en la conca d'aquest riu.

Editaren cromos que adjuntaven a les rajoles de xocolata. N'hi havia que duïen un dibuix i uns versos en l'humor blanc de l'època que es van fer molt populars. En un d'aquests darrers es veia un mort que trucava a les portes del cel, custodiades per sant Pere, i s'establia el següent diàleg: "—Qui és que pica tan fort / i de mala manera? / —Obriu-me, senyor sant Pere / que sóc l'ànima d'un mort. / —No t'escarrassis, fillet / que aquí no passa una

rata / que no hagi menjat xocolata / de la Pobla de Lillet".

També feien unes promocions en les quals es regalava una caixa de xocolata als que havien aconseguit completar un nombre determinat d'àlbums de cromos.

La publicitat i els dibuixos els encarregaven a una empresa de Barcelona, si bé més d'un dibuix l'havia fet Jaume Fàbregas, un dels fills de Francesc Fàbregas (i futur successor), que estava dotat de vena artística.

La conflictivitat laboral que patí Catalunya en les turbulentes primeres dècades del s. XX no devia afectar l'empresa, ja que era de caràcter familiar. Els pocs treballadors que van tenir solien llogar-los per hores i estaven molt vinculats a la casa. En els millors temps hi havien arribat a treballar unes vuit persones.

De la minsa informació que disposem dels fets d'aquells anys destacaré l'incendi que la fàbrica sofrí el 1932 i que, segons sembla, no va tenir conseqüències greus.

Francesc Fàbregas Oristrell va ser un industrial emprenedor, es va bolcar en els negocis i portà Xocolates Fàbregas al màxim nivell que assoliren. També va dur a terme activitats empresarials de menor importància. Tenia intenció d'anar més enllà (no sabem si en el camp de la producció de xocolata o en d'altres), ja que havia pensat construir una bassa i una resclosa noves en el Rigatell, com mostra un projecte de 1922, que no s'arribà a materialitzar. A més, es plantejava ampliar dotze metres els edificis pel costat de ponent, obra que tampoc no es va fer.



Cromo (anvers i revers) i caixa de premi. (ARXIU DE XAVIER FÀBREGAS)

Morí a Barcelona el 8 de gener de 1936, als 78 anys, deixant vídua i vuit fills: Concepció, Jaume, Ignasi, Ismael, Antoni, Joan, Joaquim i Francisca. L'empresa passà aleshores a l'hereu, Jaume Fàbregas Artigas, nascut a la Pobla de Lillet el 1890.

Poc temps després esclatà la guerra civil i els germans Fàbregas van haver de fugir del país. Els van confiscar la fàbrica i un comitè passà a dirigir-la. Aviat resultà difícil adquirir articles com el cacau i el sucre i, quan se n'acabà el subministrament, l'elaboració de xocolata es va haver de suspendre. Acabat el conflicte bèl·lic, la indústria fou retornada als Fàbregas, que reprengueren l'activitat.

Rosa Artigas Puigbò, la vídua de Francesc Fàbregas Oristrell, morí el 17 d'octubre de 1939, als 78 anys.

Durant la postguerra van haver d'ajustar la producció a la quotes de cacau que el govern els assignava, ja que l'adquisició de primeres matèries (especialment les que s'havien d'importar) estava intervinguda.

Jaume Fàbregas era una persona polifacètica (ja he esmentat el seu interès per l'art) i no es va dedicar a la fabricació de xocolata de forma tan intensa com el seu pare, limitant-se a mantenir l'activitat de l'empresa, que acabà entrant en decadència. Podem dir que els tres Fàbregas xocolaters confirmaren la dita que s'aplica a molts fabricants de l'època, segons la qual la primera generació crea l'empresa, la segona la fa gran i amb la tercera ve el declivi.

Al llarg dels darrers vint-i-dos anys, la fàbrica la van portar els germans Jaume i Ignasi Fàbregas, amb la col·laboració d'algun parent (com el seu germà Joan, que es cuidava bàsicament del manteniment) i d'algun treballador. Llavors la producció de xocolata havia anat minvant i tan sols es feien anar les màquines un o dos cops a la setmana. Elaboraven xocolata en rajola i en pols, i la venien principalment a la botiga.

Jaume Fàbregas Artigas morí el 8 d'agost de 1958. Com que no tenia dona ni fills i no havia fet testament, l'empresa començà un període problemàtic. Els sis germans sobrevivents decidiren seguir fabricant xocolata, sota la direcció d'Ignasi Fàbregas, que era el més qualificat per a fer-ho. Aquest, juntament amb algun germà més i algun treballador ocasional, continuaren fent xocolata i realitzant les activitats complementàries, com la torrefacció d'ametlles i de cafè.

Sense un projecte decidit de millora, la davallada anà en augment. Al final només treballaven de tant en tant, i el 1961 decidiren tancar la indústria, ja que a cap membre de la família li interessà fer-se'n càrrec. La

botiga(3), que seguia en actiu, va abaixar portes uns anys més tard.

Pel que fa a l'utilatge industrial, com que no hi va haver un interès majoritari dels germans Fàbregas per conservar-lo, es va retirar gairebé tot i les peces metàl·liques segurament es vengueren com a ferro vell. Els baixos de la fàbrica i del molí nou es van llogar durant un temps i dels anys 70 ençà ja no s'hi ha fet cap activitat.

El 1997 es va organitzar un homenatge pòstum a Jaume Fàbregas, i el 6 de desembre d'aquell any es va col·locar una placa a la façana de la casa on hi havia hagut la botiga, amb el següent text: "La Pobla de Lillet a Jaume Fàbregas Artigas (1890-1958), intel·lectual, home de lletres i promotor cultural poblatà". També es va fer una exposició.

### Fabricació de la xocolata

Sense entrar de moment en detalls, podem dir que aquest producte s'elabora a partir de faves de cacau fermentades que es torren i s'espel·lofen, se'ls afegeix sucre i algun altre ingredient i se'ls sotmet a diversos processos de mòlta i barreja, a temperatura i humitat controlades, fins assolir la textura i qualitat desitjades.

En la primera època, a Xocolates Fàbregas aplicaven unes tècniques d'elaboració que requerien un utilatge senzill d'accionament manual, les quals explicaré breument a continuació.

A mitjan s. XIX, quan van començar, ja estava pràcticament en desús el mètode arcaic de fabricació en el qual la mòlta es realitzava amb una pedra rectangular corbada: el pastisser s'hi agenollava al costat i amb un corró anava movent i barrejant el cacau i la resta d'ingredients. Com es pot suposar, resultava força cansat. Dubto que els Fàbregas haguessin fet servir aquest sistema, ja que els meus informadors no n'havien sentit a parlar mai ni havien vist cap pedra d'aquesta mena.

Sabem que al obrador de la botiga havien utilitzat un molí manual (4), però desco-



Gravat antic amb un xocolater treballant amb el corró i la pedra. (ARXIU DE L'AUTOR)



Molí manual, amb dues moles. ESPAI BERGA



Molí manual de quatre corròns. (FOTO CEDIDA PEL MUSEU DE LA CIÈNCIA I DE LA TÈCNICA, TERRASSA).

neixem com era en realitat ja que aleshores n'hi havia de diferents menes:

Els més antics venien a ser una versió reduïda i simplificada dels molins fariners, i tenien també dues pedres circulars. Existia un altre model similar als molinets de cafè antics que funcionaven girant un volant amb una maneta. N'hi havia d'altres, més evolucionats, en què la mòlta es feia mitjançant diversos corròns metàl·lics troncocònics que giraven sobre una pedra circular situada dins d'una cambra; les faves de cacau torrat s'hi abocaven per una tremuja i queien damunt la pedra per unes



Torradores antigues d'ametlles i d'avellanes. MUSEU XOCOLATA VICENS, AGRAMUNT.

rampes mòbils; el cacau, mentre es molia, anava baixant fins que vessava, sortia per unes obertures perifèriques i es recollia.

Havien de disposar també de sistemes per a torrar faves de cacau i per a espellofar-les.

Quant al primer punt, devien utilitzar un model senzill semblant a les torradores d'avellanes i ametlles de l'època, que constaven d'un cilindre vertical on cremava el combustible, una bola on s'introduïa el cacau i que girava mitjançant una maneta, i, sovint, una xemeneia per a la sortida dels fums.

Pel que fa a la separació de les pellofes, no crec que en els primers temps tinguessin cap màquina per a fer-ho. Possiblement recorrien al mateix procediment amb què separaven les clofelles de les ametlles torrades: sacsejant-les dins d'un sac i després garbellant-les.

A l'entorn de 1900 es van modernitzar i van passar a utilitzar maquinària industrial (5). D'ara endavant explicaré com s'efectuava la producció en aquesta nova etapa, de la qual tenim molta més informació.



Estat actual de la torradora est del molí vell. S'observa encara una politja.



Fogaina i braços mòbils de la torradora oest del molí vell.

La torrefacció de les faves de cacau tenia lloc en les *torradores*, que consistien en una estructura d'obra damunt la qual hi havia una esfera metàl·lica d'uns 40 cm de diàmetre, proveïda d'una porteta, subjectada per uns pivots laterals a dos braços basculants i que girava per l'acció

de la politja d'un embarrat; a sota hi havia una fogaina on cremava la llenya, i a dalt, la campana d'una xemeneia, per on sortia el fum que es produïa. Les faves de cacau es treien dels sacs on venien i s'abocaven dins la bola, que anava girant damunt del foc. Un cop torrades es feien pivotar els braços, per tal que l'esfera s'allunyés del foc, i amb un ferro n'obrien la tapa, giraven l'esfera i n'abocaven el contingut. Després, amb una pala ensacaven el cacau torrat i un cop s'havia refredat del tot, se li treia la pellofa.

L'*espellofadora* que s'utilitzava era una màquina senzilla accionada també per la corretja d'un embarrat. Constava d'una sòlida carcassa de fusta amb els següents elements: dalt de tot, una tremuja; a sota, una safata rectangular inclinada, de fons metàl·lic amb nombroses perforacions de diferents mides i de diàmetre creixent, que feia de garbell; el seu extrem superior reposava damunt d'un eix de secció quadrada, el gir del qual l'anava sacsejant; a baix hi anava una planxa inclinada amb un dispositiu rotatiu al damunt que feia moure un llistó subjectat pels extrems a dos discs. Les faves de cacau torrades s'abocaven per la tremuja i queien damunt del garbell, el moviment i la inclinació del qual les anava portant cap avall fins que anaven sortint per un canalet lateral; pel camí, les pellofes s'anaven desprentent, travessaven els forats de la safata i queien damunt la plataforma de sota, on el llistó mòbil les feia avançar fins caure a terra. Quant al cacau espellofat, s'anava ensacant a palades i es duïa a la planta baixa de la fàbrica.

En la secció de fabricació hi havia un *molí*, una *pastera* i una *afinadora*, que ocupaven tot un costat de la cambra; quedava un espai lliure al mig i al costat oposat s'hi ubicava una prestatgeria especial, unes balances i una taula *vibradora*.

Part d'aquest utilitatge s'havia de mante-



Estat actual de l'espellofadora. (Falta el mecanisme que sacseja la safata perforada).





**Molí de cacau de Xocolates Fàbregas.**  
(DETALL D'UNA FOTO DE L'ARXIU D'EDUARD PUJALS)



**Un model similar de molí.** (FOTO CEDIDA PEL MUSEU DE LA TÈCNICA, MANRESA).



**Pastera de Xocolates Fàbregas, amb un lliurador a dins.** (DETALL D'UNA FOTO DE L'ARXIU D'EDUARD PUJALS)

nir lleugerament calent perquè la pasta de xocolata no s'endurís i fos possible treballar-la. S'escalfava mitjançant uns brasers de carbonet posats a dins o a sota. Aquesta operació sempre es feia al matí, unes hores abans de començar, de manera que arribat el moment estigués calent i amb el caliu dels brasers n'hi hagués prou per a mantenir-lo a la temperatura adient.

Es començava abocant el cacau en la tremuja del *molí* i s'anava triturant. No puc donar detalls d'aquesta màquina, però crec que disposava de dues moles, de les quals només en devia girar una mitjançant un engranatge que li transmetia el moviment des de la politja situada a la part inferior, accionada per la corretja de l'embarat corresponent. De la mòlta en resultava un líquid fosc molt espès, que anava a parar a un canal perifèric, rajava per un canalet i es recollia en una *pastera*.

Aquesta era un recipient de planxa metàl·lica, amb una nansa a cada banda. Un cop dipositada aquí, la pasta de xocolata s'enduria en poca estona. Llavors es trossejava, picant-la amb una maça, i es retirava mitjançant un lliurador o un estri similar.

A continuació intervenia una *mescladora* o *amassadora*, d'aspecte molt característic. Constava, en essència, d'una cubeta calenta dins la qual s'introduïen, a més del cacau mòlt, la resta dels components de la xocolata, que s'anaven barrejant i triturant. S'aconseguia així una pasta homogènia –una de les característiques

bàsiques de la xocolata–, que no era gaire fina però amb la qual ja es podia fer xocolata a la pedra.

La cubeta era de ferro colat, cilíndrica, d'aproximadament un pam de fondària; al fons hi havia una mola giratòria de pedra. Al centre hi tenia un sòlid arbre en forma de T que sostenia dues moles verticals més petites –una a cada banda– que rotaven de forma passiva, en sentit invers l'una de l'altra, impulsades pel gir de la mola basal. Disposaven d'eixos independents que podien desplaçar-se verticalment sobre

una guia girant uns volants, regulant així el grau de mòlta.

La base de la mescladora consistia en un sòcol cilíndric, d'on partia una politja connectada a un embarrat que transmetia el seu gir a la mola basal mitjançant un engranatge (part del qual s'aprecia en la foto). Hi havia dues portetes, oposades, per on s'introduïen els brasers que proporcionaven escalfor.

En primer lloc s'hi tirava el cacau mòlt de la pastera. Un cop s'havia fluidificat prou s'hi afegien ordenadament la resta de components de la xocolata (el sucre, la vainilla i la vanil·lina), que s'anaven barrejant. La pasta es mantenia en la zona d'acció de les moles mitjançant unes guies ja incorporades a la màquina, i la que s'anava adherint a aquelles es retirava amb uns rascadors.

Quan la massa era prou fina es treia i s'anava agregant formant boles, que era la forma en que es transportava.



**Mescladora de Xocolates Fàbregas.**  
(DETALL D'UNA FOTO DE L'ARXIU D'EDUARD PUJALS)



**Model similar de mescladora.**  
(FOTO CEDIDA PEL MUSEU DE LA TÈCNICA, MANRESA)



Afinadora. MUSEU DE LA XOCOLATA, BARCELONA.

Si es volia fer un producte de més qualitat s'utilitzava llavors una *afinadora*, que també era moguda per la corresponent corretja d'un embarrat. Disposava de tres corròns paral·lels, entre els quals es feia passar la pasta de xocolata provinent de l'amassadora, per tal que adquirís una textura més fina, ideal per al paladar. A dalt hi havia una tremuja i a sota, els corròns, que giraven sobre uns eixos dels quals només solia estar fix el del corró central, de manera que els altres dos es podien desplaçar lleugerament accionant uns volants (n'hi havia quatre, dos a cada costat de l'afinadora).

La pasta de xocolata anava passant pels corròns; quan acabava el recorregut, una ganiveta la separava i queia en una pastera situada en una plataforma inferior. Aquesta pasta es tornava a la mescladora,



Afinadora. (FOTO CEDIDA PEL MUSEU DE LA TÈCNICA, MANRESA)

per tal que es tornés a fluidificar, i es passava de nou per l'afinadora. El procés es repetia diverses vegades fins a obtenir la textura desitjada.

Quan es feia xocolata amb ametlles o avellanets, la massa ja prou afinada s'introduïa per darrer cop a la mescladora, s'hi afegien els fruits secs –alçant prèviament les moles verticals perquè no els trituessin– i es barrejava tot.

Aquí s'acabava el procés d'elaboració de la xocolata pròpiament dit.

La pasta de xocolata resultant es portava a l'altre costat de la secció i es deixava en una prestatgeria que estava escalfada. S'anava retirant amb una mena de rasqueta, traient cada cop la quantitat aproximada que corresponia a una rajola i es pesava en una balança. S'afegia o retirava el que

calia fins assolir el pes just. Era un procés entretingut. A continuació es dipositava la xocolata dins d'un motlle metàl·lic amb la forma de la rajola i es portava a una taula *vibradora*.

Aquesta constava d'una post fixada a un mecanisme oscil·lant accionat per un embarrat. La vibració feia que la pasta de xocolata anés omplint uniformement el motlle, eliminant les possibles bosses d'aire. Quan convenia, la pasta s'acabava d'allisar manualment.

Els motlles plens es deixaven damunt d'un taulell i s'anaven posant en una mena de safates consistents en un calaix de fusta privat d'un dels costats. Es portaven així a la secció següent i s'introduïen en la fresquera. Aquest recinte, ubicat entre la fàbrica i la roca de la muntanya, ja era un indret fresc de mena, però comptava amb uns extractors d'aire, moguts també per embarrats, que contribuïen a mantenir una temperatura adient. Les safates amb els motlles es col·locaven en unes lleixes o a terra i es deixaven refredar tota la nit.

L'endemà, les safates es treien de la fresquera. Donant-los-hi una petita estrebada, els motlles sortien pel costat lliure. La xocolata, ja endurida, es despenjava fàcilment fent pressió amb les dues mans sobre dos costats oposats del motlle, i s'obtenien les rajoles amb les incisions corresponents a les preses.

Finalment, en unes taules llargues, les rajoles s'embolicaven i s'encaixaven. Aquesta tasca era realitzada normalment per noies.

Els embolcalls solien dissenyar-los ells mateixos i els imprimien en una minerva manual que tenien a la fàbrica. Disposaven també d'unes capsas de fusta de qualitat, destinades a contenir les rajoles que havien de ser un objecte de regal.

El procés de fabricació (a partir de la fava de cacau ja neta i torrada), es realitzava normalment en una sola sessió. La durada de cada etapa (mòlta, amassat, etc.) es controlava a ull, basant-se en l'aspecte de la pasta. Sempre treballaven amb llum de dia: començaven cap a les tres de la tarda i a les sis o quarts de set ja havien acabat. En els darrers anys, quan la producció havia minvat força, es feien cada vegada de 200 a 300 rajoles d'uns 200 g de pes. Com a testimoni de la feina realitzada quedava l'aroma de xocolata (al que es podia afegir la del cafè o d'ametlles torrades) que omplia la fàbrica i s'escampava per l'entorn.

Les matèries primeres no es podien introduir directament als edificis amb cap vehicle, ja que els accessos no eren prou amples.



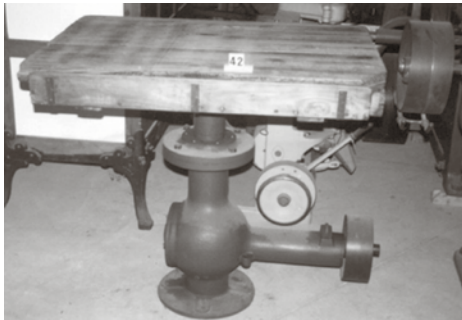
Part de la secció de fabricació cap a 1915. A l'esquerra, Jaume Fàbregas, al costat del molí de cacau; a la dreta, Ignasi Fàbregas, recolzat a l'afinadora; enmig, dos treballadors. S'observen dues corretges de l'embarrat. (FOTO DE L'ARXIU D'EDUARD PUJALS)



Motlle d'una rajola, per fora i per dins.



Reproduccions de diferents models de preses de Xocolates Fàbregas, fetes de guix a partir de motlles originals.



Model similar de vibradora. (FOTO CEDIDA PEL MUSEU DE LA TÈCNICA, MANRESA)

El gènere s'havia d'entrar i de treure amb una cavalleria (a bast) o bé amb un carretó o a coll. Hi arribaven normalment passant pel pontet del Rigatell (l'accés principal) i, en algun cas, per una porta exterior del primer pis.

Produïen tres varietats de xocolata: a la

pedra, amb ametlles i en pols. Utilitzaven unes fórmules pròpies que guardaven zelosament.

La xocolata a la pedra s'elaborava amb cacau, sucre, farina i canyella o vainilla. Tenia una consistència una mica terrosa, ja que la pasta no es triturava a fons. Era la que s'havia fet històricament pel sistema de la pedra abans descrit. Desconeixem la composició exacta de la que ens ocupa però sabem que els Fàbregas disposaven d'un morter de canyella i que havien utilitzat vainilla; quant a la farina, segurament era de blat de moro o d'arròs.

La preparaven abocant la pasta calenta de xocolata en uns motlles de fusta amb base de llauna que tenien uns compartiments per a les rajoles. Abans no s'havia endurit del tot la pasta s'hi estampaven les preses amb un *marcador*, estri proveït de làmines que formaven una quadrícula.

N'havien venut presentada de dues maneres, que sapiguem: dins d'un embolcall de paper imprès amb el nom de l'empresa i dades diverses sobre el producte (en van utilitzar de diferents, al llarg dels anys) i amb un simple paper d'estrassa que deixava al descobert part de la rajola i no duia cap inscripció. En temps de carestia s'havia despatxat a pes. Es prenia bàsicament ratllant-la o esmicolant-la i desfent-la després en llet calenta.

La xocolata amb ametlles es fabricava mitjançant un procés més llarg en què es feia una mòlta més completa mitjançant una afinadora. Segurament no contenia farina. L'embotall que s'utilitzava era de més qualitat.



La secció d'envasat, amb en Jaume i l'Ignasi Fàbregas (al centre) i uns treballadors. En primer terme, les caixes on es transportava la xocolata; a les lleixes, rajoles apilades. (FOTO DE L'ARXIU D'EDUARD PUJALS)

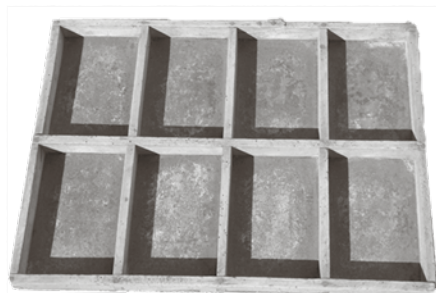




Embolcall. (IMATGE CEDIDA PER PERE BOIXADER).



Aspecte extern de la botiga. Imatge extreta de la filmació "La dansa a l'ermita de Falgars", de R. Puiggròs, feta el 1923. (ARXIU D'EDUARD PUJALS)



Motlles de xocolata a la pedra de Xocolates Fàbregas.



Presentació actual similar de xocolata a la pedra.

La xocolata en pols es podia preparar tant molent la xocolata ja feta com barrejant cacau en pols, sucre i farina. Desconec quin d'aquests sistemes utilitzaven. La venien a la botiga, en bosses de cel-lofana. Aquesta varietat la devien incorporar en temps més moderns.

Versió abreujada de l'estudi realitzat per Josep Maria Garcia i Burdoy entre 2011 i 2014. (El text complet es pot consultar, prèvia sol·licitud d'autorització, a l'Arxiu Comarcal del Berguedà).

Les fotos sense indicació de procedència són fetes per l'autor.

## Notes

(1) Antigament aquests dos oficis eren practicats pels mateixos artesans, ja que treballaven la mel i la cera (dos productes amb idèntica procedència) i part de l'utilatge que utilitzaven era el mateix.

(2) Els edificis es van posar a la venda arran d'un impagament: El 1859 existien uns antics censals que establien el pagament de pensions a la *Reverenda Comunità de Presbíteros Beneficiados de la Poble de Lillet*. L'obligació requeria llavors en Maria Rosa Vaquer, la qual no n'estava al corrent del pagament. Les autoritats judicials decretaren l'embargament de dos molins fariners de la seva propietat i es disposà que fossin venuts a fi de satisfer el deute acumulat.

Se'n va fer la taxació i es determinà que no s'havien de vendre per un import inferior a les dues terceres parts de la quantitat resultant i que el comprador hauria de satisfer també les despeses del procés. La subhasta va tenir lloc a Berga el febrer de 1860. L'anuncià l'agutzil al llarg d'una hora, al so d'una corneta, però no es presentà cap comprador. A l'agost es repetí l'acte i aquella vegada els molins s'adjudicaren a Joan Arisó, que actuava en nom de Joaquim Fàbregas. El jutge aprovà la venda, ja que l'import ofert superava el mínim requerit.

Els documents descriuen un curiós cerimonial de presa de possessió: Anaren al molí. L'agutzil feu sortir el moliner, Jaume Boatella, prengué a Joaquim Fàbregas de la mà i li donà la clau de la porta. Aquest hi entrà, tancà la porta i tocà les moles i altres estris. També anaren al molí situat a l'altre costat del pont, i varen fer el mateix (la porta, però, no es pogué tancar, ja que no tenia pany). Llavors es comunicà al moliner el nom del nou propietari.

(3) Desconec com era a mitjan s. XIX, quan s'inaugurà com a confiteria i cereria. El 1886, com hem vist anteriorment, passà a ser una drogueria. No sabem si va ser llavors o alguns anys més tard que va ser renovada i adquirí l'aspecte que va tenir fins al final. No disposem de cap foto d'aquest període, però els testimonis recorden que a mitjan s. XX era un establiment molt atractiu, amb llargs taulells, prestatges i nombrosos calaixets numerats; tenia dues entrades i disposava d'un ampli assortiment de mercaderies: espècies, productes alimentaris, cera, articles per a il·luminar l'església...i la pròpia xocolata. Sempre la va portar algun membre de la família (els darrers anys se'n van cuidar els germans Francisca i Ignasi Fàbregas).

(4) Trobem una referència curiosa a aquest fet en un cançó de treball recollida en el *Cançoner del Ripollès*, una recopilació feta cap a 1920. L'informant, Climent Vilarrasa, confiter i

adroguer de la Poble de Lillet, l'aprenué de molt jove (segurament a finals del s. XIX), precisament quan era aprenent de Joaquim Fàbregas Coma. Constava de dues parts i se'n explica així:

La primera la cantaven mentre feien anar el molí de moldre cacau, donant un volt o dos a cada compàs, segons si es volia anar a poc a poc o de pressa. El text feia: Vos sou pastor? / Guardeu la vinya, / porteu espasa / i carrabina; / també porteu / vostre bastó, / Ai!, no feu cara / de pastor, no.

Quan la pasta era feta, la posaven en uns motlles i, mentre els sacsejaven, els picaven amb la mà plana i del revés, tot cantant la segona part: *Tinc un confit / de xocolata / de sucre i mel, / que és cosa guapa. / Tinc un confit / de xocolata, / de sucre i mel.*

(5) No he pogut precisar la data de la seva adquisició. En trobem referències en un informe tècnic de 1906, on es comenta que les màquines semblaven instal·lades de feia poc, i en els registres municipals, segons els quals el 1911 aquestes es van donar d'alta i causà baixa el molí manual de xocolata. D'altra banda, en un document de 1887 hi diu que Francesc Fàbregas i Oristrell es volia dedicar aleshores a produir xocolata, amb una màquina d'afinar moguda per aigua i proveïda de cilindres, en una fàbrica matriculada fins llavors com a molí fariner. Davant d'aquestes aparents contradiccions podríem pensar que o bé el projecte es va endarrerir uns anys (fins al 1911) o bé les màquines es van utilitzar abans (a partir de 1887) però en un altre indret. La darrera possibilitat trobo que no és gaire versemblant, ja que no hauria resultat rendible adquirir un utilatge car per aconseguir un increment de producció la distribució del qual, atesa la precarietat de les vies de comunicació de l'època, hauria resultat costosa. Jo crec que les màquines es devien instal·lar cap a 1900, perquè l'expedient corresponent a l'informe abans esmentat es va obrir el 1901, any en que Francesc Fàbregas demanà un increment en el cabal que tenia concedit, el motiu del qual devia ser aconseguir més potència per a poder fer funcionar les noves màquines.

**Josep Maria Garcia i Burdoy**  
Estudis de temes locals