

Quan el pa és la teva vida

Fa cent anys els besavis del forn de pa Figueras, de Banyoles, van obrir el primer establiment de la família a Palamós

Els que actualment porten el negoci són la quarta generació de flequers, ara també pastissers

Són les nou del matí i en Jaume saluda un vianant que passa per la plaça dels Estudis de Banyoles: “Ara me'n vaig a sopar”, li diu, rient. L'home que es disposa a sopar és Jaume Figueras, flequer i pastisser, o sigui, un ésser amb els horaris capgirats. Però a ell no li suposa cap maldecap, això de dormir quan els altres treballen i a l'inrevés, perquè ho porta a la sang: és de la quarta generació d'una família de flequers i pastissers, molt populars a la ciutat. Aquest any en fa cent que els seus besavis, Jaume Font i Dolors Porxas, van obrir el primer establiment, però no pas aquí, sinó a Palamós. El trasllat a Banyoles el van fer el 1922, a una casa del carrer de Sant Martíà, els baixos de la qual van transformar en la panaderia Primavera. El forn no el tenien allà mateix, sinó que era a la placeta de Sant Pere i havien de carretejar els pans pels carrers. El 1932 van comprar la casa del número 6 de la plaça dels Estudis, davant del Museu Darder, el lloc on ha romàs l'establiment que coneixem com la fleca Figueras. Aleshores, però, encara portava el cognom Font. La botiga, és clar, era molt més petita i s'hi venia pa i prou, de tres i cinc quilos, unes mides que responien a la manera de treballar dels molins i al costum de comprar el pa només un cop a la setmana. De fet, aquells hàbits –més rurals que no pas de ciutat– es van mantenir fins unes quantes dècades més tard.

El cognom Figueras es va incorporar a la nissaga quan la filla d'aquell matrimoni provinent de Palamós, la Maria Font, es va casar amb en Just Figueras, el 1943. La parella va seguir el negoci i l'hereu que van tenir, en Jaume Figueras Font (el pare del Jaume que sopa a les nou del matí), va portar el negoci fins a la tercera generació. Va ser en la seva època quan can Figueras va deixar de ser una fleca en el sentit estricte del terme i van introduir la pastisseria: bunyols, coques, croissants... També van ser ell i la seva dona, la Dolors Pi, els que van fer la primera gran reforma de la botiga, el 1969.

L'actual generació irromp el 1987, quan Jaume Figueras Pi s'integra a l'obrador i la botiga. Ja no és autodidacte, com els seus avantpassats, sinó que es forma a l'Escola de Flequers d'Olot, assisteix a cursos i s'implica en els projectes de recuperació de les farines d'abans. Tot i que ja ho van patir els pares, a ell i la seva dona, la Balta Pérez, els toca de ple la revolució de l'aparició de nous competidors, com els supermercats i les benzineres, i, sobretot, el repte de la introducció de molts més tipus de pans de farines ben diverses, no només de blat. Als darrers anys, a més, condicionen el local per a la degustació i fins i tot incorporen el servei de càtering. Per tant, res a veure amb el món que havien conegut els besavis. “Ara has d'oferir molta varietat i donar qualitat”, resumeix en Jaume, per a qui el bon pa només s'aconsegueix amb bons ingredients i paciència, sense accelerar un procés que exigeix temps. “I per descomptat, t'ha d'agradar aquesta feina”, hi afegeix, mentre es disposa a fer l'últim àpat de la seva jornada laboral, quan la majoria de la gent està esmorçant.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 03-07-2016 Pàgina 26

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/984043-quan-el-pa-es-la-teva-vida.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui