ELS ORÍGENS D'EL CELLER DE CAN ROCA

JOSEP ROCA

Records de pa negre. D'una infantesa dura, soferta. Segurament tot el que ara ens passa és una allau de complaença i benestar després d'un passat feixuc i famèlic. Toca amainar les penúries i les crueses de quan la mare era una nina sense espardenyes al temps del pa negre. «Els punts focals de l'or i els punts fecals de l'ombra», que diria Perejaume.

Fills del terròs de Sant Martí de Llémena, els pares són exemple: esforç, constància, sacrifici... N'hem après el sentit honest i normalitzat, generós i hospitalari. Ara que n'han estat nomenats fills predilectes, queden en la memòria del seu poble, que és el nostre. Com també hi és en Pere Sala, cap dels remences que des de Granollers de Rocacorba va defensar els pagesos dels feudals cridant *Via fora*!

Va ser sempre per a nosaltres un poble de pas, Sant Martí. A Sant Esteve teníem cosins de la mateixa edat i anàvem a cal Ferrer. El *tiu* Esteve i la tieta Maria ens acollien. Eren dies inoblidables. Vi mort. Olor de naftalina. Misses de dissabte i diumenge. I Geypermans. Entre olines, rega d'hort, xisca, gorgues i ortigues. Pescar a la Llémena: carpes, barbs, *cunagrejus* o *cungrejus*. Paraules que ens recorden la iaia Angeleta, que s'hi apuntava a la primera. Sempre va destil·lar rialles i ganes de fer tiberis. Era dona de dies grassos, de cases plenes. Segons diuen també a can Reixach, era l'ànima i el confort. Era panarra. Fer el pa, servir pota i tripa, bacallà, 'guàrdies civils'.

Quan el dia es vinclava, de tornada de Sant Esteve a casa en un Talbot 150 amb olor de canelons gratinats i color de gos com fuig, fèiem la visita a la tia Rosita, a can Sidro. Can





Els germans Joan, Josep i Jordi Roca, amb els seus pares, Montserrat Fontané i Josep Roca, i la resta de la família, el 23 de març a Sant Martí de Llémena, on l'Ajuntament els va nomenar fills adoptius del poble en un acte presidit per Artur Mas en què Josep Roca, en nom de la família, va evocar els orígens d'El Celler de Can Roca amb unes paraules que li han inspirat aquest article. *> FOTO: Àngel Nierga. Ajuntament de Sant Martí de Llémena.*

Reixach era ja per a nosaltres un tros d'història que notàvem passada. Domeny era el present i el futur en dansa. Les sardanes d'un diumenge sí i un diumenge no dels pares es convertien en feina un diumenge sí i un altre diumenge també. I així, els deu primers anys de la nostra infantesa.

Veure transportar a bast amb sàrries o albardes o argadells anava sent un tros d'història passada per als nostres pares. Paraules emboirades per a un temps de postguerra en què calia oblidar records aspres i agres per convertir-los en saborosos.

L'hostal era font de benestar: rialles, mitjots de vi de zinc, xuies, balls amb els Parrots, bromes, galanteries i invents del nostre pare. Es veu que era un dandi. Mentrestant, la mare, plena de pelats als genolls, servia Kubala, César, Moreno i Manchón a Caldes de Montbui. En Josep, el Jefe, el nostre MacGyver, el José del Bar d'avui al barri de casa, feia invents. Una gramola, amb una lligacama, una maneta per fer voltar, una caixa de figues i un pot de pintura d'un quart de quilo que feia de politja. O un forn, amb dos bidons, un de 200 litres d'oli dels cotxes dret, amb un forat al mig per posar-hi el bidó de 60 litres que travessés en sentit contrari. Amb el foc de carbó a terra a la base i es feia voltar... El bressol de la innovació d'El Celler. En Josep del Bar és creació pura.

El carbó ja no anava en carro. El cotxe de línia dels *tiets* del Garatge era el cotxe de pràctiques d'un vailet de tretze anys que sempre més viuria a mans d'un volant. El pare, conductor d'autobús de pagesos, negociants, i mercaderies i carbó. Sant Martí era lloc de carboneres. Feina dura, feixuga. Ara ja no empenyem físicament com abans, tot i que la propera generació remou la saviesa dels avantpassats per retrobar un sentit de pertinença al territori. En el món del vi ho veig, però a Sant Martí també. Amb el formatge fenomenal de La Balda del nostre poble, els ous de can Sidera plens de natura, les carbasses de can Martí...

La terra que ens diuen que s'esgota tornarà a sentir el pes de l'arada. A Sant Martí, s'abona de vida i de recuperació de l'ofici de pagès. Sàrries, albardes, argadells, àrguens, samuga, carrejadores, beaces, salmes, corbells, xàvega, xavegó, cullada, baiard, civera, tiràs, carràs... Són paraules opaques de vida arrossegada d'un temps no pas tan llunyà al qual nosaltres devem la memòria i la continuació.

Sant Martí és el rovell de l'ou de la cuina que hem mamat. Can Reixach, can Batista... El moll de l'os dels nostres orígens, de socarel. Va ser també el doll de mà d'obra per al bar de Domeny: Pilar de can Nerós, Pilar Vila Oliveras, Pilar Collell Sala, Pita Marcó Freixas, Dolors Naspreda Guàrdia... Continuarem cuinant inspirant-nos en el tarannà de poble que hem mamat, clau per tenir el cap sobre les espatlles i els peus sobre una terra que ja no és eixorca. Salut i via fora!

