

## Els nous flequers



MARC VICENS

que tothom es conformava a menjar-lo. Que ningú no exigia res millor per a cada dia. Afortunadament van quedar algunes fleques, no pas sempre en pobles allunyats dels grans eixos. Eren famosos els pans i les coques de Cabanelles, de Camallera, de Foixà, dels Hostalets d'en Bas, de la Pera, de Sant Martí Sapresa, de Ca la Nàsia de Clocalou –o Llocalou, a la Vall de Bianya– i de Terrades. De Cabanelles i de la Pera ja només en queda el record. I em ve a la memòria Can Dauset, al costat del pont de Can Vidal, a tocar de la Devesa, de Girona. La van tancar a començament d'advent del 2006 per especular amb els pisos. Era l'última fleca urbana de forn de llenya directa de Girona. Tristament, per Setmana Santa del 2010, amb la bombolla immobiliària esbardellada, al solar on hi havia hagut Can Dauset només hi ha herbes i les restes del que va ser una de les millors fleques del país. A ciutat, a capital important, l'últim forn de llenya el tenen a Can Carbasseres, d'Olot. De grans fleques n'hi ha d'haver més i me'n descuido, però d'aquestes n'he menjat el pa i a la majoria els n'he comprat.

Al final del segle xx vam viure el crepuscle del pa: s'engrunava així un factor important de la suma del país. El pa remunta perquè no pot anar més avall. Remunta perquè enyoràvem el pa d'abans. Remunta perquè la recerca i l'ambient gastronòmics que viu el país hi desemboquen. Hi ha un públic exigent, que tampoc no vol renunciar al pa. Vet aquí l'aposta que fan algunes fleques urbanes que havien estat paradigma del pa industrial.

Arreu hi ha pa bo, fins i tot als supermercats. No em refereixo a la varietat de varietats de blancs, integrals, amb fruita seca i dessecada i formes diverses. Em refereixo a les farines. Les farines són excel·lents, sense defectes, procedeixen de conreus ecològics. Els llevats són preparats a consciència. S'han des-terrat els additius i es fa una aposta per la producció orgànica, ecològica. I han sortit nous flequers, com Can Moner, d'en Quim Hugas, de Can Boira, un dels més compromesos del país. I encara hi afegiria en Boix, de Sant Gregori; en Bellsolà, de l'avinguda Sant Francesc de Girona, i, el Forn Sant Daniel. A totes les fleques han hagut de començar a vendre pa bo. Vet aquí les noves fleques i les cues que s'hi fan.

Tinc molt clar que avui es fa pa més bo que abans. I ho puc demostrar

**S**om una societat panarra. Més enllà del pa amb tomata, ens agrada *xucar* pa. *Xuquem*, perquè *sucar* ens fa mal d'orelles. Que Pompeu Fabra ens perdoni!

El pa va estar a punt de morir no sé quan de no fa pas tant. Quasi diria que, per al pa, el segle xx va ser el pitjor moment de tots els temps. No el va matar per miracle de Déu, per respecte al parenostre. Les panificadores i els additius van fer més mal que bé. Va ser la industrialització mal entesa: quantitat per qualitat. Vull dir que tot el bé que van fer a la socialització del pa no va compensar el mal enorme causat a la gastronomia panarra; al pa com a element de plaer culinari, a taula. Un mal pa arrossegava la resta al declivi: els embotits, el pernil, el formatge, la tomata, l'oli... Tot. Sense un bon pa –o una bona coca, s'entén–, ¿pagava la pena voltar com el porc de Sant Antoni per trobar un embotit que s'ho valgui? Per a l'única cosa que aquest deambular servia era per trobar, o, més aviat, per entrebancar-se, amb un flequer resistent.

El preocupant no era l'avanç de les barres primes, uniformes i gomoses, dels rosegons que no servien ni per donar sec al bestiar. El problema era