

## Xuixos, anxoves i coca de llardons

La mentalitat botiguera és molt recargolada. A l'hora de fer discursos tots en saben, però a l'hora de la veritat ben pocs se salven. Els bons són els de sempre, els que tenen clientela i surten en les converses d'ascensor, en el bocabulari i en els mitjans de comunicació. He participat en reunions i trobades d'uns quants gremis, en què tothom fa discursos fatxendes i explica com s'han de fer les coses ben fetes. Per començar, tots volen passar per artesans, i a vegades usen més potingues que la indústria farmacèutica.

Si us aixequieu ben d'hora, ben d'hora, o us n'aneu a dormir ben tard, ben tard, passeu pel costat d'un obrador de carnisser, de flequer o de pastisser, i si el camió de les escombraries encara no ha passat fixeu-vos en les capsas, bosses i envasos que llencen. Demanareu explicacions i us mentiran. Per exemple, m'hi van portar uns motlles o uns envasos de plàstic. Un em va dir: «no en facis cas, feia temps que corria la capsa per casa i no hi tenia pas el que hi posa». Recoï! Però si cada dia apilona les deixalles en capsas tan llardoses com aquella!!!

Hi ha carnisseres i flequers honorats. Per exemple, a l'aparador hi tenen dues safates de botifarra vermella crua, la més cara de les quals és la que porta el cartellet «botifarra de pagès». Pregunto què vol dir «de pagès». «Que només porta sal i pebre». I l'altra? «Aguanta més». Ja ho entenc, li sap greu deixar de contribuir a la indústria química.

Nemesi Solà, quan era flequer de Sant Pere Pescador, enforjava un pa que tenia fama des de Montpeller i fins a Barcelona. Li preguntaven què hi posava perquè li sortís tan bo. «Deu voler dir què no hi poso!!!».

D'honorats i bons, encara en queden. D'espavilats, també. Tanmateix, a tots els convé espavilar-se. Buscant nous mercats, noves oportunitats, es pot treballar igual, però cercant més valor afegit i nous punts de distribució del producte. Competir amb lleialtat i combatre els impresentables, denunciar-los. No rebentar preus. Al contrari, cercar sempre la millor relació qualitat preu. Nous mercats no vol pas dir anar a vendre xuixos al Japó. Vol dir repartir cada dia —com el senyor dels *donuts*— xuixos per tots els bars i cafeteries del municipi.

Quan anava al Doble 7 a esmorzar, la mestressa, la senyora Ramona, encarregada del bar de la Penya,

tenia sempre una plata de xuixos. Recordo també la safata de bons xuixos al Duran, al capdamunt de la Rambla de Girona. I seria bonic que als esmorzars a les cafeteries d'Olot hi poguessis posar coca de llardons, en comptes de la gasòfia de pastes industrials, precuïtes i descongelades en una esgarrapada. O a Figueres i a Torroella de Montgrí, flaones, en lloc de napolitanes i berlines de segona. Si fos de l'Escala, tindria tapes, banderilles i entrepans d'anxoves. Ho compraria tot al meu poble. El pa, el fuet, les botifarres, l'oli i el vi.

Es fa estrany que els establiments d'hostaleria no tinguin sempre les menges, dolces o salades, típiques del poble, encara que només sigui per complaure els forasters delerosos de complir els somnis que proposen les grans guies. No els podem pas decebre!

