

"La gent deia abans que amb la crisi es menjava més pa però ara em sembla que ni això"

Lluís Guzmán Hidalgo, mestre forner

El Lluís Guzmán Hidalgo, de 48 anys, és el continuador d'una nissaga familiar dedicada al pa a Solsona des de l'any 1834. Un esforç i una dedicació que s'han vist recompensats recentment amb la concessió del Diploma de Mestre artesà per part de la Generalitat de Catalunya. A banda de continuar l'elaboració de pa amb el forn de llenya, el Lluís aboca les seves habilitats artístiques cada any fent originals figures de pa per al pessebre de Nadal que exhibeix amb orgull i que li han valgut més d'un premi en el concurs de pessebres que organitza l'ajuntament de Solsona.

Com et vas iniciar a l'ofici de forner?

Va ser l'any 1983, de manera casual. Jo aleshores sortia amb l'Àngela, i va ser que el noi que hi treballava al forn d'aquí va haver de marxar a la mili i el sogre em va proposar de provar-ho, i arran d'això, em va agradar.



I aquí va començar el teu aprenentatge?

Doncs sí, ell mateix em va mostrar l'ofici i a part, vaig assistir a diferents curssets, a Barcelona, a l'escola de forners. De tot això, ja en fa 27 anys.

A quan anava el quilo de pa quan vas començar?

No m'en recordo gaire bé, però et diria que a unes 50 pessetes. Aquí a Solsona sempre hem tingut el pa més barat.

Veig que heu sabut conservar l'antic forn de llenya?

I tant, és la marca de la casa. Els avis i els besavis en tenien un de més petit i fixe que s'hi ficava la llenya dins, i fa uns 46 anys el vam canviar per aquest d'ara i l'única modernització que hem fet ha estat afegir un rotor per fer girar uniformement el pa dins el forn.

Elaboreu molt de pa amb el forn de llenya?

Doncs sí, totes les peces grans, des del pa de 3Kgs fins al de 1/4 rodó. Igualment totes les barres, excepte les d'1/4 llargues, les flautes i els panets petits que es couen en un forn més petit.

I a part del pa, quins altres productes prepareu?

Doncs la coca de pa, coca d'ou, croissants i tota mena de bolleria, i totes les especialitats com el pa d'oli, d'espelta, de cereals, etc.

Què comporta el diploma de Mestre Artesà recentment obtingut?

Mira, primer moure molta paperassa per poder justificar unes maneres de treballar i una acreditació. L'aprenentatge de

l'ofici i després molt orgull i alegria perquè arribar aquí suposa un merescut reconeixement a tots els avantpassats que hi han posat el seu granet de sorra i un molt gran agraïment al meu sogre forner artesà fill, nét i besnét d'una llarga generació de forners que gairebé m'ho ha ensenyat tot.

Els fills, segueixen l'ofici familiar?

Doncs no, tot i que alguna vegada m'ajuden a l'estiu. Un, el Jaume, és enginyer, i ja treballa, i l'altre, el Lluís, fa magisteri musical. Els dos coneixen el món del pa, però des de petits han tingut molt clar que no era la seva feina. Tot i que la coneixen bé i saben que si volen les portes queden obertes per la continuïtat.

És un treball molt sacrificat, l'ofici de forner?

Potser el més sacrificat és l'horari perquè treballem de nit, i per això s'ha d'intentar adaptar el sistema de vida a aquestes circumstàncies. Però si agrada la feina és un sacrifici prou gratificant tant a nivell personal com familiar.

Li veus futur a la professió de forner?

És complicat, cada dia està més malament per la competència, ja que tothom fa pa, la presència dels supermercats, el precuit, el congelat, etc. I molta gent no mira la qualitat i prefereix la comoditat i la rapidesa.

Això comporta que el consum del pa vagi a la baixa degut a la qualitat.

Però amb tot, ens anem reinventant i seguint la tradició i acompanyats sempre per la clientela esperem poder complir molts més anys, sempre al vostre servei.

Cal Jaumet del Forn, fundat l'any 1834

Parlar de Cal Jaumet del Forn és parlar de la botiga més antiga de Solsona. A més, com els agrada recordar, aquest establiment del carrer de la Mare de Déu, continua coent el pa en un forn de llenya, una tradició vigent des del primer dia i que es nota només d'entrar a la botiga, quan la flaire del pa coent-se al foc se sent per tot arreu.

La història de Cal Jaumet del Forn és la història de la família Pujol, que ha estat al capdavant del negoci familiar des de l'any 1834, moment en què Josep Pujol Pascuets esdevé el primer forner de la família.

Tot i això, el nom de la botiga es deu al seu fill, Jaume Pujol Cases, besavi de Josep Pujol, actual propietari juntament amb la seva dona, Teresa Mujal. Ara, però, la tradició familiar continua de la mà d'Àngela Pujol -filla del Josep i la Teresa- que juntament amb el seu marit Lluís Guzman s'han convertit en la sisena generació d'aquesta família de forners solsonins. Com els agrada recordar, *"la història de Cal Jaumet també és la de molts clients de la casa que des de fa anys compren al forn i que en alguns casos s'han anat conservant de generació en generació, com ho hem fet nosaltres"*.

El Josep i la Teresa recorden que fa anys el forn *"era com un lloc de reunió"*. Per poder coincidir més temps amb la família, i mentre l'avi feia el pa, l'àvia i la resta de la família li feien companyia. *"Fins i tot alguns amics venien a l'obrador a fer tertúlia o jugar a cartes"*, recorden.



El Lluís al costat del forn de llenya

Tot i que el primer obrador de Cal Jaumet era a la plaça Sant Joan, a ca l'Angelet, ja des de principi del segle XX el negoci es va traslladar a la botiga actual. El seu interior guarda l'autèntica joia de Cal Jaumet, un forn de llenya que encara avui cou el pa d'aquest establiment.

"L'elaboració artesanal del pa i el gust especial que li dona la cocció amb llenya són segurament els secrets de tants anys dedicant-nos al negoci", explica l'Àngela, que també apunta que la raó de continuar treballant *"es deu als clients que ens fan confiança"*. *"Sense ells pocs anys haguéssim complert i part d'aquest premi també correspon a ells"*, assegura.

5 i 6 de juny del 2010
Cardona

www.cardona.cat

Fira Medieval  Festa de la Sal

Ha organitzat: Ajuntament de Cardona
 Hi ha col·laborat: Diputació de Barcelona
 Amb el suport de: Diputació de Barcelona, Ajuntament de Cardona, etc.