

*Medalla d'Or dels premis de Brosses de la
Província de Barcelona al Foc del B. Ind. Mollet*
ACTE D'HOMENATGE ALS FORNERS

Sitges, 16 d'Octubre 2004

Honorable Consellera i estimada Montse, president del gremi dels forniers amic Andreu Llargés, col·legues forniers, amigues i amics.

No es la primera vegada que em trobo entre persones que han fet de la feina de forniers una manera de guanyar-se la vida sino també, i en molts aspectes una manera de viure. Fa uns anys els forniers de Mollet em van oferir també la seva amistat i la seva estimació.

L'acte d'avui, però, té un altre significat i jo em trobo aquí com a delegat del meu germà (que no hi ha pogut assistir per causa de la seva malaltia) que ha estat el veritable forner de la família . Si hem permeteu crec que, fonamentalment, estic aquí, com a representant de la meva mare que va ser la dona que amb esforços i dedicació va ser capaç i va tirar endavant el forn de Mollet amb el nom oficial de "l'espiga molletana", encara que el nom pel qual era conegut i reconegut en el poble era el del "forn de Ca la Vicenta" (que aquest era el nom de la meva mare).

El temps ha passat. Avui el procés d'industrialització i de canvis economics i socials han fet evolucionar moltes de les activitats i, també, evidentment, la feina dels forniers i les funcions que feien els forns dins dels pobles petits i les barriades. Segurament alguna cosa encara deu quedar d'aquells temps.

Sobre els records del treball al forn, en la meva adolescència i primers anys de la joventut, en destacaria dos.

Com que la feina era nocturna, les hores passaven lentament i disposavem, per tant, de molt temps, es creava una situació especial que em permetia gaudir de la conversa dels més grans. Era com disposar i participar en el que en podrien dir "Escola de la vida", des d'un lloc privilegiat.

L'altre record que, també, m'ha estat d'enorme utilitat està relacionat amb el meu procés de formació, més instructiva i acadèmica, com va ser l'aprenentatge de les llengües estrangeres. L'obligació d'estar en el forn durant tantes hores nocturnes es va transformar en un plaer perquè em va possibilitar aprendre l'anglès a

través de la radio i dels cursos fets per la BBC. (Possiblement alguna vegada ,el pa deuria sortir més torrat del que tocava).

Totes dues coses m'han acompanyant al llarg de la meva vida d'una manera intensa, de tal forma que alguna vegada quan m'han preguntat com em defineixo ,els hi dic: " Sóc un forner de mollet".

Per això i per moltes altres coses em plau estar aquí amb vosaltres i us agraeixo molt sincerament la vostra hospitalitat i la vostra amistat.

Moltes gràcies

ACTE D'HOMENATGE ALS FORNERS

Sitges, 16 d'Octubre 2004

Honorable Consellera i estimada Montserrat, tan coneguda ja com a gran dirigent i tan Tura per tothom. President del gremi dels forners, l'Andreu Llargués, amb el qual hem tingut tantes trobades per fer avançar el poble de Mollet i tot allò que ens hi envoltava. I, per damunt de tots i de totes, us dic col·legues forners, amigues i amics gràcies per donar-me l'oportunitat d'estar amb vosaltres.

No és, la primera vegada que em trobo entre persones que han fet de la feina de forners una manera de guanyar-se la vida i sobretot també, i en molts aspectes, una manera de viure. Fa uns anys els forners de Mollet em van oferir també la seva amistat i la seva estimació..

L'acte d'avui, però, té un altre significat i jo em trobo aquí de fet com a delegat del meu germà, que no hi ha pogut assistir per causa de la seva malaltia, i que ha estat sempre el veritable forner de la família.

Però, si hem permeteu crec que, fonamentalment, estic aquí, com hi estaria també el meu germà, com a representant de la nostra mare, que va ser la dona que amb els seus esforços i dedicació va ser capaç i va tirar endavant el forn de Mollet amb el nom oficial de "l'Espiga Molletana", encara que el nom pel qual era conegut i reconegut en el poble era el del "forn de Ca la Vicenta" (que aquest era de vertitat el nom de la meva mare).

El temps ha passat. Avui el procés d'industrialització i de canvis econòmics i socials han fet evolucionar moltes de les activitats i, també, evidentment, la feina dels forners i les funcions que feien els forns dins dels pobles petits i les barriades. Però tot i així segurament més d'una cosa deu quedar d'aquells temps tant difícils i, alhora, tan oberts al futur de les noves generacions.

Permeteu, si us plau, que sobre els records del treball al forn, en la meva adolescència i primers anys de la joventut, en destacaria dos.

Com tots vosaltres sabeu, la feina era i encara és en gran part nocturna. En aquells anys les hores passaven lentament i disposavem, per tant, de molt temps, i es creava una situació especial que em permetia gaudir de la conversa dels més

grans. Estit segur que la majoria de tots vosaltres ho sabeu mes ve que jo. Era com disposar i participar d'allò que en podrien dir "Escola de la vida", des d'un lloc privilegiat, malgrat la duresa de la feina

L'altre record , tant important per la meua propia vida, està relacionat amb el meu procés de formació ,més instructiu i acadèmic, que em va obrir les portes a l'aprenentatge de les llengües estrangeres. L'obligació d'estar en el forn durant tantes hores nocturnes es va transformar en un plaer perquè em va possibilitar aprendre anglès i francès a través de la radio i dels cursos fets per la BBC. (Possiblement , més d'una vegada ,el pa deuria sortir més torrat del que tocava).

Totes dues coses m'han acompanyant al llarg de la meua vida d'una manera intensa, de tal forma que alguna vegada quan m'han preguntat com em defineixo ,els hi dic: " Sóc un forner de Mollet".

Per això i per moltes altres coses em plau estar aquí amb vosaltres i us agraeixo molt sincerament la vostra hospitalitat i la vostra amistat.

Moltes gràcies

Jordi Solé Turza

FIESTA DEL PAN

6

FIESTA DEL PAN
Sitges, 16 de Octubre de 2004

Carta abierta al mundo del pan

Amigos y amigas,

Los que me conocéis, sabéis que los de "Cal Llargués" llevamos muchos años haciendo pan cada día. Y son muchos años los que hace que os hablo de reivindicaciones, son muchos años de preguntarnos qué tendríamos que hacer para ir mejor, son muchos años, diciendo a nuestros gobiernos, a nuestros políticos, que hemos de construir juntos los espacios de mejora, pisar los campos de trigo, enharinarnos las manos y hacer panes que no generen controversia.

El tiempo pasa y no te das cuenta. Por eso hoy, Noche Mundial del Pan, querría hablaros con los ojos, con voz serena, con la complicidad que da ser observador nocturno de estrellas y sueños. Hablaros con las manos, con el corazón, como si estuviera a solas con cada uno de vosotros... leeros una vieja carta que cada día escribo, y cada día rompo.

Una carta personal.

Mirad, hoy es día 16, y esta noche hay luna nueva. ¿Lo sabíais? Seguramente nadie se ha fijado... pero si os preguntara qué luna había el día 23 de Mayo de 1930, me miraríais, y os preguntaríais qué me pasa.

Nada.

Aquel día, noche de luna menguante, nació Jordi Solé Tura, un hombre que hoy, merecidamente, ha recibido la medalla de Oro del Gremio. Y ese hombre se convirtió en panadero.

Después se volvió político.

Y toda su vida, ha hecho lo mismo: Hacer política para servir a la gente. El hombre-panadero-político ha pensado y repensado las cosas, para hacerlas mejor. Y de la política ha hecho un oficio. Hoy, habla de ello con orgullo.

Este orgullo es el que quiero para TODOS NOSOTROS.

Orgullo de oficio,

orgullo de pensar cómo hacemos las cosas y repensarlas para hacerlas mejor,
orgullo de decir que el pan que hacemos es un pan de altísima calidad,
orgullo de decir que tenemos una historia, un presente y un futuro.

Y orgullo, también, de decir que somos panaderos, que no somos cocineros de barras de pan, sino que tenemos oficio.

Pero este orgullo no nos tiene que cerrar los ojos. Que hagamos las cosas bien no significa que los demás lo sepan. Cuando leo en los periódicos que nuestro pan es pésimo, y que el buen pan es el que hacen en París o Milán, pienso si no somos unos grandes desconocidos para la gente. Y estas noticias deben motivarnos a reflexionar, debemos reaccionar y decir en voz alta, a todo el mundo, quiénes somos, qué hacemos y cómo lo hacemos: para que no olviden la importancia que tiene el pan y el valor de nuestro oficio.

Jordi Solé Tura no ha renunciado nunca a su origen, por eso no ha perdido nunca su identidad. Siempre ha dicho que era panadero y siempre ha sido político.

Y nosotros,..... ¿Sabemos transmitir nuestra identidad?

Mirad, os explicaré una anécdota. Cuando la radio anunciaba la legalización del Partido Comunista de España, y ya hace tiempo de eso, el panadero-político Solé Tura se fue a Las Ramblas. Y sin darse cuenta, se encontró, impulsado por los amigos, subido encima de una farola.

- "¿Qué hago yo aquí?", se preguntaba.

Pero la duda le duró poco. Mirando a todo el mundo, inició un discurso lleno de ilusión y optimismo. Él ha escrito que "era un discurso que el viento se llevaba, pero aquella multitud lo recuperaba y lo rehacía".

¿Hace falta a nosotros, panaderos, subamos a todas las farolas de todos los pueblos y ciudades?

¿Hace falta gritar a los cuatro vientos qué hacemos y cual es nuestro oficio?

Nuestra bandera es nuestro pan, y el pan que hacemos cada día. Y nuestro discurso, para que sea creíble, es la calidad, el servicio, el convencimiento y la fe en aquello que hacemos. Pero sí que tenemos que hacer una cosa: gritarlo a los cuatro vientos. Decirle a nuestro Gobierno que si nuestra apuesta es clara, la suya también debe serlo. Porque no se puede confundir al consumidor, que no sabe o no puede diferenciar muchas veces el pan que se hace en las gasolineras o el pan de los puntos calientes, con el pan que hace el panadero artesanalmente. Y nos vemos atrapados en el mismo saco. Cuando esto no pasa con otros oficios: cuando alguien tiene que ir al médico busca al especialista, no un anestésista. Que quede claro entonces, que:

Cualquiera no puede hacer pan,
Cualquiera no puede vender pan.

Nuestro amigo Jordi Solé Tura lo sabe. Él fue uno de los siete hombres que redactaron las normas de convivencia de este país, el fue uno de los privilegiados que repensó un Estatuto para Catalunya: tuvo la oportunidad de participar en la historia.

8

Sí, amigos. Un panadero fue ponente de la Constitución. Un panadero fue redactor del Estatuto. Y nosotros, ¿qué esperamos? ¿Tenemos suficiente con quejarnos de los males que nos abruma?

Francamente, yo no.

Soy Presidente de la Panadería Catalana. Soy Presidente del Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona. Y proclamo, desde mi farola particular, que quiero pensar y repensar nuestra panadería tantas veces como haga falta. Y reclamo a nuestros políticos que nos dejen ser protagonistas, todavía más activos, de nuestra historia. Y esto quiere decir que a la hora de hacer leyes nuestra voz se tiene que oír y escuchar:

Queremos ser ponentes de unas normas de actuación que sean equilibrio entre los derechos y deberes de los panaderos y de los ciudadanos que reclaman oficio y buen pan. Pondremos talento y pasión y lo haremos con sensatez y ambición, y procuraremos interpretar las nuevas realidades sociales y tecnológicas, definiendo escenarios de convivencia profesional.

Dejemos que el panadero se convierta en político y que ayude al político que no es panadero. Cambiemos los papeles para generar unas nuevas condiciones de convivencia.

Hacer, rehacer y volver a hacer. Pensar y repensar.

+++++ +++++ +++++

El pan es nuestro particular universo. Y lo tenemos que hacer grande. Joan Oró, otro hombre-panadero, un sabio, recientemente fallecido, explicaba que entre hornada y hornada, salía a la calle y meditaba so desde algún punto del universo otro panadero también estaría mirando el espacio en aquel momento y reflexionando sobre las mismas cosas. Y se preguntaba:

- ¿De dónde venimos? ¿Qué hacemos aquí?

Y eso lo llevó a Houston. Y a sus alumnos les preguntaba, cada año, al empezar las clases, si sabían cuál era el origen de la vida. Y dibujaba un enorme interrogante, para acabar diciendo que no sabemos de dónde venimos y cómo se creó la vida.

Pues bien, a todos os digo que los panaderos tenemos algunas respuestas. No sabemos cuál es el origen de la vida, pero sabemos cuál es el buen pan; no sabemos como se creó el universo, pero sabemos cuales son las buenas materias primas, sabemos si la harina es de calidad o no, sabemos el valor nutritivo de nuestros productos, y sabemos de dónde procede el pan que no vale nada.

Tenemos respuestas.

9

Sí, tenemos respuestas. No somos responsables de todos los males que se nos adjudican. Nuestro universo particular también tiene un agujero negro, y lo llevamos denunciando desde hace tiempo. Quien nos ha querido escuchar, lo ha oído.

De Juan Oró, o de Jordi Solé Tura, podemos aprender alguna cosa: tenemos que ser protagonistas de nuestra historia, porque sino nos adjudicarán todos los males del universo del pan. En Catalunya se hace un buen pan. Y en Catalunya, como en todas partes, hay gente que no hace buen pan. No hace falta que nos preguntemos el origen. Ya lo sabemos. No hace falta ponerlo en la Constitución, pero sí debemos reivindicar nuestro particular Estatuto para que todo el mundo sepa que significa comer buen pan, cómo se hace el buen pan, dónde se puede comprar y quién lo ha hecho.

Oró se preguntaba si había vida inteligente en otros planetas. No hace falta ir tan lejos, preguntémonos si somos capaces de actuar con inteligencia para sacar el mundo del pan del marasmo en el que los sabelotodo se piensan que hacer pan es como coser y cantar.

Y acabo esta carta. Y la acabo con las palabras que un día escribió nuestro homenajeado de esta noche, Jordi Solé Tura:

“He vivido en colectivos que han luchado contra las injusticias, que se han equivocado a menudo, pero que nunca han renegado del pasado, ni de los amigos y las amigas. Y esto lo vale todo”.

Yo no reniego ni del pasado ni de los amigos ni del oficio que me enseñó mi padre. Y quiero participar en la redacción y construcción del futuro. En la construcción de un universo del pan donde imperen los principios éticos por encima de la estética. Porque con el pan, compañeros, no se juega.

Amigos y amigas, muchas gracias.

Quel éproiment el fruen de fleques
de la province de Barcelone. d'un
fruen de la Vicente de Mollet