

EL DIA MÉS DOLÇ de F. Xavier Roca Guitart publicat al programa de la Festa Major de Solsona del 2004.

... una pastisseria de Solsona que la tenim amb nosaltres des de fa 100 anys, parlem de CAL SANT ANTONI.

EL DIA MÉS DOLÇ

És molt curiosa la relació que, tots, a nivell personal, mantenim amb els dolços. El dolç va estretament lligat als nostres records més íntims, a les circumstàncies més personals i «secretes». Té la capacitat de fer-nos desobrir les lleis més inalterables, que podria dictar algú proper a nosaltres com el pare, la mare, l'oncle, el messtre o, fins i tot, el mossèn. Com podran observar aglutinar dos entorns ben diferenciats, el nostre entorn familiar més proper, però també el nostre entorn social, i és que la tradició a la que van lligats els dolços ens afecta a tots en ambdós àmbits.

Pel que fa al vessant més social, han pensat mai l'estreta relació que hi ha entre el món de la pastisseria i els nostres calendaris? De ben segur que tots nosaltres en podríem confeccionar un: les mones per Pasqua, els panellets per Tots Sants, els torrons per Nadal, els bunyols a la Quaresma Tenint en compte que les varietats de pastissos van molt lligades als cicles naturals, fred i calor..., hom podria arribar a preguntar-se - i no seria gens descabellat - què va ser primer, si els dolços o el calendari. Aquesta mateixa pregunta ens ha semblat adient de fer-la a una pastisseria de Solsona que la tenim amb nosaltres des de fa 100 anys, parlem de CAL SANT ANTONI.

Durant molt temps la producció pastissera es va veure molt condicionada per la matèria primera. En aquest sentit, ens recorden que des dels mesos d'octubre i fins al mes de març, com que era època de temperatures baixes i de fred, les gallines no ponien ous i això provocava que la producció de la pròpia pastisseria també canviés. És així que durant aquests mesos es deixava de fer crema i altres productes que exigien molt ou i es passava cap a produccions que primaven altres components com les ametlles, per exemple els «sequillos», els panellets o els torrons.

També hem de fer esment a la relació dels tipus de pastisseria amb els actes que aquesta acompanyava tradicionalment. Molts de nosaltres, sense voler, relacionem determinats productes amb determinats moments del nostre dia a dia. Alguns d'ells són encara avui coneguts per tothom: la mona de Pasqua, els panellets de Tots Sants i els torrons de Nadal; però, si afinem la nostra memòria, recordarem també tradicions que avui s'estan perdent: la presència dels «sequillos» en les recepcions familiars al voltant d'un difunt, o les

«clavellinetes» per Santa Cecília... Les pastisseries, en aquest aspecte, són un gran rebost de tradició i de costums.

Tal com ens han mostrat documentalment, tenen una factura datada el 23 de desembre de l'any 1904 on es detalla el cost de les obres de reforma i construcció d'un establiment dedicat a la pastisseria. Com anècdota, podem dir que el cost de les obres, i segons es pot veure a la factura a nom d'Antònia Llor d'Horta, va ser de 125,10 cts. (cent vint i cinc pessetes i deu cèntims) de l'època. Així, doncs, aquest proper desembre en farà 100 anys. Tal com diria algú "ja ha passat una estona".

N'Antònia, nascuda l'any 1853, i el seu marit Josep Horta van ser els que van obrir l'establiment, juntament amb els seus fills Rosa i Joan. En Joan va anar a Barcelona l'any 1896, a la Pastisseria Riera, on va ser-hi vuit anys i hi va fer l'aprenentatge fins que van obrir el negoci a Solsona al Carrer Castell, 18.

En Joan no es va arribar a casar, i l'any 1940 va afillar els seus dos cosins, Josep Llor Casahuga i Pilar Alsina i Alsina que eren casats de l'any 1933 (el Josep nascut a Solsona i la Pilar al municipi de Llobera a la casa El Boix). Va ser en Josep el continuador del negoci, i el va menar fins l'any 1987. Van tenir dos fills, el Joan Llor i Alsina que és el «cap de colla» que tots coneixem avui, i la seva germana la Lola, que viu a Guissona.



Casament d'en Josep Llor i Pilar Alsina l'any 1933.

EL DIA MÉS DOLÇ

És molt curiosa la relació que, tots, a nivell personal, mantenim amb els dolços. El dolç va estretament lligat als nostres records més íntims, a les circumstàncies més personals i “secretes”. Té la capacitat de fer-nos desobeir les lleis més inalterables, que podria dictar algú proper a nosaltres com el pare, la mare, l'oncle, el mestre o, fins hi tot, el mossèn. Com podran observar aglutina dos entorns ben diferenciats, el nostre entorn familiar més proper, però també el nostre entorn social, i és que la tradició a la que van lligats els dolços ens afecta a tots en ambdós àmbits.

Pel que fa al vessant més social, han pensat mai l'estreta relació que hi ha entre el món de la pastisseria i els nostres calendaris? De ben segur que tots nosaltres en podríem confeccionar un: les mones per Pasqua, els panellets per Tots Sants, els torrons per Nadal, els bunyols a la Quaresma Tenint en compte que les varietats de pastissos van molt lligades als cicles naturals, fred i calor..., hom podria arribar a preguntar-se - i no seria gens descabellat - que va ser primer, si els dolços o el calendari. Aquesta mateixa pregunta ens ha semblat adient de fer-la a una pastisseria de Solsona que la tenim amb nosaltres des de fa 100 anys, parlem de CAL SANT ANTONI.

Durant molt temps la producció pastissera es va veure molt condicionada per la matèria primera. En aquest sentit, ens recorden que des dels mesos d'octubre i fins al mes de març, com que era època de temperatures baixes i de fred, les gallines no ponien ous i això provocava que la producció de la pròpia pastisseria també canviés. És així que durant aquests mesos es deixava de fer crema i altres productes que exigien molt ou i es passava cap a produccions que primaven altres components com les ametlles, per exemple els "sequillos", els panellets o els torrons.

També hem de fer esment a la relació dels tipus de pastisseria amb els actes que aquesta acompanyava tradicionalment. Molts de nosaltres, sense voler, relacionem determinats productes amb determinats moments del nostre dia a dia. Alguns d'ells són encara avui coneguts per tothom: la mona de Pasqua, els panellets de Tots Sants i els torrons de Nadal; però, si afinem la nostra memòria, recordarem també tradicions que avui s'estan perdent: la presència dels “sequillos” en les recepcions familiars al voltant d'un difunt, o les “clavellinetes” per Santa Cecília... Les pastisseries, en aquest aspecte, són un gran rebost de tradició i de costums.

Tal com ens han mostrat documentalment, tenen una factura datada el 23 de desembre de l'any 1904 on es detalla el cost de les obres de reforma i construcció d'un establiment dedicat a la pastisseria. Com anècdota, podem dir que el cost de les Obres, i segons es pot veure a la factura a nom d'Antònia Llorc d'Horta, va ser de 125,10 cts. (cent vint i cinc pessetes i deu cèntims) de l'època. Així, doncs, aquest proper desembre en farà 100 anys. Tal com diria algú "ja ha passat una estona".

N'Antònia, nascuda l'any 1853, i el seu marit Josep Horta van ser els que van obrir l'establiment, juntament amb els seus fills Rosa i Joan. En Joan va anar a Barcelona l'any 1896, a la Pastisseria Riera, on va ser-hi vuit anys i hi va fer l'aprenentatge fins que van obrir el negoci a Solsona al Carrer Castell, 18.

En Joan no es va arribar a casar, i l'any 1940 va afillar els seus dos cosins, Josep Llorc Casahuga i Pilar Alsina i Alsina que eren casats de l'any 1933 (el Josep nascut a Solsona i la Pilar al municipi de Llobera a la casa El Boix). Va ser en Josep el continuador del negoci, el va menar fins l'any 1987. Van tenir dos filis, el Joan Llorc i Alsina que és el "cap de colla" que tots coneixem avui, i la seva germana la Lola, que viu a Guissona.



Casament d'en Josep Llorc i Pilar Alsina l'any 1933.



En Josep Llori l'any 1947, repartint pastissos.

El Joan, de l'any 1956 al 1959, va anar a Lleida, a la pastisseria Costa a aprendre de pastisser, bo i aprofitant per fer la mili durant aquests anys; curiosament, les famílies es coneixien encara d'haver treballat junts a la Pastisseria Riera a començaments de segle. Arribat l'any 1959, el Joan també es va incorporar a l'establiment aplicant tècniques i coneixements adquirits a la seva estada a Lleida.

L'any 1960, es va casar amb l'Anna Brotons i Solà, filla de Barcelona, i que també és persona a qui li agrada el negoci. Ella també pot, en certa mesura, explotar les seves habilitats dins el món de l'art, doncs hi té certs estudis i afecció, concretament a la pintura.



En Joan Llori, fill d'en Josep i la Pilar, el dia del seu casament amb l'Anna Brotons l'any 1960



Antiga pastisseria Sant Antoni al carrer del Castell, 18

Van tenir quatre fills, el Jordi, l'Anna, la M. Pilar i la Judith. L'any 1995 la Judith es va casar amb en Francesc Múrcia i ells són els continuadors del negoci amb l'ajut, encara avui, de l'Anna Brotons i l'experiència del Joan Llori, tot i ser jubilat.

Els negocis familiars, tal com fan a Cal SANT ANTONI, són habituals a Solsona. El benefici d'aquests per als possibles consumidors són evidents pel que fa a la qualitat i comprimis de servei. Tot i que, per a l'establiment, representa, sens dubte, un sacrifici a dos nivells: **personal** -provocat per la convivència, on costa molt deslligar el marc laboral del privat-, i un altre, **professional** -pel que fa al desenvolupament a mig termini, i també pels horaris, que molt sovint queden en un segon terme-. Com a contrapartida, hem de considerar la satisfacció que comporta l'assoliment d'objectius en aquest marc de negoci familiar on tothom se sent partícep de les petites o grans millores que amb el temps es poden anar aconseguint.

Situats fins l'any 1998 al carrer del Castell, 18 de Solsona, a la cantonada on hi havia una capelleta dedicada a Sant Antoni (d'aquí ve el nom que els caracteritza encara avui en dia). El dia 20 de juny del mateix any canvien d'ubicació desplaçant-se al carrer de Sant Llorenç, 6 que és on els podem trobar actualment. Una vegada situats en aquest indret, la grandària de l'establiment els ha possibilitat poder mostrar a la vista del client una oferta molt més gran de producte que deriva en una millor predisposició a la compra. Ens han comentat els passos fets per a la tria de l'indret, la ubicació comercial, les perspectives a curt termini i com n'estan de satisfets a dia d'avui.

El Joan, de l'any 1956 al 1959, va anar a Lleida, a la pastisseria Costa a aprendre de pastisser, bo i aprofitant per fer la mili durant aquests anys, curiosament, les famílies es coneixien encara d'haver treballat junts a la Pastisseria Riera a començaments de segle. Arribat l'any 1959, el Joan també es va incorporar a l'establiment aplicant tècniques i coneixements adquirits a la seva estada a Lleida.

L'any 1960, es va casar amb l'Anna Brotons i Solà, filla de Barcelona, i que també és persona a qui li agrada el negoci. Ella també pot, en certa mesura, explotar les seves habilitats dins el món de l'art, doncs hi té certs estudis i afecció, concretament a la pintura.



En Josep Llort l'any 1947, repartint pastissos.



En Joan Llort, fill d'en Josep i la Pilar, el dia del seu casament amb l'Anna Brotons l'any 1960

Van tenir quatre fills, el Jordi, l'Anna, la M. Pilar i la Judith. L'any 1995 la Judith es va casar amb en Francesc Múrcia i ells són els continuadors del negoci amb l'ajut, encara avui, de l'Anna Brotons i l'experiència del Joan Llort, tot i ser jubilat.

Els negocis familiars, tal com fan a Cal SANT ANTONI són habituals a Solsona. El benefici d'aquests per als possibles consumidors són evidents pel que fa a la qualitat i compromís de servei. Tot i que, per a l'establiment, representa, sens dubte, un sacrifici a dos nivells: **personal** -provocat per la convivència, on costa molt deslligar el marc laboral del privat-, i un altre, **professional** -pel que fa al desenvolupament a mig termini, i també pels horaris, que molt sovint queden en un segon terme-. Com a contrapartida, hem de considerar la satisfacció que comporta l'assoliment d'objectius en aquest marc de negoci familiar on tothom se sent partícip de les petites o grans millores que amb el temps es poden anar aconseguint.

Situats fins l'any 1998 al carrer del Castell 18 de Solsona, a la cantonada on hi havia una capelleta dedicada a Sant Antoni (d'aquí ve el nom que els caracteritza encara avui en dia). El dia 20 de juny del mateix any canvien d'ubicació desplaçant-se al carrer de Sant Llorenç, 6 que és on els podem trobar actualment. Una vegada situats en aquest indret, la grandària de l'establiment els ha possibilitat poder mostrar a la vista del client una oferta molt més gran de producte que deriva en una millor predisposició a la compra. Ens han comentat els passos fets per a la tria de l'indret, la ubicació

comercial, les perspectives a curt termini i com n'estan de satisfets a dia d'avui.



Antiga Pastisseria Sant Antoni al carrer del Castell 18



Inauguració de la nova botiga l'any 1998 al carrer de Sant Llorenç 6



inauguració de la nova botiga l'any 1998 al carrer de Sant Llorenç, 6

Una vegada fet aquest trasllat i el negoci encaminat, el Joan es va jubilar l'any 2001 i ho van agafar el Francesc i la Judith, que, pel que ens han dit, i si ens ho permeten, els direm que no tenen rellotge, atès que les hores que hi dediquen així ens ho fan pensar.

La família Llorc ha anat evolucionant professionalment de manera paral·lela al que ha estat la vida comercial de Solsona, han passat d'un període amb una feina totalment manual a una tecnificació actual, que els ha possibilitat, primer, poder treballar quantitats més grans i, segon, facilitar alguns processos amb menys temps. La mecanització d'aquests darrers anys els ha permès amb el mateix temps que abans poder produir molt més i poder oferir un assortit de productes molt més gran. Aquests anys es caracteritzen per un increment de la producció i de la varietat, en general tots fem un us més "diari" de les pastisseries, s'hi va de manera més habitual, per tot tipus de celebracions i la gamma de productes intenta satisfer tot tipus de paladars, tendint cap a pastisseria més suau, no tant forta de gust, sempre mantenint un nivell de qualitat adient al compromís que tenen amb la seva clientela. No obstant això, ens han manifestat que fan una aposta clara per la qualitat, mantenint els processos d'elaboració tal com s'han fet sempre, fidels a la tradició.

L'evolució quant a la quantitat la podem veure si tenim en compte que l'any 1939, just en acabar la Guerra, per la Festa Major de Solsona, a part de la producció habitual es feien uns 20 braços de gitano, uns 13 Kg de rebosteria i 16 tortades (aquesta es tota la producció que es feia expressament per aquests dies tant assenyalats!). Val a dir, que tota aquesta informació tan detallada la tenen encara registrada fruit d'un treball de cura

i manteniment d'aquesta informació que pot ser molt important per a generacions futures de cara a conèixer millor la realitat de la Solsona del segle XX.

Hi ha una relació clara, en aquestes dues bipolaritats, família-negoci i manual-industrial. Així, hom pot considerar la vinculació família-manual i també l'altra polaritat negoci-indústria. A Solsona, per sort, encara podem gaudir, i esperem que per molts anys, de la primera.

Per un moment situats a CAL SANT ANTONI, hom pot sentir-se en un món màgic, doncs, sabien vostès que a les pastisseries tenen els seus llibres amb les «fórmules secretes» per a la confecció artesana dels productes? Aquestes fórmules són escrites i fidelment guardades amb dades, en ocasions centenàries, i de contingut desconegut per a molts. És una llàstima, nosaltres que volíem aprendre el secret de la seva nata !!!.



En Joan i l'Anna amb la seva filla Judith i el seu gendre Francesc, la generació actual de pastissers.

Bé, ens acostem al desembre de l'any 2004, que farà 100 anys de les obres de reforma que van fer per poder engegar el negoci al Carrer Castell. No sabem si el centenari el celebraran aleshores, o a començaments del 2005, quan farà els 100 anys que van obrir. Sigui com sigui, ja ho tenim molt a prop. Des d'aquesta modesta col·laboració que fem al programa de Festa Major només ens queda que desitjar-los, PER MOLTS ANYS família de Cal Sant Antoni, i que si a Déu plau, en feu com a mínim 100 més. Felicitats de tot cor.

F. Xavier Roca Guitart

Una vegada fet aquest trasllat i el negoci encaminat, el Joan es va jubilar l'any 2001 i ho van agafar el Francesc i la Judith que, pel que ens han dit, i si ens ho permeten, els diem que no tenen rellotge, atès que les hores que hi dediquen així ens ho fan pensar.

Lo família Llorc ha anat evolucionant professionalment de manera paral·lela al que ha estat la vida comercial de Solsona, han passat d'un període amb una feina totalment manual a una tecnificació actual, que els ha possibilitat, primer, poder treballar quantitats més grans i, segon, facilitar alguns processos amb menys temps. La mecanització d'aquests darrers anys els ha

permès amb el mateix temps que abans poder produir molt més i poder oferir un assortit de productes molt més gran. Aquests anys es caracteritzen per un increment de la producció i de la varietat, en general tots fem un us més "diari" de les pastisseries, s'hi va de manera més habitual, per tot tipus de celebracions i la gamma de productes intenta satisfer tot tipus de paladars, tendint cap a pastisseria més suau, no tant forta de gust, sempre mantenint un nivell de qualitat adient al compromís que tenen amb la seva clientela. No obstant això, ens han manifestat que fan una aposta clara per la qualitat, mantenint els processos d'elaboració tal com s'han fet sempre, fidels a la tradició.

L'evolució quant a la quantitat la podem veure si tenim en compte que l'any 1939, just en acabar la Guerra, per la Festa Major de Solsona, a part de la producció habitual es feien uns 20 braços de gitano, uns 13 Kg de rebosteria i 16 tortades (aquesta es tota la producció que es feia expressament per aquests dies tant assenyalats). Val a dir, que tota aquesta informació tan detallada la tenen encara registrada fruit d'un treball de cura i manteniment d'aquesta informació que pot ser molt important per a generacions futures de cara a conèixer millor la realitat de la Solsona del segle XX.

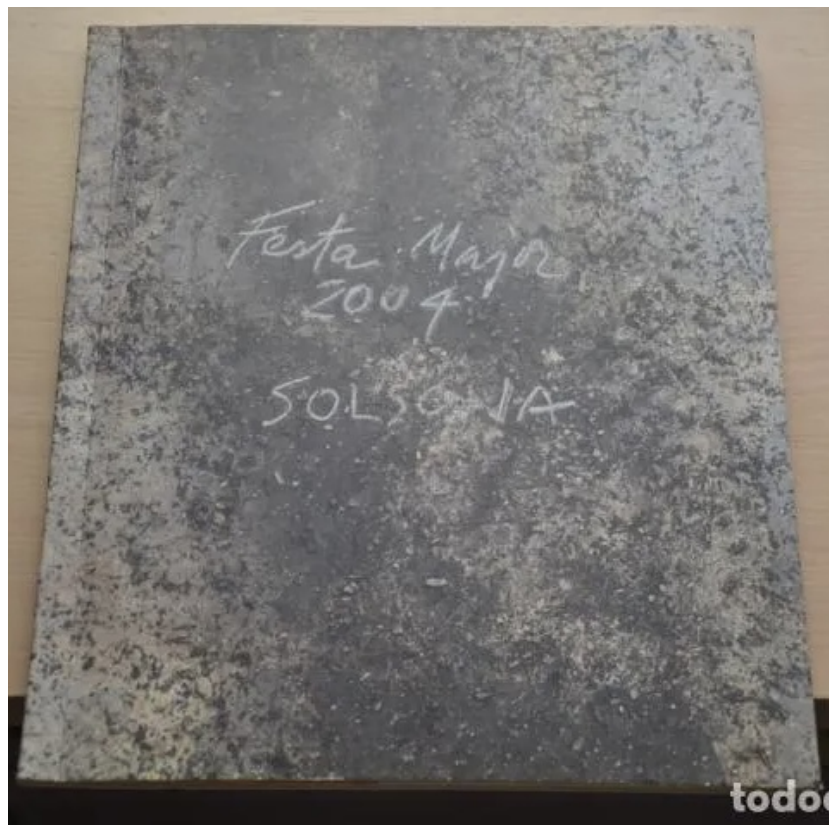
Hi ha una relació clara, en aquestes dues bipolaritats, família-negoci i manual-industrial. Així, hom pot considerar la vinculació família-manual i també l'altra polaritat negoci-indústria. A Solsona, per sort, encara podem gaudir, i esperem que per molts anys, de la primera.

Per un moment situats a CAL SANT ANTONI, hom pot sentir-se en un món màgic, doncs, sabien vostès que a les pastisseries tenen els seus llibres amb les "fórmules secretes" per a la confecció artesana dels productes? Aquestes fórmules són escrites i fidelment guardades amb dades, en ocasions centenàries, i de contingut desconegut per a molts. És una llàstima, nosaltres que volíem aprendre el secret de la seva nata !!!.

Bé, ens acostem al desembre de l'any 2004, que farà 100 anys de les obres de reforma que van fer per poder engegar el negoci al Carrer Castell. No sabem si el centenari el celebraran aleshores, a començaments del 2005, quan farà els 100 anys que van obrir. Sigui com sigui, ja ho tenim molt a prop. Des d'aquesta modesta col·laboració que fem al programa de la Festa Major només ens queda desitjar-los, PER MOLTS ANYS família de Cal Sant Antoni, i que a Déu plau, en feu com a mínim 100 més. Felicitats de tot cor.



En Joan i l'Anna amb la seva filla Judith i el seu gendre Francesc, la generació actual de pastissers.



Programa de la Festa Major de Solsona de l'any 2004 (portada).