

Batetencs i batetenques, Amics del fajol, autoritats, alcaldes d'Olot i Batet Mia i Tavi (compte, Tavi, que comencen pels titellaires i acabaran amb els dibuixants) i, sobretot, als que heu pujat a peu. Bon dia a tothom.

Quan la Carme de la Rovira (a casa és la Carme del fajol) em va venir a veure al forn per proposar-me fer de pregoner de la fira, la reacció immediata va ser dir “ Aixoooò, no tinc prou feina a fer el pa de fajol que després hagi de venir a dir el pregó”. Que consti, que quan m’ho va proposar, encara no sabíem que tindríem un president fill de pastisser, a partir d’ara els que remenem pasta serem més mediàtics.

Al cap d’un minut, però, davant la incredulitat del meu fill Nil, vaig acceptar el repte, perquè sóc molt llançat.

Bé, els pans de fajol sembla que han sortit prou bé, hem passat els carnavals i ja sóc aquí. ‘By the way’ signo pans.

Mentre funyia pa rere pa, sempre a pas de jazz, recordo el somriure de la meva mare mentre es treia el mocador del cap en una tarda assolellada després de dinar a can Sila o Font faja, mirant-nos a mi i al meu pare jugant a pilota als prats de Godomar.

Recordo un partit de festa major, amb el Batet, el meu primer equip, amb la samarreta negra i vermella.

Recordo la cara d’en Julio, a punt de tirar una falta amb la seva mirada estràbica, i jo a la barrera acollonit... xuta en Julio i me la fot al mig de la cara. I jo, impàvid, no caic. I el públic aplaudint que no em girés (com fan a la lliga de les estrelles) tenia quinze anys.

Recordo la foto del meu pare, orgullós, amb l’Eddy Merx al final de la crono-escalada Olot-Batet de la Setmana Catalana a l’any 1976.

Recordo una nit de Sant Joan a cal Cabrer, ballant Tutu de Miles Davies i a cal Gavatx homenatjant Erik Dolphy.

Recordo la col·laboració al programa de blues d’en Pam i d’en Jordi a Ràdio 90, la més lliure i cultural que conec.

Recordo els arrossos del pare Miquel Oliveres a can Felç.

Recordo les estones passades amb la família Bosch a can Solà: En Quim, La Trini, l’Amadeu i la Sion. L’estimada Sion que em va ensenyar el que era viure i treballar a pagès i regalar una flor de fajol.

La bonhomia de la Trini i en Quim, fent-la petar a la vora del foc, menjant farinetes.

I jo, mentrestant, anar funyint pa rere pa. Dues vagades cadascun, és a dir, quatre llevades.

Però no. No estaria fent pa de fajol ni vosaltres assistint a aquesta fira si no fos perquè la trempada Carme de la Rovira, fa 35 anys va recuperar el conreu del fajol. Va trobar un sac de grana rere una porta del magatzem, la va sembrar, tot desoïnt els consells del seu pare i en va sortir el suficient per poder-ne plantar a l’any següent.

Així, any rere any, fins arribar a les quinze quarteres que serveixen per abastir restaurants de la cuina volcànica i flequers de la comarca.

Per part meva, fa vint-i-cinc anys, veient la lenta agonia del pa de pagès a favor de la 'baguette', vaig decidir rebel·lar-me contra el que significava una agressió a la creació més popular de la nostra gastronomia, com és el pa amb 'tomata'.

El meu pare va deixar de fer pa a finals dels anys seixanta per dedicar-se, exclusivament, a les coques de llardons i tortells.

Amb el record del magnífic pa que ell feia, em vaig decidir a tornar-ne fer.

El 'Ben bé d'Olot' és una associació creada l'any 97 per 3 comerços centenaris d'Olot, que ens caracteritzem per l'elaboració artesanal dels nostres productes, que hem respectat generació rere generació. Estem parlant de Can Japot, Cal Russet i Can Carbasseres. El que ens identifica i ens uneix, és l'estima que tots tres tenim pel nostre ofici, que els nostres pares ens van ensenyar i l'agraïment a la gent d'Olot i comarca que ens ha permès sobreviure a temps molt complicats pel comerç tradicional.

Hem volgut, a través de la nostra associació, materialitzar aquest agraïment tot col·laborant en tot tipus d'activitats que difonen la cultura i tradicions del país.

Per aquest motiu, quan ens van proposar, fa onze anys, participar a la primera fira del fajol, oferint degustacions dels nostres productes, no vam dubtar ni un moment, ja que coincidien amb el nostre ideari de reivindicació del producte local artesanal.

Curiosament, abans de la primera fira, encara no feia ni dos mesos que el McDonald's havia hagut de tancar, després de dos anys de 'desobediència gastronòmica' dels habitants d'Olot i comarca respecte del que havien decidit els polítics de l'època, creient que la implantació de la cadena americana era una gran contribució a l'oferta gastronòmica local. Aquesta protesta no tenim notícia que tingui cap precedent arreu del món.

En front d'aquella decisió es va crear una plataforma amb el nom de 'Al McDonald's ni mu' que va promoure una campanya d'actes informatius i educatius contra l'expansió del menjar ràpid.

Va tenir una important repercussió mediàtica per la seva singularitat. El dia de la inauguració del McDonald's, com a protesta, es va organitzar una botifarrada a l'antic firalet, avui dia convertit en lloc de pas 'galàctic'

Efectivament, al cap de 2 anys, van haver de marxar amb l'hamburguesa entre cames.

Això diu molt de la sensibilitat en general i de la gastronomia en particular dels habitants de la garrotxa.

No és estrany doncs l'èxit de l'Associació de restauradors de la cuina volcànica, que posa en valor la cuina local i els productes de la comarca.

Aquesta associació col·labora a la fira del fajol des de les primeres edicions, oferint els seus plats fets amb fajol.

La fira del fajol, com tantes fires dedicades a diferents productes i conreus del nostre país, defensen la biodiversitat i la dignitat política, cultural i econòmica del món rural i, especialment, dels petits productors, milers de petits artesans, agricultors, ramaders, pescadors que han heretat un patrimoni cultural i un saber fer que no es pot perdre.

El fajol a Batet, el fesol a Santa Pau, el farro a Bianya, la patata del bufet a la Vall d'en Bas, la ratafia, l'artesania del boix a Tortellà, l'embotit, formatges i derivats, la mel, productes de l'horta i tants d'altres estan defensant la nostra identitat com a poble, estan defensant la nostra terra i una qualitat de vida per llegar als nostres fills. I, en aquesta defensa, ens hem de referir inevitablement a 'l'Slow food'. La tendència respecte a la relació entre la gastronomia, l'agricultura, ramaderia, pesca política i medi ambient no es podria entendre sense la creació d'aquest moviment. 'Slow food' va néixer en oposició a la uniformització que representa el 'fast food' i en defensa de la biodiversitat de conreus, races autòctones i dels petits productors.

Reforçat per un sistema educatiu, 'l'Universitat del gustó' a Pollenzo, Itàlia que transmet aquesta filosofia a les properes generacions.

I parlant de properes generacions, per acabar, en homenatge a l'ofici de flequer, m'agradaria llegir-vos un poema escrit per la meva germana Rosa, al seu llibre 'La perfecció de la molla'.

Es titula 'la filla del flequer'

Les mans del teu pare

Saben que cal funyir bé

La pasta fermentada

Fins trobar l'esponjositat precisa,

L'elasticitat exacta.

Perquè un bon pa es mesura

En la perfecció de la molla.

El llegat dels avis al palmell.

Cargola tu també

La pasta del temps,

No et faci por

Prémer amb força

Tota la vida que hi haurà a la pastera.

Visca la terra! Visca la terra lliure!

Visca la República catalana!

La República catalana serà artesana o no serà.

Visca Batet!

Per molts anys, Fira del fajol!

Jordi Vilanova de can Carbasseres. Flequer artesà.