

Les teules de Santa Coloma de Farners

JOSEP MAÑÀ

JOSEP CASAS

EN el marc de les antigues formes de vida tradicional, a pagès, l'elaboració del pa constituïa una de les indústries casolanes que les mestresses de casa realitzaven periòdicament. L'obtenció de la farina, primera matèria bàsica per a la fabricació del pa, comportava un procés llarg i laboriós de molta que tradicionalment, per la feixugesa de la tasca, es realitzava fora de casa, en els molins fariners. Santa Coloma de Farners, com a centre d'una rodalia eminentment agrícola, disposava des de temps ben reculats d'un bon nombre d'aquests establiments dins del seu terme. Aquests molins es troben precisament en l'etimologia d'un dels seus topònims (Farners prové del llatí *farinari*, és a dir, "fariners"). Ocasionalment al llarg de l'any, en dies de festa, la cuita del pa s'aprofitava també per elaborar pans dolços, coques salades, panades per al farciment de carn o peix, pastes fines o ensucrades i altres tipus de rebosteria domèstica: coques de recapta, panades i formatjades, cocs, bescuits, pa de pessic, massapans, bunyols, etc., que ajudaven a trencar la quotidianitat del paladar amb la variació i l'endolciment i contribuïen a solemnitzar les celebracions. En viles i ciutats on l'activitat productiva era més diversificada i especialitzada ens apareix des de temps immemorial l'ofici de forner. Aquest ofici, que s'estructurava en gremis des de l'Edat Mitjana, no tan sols es limitava a l'elaboració de pastes ordinàries i quotidianes, sinó que sovint també en les diades festives, el forner o flequer exercia de confiter i diversificava la seva producció amb la confecció de pastes fines.

En el segle XIX el procés d'industrialització, el creixement demogràfic, l'augment de l'especialització en el treball, etc., porten cap a la crisi de les formes de vida tradicional. Això significà, pel que fa al tema que ens ocupa, la substitució progressiva de l'elaboració casolana del pa i de la pastisseria d'àmbit domèstic, i l'assumpció cada cop més exclusiva d'aquestes feines pels forners i confiters.

Santa Coloma de Farners no va quedar al marge de les esmentades transformacions de tipus econòmic i social. Al creixement demogràfic de la vila, s'hi

N O T E S I A P O R T A C I O N S

afegeix un augment de les seves activitats econòmiques i de producció, a l'entorn sobretot de l'explotació forestal (especialment del castanyer). Pel que fa al comerç pren un gran impuls el seu mercat setmanal i s'expandeixen les activitats menestrals (en la matrícula industrial de l'any 1857 hi consten ja 6 confiters i 10 forners i en la de 1868-69 són 9 els obradors de confiteria)¹. Unes i altres aglutinaran una extensa rodalia que en dependrà comercialment i administrativa –donada la titularitat de Sta. Coloma com a cap del partit judicial i de les demarcacions notarial, fiscal i militar. La millora de les comunicacions, especialment l'arribada del ferrocarril, els nous hàbits de l'estiueig, esperonats pels corrents higienistes i naturalistes de l'època, faran també de la població, en el llindar de segle, un centre d'atracció per als estiuejants, àvids de rusticitat, repòs i salut, ateses les condicions de bellesa dels encontorns i de la bondat de les aigües de Sta. Coloma.

La influència dels hàbits i costums dels estiuejants provinents de les classes benestants barcelonines, així com els esforços de la població per adaptar-se i satisfer-los en les seves necessitats menarà el poble cap a un seguit d'iniciatives i de canvis: reconversió en parcs públics de zones immediates a la població (parc de Sant Salvador i parc del Bon Mot), construcció del Balneari Termes Orión, generalització de societats recreatives (Hogar Farnense, Casino Farnense, Ateneu Popular, Círculo Cultural Columbense...), enjardinament de passejos i vies de comunicació, adequació de places i fonts i edificació de xalets i cases de regust vuitcentista i noucentista, etc.

Aquest nou context servirà d'estímul als confiters de la vila, els quals, amb enginy i creativitat, investigaran i cercaran nous productes a partir dels ingredients habituals –farina, ametlles, avellanes, ous, mel, sucre...– i de les tipologies clàssiques –bescuits, ametllats, neules...– de la tradicional pastisseria mediterrània.

Dos dels confiters més actius i innovadors de la pastisseria colomenca van ser els germans Trias i Vila, anomenats Francesc, el gran, i Joaquim, el petit. Havien nascut –l'any 1874 en Francesc i l'any 1886 en Joaquim– en el si d'una família de flequers encapçalada pel seu pare, Salvador Trias, que tenia un forn de pa al carrer Hospital, núms. 19-20². Sens cap mena de dubte ambdós van fer inicialment l'aprenentatge de forner, donada la tradició familiar, però de seguida es van veure empesos cap a l'ofici de pastisser; de primer, en Francesc –l'any 1894 és computat com a pastisser en el padró

1. Arxiu Històric Comarcal de Santa Coloma de Farners (AHCSCF). Fons Municipal de Santa Coloma. Hisenda. Matrícula Industrial 1857 i 1868-1869.

2. AHCSCF. Fons Municipal de Santa Coloma. Població. Padró d'habitants 1894 i Hisenda, matrícula industrial 1868-1869.

QUADERNS DE LA SELVA, 4

d'habitants—, i després, en Joaquim, ja amb molta més facilitat tenint en compte l'orientació confitera que havia pres el més gran. El seu pas al món de la llepolia queda perfectament exemplificat amb el sobrenom o denominació de “*merenguer*” que adopten ambdós germans de forma popular i simpàtica en el poble de Santa Coloma de Farners³.

L'any 1901, a Francesc Trias el trobem en el padró fiscal de matrícula industrial⁴, regentant pastisseria pròpia al carrer de Vall, núm. 5 (avui c/ Pare Rodés), i segurament amb la denominació comercial de “Tuyarro”. El mateix any Joaquim Trias, amb 15 anys, és comptatibitzat en el padró d'habitants amb l'ofici de pastisser⁵. Ben segur que en aquesta època de tombant de segle, de la dotzena d'obradors de confiteria existents a Santa Coloma, el de can Merenguer del carrer de Vall ja començava a excel·lir en la transformació de productes primers dolços en exquisides lllaminadures de tota classe i mena.

Tot amb tot, Joaquim, el germà petit, desitjós d'ampliar coneixements i consolidar l'aprenentatge, va marxar cap a Barcelona on va poder afermar-se en la coneixença per a l'elaboració de la confiteria més internacional i cosmopolita. Però l'any 1909 el trobem novament i definitiva establert a Santa Coloma, dirigint també pastisseria pròpia, traspassada del confiter Joaquim Ribas i Bachs, al carrer del Centre, núm. 39, que prendrà com a denominació des d'aleshores la de “Can Merenguer petit”⁶.

Al llarg d'aquesta primera dècada del segle XX la consolidació en l'ofici dels dos germans és evident i, del ventall ampli de pastissos, lllamins i dolços que oferien des dels seus establiments, en sobresortien ja uns de nous i petits que es comercialitzaven en assortits, unes galetes que conjuminaven el saber tradicional amb les noves formes de la galetteria i de la pastisseria més modernes: les *Teules*.

L'assortit ja era compost, com avui dia, per la *Teula*, la reina de l'assortit, també anomenada *barret de capellà*, tot emulant un antic capell eclesiàstic. De forma circular i oblonga, és elaborada a base de pols d'ametlles, bescuit—ou, sucre i farina— i llimona.

La segona galeta de l'assortit pren el nom de *Delícia* o *Pralinet*. És una barreta prima i llarga de crocantí, recoberta per una lleugera capa de pasta de neula.

3. El “merengue” suposa en aquest cas el primer esgrai del flequer en l'assumpció de la condició o ofici de confiter.

4. AHCSCF. Fons Municipal Santa Coloma. Hisenda. Matrícula Industrial 1901.

5. AHCSCF. Fons Municipal Santa Coloma. Població. Padró d'habitants 1901.

6. AHCSCF. Fons Municipal Santa Coloma. Hisenda. Matrícula Industrial 1910.

N O T E S I A P O R T A C I O N S

El *Neulet* és el tercer element que conforma l'assortit. També anomenat *Torpedo* o *Canutillo* és una neula curta farcida de crema de praliné (ametlla, sucre i cacau).

El darrer component és l'anomenat *Violet* o *Crocantí*. És una galeta en forma de barra curta i gruixuda, a manera de lingot, de crocantí (ametlla torrada i molt barrejada amb sucre a punt de caramel)⁷.

Les *Teules*, alhora que satisfieien els refinats gustos de la colònia de forasters, es van convertir de seguida en un element d'obsequi i de recordatori dels plaents dies de l'estiueig, que apareixien de manera excepcional com a postres en les llargues sobretaules dels àpats de les grans diades. També, però, acompanyades del saboreig dels vins rancis o licors dolços eren ofertes com a deferència d'hospitalitat i com a signe de cordialitat.

L'acurada fabricació de les *Teules* ha anat sempre acompanyada d'una no menys acurada presentació amb l'interès que aquestes arribessin al consumidor en les millors condicions. Ultra el seu vessant funcional (preservar-les de la humitat, conservar-ne l'aroma i el gust, evitar que es trenquin, etc.), els embolcalls individuals de les galetes i els estoigs dels assortits han tingut un estimable valor artístic per les seves formes i ornamentacions. Amb la perspectiva del temps les capses de les *Teules* són un interessant testimoni de l'evolució dels gustos, els estils i les modes, alhora que conformen una petita crònica gràfica de la història local en contenir il·lustracions d'elements de l'entorn natural i del paisatge arquitectònic de la vila —parc i font de Sant Salvador, castell i ermita de Farners, el balneari, la societat recreativa "Recreo Farnense", etc.

Actualment, la redescoberta dels productes naturals i de fabricació artesana ha fet valorar encara més les qualitats d'aquestes galetes que han tingut cada vegada una més gran acceptació.

Del primigeni consum restringit de les *Teules* als àmbits limitats i selectes s'ha passat a un augment de la demanda i del seu consum gràcies a una millor comercialització i distribució.

L'adaptació del procés d'elaboració a aquesta nova situació, que ha permès de preservar les qualitats artesanals dins d'un procés més seriat de fabricació, és a dir, mecanitzar les operacions més rutinàries i mantenir els ingredients naturals de sempre (ous, sucre, farina, ametlles...), ha convertit les *Teules* de Santa Coloma de Farners en una de les l·laminadures més característiques de la galeteria catalana.

7. M. Cristina GIRE — M. Ángeles MORENO, "Dulcería tradicional intemporal

en las tres comarcas gerundenses". A *Narria* (Madrid), núm. 47-48 (1987), pp. 59-60.



Façana de la confiteria de Joaquim Trias, al carrer del Centre. Foto J. Trias.

L'antiga Confiteria **TEULARRO**

d'enfront l'Església (Pare Lluís Rodés, 6) recomana que per aclaració
llegiu el certificat que segueix:

CERTIFICAT:

José Fábregas Planas Doctor en Derecho, Alcalde Constitucional de esta ciudad - Certifico: Que el industrial de esta ciudad, D. Francisco Trias Vila, viene usando desde más de nueve años a la fecha como marca de fábrica, para distinguir sus productos y sobre todo el exquisito postre conocido por «Teulas», el Castillo de dos Torres, tal cual viene diseñado en la marca adherido al margen de esta solicitud.

Diferenciándose a simple vista de la que, muchos años después y en fecha relativamente reciente, ha comenzado a usar para distinguir también sus productos de Confitería, el industrial de la presente D. Joaquín Trias Vila, hermano del anterior, a quienes diseñó sus respectivas marcas el dibujante y concejal de este Ayuntamiento D. Rafael Figueras Vím según datos comprobados por esta Alcaldía. Y para que conste, expido el presente en Santa Coloma de Farnés, a 16 de Junio de 1910. - José Fábregas.



NOTA: El que justifique que aquesta casa no és la primitiva autora de les «Teulas» de Sta. Coloma de Farnés se li regalaran 1000 pessetes.

*Anunci publicat al programa de la
Festa Major de Santa Coloma de
Farners de l'any 1932. Fons
Col·leccions Especials. Impresos.
Arxiu Històric Comarcal de Santa
Coloma de Farners.*