

Fer un pregó és una responsabilitat ciutadana de primer ordre. He de confessar que la idea m'ha atabalat des de fa moltes setmanes, però n'estic segura que aquest atabalament és comú a tots els pregoners i pregoneres.

Ho sabeu: que et demanin fer el pregó il·lusiona, però impacta, i, a mesura que es va acostant el dia, et vas preguntant si el que explicaràs interessarà algú o si estaràs a l'altura dels anteriors pregoners. Afegeix-hi que el pare i el germà han estat excel·lents predecessors i la tremolor adquireix dimensions de gelatina de maduixa. Ai, uix, quin fàstic la gelatina de maduixa.

Jo soc més devota de les pegadolces de la Paradeta.

Disculpeu que sembla que m'acabo d'entendrir, però és que la infantesa fa el brou. Deixeu-me explicar aquesta frase estranyota. El brou és la base i l'inici de les salses i, per tant, hi té una importància cabdal. A l'olla, s'hi ha de posar substància, ha de coure a foc ben lent durant moltes hores i el més important s'ha de desescumar, fora impureses. I això fem amb els records de la infantesa, els anem desescumant, en traiem tot allò que ho embruta i que no ens fa el brou net i deliciós que anirem assaborint a cullerades quan ja no tinguem dents per menjar bistecs.

El meu brou, la meva infantesa, és Granollers, però no el Granollers gran, capital i amb majúscules, sinó el Granollers petit que és la carcassa que ens forma a cada un de nosaltres i que amb els anys anirem dotant de múscul.

El meu Granollers és l'escola CMEC (que els antics de la sala recordaran), la Mariola, la Maruja Blanco, el carnaval del Casino, la coral Amics de la Unió, la Camenforte, la Barceló, el Mas, la Teresa Valls, les vuit germanes Ruera, la Maria Muntanya, el Luciano, la bicicleta de Can Basolí o la Rosa Mari Colomé... i els escoltes... Aquí tinc una espina clavada... que ja va sent hora que ho confessi: durant els campaments a Joanetes vaig plorar tant que em van haver de venir a buscar... vaig disfressar-ho d'enyor als pares perquè en qualsevol cas era més èpic que admetre que la causa eren els macarrons cuinats pels intendants... entre els quals hi havia la meva germana Maria Antònia.

Ho saps, Maria Antònia, eren per plorar, i molt fort...

La Maria Antònia m'entén perquè quan va anar interna amb sis anys a les monges de Barcelona també va plorar molt. Es veu que també enyorava les costelles amb patates misto que en Lluís Espunya els cuinava per sopar a la Fonda Europa.

La metàfora del brou no ha estat pas ingènua, ni casual. És que acabo de publicar un llibre de SOPES i és el moment per colar la falca publicitària que tot discurs necessita, aprofitant que tens l'audiència ben atenta. El trobareu a La Gralla i a Can Carbó i ara el podreu treure a bon preu, que s'acosta l'estiu i les escudelles van de baixa.

I la falca tampoc no és casual. Els granollerins som comerciants, per això la nostra manera de celebrar l'Ascensió de Jesús és fent el mercat de dijous encara més gran, perquè mentre anem fent-li els honors a Crist aprofitem i venem un parell de vedells i un tractor.

El mercat del dijous, que podem fer recular fins al 1040, ens ha fet particulars (i comerciants, com deia) i ha fet que Granollers sigui com és, que tingui aquestes petites places al voltant de la Porxada (i la mateixa Porxada!). Sense el mercat no hauria pogut menjar una Sara de Can Puigdomènech a la plaça de l'Oli, no hauria pogut endrapar com una golafre les meravelloses minicroquetes de la tieta Francesca, que viu a la plaça dels Porcs, i no hauríem pogut guardar l'olla per a les escudelles d'en Pep Salsetes sense la plaça de les Olles. Simplement, ni l'espai d'aquestes places ni el nom (reflex del producte que s'hi venia) existirien.

El mercat ha construït la ciutat, ens ha fet d'aquesta manera – comerciants – com deia, ens ha nodrit i ens ha proveït. No és pas poc tanta responsabilitat per al mercat del dijous.

Cadascú som un individu, però, com passa amb la samfaina, el pebrot entra a la cassola com un ingredient i es transforma en plat. Entra com a pebrot i acaba com a samfaina. Nosaltres, per ser un plat complet, hem de ser granollerins, hem de sentir-nos que formem part de la complexitat de la ciutat.

Ja ho veieu, tot anirà de metàfores culinàries...

SEMPRONIANA

I amb els records ben arrelats vaig començar l'aventura d'obrir un restaurant a Barcelona. Quan vaig haver de triar un nom no ho vaig dubtar, tot i que tothom, TOTHOM!, m'ho va desaconsellar. Em deien que era massa complicat de recordar i, escolta, li ha donat força a l'establiment i hi ha gent de tota mena, d'aquí i d'arreu, que l'han acabat aprenent. És veritat que hi ha algun turista que encara busca deambula pels barris de Barcelona

Però si hi ha una pregunta recurrent sobre el nom és:

¿QUÈ SIGNIFICA SEMPRONIANA?

I és aquí quan puc parlar de Granollers, de les **arrels**, i explicar la meravellosa història que li devem a la tossuderia del senyor Estrada, que va estar força anys defensant la tesi que el Granollers romà podia ser la misteriosa Semproniana que sortia als Vasos Apol·linars i que cap poble ni ciutat no havia reivindicat com a pròpia.

L'itinerari de la Via Augusta interior queda marcat en aquests Vasos, que recollen les parades de la via entre Roma i Cadis, indicant les milles entre cada un d'aquests punts, veritables llocs d'estada on passar la nit després d'una jornada de viatge.

En definitiva, una veritable Guia Michelin de l'època romana, amb més utilitat que un llibre perquè també podien fer-ne ús com a got. N'hauríem d'aprendre, d'aquests romans!

Semproniana era una *mansio*, o sigui una estació viària romana que compleix la funció de posta, facilita l'allotjament i l'avituallament dels viatgers amb fondes, espais per al canvi de muntures, i exerceix la protecció de mercaderies que circulaven pel *cursus publicus*. En el cas de Semproniana, la *mansio* sembla que s'ubicava en un *fundus* que va prendre el nom del propietari, un tal Semproni. Els viatgers de l'època, els que feien tràfic de mercaderies, d'olis i ungüents, de vestits i ornaments, potser en deien, a la seva manera llatina, "Cal Semproniu". Però, és clar, era UNA FONDA, era aquest espai de restauració, és a dir, de recuperació, per emprendre de nou el viatge. I en van dir Semproniana. Una fonda, una taverna. Una conjunció d'acolliment, descans i menjar.

Doncs sí, la Semproniana barcelonina, que enguany celebra 30 anys!, té com a padrins la perseverança Estrada – el padrinatge del nom de l'establiment - i la tossuderia Parellada, que els ho dec tot! La tossuderia Parellada ja la coneixeu: és tot allò dels 250 anys de la fonda, de les 7Portes, els 40 anys de Can Ribas i ara els 30 anys de Semproniana.

VALORS

Les arrels són necessàries, sí, però també els valors, que són les **branques**, imprescindibles per arribar més lluny.

En diem valors, però són els pilars dels edificis morals on avui habitem, i per desviar-ho cap al meu tema, podríem dir que la cassola són les arrels i els ingredients són els valors.

En definitiva són l'herència més necessària, més valuosa.

Pere Crisòleg, que va ser bisbe de Ravenna al segle V dC (ja veieu que la cosa va d'arqueologia. Ves a saber, potser el bisbe, en un dels seus viatges, s'havia aturat a la fonda Semproniana) deia: "Els antics van viure per a nosaltres, nosaltres vivim per als que vindran, ningú no viu per a si mateix".

Vivim per als que vindran i recollim la vida dels que ens van precedir. I de fet, sense voler emular Pere Crisòleg, hi afegiria que som fets de retalls dels avis i pares, tot i que això no és pas nou.

Per què ho dic això ara? Perquè vull fer un homenatge a tots els que m'han precedit, és de rebut. Però abans de continuar...

En Mayoral va observar que les festes de l'Ascensió només havia tingut pregoners i va decidir compensar-ho amb tantes pregoneres fins, com a mínim, equilibrar la llista d'homes que havien fet el pregó.

El pare ens explicava que una de les raons per les quals la Fonda continuava essent de la família és perquè s'havia respectat la figura de l'hereu, no s'havia fragmentat. La història de la Fonda que ens ha arribat és la història d'en Bonaventura, de l'Isidre, dels Pacus i d'en Ramon. Els devem molt.

Però nosaltres som família de fondistes gràcies a l'empenta de la Cecília, i la feina de la fonda no s'hauria pas pogut tirar endavant sense l'esforç i la implicació de les dones, de les parelles dels hereus.

Avui, que tinc el privilegi de fer el pregó, és el moment d'agrair i fer lluir –caram! - a les besàvies, àvies, tietes, mare i germanes fondistes de la família.

Acompanyeu-me a conèixer-les:

La Cecília que deia, per exemple, Cecília Camillo. El 1771, pagesa i filla de Palou, després d'una mala collita es va veure empenya a deixar la casa pairal i espavilar-se. Va poder salvar un parell de botes de vi i va descobrir el miracle del vi... venut a gots. Mireu, l'hostaleria és un recer quan venen mal dades. Se'n va sortir prou com perquè el fill, en Bonaventura, pogués

continuar treballant a l'establiment que ja tothom coneixia com a Ca la Sila.

L'hostaleria és un recer, deia, quan hi ha maltempsades. Sovint és on els nouvinguts troben feina acabats d'arribar. I Granollers és una ciutat d'acollida. Tant si eren d'arreu de Catalunya com de Tíjola. Una abraçada, per cert, a tots els cambrers, cambreres, cuiners i personal de neteja que van venir d'Almeria i que tenir feina a la fonda els va permetre reagrupar la família i establir-se a Granollers. I un record molt emotiu a la Manuela, que tant em va cuidar i estimar. Tant si eren d'aquí com, ara, d'arreu del món.

La Cecília ens ha transmès que mai no et rendeixis i que tots tenim dret a una segona oportunitat. La Cecília és la nostra particular Scarlett O'Hara: mai no tornaré a passar gana.

Salvant les distàncies, l'àvia Dolores és la nostra Golda Meir (primera ministra d'Israel a finals dels anys 60). De la besàvia Dolores, nascuda a Caldetes el 1864 i filla de la fonda Borràs, en parlaria tota l'estona, perquè el pare ens la posava sempre com a exemple. A principis del s. XX, contra tot pronòstic i en contra de les normes socials del moment, tota sola lloga l'antiga Fonda del Vallès, propietat de la família Vinyamata (l'actual immoble de la Fonda), i comença l'aventura de fer la competència a l'Isidre, el marit. Van estar una mica a la grenya durant tres o quatre anys quan, finalment, el besavi capitula i tanca la fonda Espanya que estava situada on ara hi ha l'estanc Cot. Forta, visionària i amb la paella pel mànec va ser el que ara en diríem "emprenedora".

La iaia Tresina, Teresa Novellas (1892), filla d'en Ramon de Cal Pintaire (i alcalde de Granollers) tocava de peus a terra. Ella ens va transmetre la constància i l'austeritat, i no va deixar anar mai la clau del calaix. Una bona gestora de l'empresa. Quan va deixar de treballar (després de 50 anys sense un dia de festa) es va encaterinar amb el cinema. Hi anava gairebé cada dia i, sempre que podia, li agradava portar-nos-hi. Segur que l'entendria saber que ella és la meva Jo March de *Donetes* (o *Mujercitas*, com en deien aleshores), que va veure com a mínim 100 vegades. La Jo era capaç de sacrificar-se perquè la família tirés endavant, anteposant la felicitat dels altres als seus propis desitjos. Per això, la Tresina és la meva Jo March.

I la tieta Carme Parellada, a les 7Portes, la Dorothy del Màgic d'Oz, aquell conte en el qual una nena s'enfronta a les dificultats a partir de la bonhomia i bon humor, el tracte afable i la capacitat de treure el millor de les persones. Aquesta era la tieta Carme, fent malabars amb els 1000 clients diaris i resolent-ho tot amb aquella simpatia, que entretenia el client perquè

no s'adonés que l'arròs trigava un minut més de l'habitual a ser servit o capgirava el mal humor de qui havia trobat el cafè fred.

I la mare, és clar, la Maria Antònia Garrell, que ens va mostrar amb fets el valor de l'esforç. Treballadora incansable, moderna, creativa i feminista *avant la lettre*, que no es va cansar ni un dia de repetir-nos que la nostra llibertat era a les nostres mans, amb la nostra feina. I que havíem d'estar contents de poder treballar en el que havíem triat. No sé si estaria d'acord que la comparés amb Josephine Baker que, a banda de ser una artistassa de talla internacional, es va implicar a fons en la lluita pels drets humans i contra el feixisme i el racisme. A la mare, treballant totes les hores del dia i amb vuit fills, no li quedava ni un bri de minut per a implicar-se formalment en les lluites, però a lluitadora pels drets de les dones ningú no la guanyava.

I la meva estimada germana gran, la Teresa, que ens ha donat a tota la família una lliçó d'hospitalitat, de generositat i de sentit de família. Malgrat la descomunal feina que tenen, sempre té la porta de Can Ribas oberta. Tant és que sigui festa de guardar o qualsevol dia de la setmana, a qualsevol hora. Ja em perdonaràs si dic que ets la meva Idgie de *Tomates Verdes Fritos*. No és pas que vulgui dir que fas mandonguilles de marit, sinó que ets la nostra heroïna familiar, sempre pendent de tots i sempre enfortint el més important: l'amistat i la germanor.

Audiència!, que sapigueu que la secció Garrell, tant Murtra com Parellada, presents a la sala, s'estan reprimint molt fort d'aixecar-se de la butaca i cantar a tot pulmó l'himne (perquè és un himne familiar!), que tantes vegades ha estat el bàlsam de baralles absurdes i un crit de pau: "Oh, quin gran goig, quina joia... quan els germans s'estimen..."

I la meva neboda, la Maria Antònia Parellada Bordas, que ha entomat amb valentia i determinació aquesta gran i necessària Fonda Europa, menant-la amb fermesa i, ja, a hores d'ara, recollint èxits. A la Maria Antònia, la comparo amb la Júlia, del film *Julie&Julia*, aquella jove que va a la recerca de les seves arrels, constant en la feina, amb voluntat de continuïtat en la tradició. Tots sabem que allò que als grans ens sembla natural no és tan obvi per a les joves generacions. De manera que molt bé, Maria Antònia!

Calia aquest reconeixement explícit. I no només perquè és de justícia, sinó perquè de Cecílies, Dolors, Maria Antònies i Treses n'hi ha hagut des de sempre a totes les fondes del país. I malgrat que potser no han estat hereves ni d'una cullereta, els fills i l'equip han heretat d'elles tots els coneixements, els valors i l'amor per la feina. Sense elles, aquests

necessaris espais de recer, que fan poble (en aquell recòndit llogarret on no hi ha ajuntament, sempre hi ha un bar o una fonda); sense elles, no crec pas que aquest ofici s'hagués perpetuat.

Segur que a la *mansio* Semproniana, a l'època dels Vasos Apol·linars, també hi havia una dona rere el taulell.

Ada Parellada

16 de maig de 2023