

DE TOTA LA VIDA

TONI VALL

Periodista
@tonivall

A Josep Maria Roura no li agraden els rànquings: ser primer, ser segon, ser últim... El que de veritat li agrada és la feina ben feta i l'estima dels seus clients. Però no puc resistir la temptació de la pregunta del títol. I encara més després d'haver tastat, una altra vegada, les seves estimadíssimes coques salades. La de recapte –escalivada amb anxoves–, la de tomàquet, la d'albergínia, la d'espinacs amb pinyons, la de ceba... Una bona varietat del que és una de les joies de casa seva.

El Forn Roura, des del 1927 al número 15 del carrer de Calaf de Barcelona, a dues passes del Mercat de Galvany, és molt més que una institució al barri de Sant Gervasi. El trànsit de clients és constant, incessant, quasi imparable. Al Roura, el pa és 100% artesanal, surt cada dia de l'obrador propi de la rebotiga i pots trobar-ne de totes menes: pa de Viena, de pagès, de

L'establiment és una institució d'on surten cada dia unes 1.500 peces, entre pans, brioixeria, pastes i coques

barra, de motlle, de vidre... Tinc especial adoració per les barres grosses, aquelles que costen tant de trobar, que et fan viatjar la memòria al temps en què a tots els forns tenien pa de quilo, pa de mig, pa de quart. Barres de totes les mides, temps sense adotzenar, sense adulterar, sense cadenes de panificadores que són com fotocòpies.

El Josep Maria ens fa passar a l'obrador en companyia dels seus fills, el Josep Maria i el Gerard, que asseguren la continuïtat del negoci. Ens regala una classe magistral sobre la cadena del pa, que comença a les 21.30 amb la primera elaboració i llavors es deixa reposar: "Al pa no l'emprenyis, sap què ha de fer!" S'està dins els calaixos fins a les 22.10 aproximadament; aleshores es dona forma a les barres i s'ha de deixar fermentar. Al final, cap al forn.

Unes 1.500 peces al dia surten dels dos obradors, el del pa i el de les pastes, brioixeria i coques. "Saps quins són els secrets? Aquests". I assenyala els sacs de farina i les capsas d'ous. "Si no es pot fer amb bona farina i amb ous naturals, aquí no es fa res", exclama convençut. Va aprendre l'ofici de petit, al costat dels pares, el Josep i la Teresa, que ha-

UNA COCA DE RECAPTE FORMIDABLE



FOTOS: PAU DE LA CALLE



vien agafat el relleu de l'avi. "Els pares hi van deixar la vida, eren uns enamorats de la tecnologia i de com podia millorar el producte que venien".

TREBALLADORS "ARTISTES"

A banda de la bona matèria primera, el segon secret el Josep Maria el té molt clar: els disset treballadors de la casa, organitzats en torns entre la botiga i l'obrador: "No vull artistes, vull gent de l'ofici, artesans, si de cas que l'artista sigui aquell que desenvolupa la seva professió amb un alt nivell d'excel·lència, aquest artista sí que m'interessa".

Hi ha una cosa que sí que li fa mandra: webs, xarxes socials, etcètera, que els seus fills li insisteixen que cal tenir. Però ell aposta sobretot per no descuidar el tracte i l'atenció personal: "M'agrada més la conversa, poder resoldre al client tots els dubtes que tingui, aconsellar-lo, que se senti com a casa. Sempre demano als meus clients que siguin el màxim d'exigents possible". Dilluns a la una del migdia ja han computat 160 vendes i cada dia en passen pel taulell més de cinc-centes. I els caps de setmana i dates assenyalades més, esclar.

"Ara tothom parla de «massa mare», però és un neologisme: aquí se'n diu «cap de feina», explica l'amo del forn

El Josep Maria no té horari. Viu a sobre de la botiga, al principal, i qualsevol motiu és bo per baixar-hi i estar al peu del canó per al que faci falta. "Ara tothom parla de la famosa *massa mare*, però és un neologisme importat de fora –de l'Argentina, suggereix–; igual que en uns altres indrets es diu *pie* o *cucharon*, aquí sempre s'ha parlat del *cap de feina*". "Sense cap de feina no hi ha bon pa", diu categòric. I ens regala una classe magistral sobre la farina, l'aigua, els enzims, la fermentació i les temperatures. És un regal, poder-lo escoltar. Té seixanta-nou anys i el temps dirà fins quan baixarà cada dia a treballar: "Quan el teu nom està penjat sobre la porta, hi ha una exigència molt gran, una part emocional que et subjecta molt".

No es pot pagar amb diners quan un client hi treu el cap en temps de pandèmia o quan van morir els pares del Josep Maria i va exclamar: "No tanca-reu, oi que no?" O un: "Avui no necessito res, però us vinc a dir bon dia". "Saps què? La magdalena no porta cap de feina, però les millors són les que s'han deixat reposar entre 24 i 48 hores abans de posar-les al forn". Secrets d'ofici que valen un imperi.

Fundada el 1927 per Josep Roura, es manté com una fleca tradicional al barri de Sant Gervasi que elabora el pa de manera totalment artesanal