



MESTRES PASTISSERS

I ANÈCDOTES LLIGADES ALS CARQUINYOLIS

Parlar de carquinyolis a l'Espluga és parlar de cal Gamell, és clar. Però tots sabem que en començar el segle XXI a la nostra vila teníem cinc famílies pastisseres que n'elaboraven. Uns amb més anys darrere el forn i la talladora, altres amb menys, però tots amb un important arrelament en la història.

Josep M. Vallès i Martí

Cal Gamell és l'únic establiment que sempre ha sigut gestionat per la mateixa família i, fundat per Joan Farré Gamell, ha arribat a la quarta generació amb Jordi Farré. La família Cabal inicia la seva trajectòria amb Josep Maria Cabal, continuada avui pel seu fill Ramon. El Joan Cobo s'estableix com a successor de Jaume Borges, que alhora ja ho era d'Enric Arimany, i aquest de Josep M Palau Roig, el "pastelero", nom de l'ofici amb el qual s'han conegut tots aquells que hi han treballat. Fins fa pocs mesos, també feia carquinyolis l'Albert Amigó, que es pot considerar successor del seu besavi Pius Carulla, que havia fabricat carquinyolis amb l'antiga marca Fritz. I, finalment, el David Ferré, fill d'Aureli Ferré que va continuar a l'establiment de Salvador Palau Turull, que s'havia establert els anys cinquanta a l'antiga pastisseria de ca l'Estrella. Actualment, el David Ferré està establert al carrer de Lluís Carulla.

Tot això ve del fet que Salvador Arimany Minguella em va fer arribar unes notes que va escriure parlant de com se

suposa que es van començar a fabricar carquinyolis a l'Espluga, aquesta gustosa galeta elaborada històricament amb allò que en els obradors es tornava sec i amb trossos d'ametlla, i que ha esdevingut una laminadura lligada al nom del poble.

Un repàs ràpid de la revista *El Francolí* i de les notes escadusseres que un té sobre diverses persones de la vila que s'han dedicat professionalment a la fabricació de carquinyolis ens porta a dos articles publicats, un el 1985 i l'altre el 1988. En tots dos es parla de cal Gamell. Avui, però, parlarem del que ens ha fet a mans en Salvador Arimany, com a record personal.

tres pastes, etc. Però heus aquí que un pastisser llest que vingué a establir-se a l'Espluga [1888], pensant què faria els dies que no vendria pastissos, que no vendria "bolados" o que ja havia fabricat prou codonyat, buscant un altre producte per a vendre als forasters que arribaven amb el ferrocarril per anar a prendre les aigües a les Masies (Balneari de Vil·la Engràcia, Hotel La Capella, Hotel del Centro, Masia Blanca, etc.), o que anant de pas a Poblet paraven a contemplar la nostra Església Vella -davant per davant de la casa que s'havia construït en urbanitzar-se la Closa- se li acut pensar a fabricar l'humil carquinyo-

Doncs bé, sembla que el 1888, el vell Joan Farré Gamellque, en aquell moment, era acabat de casar amb Maria Climent, es va posar a fabricar els seus carquinyolis. Havia après l'ofici a Valls i també a Tarragona, a la pastisseria Palà o Cal Rosquilletes, a la plaça dels Sedassos de la ciutat imperial. La senyora Palà, casada amb el cònsol alemany a Tarragona, senyor Loewe, li havia explicat a Salvador Arimany que en Joan Farré Gamell havia sortit d'aquell obrador per establir-se a l'Espluga.

El jove Joan Farré Gamell es va integrar ràpidament a la vida social espluguina. Durant el mes d'abril de 1914 es va intentar crear una societat cultural,



Capsa de carquinyolis
NEROLS de J. Farré Gamell.
Arxiu JM Vallès

Per lògica, les dades que conec han de tenir més de dos-cents anys, els que fa que tenim carquinyolis a l'Espluga, els que coneixem com a carquinyolis del nostre poble. Els carquinyolis es feien arreu i en l'àmbit pastisser es coneixen com el producte que recull tot allò que, essent bo, no es pot vendre: retalls d'al-

li: un producte que es conserva i no es fa ranci. En Joan Farré Gamell pensa que hi pot posar ametlla sencera, en lloc de trossos d'ametlla, i que no hi posarà retalls d'altres articles, sinó que en tindrà sempre a punt i no perdrà cap venda.

recreativa i esportiva a l'Espluga i en Joan Farré Gamell va formar part de la primera junta o comissió organitzadora, al costat d'altres noms de prestigi de la vila. L'agost de 1917 va ser nomenat jurat del partit judicial de Montblanc. L'exercici 1920-1921 va formar part de la Junta Municipal en la secció primera¹.

Anys més tard, el seu fill **Ricard Farré Climent**, nascut el 1894, es va establir pel seu compte creant la famosa marca **Rifacli** acrònim del seu nom i va posar als seus carquinyolis la marca **Fliots**². El 1916, formava part de la comissió que va organitzar alguns dels actes de la Festa Major d'aquell any, com la carrera de bicicletes. Ell mateix s'hi va inscriure com a corredor. El setembre d'aquell any era nomenat vicepresident de l'Agrupació Recreativa de la Cambrà

Agrícola. La nova junta va adquirir uns terrenys per a construir un camp de futbol, constituir una secció ciclista i representar obres de teatre. Jove emprenedor i dedicat al seu ofici, va construir la seva nova fàbrica al carrer, avui de Lluís Carulla, l'any 1917. Es va inaugurar el juny de 1920. En l'àmbit polític, va liderar les esquerres del poble i va ser elegit alcalde amb l'adveniment de la Segona República, el 14 d'abril de 1931. Ricard Farré Climent va ser empresonat i processat el 1939 per l'exèrcit d'ocupació franquista que l'afusellava l'octubre del mateix any.

El 1921, **Pius Carulla** i **Josep Farré Gual** anunciaven els seus carquinyolis **Fritz** i **Nerols**, respectivament. La notícia no tindria res d'extraordinari si no fos que ho feien en català. Alguns comerços espluguins canviaven els seus rètols per posar-los en la nostra llengua³.

Un altre dels noms lligats a la producció de carquinyolis a l'Esplugu fou **Albert Sales Cantí**. El seu pare havia estat pagès, però ja tenia un comerç al carrer de l'Hospital o de Torres Jordi. L'Albert

també va aprendre l'ofici de pastisser que va exercir fins als anys seixanta del segle passat. Salvador Arimany ens relata una vivència molt personal:



Carquinyolis de l'Esplugu de Francolí.
© Fotografia: Turisme Conca de Barberà

ben aviat li va proposar, si ella volia, que jo anés d'aprenent al seu obrador i podria produir els nostres propis carquinyolis a més baix cost. L'Albert em va ensenyar els secrets de la fabricació d'aquesta laminadura, sense cap reserva i amb tota classe de detalls. Quan va semblar-li que podia anar-hi sol, li va dir: "Elvira, el nen ja pot fer-te els carquinyolis a casa vostra". Vam haver d'arreglar el forn i per fer front a la despesa, l'Elvira va demanar 5.000 pessetes al seu germà Josep, metge a Barcelona. Vam iniciar la producció i en veníem a la botiga i a l'engròs. L'any 1949, la mare amb els tres fills, Salvador, Enric i Elvira, ens vam traslladar a Tarragona, on vam continuar l'ofici.

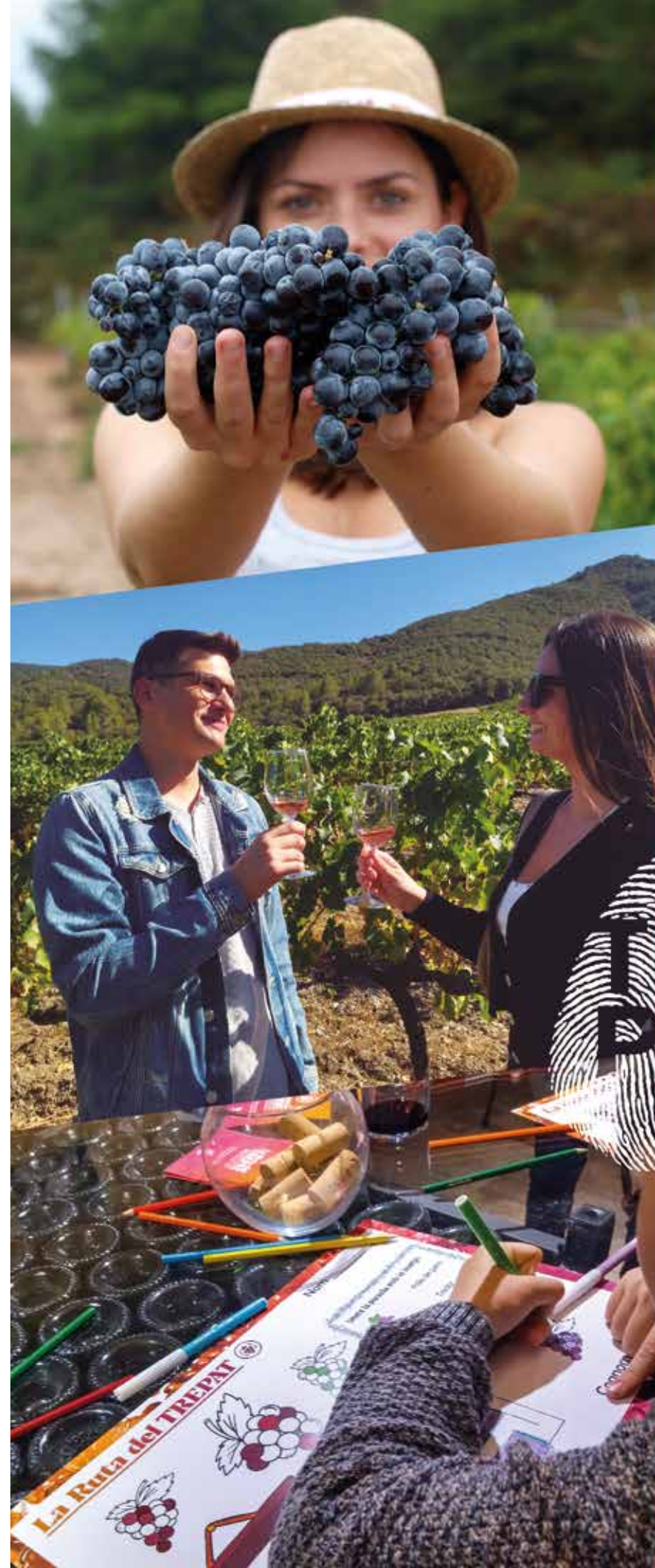
Salvador Arimany continuà fabricant carquinyolis a Tarragona amb el nom de "**Parinyoli de Tarragona**".

De ben segur que molts lectors d'aquestes ratlles ens podran suggerir noves anècdotes. La història es forneix amb petits detalls que van desapareixent, amb el pas inexorable del temps i el traspàs de les persones que els guarden en la seva memòria. Algú podria parlar de moltes altres persones relacionades amb el carquinyoli, com per exemple la producció de Rifacli just després de la guerra i de qui era el seu distribuïdor exclusiu, Josep Iglésies Francesc. Tot hi cabria, però avui ho deixem aquí i agraïm a Salvador Arimany les notes que ens va fer arribar i que han inspirat aquest article. ■



Capsa de carquinyolis FRITZ de Pius Carulla. Arxiu JM Vallès

A l'Esplugu de Francolí, cap al 1944, la nostra mare, Elvira Minguella Josa, havia quedat vídua. Va continuar amb la botiga de pastisseria al mateix carrer de l'Hospital, després de refer la casa que havia quedat malmesa per la bomba que va caure a l'Ateneu, la casa veïna, el cafè Royalti. L'Elvira comprava els carquinyolis al competidor més important que tenia, l'Albert del Xixuelo. En deixar jo el col·legi, la mare em va incorporar al negoci familiar. El senyor Albert Sales



Ruta del TREPAT i VINS de la Conca de Barberà

Descobreix uns vins i caves amb caràcter únic de la Conca de Barberà



14 Cellers, +50 Vins i Caves Trepap,
5 Museus, 5 Restaurants,
16 Allotjaments, Turisme Actiu,
Trepap en família, parella, amics,
Paisatges Trepap,...

La Ruta del TREPAT és descobrir els paisatges de la Conca de Barberà, contemplar les vinyes sense presses, conèixer cellers plens d'història i degustar vins i caves amb caràcter únic. Us proposem descobrir-la d'una manera tranquil·la i relaxada, amarant-vos bé de les seves aromes, els seus gustos i la seva essència.

El TREPAT és una varietat de raïm negre de la Conca de Barberà que permet elaborar vins i caves amb molta personalitat. El rosat Trepap és un producte diferenciador de la DO Conca de Barberà.

Vols fer la Ruta del Trepap?

Demana informació a:
turisme@concadebarbera.cat
Tel. 977 87 12 47



Visita: rutadeltrepap.cat



¹⁻²⁻³ VALLES MARTÍ, Josep M. "L'Esplugu en els setmanaris de la Conca de Barberà, 1903-1923" en premsa.