

Forn Sant Jaume, un illa artesana plena de molla en plena jungla urbana

Situat al camí de Riudoms de Reus, ajuda a fer una aturada amable i distesa



El forn és al camí de Riudoms | Reusdigital.cat

Hi ha espais dins de la jungla urbana que són illes. El temps s'atura i tot té un ritme artesà. La cafeteria del **Forn Sant Jaume**, situat al **camí de Riudoms de Reus**, ajuda a fer una aturada amable i distesa enmig d'una zona de pas on tothom té pressa. I també permet comprar pa del bo, de casa i del que porta molla.

En funcionament des de fa més de 40 anys

El propietari d'aquests dos espais que es complementen és **Francesc Xavier Espanyol**. "Aquest forn ha estat en funcionament **més de 40 anys**. Jo en porto 20 aquí. Té molta història al darrere", afirma, mentre destaca un perfil de client de proximitat. I amb una característica molt concreta: "El quedes amb el sibarita, amb la gent a qui li agrada la qualitat. La resta ja està acostumada a anar al supermercat.



Una imatge de l'obrador Foto: Reusdigital.cat

El cert és que tenim molta gent del barri, que ens coneix des de fa molts anys. Dels 30 anys als 80, vaja". El Francesc Xavier és dels que porten enfarinats des dels 15 anys. "Vaig començar a treballar el Forn Mònica i, després de fer la mili i com ja tenia l'ofici, doncs m'hi vaig posar". I això malgrat que no li venia de tradició familiar això de "treballar d'una de la matinada a nou del matí fent pa. Si no es complica res, és clar".

Amb cinc treballadors en total entre cafeteria, forn i repartiment, el seu és un negoci amb una **guia àmplia de productes**, des de pa de cereal i espelta fins frankfurts, hamburgueses, magdalenes i coques. El pa, fet al dia amb un procés semimecanitzat, ha de fer front a una competència inacabable amb la intromissió de sectors com els de les estacions de servei.

Supermercats i benzineres

"Fa uns anys feia gairebé el triple de quilos de farina que el que faig ara. A això em referia quan deia que em quedava amb el client sibirita, perquè a qui li pica la butxaca se'n va al supermercat. Ja es va iniciar amb el Mercadona el 2001 (continua) i després ha estat el *suma y sigue* amb benzineres i vés a saber què més. Abans hi havia més fidelitat a l'hora de comprar, però ara això dels ganxets per posar-hi la bossa del pa és història". En aquest sentit "cal posar-se al dia". I el pas endavant va ser "obrir la cafeteria.



Exterior del forn Foto: Reusdigital.cat

"Si només m'hagués quedat venent pa ja no sé si hi seria. I mira que fem repartiment també, oferint el producte", explica mentre ensenya la pastera, la premsadora on es gradua el pes de cada peça, la volejadora per ajudar a comprimir i les càmeres de repòs. El resultat és un pa que "no engreixa. El que engreixa és el que hi poses dins", conclou amb sorna.



Una imatge de Francesc Xavier Espanyol Foto: Reusdigital.cat