

Mor Jaume Margenat Casellas, històric pastisser de Salt



Jaume Margenat, en la seva última processó a Llorda. CEDIDA.

El reconegut pastisser de Salt Jaume Margenat Casellas, que durant dècades va regentar el negoci familiar del mateix nom, va morir dilluns als 88 anys.

En Jaume va agafar el relleu del seu pare, Lluís, que va obrir la fleca el 1929 amb el nom de Forn Sant Lluís, al mateix indret on encara hi ha el local actual, el número 10 de l'Avinguda Abat Oliva de Salt. Va ser durant la Guerra Civil quan la pastisseria va canviar de nom i l'ha mantingut des de llavors. Lluís Margenat havia après l'ofici a la Pastisseria Puig de Girona, on hi va treballar dels 8 als 18 anys. Allà va aprendre una de les seves receptes més valuoses, la del xuixo, que va passar de pare a fill i també al net, Robert Margenat, que ha mantingut obert l'històric negoci familiar, que el 2029 farà cent anys.

Com explica en Robert, el seu pare Jaume va tenir allò que se'n diu una "vida plena". A l'escola va destacar sobretot en les assignatures de dibuix. Això li va permetre guanyar una beca per estudiar Belles Arts a Madrid. "Durant la mili es va passar uns quants mesos a Hawaii on tenia la missió de formar part de la tripulació un nou submarí cedit pels americans, però durant la major part dels temps s'hi van estar de vacances." El 1964 es va casar amb Dolors Luque, quan ja treballava en horari complet a la pastisseria.

El 1981 va ampliar el local i la família va obrir una cafeteria al Carrer Major, que va estar activa fins al 2004. "El nostre producte estrella sempre va ser el xuixo. Fins i tot quan va passar de moda en repartíem a 42 llocs a Girona i manteníem la recepta original de Can Puig, que encara la tinc guardada", recorda el fill.

Margenat també era conegut pels seus formidables pessebres, que li van donar uns quants premis al concurs de Girona. A la casa que tenia la família a Llorà cada any n'aixecava un d'espectacular sobre la piscina amb paisatges de la vall de Llémena. "Tenia una vena artística que es veia sobretot quan pintava quadres amb la llum negra o sobre vellut, una tècnica que havia après a Hawaii." Cada any viatjava també a Llorda per participar en la gran processó de la vila, una de les seves passions.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/article/29-necrologiques/2632490-mor-jaume-margenat-casellas-historic-pastisser-de-salt.html>