

Mor Jaume Margenat Casellas, històric pastisser de Salt i ànima d'una nissaga centenària

Jaume Margenat Casellas, propietari de la Pastisseria Margenat de Salt, ha mort als 88 anys, deixant un llegat marcat pel xuixo i la tradició familiar

La història de la casa és també, en bona part, la història de la família. El negoci el va obrir el seu pare, Lluís Margenat, l'any 1929, inicialment amb el nom de Forn Sant Lluís, al mateix punt on encara avui es manté obert el local. Més endavant, en plena Guerra Civil, la pastisseria va adoptar el nom amb què ha arribat fins als nostres dies. Jaume Margenat en va agafar el relleu i va consolidar una segona generació que no només va preservar el negoci, sinó que el va projectar com un dels establiments de referència de Salt. Si res no es torça, la casa arribarà al centenari el 2029, ja amb el testimoni en mans del seu fill, Robert Margenat. Un dels grans signes d'identitat de la pastisseria va ser sempre el xuixo, vinculat a una recepta familiar que venia de lluny. El fundador havia après l'ofici a la Pastisseria Puig de Girona, i aquell saber fer va passar després de pare a fill i de fill a net. Jaume Margenat va mantenir viu aquest llegat durant dècades i el va convertir en un dels pilars del negoci. No es tractava només d'elaborar un producte reconegut, sinó de sostenir una manera de treballar i de servir que donava sentit a una botiga de poble amb pes real en la vida de la vila. Amb els anys, la casa va ampliar el local i fins i tot va obrir una cafeteria al carrer Major, activa fins al 2004, en una etapa de creixement que va reforçar encara més la presència de la família al teixit comercial saltenc. Aquest arrelament es va fer visible també fa només uns mesos, quan l'Ajuntament de Salt va distingir la Pastisseria Margenat com un dels locals icònics del municipi, dins el reconeixement als negocis amb més de mig segle d'història. Era una manera de posar nom a una realitat coneguda per molts veïns: la de les botigues que no només venen, sinó que acompanyen la transformació d'un poble i n'acaben formant part del relat. En el cas de Margenat, el negoci familiar explicava una època de Salt, una fidelitat a l'ofici i una continuïtat que avui és cada vegada més excepcional. Però Jaume Margenat no va ser només un pastisser. Tenia una marcada vena artística que el va acompanyar tota la vida. De jove havia destacat en dibuix fins al punt d'obtenir una beca per estudiar Belles Arts a Madrid. Més endavant va cultivar la pintura, especialment sobre vellut negre i amb jocs de llum, i va desplegar una faceta creativa molt visible en els pessebres artístics, pels quals va ser premiat en concursos de Girona. Els concursos gironins en deixen rastre oficial encara fa ben poc: en els resultats del 34è Concurs de Pessebres "Arcàngel de la Catedral", corresponent al 2023, hi apareix premiat en la categoria artística. Aquesta faceta ajudava a explicar millor el personatge: un artesà de l'ofici, sí, però també un home amb necessitat de construir, imaginar i donar forma a escenes pròpies, amb una creativitat que desbordava l'obrador. A la casa familiar de Llorà hi construïa cada any muntatges singulars, sovint inspirats en paisatges de la vall de Llémena, que els qui el coneixien recorden com una expressió desbordant d'imaginació, paciència i ofici manual. Aquesta dimensió creativa també tenia rastres d'una biografia poc convencional. Durant el servei militar a la Marina va passar una temporada a Hawaii, una experiència que, segons la família, el va marcar profundament i que després reapareixeria en moltes de les seves pintures i en l'univers visual que va anar construint al seu voltant. Era, en aquest sentit, una figura singular: un home de negoci i alhora un home d'ofici, de taller i d'inquietud artística, capaç de fer conviure la disciplina del taulell amb una imaginació molt personal. En els darrers anys, ja jubilat, també havia col·laborat com a voluntari en les peregrinacions a Lourdes organitzades per l'Hospitalitat de la Mare de Déu de Lourdes del Bisbat de Girona, una activitat que va mantenir fins a la mort de la seva esposa, Dolors Luque, l'any 2018. Aquest vessant més discret completava el retrat d'un home ben conegut al municipi, no només per la feina, sinó també per la seva manera de ser i de relacionar-se amb l'entorn. La mort de Jaume Margenat tanca una trajectòria molt lligada a la història comercial i humana de Salt, però no interromp el fil que ell va ajudar a sostenir. El seu llegat continua en una pastisseria gairebé centenària, en una marca familiar que ha passat de generació en generació i

en una manera d'entendre el comerç com una part viva del poble. Aquí hi ha, al capdavant, la seva petjada més fonda: haver convertit un negoci en una casa amb memòria, ofici i arrelament.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/girona/2026/04/03/mor-jaume-margenat-casellas-historic-pastisser-salt-128713851.html>