



CI DE LES HORES. 23 TEL. 91 940 81 92  
**PikiPoll ALELLA**  
POLLAETES A CASTI ECOMES, GENUARS  
CASOLANS, POSTRES, VINA I CIGARS

CARGOLS  
15 €/KG.

MACARRONS  
DE L'AVIA  
8 €/KG.

UES  
QUET  
KG.

ENS  
1

## LAIA DE BOBES

La Sara era, sens dubte, l'ànima festiva de la Plaça: per Carnaval els animava a tots a disfressar-se i ella, amb una falldilleta vermella amb pics negres, una cua falsa, unes orelles de ratolineta i uns bigotis llargs pintats que sorprenien en aquell cos alt i gros i aquella cara llarga, sortia de rere el taulell del petit bar que portava i es passejava repartint alegria als clients amb una safata de bunyols i un porró de vi a la mà. Ara la troben a faltar: "No sé per què havies de marxar del mercat, perquè ara això està molt trist!", diu que li diu en Pep del peix quan hi va. La Sara va dur el minúscul bar de la Plaça durant molts anys: ella i en Josep, que ja tenien la pastisseria, van agafar-lo pensant en els fills, però els fills no van voler treballar-hi, i va acabar ajudant-la la seva germana, vídua, que, com les altres tres de la família, no acaba d'entendre d'on li ve aquest caràcter a la Sara. "Reina santíssima, quina vergonya! Som cinc germanes i tu no sé d'on has sortit, perquè nosaltres aquestes tonteries no les fem!", diu la Sara que li deia una d'elles quan la veia disfressada, i afegeix mig rient: "La meva mare em deuria parir en una nit de trons i llamps, nena..."

Fa quaranta-un anys que la Sara i en Josep són casats; es van conèixer al Casino del Masnou un dia que hi havien anat a ballar... i fins avui, que tenen dos fills, cinc néts i un

Van haver de tancar la pastisseria quan a en Josep li van diagnosticar una diabetis, perquè es cansava molt i el metge li va recomanar que plegués. "La feina de pastisser és més dura que la de forner!", assegura en Josep: "El forner fa la massa del pa d'un cop; però per al pastisser, cada cosa té la seva fórmula". En tancar el negoci van haver de deixar també la casa. "Em va saber molt greu anar-me'n, nena", diu la Sara, i en Josep explica: "Ella havia nascut allà; va plorar molt quan vam marxar..." Van anar a viure en un pis a la Caixa de baix. El canvi de domicili, i el d'estil de vida que comporta, és segurament el reflex de les transformacions d'Alella: van passar d'una casa amb una petita eixida i un terrat ple de plantes i flors –"M'agraden molt les plantes, nena! Dóna molta vida, la flor..."– on la Sara deia bon dia a les veïnes pel pati i tots plegats organitzaven sopars de festa major al carrer, a un pis amb només una terrasetta i, per descomptat, més comoditats –"Al piset també estem bé", reconeix– en un bloc de pisos on amb prou feines se saluden els del replà. Això sí, són a primera línia: per la Festa Major, la Verema, la Cavalcada de Reis, etc., els passa tot sota la finestra del menjador. "A mi m'agrada que passin els diables, els gegants..." diu la Sara amb un somriure a la cara, "però no podem anar enlloc", lamenta, referint-se als horaris que han de fer per la feina.

*Tot i que La Parra ja fa temps que va tancar les portes, a la Sara Bassas i en Josep Muñoz se'ls coneix com diu el títol: la Sara i en Josep de La*

## La Sara i en Josep de La Parra

besnét de mig any. En Josep treballava a Can Bruguera, una pastisseria de Premià –ell és d'allà–, i quan es va casar va entrar a Can Vinyes, a Badalona. Poc després van passar a portar, tots dos, la petita fonda de la mare de la Sara, on ella havia començat a feinejar als nou anys, quan la seva germana gran es va casar i ella va haver d'ajudar a casa; "Llavors vaig començar a fer menjars i a aprendre'n amb la mare", comenta. Tot plegat, això la va obligar a deixar les classes a les Monges; després en va fer algunes de repàs amb el senyor Alsina... "Però no fèiem més que riure", confessa divertida, cosa que demostra que el bon humor ja li ve de petita.

Com que a en Josep no li agradava la feina de la fonda, van decidir plegar i muntar una pastisseria. Van inaugurar La Parra l'any 1969 i, sense canviar de lloc ni d'amos, va restar oberta trenta-tres anys: ell feia anar el negoci des de l'obrador i ella donava la cara al públic. I avui, al Pik-i-Poll, continua com aleshores: "Ell, darrere el taulell, no hi ve", diu la Sara. "No hi ha la Sara! Ara ve de seguida!", diu ella que crida des de dins als clients quan ella no hi és, i explica que no li agrada despatxar; la Sara hi fica cullelada: "A mi sí: despatxar m'agrada molt... La botiga dóna vida", i assegura que dur-la l'ha ajudat molt a superar els problemes i no tancar-se a casa quan les coses anaven mal dades.

I és que van deixar la pastisseria però continuaven portant el bar de la Plaça. Fins que, un bon dia, dinant amb els fills i comentant que en Tabares plegava de fer els pollastres els diumenges, a un se li va acudir que podrien obrir un establiment que omplís aquest buit. En aquella mateixa conversa es van anar animant, se'ls va acudir el nom –Pik-i-Poll– i van decidir embolicar-se la manta al cap. Poc després engegaven la botiga al carrer de les Heures; com que va anar bé des del principi, era massa portar al mateix temps el bar de la Plaça, i van traspasar-lo. A més dels pollastres, hi venen menjar casolà, que elabora la mateixa Sara, com feia a la fonda quan era petita, i alguns productes de pastisseria que fa en Josep –aquests dies, per exemple, panellets–. "De pollastres tothom en sap fer; però de cuina no", diuen per explicar l'èxit de la botiga després que fins a cinc establiments diferents de menjar per emportar s'estavellessin al local que hi havia a la Riera, a la cantonada amb el carrer de Baix. "Mai a la vida vaig pensar que vendria pollastres, nena", confessa la Sara... El secret és que no només ven pollastres: per la Festa Major va fer més de tres-centes peres farcides, i sembla que amb això dels menjars preparats es tanca un cercle i tot és diferent perquè torni a ser igual: la Sara cuina com feia a la fonda; en Josep prepara els pollastres a l'obrador i fa pastissos, i quan entra algun client l'avisava que la Sara no hi és, que de seguida torna.

*Parra. Ella sempre ha atès el públic amb una alegria i una generositat fora del comú; ell, més sorrut, treballa a l'obrador, i tots dos fan un equip perfecte.*