

# panets de Sant Blai



*Ma mare em va dur a Sant Blai  
per aprendre de rallar  
i ara m'hi vol tornar  
perquè diu que no call mai!*

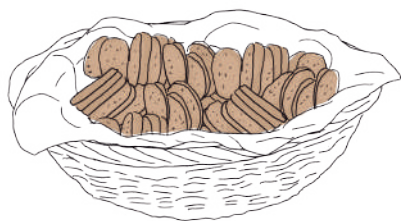
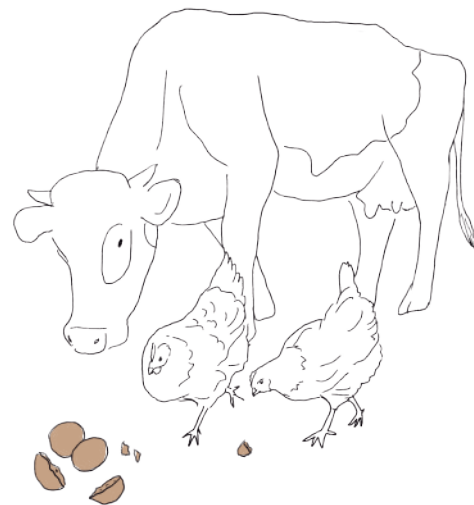
Glossa popular campanera

**Sant Blai** és el patró de la veu, la parla i la gargamella. S'hi encomanen amb gran devoció els cantants, locutors, logopedes, laringòlegs i altres oficis relacionats i, cada 3 de febrer, amb el coll ungit d'oli, hi duen a beneir aliments per fer-los servir de medicina divina, ja que curen del mal de coll i d'altres malalties tant persones com animals. Aquesta creença

ancestral neix de l'hagiografia de Sant Blai, bisbe i metge de Sebaste, l'actual Sivas, a Turquia, ja que al segle III salva un infant que s'ha ofegat amb una espina de peix al coll. És a partir del segle XI que molts de pobles i ciutats d'arreu d'Europa, i després d'Amèrica, comencen a celebrar el seu patronatge beneint tot tipus de pans i pastissos. A Campos,

terra de blat i farina, de forns i de pa en tots els seus vessants, no és gens estrany que una de les principals atraccions de la festa de Sant Blai també siguin els seus panets, però poques coses sabem de com deuen ser quan la devoció campanera per aquest sant comença a brotar, al segle XV, amb la dedicació de l'església rural al Sant metge.

Al segle XIX, tal com recorda Bartomeu Oliver Cerdà 'Cosmet', a l'obra *Campos de temps passat*, acabats els actes religiosos de dia 3, tothom procura adquirir un o dos panets beneïts que, a canvi d'una almoïna, reparteix l'obrer de Sant Blai. Estan fets amb la forma d'un pa normal, però de la mida d'una magraneta. És costum entre la majoria de famílies arribades de la festa repartir el que queda de l'any anterior a tots els animals de la casa, bèsties, cans, gallines..., i, després que tota la família n'hagi menjat un trosset del que han duit de la festa, guardar el restant per poder-ne menjar en cas de tenir qualche malaltia de coll durant l'any, implorant així la protecció del sant màrtir gloriós. Al documental *Sant Blai, ahir i avui* es relata que antigament aquests panets medeixen 10 centímetres de diàmetre i són de pasta sense llevat, blancs com la neu i durs com la pedra.



El cronista Miquel Roig 'Lluís', també escriu a *Miscel·lània campanera* que tota la vida al forn del seu padrí, Can Lluís, Mn. Bartomeu Ginard 'Serraller', el *custos* de Sant Blai, hi ha comanat vuitanta parells de pans per a la festa. Conta que són uns petits panets, rodons, d'unes tres unces de pes, que duren tot temps sense aplegar floridura. En acabar l'ofici solemne, la distingida família de Can Corem del carrer dels Quatre Cantons té aquest pa beneït i llescat dins uns grans

coves i el reparteix venent-lo als romeus. Després, a punt del migdia, quan la gent retorna a la vila, els obrers de Sant Blai recorren els carrers del poble i, també dins coves, el reparteixen per les cases, i els campaners els regracien amb una petita almoïna.

No s'ha documentat quan, però intuïtivament a partir dels anys 40, els panets adopten la forma de petites galletetes individuals, pastades per les religioses del Convent de Sant Francesc d'Assís de Campos a partir d'una humil recepta. A l'obra *Pa pagès*, Mn. Gabriel Reus fa menció d'unes pastes fines sortides de la farina de la xeixa campanera amb les quals durant tot l'any Sor Paulina

premia els infants que han estat bons al-lots. De diferents formes –angelets, homenets o animallets–, però de la mida d'un *caramel·lo*, de pasta sense tovar, cuïts en el forn de les *monges pobres*, escriu que són més dolços que la mel, encara que no tinguin ni mica de sucre. Tal volta és la mateixa pasta que els primers panetets franciscans que s'elaboren per Sant Blai. Sor Maria del Diví Amor, que està al convent de Campos entre les dècades 60 i 70, en sap un parell de receptes. La primera, a base d'oli, llevat, aigua, sal i farina. I una de més golosa, amb saïm (100 g), sucre (100 g), aigua (100 ml), un ou, la farina que es begui i el gust tan peculiar que li dona un polsim de vainilla.

En aquest temps, les monges franciscanes filles de la Misericòrdia comencen la curolla obradora setmanes abans de la festa, pastant de vespre, ja que de dia s'han de dedicar a altres tasques com l'escola o la infermeria. De manera artesanal fan els panetets retallant la pasta amb uns motlets rodons de llauna i els enfornen al seu forn a 180°. Més endavant ja és tradició el carrerany d'alumnes carregades de palanganes per dur-los a coure al forn de devora l'Església i retornar-los al convent per guardar-los dins olles i alfàbies de vidre. Dies

abans de la festa, i amb l'ajuda de les nines que hi van a escola, els emboliquen de cinc en cinc amb uns quadrats tallats a mà de paper Manila marró i posteriorment, blanc. Aquestes rutles de panetets no tenen un preu establert, senzillament s'adquireixen mitjançant un donatiu. Sor Maria memora la vega que fan a Sant Blai berenant de xocolata amb coc mentre reparteixen els panetets beneïts. Encara que alguns ja són un poc durs, la il·lusió per aquell bobò els fa reblanir dins la boca.

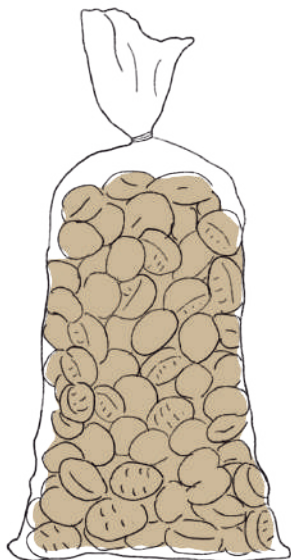


Si sobren panets els tiren a l'aire entre els infants que van a doctrina, però entrada la dècada dels 70 és difícil que en sobri cap. Les rutles de panetets de les religioses ja no abasten la gran demanda de tots els romeus que en volen.

Al convent franciscà ja no poden augmentar més la producció, les monges són poques i algunes ja són majors o estan malaltes, i per això han de prendre una decisió. Curiosament, Sor Antònia del Bon Pastor té un germà repartidor de galletes de Can Guixe, forn de la família de la fàbrica Quely d'Inca, que cada cert temps ve a Campos a dur-li unes bosses de galletes que tenen comandes. Les religioses demanen si amb la recepta tradicional del convent la fàbrica podria fer-los una gran quantitat de panetets. Quely hi accedeix i el primer any ja en duen sis o set sacs de 10 quilos cada un.

Quan les germanes franciscanes deixen la comunitat de Campos l'any 1978 són les germanes missioneres dels Sagrats Cors les que s'encarreguen de preparar els panetets. Sor Francisca Gayà, de Can Perdiu, recorda els sacs de galletó que arriben d'Inca. També recorda que un grup de voluntaris s'encarreguen de fer-ne paquetets, canviant les rutles de paper per bossetes de cel·lofana tancades amb un agafadoret de ferro. Amb el temps se suposa que la fàbrica Quely deixa de fer els panets exclusius amb la recepta franciscana i passa a servir l'industrial galletó que es popularitza durant dècades.





L'any 1987, Mn. Guillem Parera funda el grup *Amics de Sant Blai*, i a partir de l'any següent són ells qui s'encarreguen de mantenir viva la tradició dels panetets. La seva presidenta, Margalida Martorell 'Mel', explica com una setmana abans, asseguts al voltant de la taula llarga del menjador de la Rectoria, com si fos una post de fer feina, els Amics de Sant Blai van omplint els més de cent quilos de bosses. Dins cada una, deu panetets i una estampeta de Sant Blai, idea del rector Reus. Però l'any 2012 es considera que no

és apropiat seguir amb aquest galletó dolç, ja que oferir un producte com a únic de Sant Blai que es pot trobar tan fàcilment durant tot l'any a qualsevol lloc resta valor a la tradició campanera dels panetets. És per això que, fent un esforç per oferir uns panetets únics, es creen uns panetets d'ametla que s'elaboren exclusivament a Galletes Gelabert de Porreres amb una antiga màquina que durant tot l'any només s'engega a finals de gener per poder obrar aquest únic pastó.

Per ventura aquesta és una manera d'aconseguir que els panets de Sant Blai de Campos siguin únics a tot el món, o de tornar a les arrels dels primers panets dels nostres avantpassats, que no eren dolços, o de manera més poètica, de posar en valor un altre fruit de la nostra terra, l'ametla, just en el moment en què el seu arbre en flor ofereix el millor paisatge per envoltar la gelada romeria campanera del febrer. Uns panets beneïts que, més enllà de la llepolia que representen, són la creença que ha unit i segueix unint tot un poble, el seu efecte curatiu per intercessió de Sant Blai. I és que en el temps que correm, més que mai, la salut ha de ser la nostra festa i el nostre aliment.

## Molts d'anys Sant Blai, campaners i campaneres!



PARRÒQUIA  
SANT JULIÀ

