

EL MOLÍ NOU

Pere Serrat és el darrer membre d'una nissaga de moliners. Climent Delga, el seu avi, a meitat de la dècada dels anys trenta es va instal·lar en el Molí Nou i va aprendre l'ofici. Després, Rafel Serra, pare d'en Pere, li va agafar el relleu.

Al Molí Nou hi podem arribar en cotxe o bé a peu, fent una curta caminada des del veïnat de Sallent. Al cap de pocs minuts de caminar passem ben a prop de la bassa d'un altre molí: el de Can Batlle. Més endavant trobem el Salt de Can Batlle. Un bonic paratge, on el Ser perd de sobte alçada i forma diverses gorges.

Arribats al Molí Nou cal destacar l'escut gravat a la pedra de la llinda de la robusta entrada. Segons els entesos, aquest tipus d'escut indicava que en aquesta casa hi vivia un marquès. Una data, 1748, ens pot indicar l'any de la construcció. A la xapa de les portes també trobem constància d'un altre fet: una data (un altre traspàs?) i les inicials de la persona que el va traspassar, a en Climent: Jaume Abellan Serrat 1902.

Ja a dins dels molí veiem que existeixen dues moles per amorrar gra. En Pere explica que una mola és més dura i la utilitza per al blat o el fajol de Santa Pau. L'altra mola la sol fer servir per al blat de moro.

A l'època de l'avi, l'activitat començava ben d'hora. A les cinc del matí cap a fer el recorregut per les cases a recollir els sacs de gra. Durant la resta del dia amorrar el gra per a l'endemà i dur els sacs a les cases, aquest cop plens de farina.

De cada sac el moliner se'n quedava una part. Aquest era el pagament. Amb aquesta farina s'alimentava el bestiar que després es venia a mercat. Aquest era el negoci dels moliners.

Actualment, en Pere sol amorrar el gra del fajol per fer les farinetes de Santa Pau. Ocasionalment encara ve alguna persona que li du blat. La farina obtinguda amb el sistema tradicional és més bona per a fer pa. Els molins moderns actuals cremen o rosteixen un xic la farina i el pa no surt tan bo.

El fajol se sol collir entre setembre i octubre. S'ha de deixar assecar durant un temps, ja que si encara el gra és humit, fa una massa pastosa i s'enganxa a les rugositats de la mola i no s'amorra bé. El millor seria farinar el gra de l'any anterior. Al fajol li costa molt pollar-se.

Amb la farina del fajol, en Pere mateix fa les farinetes de Santa Pau. Tal com ho explica sembla senzill: farina, aigua i sal. A coure dins un perol i anar remenant.

És un bon aliment i ben natural. Amb un bocí de farinetes, amb sucre o amb mel, de ben segur que ens hi lleparíem els dits. Però haurem d'esperar més

cap a l'hivern per fer-ne un tast. Les farinetes són amigues del fred i no pas de la calor.

Un molí sense aigua no pot pas funcionar i aquí d'aigua n'hi ha molta. El Ser no s'asseca mai. Una resclosa i un canal serveixen per dur l'aigua del riu cap a una gran bassa. La força de l'aigua que surt de la bassa té la força suficient per moure la roda que du un eix que, al mateix temps, farà girar la mola que amorrarà el gra. Un sistema simple però on tot ha de funcionar sincronitzat. Per omplir la bassa buida del tot farien falta unes vint-i-quatre hores.

També prop de la casa neix la font del Molí. És tan abundosa que en sobra per als usos domèstics del Molí Nou i de Can Cruet, una casa nova a l'altre costat del riu.

Fa uns 42 anys el molí es va inundar. Un ràpid aiguat no va deixar temps per obrir la comporta de seguretat per buidar la bassa. L'aigua que vessava de la bassa va entrar pel pis de dalt i va inundar la sala de les moles. Encara es veu a les parets la marca que va deixar la inundació.

Informació facilitada per Pere Serrat del Molí Nou

14 d'octubre de 2007