

«El meu somni és que el Baobab perduri en el temps»

Conversem amb Halassane N'Diaye sobre el passat i futur del mític bar d'entrepans del carrer Major de Sant Cugat



Halassane N'Diaye, 33 anys de servei al darrere del Baobab | Sergi Baixas

No són pocs els que diuen que els **millors entrepans de Sant Cugat** es troben en un petit local del carrer Major, a tocar del Monestir. I és que des de l'any 1989, abans de l'explosió demogràfica del poble, **Halassane N'Diaye** regenta de manera ininterrompuda el **mític bar Baobab**, conegut popularment pels seus saborosos sandvitxos.

Nascut a un poble de **Guinea Conakry**, el jove N'Diaye va enamorar-se d'una barcelonina que estava de trànsit per Àfrica mentre aquesta redactava el seu doctorat d'antropologia. Amb l'amor capitanejant, en Halassane i la Montse van acordar traslladar-se plegats uns anys a **Catalunya** per, més endavant, ja decidir plegats què fer amb les seves vides. Un destí temporal en terres catalanes que va acabar esdevenint definitiu. A **Nació Sant Cugat**, conversem amb N'Diaye sobre la història i futur d'un dels **indrets gastronòmics més estimats i originals** de la ciutat.

- Fa unes setmanes un mitjà de comunicació local publicava una entrevista amb una cita seva que llegia: "**Si no hi ha cap persona que se'n vulgui fer responsable, el Baobab s'acabarà**". No t'ha acabat de fer el pes aquest titular...

- No, principalment pel missatge que es desprèn i que en els darrers dies m'ha causat molt neguit, ja que, clients de tota la vida estaven donant per fet que tancava... I no! Jo tan sols vaig



comentar que, com qualsevol altra persona, tard o d'hora arribarà el moment en què m'hagi de jubilar. I aquell dia, si no he trobat a ningú que em permeti donar continuïtat a l'activitat del Baobab, aleshores sí que no tindria cap més remei que tancar.

- I abans d'arribar a aquest futurible en què es pugui trobar sense successor, de quin marge de temps estariem parlant?

- A dia d'avui no hi ha data. És evident que la meva jubilació està més cada vegada més a prop, però això no vol dir que demà o d'aquí a un any ja estigui abaixant la persiana. Mentre les meves capacitats m'ho permetin, continuaré. Al cap i a la fi, el meu somni és que el Baobab tiri endavant i perduri en el temps.

- Deixant aquest tema de banda, com vius que el Baobab hagi esdevingut un punt de trobada santcugatenc?

- No et sabria què dir, tot i que penso que la resposta resideix en l'acollidor esperit dels mateixos santcugatencs. Quan vaig arribar, abans del *boom* demogràfic, aquí hi havia molt pocs forasters que fossin africans o sud-americans. Érem l'absoluta minoria en una població migrant majoritàriament europea. No obstant això, també he viscut de primera mà com una vegada t'instal·les a Sant Cugat, els veïns ja et tracten com un santcugatenc més.

Tanmateix, val a dir que el mèrit és sobretot dels joves. La joventut va ser qui va aconseguir aixecar el bar. Mai he arribat a fer cap despesa en propaganda i anuncis. Tot l'èxit s'ha d'atribuir al boca-orella dels mateixos clients.

- Com va ser la inauguració i els primers dies?

- Amb un local ple a vessar. Així i tot, com en qualsevol negoci, els inicis van ser durs. Fins que la gent no t'agafa confiança, és complicat fidelitzar la clientela.

- Repassant la història del bar, l'any 2009 vas haver de fer front a un incident. Una denúncia que podria incórrer en una multa de fins a 10.000 euros per haver obert fins a les 3 h de la matinada durant la Nit de Nadal. Què va passar?

- Aquest va ser un episodi curiós. T'explico. Abans de la nostra obertura al poble, desenes de fidels feien un seguici de matinada pel centre després d'atendre a la Missa del Gall cantant nades abans d'acabar en una plaça per festejar. Com que el recorregut passava per davant del nostre local, ja el segon any després de la inauguració em van proposar si podria mantenir obert el bar per prendre alguna cosa i resguardar-se davant del fred d'aquelles dates de ple hivern. I així, amb els anys, el Baobab va convertir-se en un punt de referència del poble per la Nit de Nadal.



N'Diaye mostrant les imatges de les tradicionals nits de nades al Baobab Foto: Sergi Baixas

20 anys després d'estar estretament lligats a aquesta tradició, va ser quan vam rebre la denúncia en qüestió per part d'un veí que es queixava del soroll. Fins aleshores, mai ningú ens havia dit res perquè, al cap i a la fi, els joves eren els fills o coneguts dels mateixos veïns i tothom entenia que era una data excepcional. Després de molts tràmits burocràtics i administratius, al final no vaig haver de pagar cap multa tot i que se'm va castigar obligant-me a tancar dues hores abans del previst durant una setmana. Pel que fa a la Nit de Nadal, i amb el neguit de rebre més denúncies, vaig respectar els horaris estipulats i, malauradament, amb el temps, aquesta bonica tradició es va anar apagant?

- No obstant això, aquests fets van provocar una onada de solidaritat i molta gent venir a donar-te suport.

- Sí, va ser increïble. L'endemà mateix de fer-se públic el tema de la denúncia, jo sense saber-ne res, centenars de santcugatencs van ocupar el carrer Major per traslladar-me el seu suport i es van convocar dues manifestacions protestant contra aquesta "injustícia". Va ser molt emotiu.

- Anant al quid de la qüestió, quin és el secret dels seus exitosos entrepans?

- El secret és senzill: preparar cada entrepà com si me'l preparés per a mi mateix.

- I d'estar tant de temps al darrere d'una cuina?

- [Riu]. De vegades miro enrere i jo mateix penso com he pogut aguantar el ritme. Durant molts anys acostumava a fer torns de 7 h del matí a les 12 h de la nit. Inclús festius on anava de bòlit com ara durant les festes de Nadal o els dies de Festa Major on havia de fer front a cues immenses de clients. Amb perspectiva, confesso que encara no entenc com he pogut aguantar tot això.



Halassane N'Diaye, davant del local ubicat al cèntric carrer Major Foto: Sergi Baixas

- Com a curiositat, per què la imatge del local és un baobab si aquest és un arbre autòcton de Madagascar?

- La idea va ser de la meua dona, la Montse. Ella va proposar aquest arbre perquè es tracta d'una espècie que viu durant molts segles; i d'aquesta manera, es volia simbolitzar un llarg i prometedor futur que espero que també tingui el bar.

- Amb què es queda de tots aquests anys de servei a la ciutat darrere de la barra?

- Doncs amb les estretes relacions que he cultivat. Arreu on vagi, sempre hi ha algú que em reconeix, que té unes paraules amables i que em felicita per la meua tasca al capdavant del Baobab. Només per això, ja ha valgut tot la pena.

Tanmateix, arran de la desafortunada notícia sobre el suposat immediat tancament del Baobab, també ha provocat que hagi estat rebent durant els darrers dies una onada immensa de mostres de *carinyo* i escalf que no havia viscut mai. Amb desenes de veïns que han anat venint les últimes setmanes preocupats per menjar-se, el que es pensaven, el seu últim entrepà. Després del tancament del Mesón, del Catalunya, i, ara, del Caballu Petit, tenien por, em deïen, de quedar-se sense un altre dels bars més emblemàtics de la ciutat. I així, malgrat les molèsties inicials que l'article em va causar, tot plegat m'ha donat encara més ànims per continuar regentant el local fins que em fallin les forces!

