

# Tradició pastissera a Cadaqués

Hi ha famílies de Cadaqués que mantenen la memòria pastissera del poble des de fa molts anys. És el cas de la família Vehí, amb un col·leccionista i editor d'un llibre de pastisseria local, o de la família Cabrisas, famosa pels seus «taps de Cadaqués», una recepta original elaborada des de finals del segle XIX.

Text i fotos > **MARCELO CABALLERO**, fotoperiodista

**D**os anys després que el farmacèutic John Stith Pemberton patentés la famosa Coca-Cola a Atlanta durant la tardor de 1888, un jove oriünd de Cadaqués caminava, ple d'il·lusió, pels carrers empedrats de Girona, amb una petita llibreta en una de les

butxaques dels seus pantalons curts. La seva mare la hi havia regalat perquè hi anotés totes les receptes possibles del seu nou treball: ajudant d'un obrador. A ella li agradaven molt els dolços i potser, amb una mica de sort, podria preparar alguna cosa especial per a la família per alguna festa d'aquell any.

El seu fill li havia promès que trobaria una recepta nova per millorar la qualitat dels ingredients dels bunyols, i ella esperava amb molta ansietat que tornés amb aquelles notes i així els alegrés una mica la vida familiar per Setmana Santa, en una època de molta escassetat i desocupació a l'Alt Empor-



>> L'aparador de Can Cabrisas, amb l'Ariadna dins de la pastisseria.

dà. Especialment a Cadaqués, on tots recordaven que la fil·loxera havia arasat totes les vinyes el 1883. I a causa de la *calistresa* (paraula que utilitza la gent d'allí per referir-se a la pobresa o la misèria) molts van haver d'emigrar: els indians es van animar a travessar l'Atlàntic i la majoria se'n van anar a l'Argentina o a Cuba.

El temps va anar esborrant les petjades d'aquell jove i el seu quadern de receptes de rebosteria va quedar oblidat en algun calaix de la casa familiar. Fins que, fa uns anys, un veí, Pere Vehí Contos, el va trobar entre molts llibres abandonats al carrer, i ràpidament es va adonar que tenia un document amb una gran importància històrica sobre la pastisseria de la regió. Pere Vehí no és un veí qualsevol; la seva afició sempre ha estat col·leccionar i, especialment, li agrada recopilar documents que tenen a veure amb la vida del poble. Amb el temps ha editat llibres, ha comissariat exposicions, i pel seu Bar Boia, que va tancar el gener passat després de setanta-nou anys, hi van passar molts artistes importants, intel·lectuals, hippies o membres de la Gauche Divine. I, com a primícia, m'explica que actualment maqueta un llibre sobre les històries del bar fundat pels seus avis el 1946. «Aquí hi venia fins i tot Josep Pla, que s'allotjava, a més, a la fonda familiar», em diu.

L'abril del 2017, com a editor, publica l'antic receptari *Un tractat cadaquesenc de pastisseria i confiteria*. «Estic molt content d'haver-lo publicat; no obstant això, encara tinc diversos secrets per revelar», assenyala amb actitud enèrgica mentre caminem per camins costaners en direcció cap a Port-lligat, on vivia una altra de les seves grans obsessions: Salvador Dalí. La seva àmplia col·lecció privada sobre l'obra del gran pintor català és un punt de referència per a qualsevol especialista del món. I aquesta qualitat de col·leccionista ja li ve de família: el seu cosí Joan Vehí i Serinyana, conegut com *l'ull de Cadaqués*, tenia un arxiu de cent mil fotografies sobre el seu poble i Salvador Dalí. A més, era el fuster personal del gran pintor català.

Encara que l'antic manuscrit de cent set receptes de confiteria i pastisseria del segle XIX és d'autoria anònima, Pere Vehí, en un moment de la llarga caminada, em confessa una intuïció sense confirmar: «Possiblement l'au-



>> Pere Vehí.

tor és Melitón Escofet. Coneixia tota la seva família des de petit i crec que va ser ell».

El receptari té dues parts ben diferenciades, ja que l'autor havia treballat en dos obradors distints: la Casa Burch de Girona (de l'octubre de 1888 al gener de 1889) i a R. Gassiot (del febrer de 1887 a l'agost de 1888). M'explica que no té constància que aquest últim obrador hagi funcionat mai a Cadaqués ni a cap població de l'Alt Empordà. «Tinc una altra certesa», em comenta aquest carismàtic home de seixanta-vuit anys que amb set agafava missatges de Dalí per telèfon i portava carn a Marcel Duchamp per una propina, «la segona part d'aquest receptari té una aroma afrancesada, veritat? Crec que l'obrador on Melitón va treballar era a França, als voltants de Perpinyà». Mentre continuem caminant, em sorprèn que tot-hom el saluda i fins i tot els gats el reconeixen. Alguns l'esperen en algun tombant del camí. «Són aquí cada dia perquè els dono menjar», assenyala Vehí amb un gran somriure. El 2019 va publicar

*Els Kontos*, que explica l'arribada de la seva família grega el 1917 a Cadaqués. «Els meus avantpassats grecs estaven relacionats amb el món del busseig i el meu objectiu final amb tot això és protegir la memòria del meu poble», ressenya el col·leccionista. «Ara mateix estem en plena maquetació del pròxim llibre, que conta la vida del Bar Boia al llarg dels seus gairebé vuitanta anys d'existència».

#### Una mica d'història dolça

Històricament, Catalunya va ser pionera pel que fa al dolç a la Península.

En el segle XV es publica el *Llibre de totes maneres de confits*, que és el primer manual de pastisseria en el panorama modern. S'hi revela que el sucre, introduït en plena època medieval pels croats i els pelegrins que tornaven de Terra Santa, va arribar a Catalunya per rivalitzar amb la mel. En aquella època es creen la crema catalana, els confits, el massapà, els bunyols, el menjar blanc, els

torrons d'avellana i les neules. També comencen els experiments amb dolç i salat (com en la cuina àrab o la xinesa).

**Encara que l'antic manuscrit de cent set receptes de confiteria i pastisseria del segle XIX és d'autoria anònima, Pere Vehí sospita que l'autor és Melitón Escofet**





>> Un peix de nata.

En aquest context, es poden esmentar les pilotes dolces, la sobrassada amb sucre, les pomes de farciment (cada any, a mitjan setembre, se celebra a Vilabertran la Festa de la Poma, una tradició que es manté des de fa segles). No obstant això, aquesta embranzida inicial de la cuina dolça no va seguir el ritme a la cuina salada que, al llarg dels segles, ha mantingut les seves receptes d'una manera més universal gràcies a diverses publicacions. «La pastisseria té, en general, un àmbit reduït; és una forma d'expressió local. En canvi, la cuina és més transversal», comenta Salvador García-Arbós en el número 242 de la REVISTA DE GIRONA. També prologa l'antic receptari trobat

per Vehí, i assenyala: «En la pastisseria hi ha menys unitat general, tret de ben poques coses. A vegades el fil conductor pot ser l'aroma anisada de la matafaluga: el tortell d'Olot o els modernistes de Besalú. Les flaones de Figueres, farcides de crema, s'assemblen a les de Camprodon, però no tenen res a veure amb el cor de massapà de Torroella de Montgrí».

En la segona meitat del segle XIX la pastisseria té un altre renaixement a causa de la introducció d'un sucre de més bona qualitat i refinació provinent de Cuba i portat pels indians. I en el receptari es constata una clara presència de productes d'origen català: bescuits, bunyols de vent, melin-

dros, merengues, pa de pessic, pasta fullada, roscats. «A Catalunya existeix una producció de rebosteria popular que és especialment agradable a les persones que mengen dolces poques vegades a l'any», explica Josep Pla en el llibre *El que hem menjat*. A més, en l'antic receptari es descriuen alguns dolços típics de Cadaqués, com les burilles (làmines de sucre amb anís, una variant dels cocs de vidre) i els crespells, aquests últims esmentats especialment per Josep Pla en el llibre: «Cadaqués és un poble que després d'haver viscut tants segles en un absolut aïllament terrestre, ha conservat una gran riquesa dialectal i als bunyols els criden crespells. Doncs bé, són absolutament de primera. Clar que l'oli de Cadaqués no té parangó». Per cert, Pere Vehí coincideix amb l'opinió del gran escriptor català i hi afegeix: «Actualment no es venen a cap pastisseria, només en fan per a consum propi algunes famílies per Setmana Santa».

#### Gust per la música i la pastisseria

«A la salida de misa, Ana María [Dalí] y Federico [García Lorca] descendían por las empinadas y estrechas calles blancas hasta la plaza donde estaba La Mallorquina. Allí compraban los típicos peces de hojaldre de Cadaqués. Estos dulces en forma de pez tenían por ojo una guinda. Los había de todos los tamaños, desde un palmo a un metro. También los hacían de mazapán y de cabello de ángel», comenta l'escriptora Antonina Rodrigo en el seu llibre *García Lorca en Cataluña*. Era la Setmana Santa de 1925 i els peixos de nata eren les postres preferides de la família Dalí. «Aquest any el meu besavi Sebastià Cabrisas Deulovol va decidir comprar la casa completa juntament amb el local que llogava des de 1923», explica la memoriosa Mercè Cabrisas qui, avui dia, és la cara visible de la botiga i el seu germà Jordi Cabrisas Gonzalo l'únic responsable de l'obrador, ja que el seu altre germà Rafael es va jubilar. La Mercè em comenta que, el 2019, van decidir fer un altre canvi important en l'empresa familiar: la van denominar Can Cabrisas a causa d'un conflicte d'interessos legals amb La Mallorquina de Madrid. En qualsevol cas, la història d'aquesta família d'artesans del gust es remunta a la fi del segle XIX, en què el rebesavi Joan Baptista Cabrisas



>> Mercè Cabrisas a l'exterior de la pastisseria.





>> Un tap de Cadaqués abans de ser devorat.

obre la primera confiteria a la part alta del poble, prop de l'església.

Diuen els entesos que els dolços troben per mitjà dels sentits i les emocions una simbiosi especial amb la música. I en aquest context, aquesta família va generar entre els seus descendents tot un llinatge de músics de cobla amb aroma dolça. «Per exemple, el meu avi Rafael Cabrisas i Palau va compondre la cèlebre sardana *Cap de Creus*, molt present encara en les festes populars del poble», recorda la Mercè mentre se li nota l'emoció a la cara. «El meu pare va tocar molts anys en l'orquestra del poble. Era molt feliç. I en moltes oportunitats, abans d'acabar algun concert nocturn, es canviava de roba per anar-se'n a treballar al més ràpid possible a l'obrador», afegeix.

### Cadaqués abans del turisme

A Mercè Cabrisas li encanta parlar amb els clients i contar-los la peculiar història de la seva família. Va passar gairebé els seus seixanta anys de vida a

la pastisseria. I des de darrere el taulell va veure créixer el seu Cadaqués des dels difícils temps de postguerra fins a l'actualitat. Orgullosa mare de trigèmins, em conta que ara com ara només un treballa durant l'estiu a l'obrador: «Cal preparar la futura generació de pastissers de la família». De seguida, la conversa torna al passat, a l'època del seu avi Rafael. «Abans de l'arribada del turisme en els seixanta, la vida aquí era difícil, però aconseguia per sobreviure. A pesar que molts van emigrar per viure millor, nosaltres apostem per treballar aquí. Es vivia amb el just, però teníem tranquil·litat. Sonar el que dic, però no hi havia tantes necessitats materials com les que hi ha en l'actualitat.»

A *La memòria és un gran cementiri*, el periodista Manuel Ibáñez Escofet, cadaquesenc per via materna, és molt més contundent respecte a aquesta època: «Confesso que aquell Cadaqués que considero un dels paradisos perduts tenia molts defectes. La vida era

dura i miserable. Després del moment d'opulència de la navegació a vela, va entrar en una decadència imparable com una hemorràgia. Vivien, amb molta administració, els propietaris que havien fet les Amèriques, i la pobra gent que sofria pescant per les mars difícils del cap de Creus. Era terra d'oliveres, oli i anxoves. I poca cosa més, excepte algun peix fregit. El poble es buidava, es moria. El cens després de la guerra, va baixar bàrbarament. Bé podia dir-se que a Cadaqués ja no quedava ningú. El turisme l'ha enriquit i el cens ha engegat de manera ostensible».

### Neix una estrella

A pesar que el peix de nata era el preferit de la família Dalí, aviat aquestes postres es van convertir en la cendrosa de la família Cabrisas. «La culpa la va tenir l'arribada dels turistes en els anys seixanta», confessa la Mercè, «ja que van preferir els taps». I això va influir en la seva creixent popularitat internacional. En el moment més àlgid de l'estiu se n'elaboren fins a tres mil unitats per dia i «els clients els han de reservar amb diversos dies d'antelació perquè l'estoc de taps s'esgota cada dia», comenta Ariadna Cabrisas, que cada estiu treballa a la botiga juntament amb la seva tia.

La Mercè m'explica que l'elaboració dels taps és molt laboriosa i artesanal. A l'obrador, el seu germà Jordi, juntament amb quatre treballadors, comencen a les dues de la matinada i prossegueixen fins prop del migdia. «L'invent va ser casual», indica Xavier Febrés a *Motel Empordà, elogi de l'amor estable*, «el rebesavi va ficar en el forn un bescuit en petits motlles individuals cilíndrics, que, en desbordar com un *soufflé* va adquirir espontàniament la forma de tap de xampany».

«Els motlles eren llaunes de galetes Birba, molt populars en aquella època», diu la Mercè. «Els ingredients dels taps els sap tothom: farina de blat, sucre, ous, aigua, una mica de canyella, essència de llimona i alguna coseta més que em reservo de comentar. Una altra cosa important és que a la nostra pastisseria elaborem des de sempre pocs productes per oferir-los de la millor qualitat, i mantenim aquesta tradició. No ens dediquem a descobrir noves variants dolces d'autor com poden fer altres pastisseries. Poc, però ben fet», conclou la Mercè.