

Tria la festa i endolceix-la

A la Selva, els rituals de celebració de les festes religioses segueixen un calendari. Hi ha també els calendaris de les festes patronals de cada vila i de les personals. Totes aquestes festivitats van acompanyades de menges especials i especiades, i com a colofó: les postres. Els processos d'adaptació del dolç a la vida quotidiana han tingut en la mel i el sucre els principals protagonistes, juntament amb la progressió adquisitiva de la societat.

Text > SEBASTIÀ GODAY

Qui escriu aquestes línies, diabètic diagnosticat, hauria volgut que l'avellana negreta (*Corylus avellana*) hagués estat la protagonista de la majoria de confits, galetes, coques o torrons de la demarcació selvatana per antonomàsia. No ha estat així: no he pogut demostrar-ho, tot i haver-n'hi. Els edulcorants naturals, com la mel i molt més tard el sucre, primer d'origen canari, andalusí o llewantí, en producció limitada i solament a l'abast dels potentats com a llepolia excepcional, i més tard provinent de les colònies castelles del Carib, fins a l'actualitat, han estat el fil conductor de gairebé tots els confits i confitures, més tard pastissos, que han format la nostra memòria gastronòmica ritual. Cal tenir present que en un principi la mel i més tard el sucre endolcien, però —i això és important— també conservaven vegetals: fruites, flors o arrels. L'altre ingredient indiscutible en la confiteria selvatana, i mediterrània, és l'ametlla (*Prunus dulcis*), en pols, trencada o sencera. A la Selva, a més, hom pot afegir-hi les avellanes i els pinyons. Un altre indispensable de la confiteria és la farina de blat, sigui per pastar la massa per a melindros i coques de tot tipus o per fer pa i panades. Un tercer component de rigor són els ous: sencers, les clares batudes o els rovells, que es transformen en gemes. Tots, però, amb les proporcions i preparacions adequades, necessiten l'es-



>> La nit de Carnaval, (1941), oli sobre tela de 48 x 62 cm (col·lecció Boix Reig) de Josep Beulas (Santa Coloma de Farners, 1921-Osca, 2017). Quadre de postguerra, iniciàtic en l'obra de Beulas, en què apareix una capsa de teules refistolada i segurament imaginada. (Foto: DAVID RUEDA)

calfor més o menys potent del foc o del forn. Els grans forns de pa els manaven els flequers, que, a poc a poc, a cop de gremi, passaren a engrossir el col·lectiu d'adroguers i confiters, per acabar, avui dia, en el gremi de pastissers.

Segons els erudits locals de Santa Coloma de Farners, com ara Miquel

Borrell, Josep M. Casas o Gerard Bui-xeda, l'any 1838 es van censar 11 confiters; el 1856, 3 xocolateries; el 1857, 6 confiters i 10 forners (amb 2.600 habitants), i el 1906, 11 confiters, 11 pastisseries i 3 xocolaters. Actualment, el Gremi de Pastissers de la Selva disposa de 15 associats, però són incomptables

les pastisseries que treballen pel seu compte. Joaquim Trias, president del gremi i quarta generació de la família Trias, m'apunta que els preus dels fruits secs més o menys s'han mantingut, però que la diferència entre l'ametlla i l'avellana —i encara més els pinyons— és abismal, sempre que siguin de collita nostrada.

Devem a l'erudit gironí Pep Vila l'estudi de dos precedents d'adroguers i confiters. En primer lloc, destaca el de Joan Batista Jalabert, de Blanes, que el 1716 tenia vint anys, havia estat fent d'aprenent de confiter a Barcelona i havia treballat a Girona, a Sant Fel·liu i a Blanes entre els anys 1715-1716 —no se sap si va tenir obrador a Blanes. Entre altres receptes, va deixar escrita la de «pinyonada de sucre». En segon lloc, cal esmentar el manual d'adrogueria de can Janer de Santa Coloma de Farners, situat al carrer Major, 12. Al llarg de 74 pàgines, aquest manual descriu com fer 84 productes de confiteria amb mel i sucre i farines, com ara els «xotxos o canyellons» d'avellana pelada recoberta amb una glaça de sucre dur. (Dominar les textures dels almívars segons l'escalfor del foc, tot i les denominacions diverses dels punts, és un dels grans secrets dels confiters.) A l'Arxiu Comarcal de la Selva guarden la *Libreta de Francisco Rosquellas para uso de José Rosquellas* (1844), on es pot trobar la sobirana recepta de la ratafia de 1842, a més de receptes de gelats dits *mantecados* i altres delícies ensucrades.

Tal com promocionen ells mateixos, la Pastisseria Piferrer, d'Anglès, té l'honor de ser la més antiga de les confiteries i pastisseries selvatanes: va ser fundada el 1840. Ara regentada per Jordi Margarit Bussalleu (sisena generació), hi podreu trobar els modernistes de temporada, unes allargades i esprimatxades coques amb un potent gust d'anís, elaborades amb uns vestuts motlles de llauna allargats que configuren una delícia anglesenca ancorada en el segle XIX.

El secret del pa de pessic

Encara que l'any 2016 va haver de tancar per defunció del pastisser, periodista i radiofonista Enric Casals Ginesa, amo de la pastisseria La Piconaire, d'Arbúcies, l'establiment mantenia el secret del pa de pessic amb pany i forrellat, des que el seu besavi, Ramon



>> Façana de Can Tuyarro, mítica confiteria de Santa Coloma de Farners, fundada el 1894. (Foto: SEBASTIÀ GODAY)

Ginesta, va aconseguir la fórmula d'un cuiner del futur borbó Alfons XIII, l'any 1865. Un pa de pessic flonjo i gustós, apte per als estiuejants a l'Arbúcies dels segles XIX i XX, fresca i ombrívola, per regalar a les amistats ciutadanes. Aquí comença una primera inflexió pastissera, la de poder transportar sense problemes de sanitat certs dolços cap a ciutat. La burgesia comença a formar-se i moure's fora de les muralles de Barcelona; el 1862 havia arribat el tren a Girona i s'aturava a Hostalric. Actualment, a pocs metres, hom pot aturar-se a Can Mir i, entre altres coses, adquirir un excel·lent pa de pessic, ametllats i el clàssic torronet d'avellanen, clara d'ou i mel, probablement una deixa de les exquisideses musulmanes.

A Santa Coloma de Farners, l'any 1894, en Francesc Trias Vila, nat el 1874, va obrir una confiteria al costat de l'església parroquial. S'especialitzà en la merenga (clara d'ou muntada a punt de neu, sucre, un toc secret personal i un lleugeríssim cop de forn).

Es coneixia com a «Cal Merenguero», tot i que el nom de la confiteria era i és Can Tuyarro. El 1909, el seu germà Joaquim Trias (1886) —ambdós fills del flequer Salvador Trias—, després d'un aprenentatge a Barcelona, s'establí al carrer del Centre. Al poble se'l coneixia com a «Cal Merenguero Petit», ara Trias. Separadament, ambdues confiteries començaren a posar en marxa unes galetes, o teules, on convergien l'ametlla, la neula, el praliné i el sucre. Es tracta de quatre tipus de galeta que avui es produeixen de manera artesanal a Can Tuyarro, i de manera industrial a Can Trias, sempre mantenint les mateixes proporcions de matèria primera: les teules.

Els capricis d'en Puigdemont

En passar per Amer, hom no pot passar per alt els capricis de la Pastisseria Puigdemont, que, des de 1927 —quan encara era, si fa no fa, entre adrogueria i confiteria—, es va llaurar un prestigi a la població. L'any 1949, el pastisser Xavier Puigdemont, pare de l'actual



>> Magda Tolosa i el seu fill Joaquim Trias a Trias Pastissers, fundada el 1908, a Santa Coloma de Farners. Darrere el taulell, els xuiços campions del món del 2025. (Foto: SEBASTIÀ GODAY)

propietari, per commemorar el mil·lenari de la consagració del monestir de Santa Maria d'Amer, va elaborar l'assortiment conegut com a *capricis*, unes pastes seques dites *carquinyolis*, *cracs*, *terratrèmols* (aquests amb avellana com a base principal), etc., que volen recordar moments de la història d'Amer, com ara el sisme de 1427. Si mai passeu per l'aplec de Santa Brígida, cada primer diumenge de febrer, podreu degustar els rocs de Santa Brígida, pastes seques fetes per la Pastisseria Puigdemont, un confit ancestral que empra avellana, mel i clara d'ou i que us portarà a dolços antiquíssimes. A pocs quilòmetres, a la Cellera de Ter, ens caldrà enyorar els rierencs de la Pastisseria Vila, que va tancar el 2016 després de 111 anys al servei del poble. Sense cap mena de dubte, però, els rierencs han estat dolçament rellevats pels quimets de Ca l'Armela.

A Breda, a redós d'un altre monestir ancestral, consagrat el 1068, el de Sant Salvador, a més de comprar una cassola per fer un saborós arròs, podreu ad-

quirir una capsula de xerrics d'avellana del Fonet, que incorporen el so —el xerric— en la degustació.

A Sant Hilari Sacalm, al cor de les Guillerries, una altra pasta seca va anar agafant renom entre els estiuejants. Es tracta dels jaumets, una pasta seca d'avellana, ametlla, clara d'ou i sucre en forma de barretina fornejada. Després de la jubilació del propietari de la mítica Pastisseria Fornés, la responsabilitat d'elaborar-los ha passat a la Pastisseria l'Artesà. Els jaumets recorden un mític i estimat personatge de la vila que repartia aigua en càntirs, que era mut, que portava barretina i que sonava el flabiol per anunciar-se: en Jaumet Traveria (1871-1955).

Fent honor al nom de Riudarenes, la Pastisseria Serra Tornés ha fet evolucionar unes pastes seques amb un lleuger toc de xocolata i les ha batejat com a *sorrencs*. A la boca, unes subtils textures de llépola sorra, res a veure amb el sauló de la riera, que han estat una gran revelació al paladar de l'exquisit escriptor Màrius Serra. Unes pastes

amb poder evocador per als que han passat per aquesta vila, on van sorgir els Segadors (maig de 1640).

Al poble veí, a Sils, cal tastar i recomanar el fang de l'estany, unes pastes d'ametlla, pinyó, sucre i clara d'ou elaborades a la Pastisseria Brun (de 1974). El nom fa referència al paisatge de ribera i aiguamolls que, des de temps ancestrals, ha format Sils, abans que fos travessada pel ferrocarril.

A l'altra banda de la via del tren, a Vidreres, a Remigi Forners, una pasta petita, rectangular, de pa de pessic amb sobredosi d'ou, crema de mantega entre dues capes i tota protegida per una robusta cobertura de xocolata, s'allunya del dolç amb una llarga data de caducitat: cal degustar-la gairebé al moment.

I via amunt, a Caldes de Malavella, el Petit Fonet excel·leix amb la tortada de la Malavella, que inclou aigua mineral de quilòmetre zero i avellana de la comarca. També destaquen les galetes Vichy, de la Pastisseria Buhigas, amb una fórmula basada en l'aigua termal.

En record del volcà de la Crosa

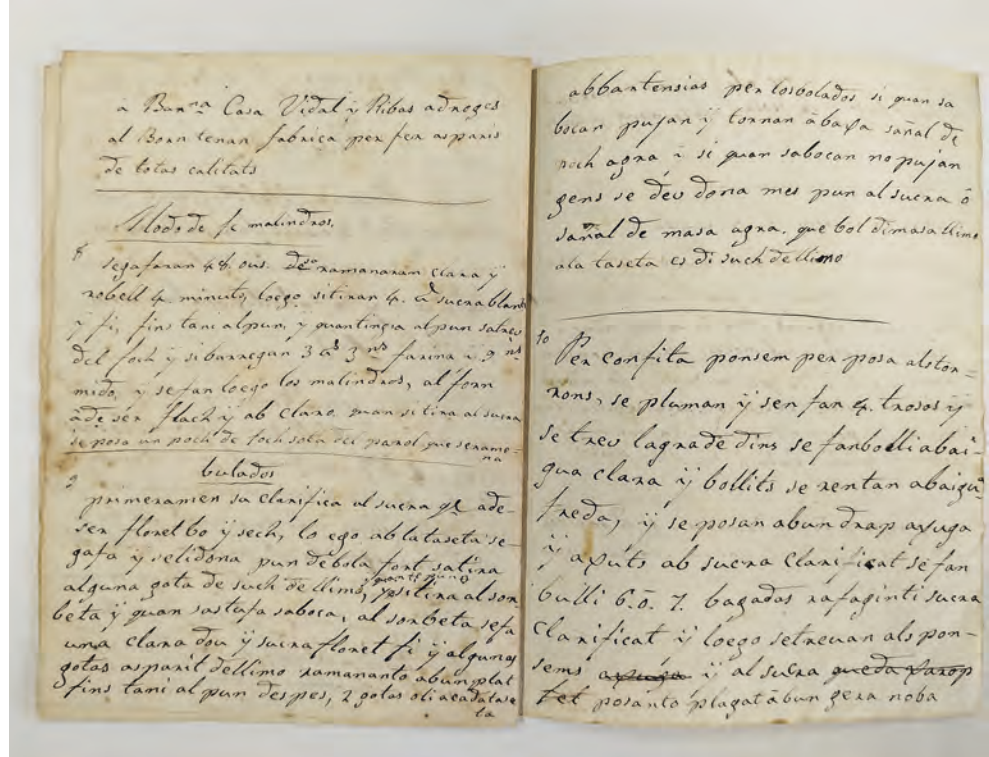
A Vilobí d'Onyar, a Noguera Pastissers, amb negocis oberts a Girona, Riudellots de la Selva i Massanet de la Selva, el pastisser Toni Noguera i la seva muller, Maria Bosch, ofereixen, des de 1982, els tosquistes, en record de la tosquiça del volcà de la Crosa. Es tracta d'una galeta recoberta de xocolata i farcida de melmelada.

Amb el precedent d'en Jalabert, en el segle XVIII, a Blanes, la Pastisseria Orench —que, des de 1914 es promociona com «el palau de la dolçor»— manté la seva reputació amb un clàssic de la confiteria: les neules en estat eteri i esberladís, lleugeríssimes, aconseguides amb farines gironines de quilòmetre zero. També podeu aprofitar per endur-vos uns quants bombons de neula, cruixents i saborosos, marca de la casa.

A Lloret de Mar, la Pastisseria Frigola, fundada el 1921, ha proposat les seves bondats, encapçalades per l'encasada, que ofereixen només de juny a setembre. Es tracta d'una mena de brunyol farcit de mató i mel.

De Tossa de Mar no us en podeu anar sense haver tastat els petons d'Ava Gardner o les illes de Tossa, de la Granja Tomàs, oberta des de 1885. O bé les florentines de Tossa, de la Pastisseria Neras, basades en una recepta del segle XVIII, amb fruita seca com l'avellana. O les brises de Tossa, de la pastisseria Sant Pere, unes pastes de neula farcides de praliné d'avellana.

La incorporació del fred —les rudimentàries cambres frigorífiques— ha donat lloc a nous sistemes d'elaboració de dolços, especialment de nata o de mantega, i ha proporcionat una gran creixença de receptes pastisseres inabastables en altres temps, sense oblidar el paper central del sucre. La coca de Farners, basada en unes capes de bescuit recobertes de gema cremada —sovint amb un llit de nata amagat—, és un pastís irresistible nascut a Can Trias. És el cas, també, de la coca de ratafia, més *millennial* però igualment sol·licitada, un bescuit humitejat de ratafia i panses. O l'irresistible torró de Sant Jordi, de Can Tuyarro, una construcció de massapà (o sigui, farina d'ametlla) que amaga tres pisos de crema de mantega de tres colors que, l'any 1930, el confiter Trias va crear per a un banquet en honor d'una visita a Santa Co-



>> Dolces receptes de la Libreta de Francisco Rosquellas para uso de José Rosquellas (1844), entre les quals destaquen les dels melindros, els bolados o sucre esponjat i la confitura de poncems. (Foto: ARXIU COMARCAL DE LA SELVA, ACSE. FONTS ROSQUELLES.)

Fent honor al nom de Riudarenes, la Pastisseria Serra Tornés ha fet evolucionar unes pastes seques amb un lleuger toc de xocolata i les ha batejat com a *sorrencs*

loma de Farners dels caps de la Lliga Regionalista.

I la botifarra dolça selvatana, amb sucre, canyella i poma, on es pot situar? Ara m'adono que he oblidat els ba-

claus, les banyes de gasela (*kab al-gazal*), el *feqqas* o el *mhansha*, que tant agraden als que han arribat des del Marroc. Ens construïran un altre paradigma, un altre futur llaminer?



>> L'antiga Pastisseria Piferrer, d'Anglès, fundada el 1840. (Foto: SEBASTIÀ GODAY)