

El calendari dolç de les postres gironines

Els records tenen la flaire d'una pastisseria, de la cuina de les nostres mares, dels dolços que es preparen per les dates assenyalades. Unes tradicions, lligades al calendari i a les estacions, que minven però que encara es mantenen a les nostres cases i als nostres pobles. El sabor i l'olor de pastes, galetes, panellets o brunyols ens desperten la memòria, ens retornen a la infància i ens fan arrelar, encara més, en el nostre país petit.

Text > **MAR CAMPS**

Hi ha sabors i aromes que són irremplaçables, que et fan sentir a casa, que saps distingir qui els ha fet: la mare, l'àvia. Els sabors de les seves menges, tot i els matisos de cada ge-

neració, s'acaben assemblant i venen d'antic: les àvies n'han après de les seves, d'àvies. Hi ha una manera de fer, una mena de gràcia, que és encomanadissa. I, a diferència d'altres tipus de plats, els dolços i les postres estan

més emparentats amb el calendari. També es cuinen plegats, en família. Són un ritual: panellets, coques, brunyols. Un ritual marcat per les estacions, els mesos. Un ritual que esperem, que fins i tot trobem a faltar i que, quan



>> *Mones de Pasqua a la pastisseria Can Castelló, al carrer de Santa Clara de Girona, 1972.*
(Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. MIQUEL MORILLO.)

arriba, passa ràpidament de llarg. Però que sabem que l'any que ve tornarà. En aquest sentit, l'escriptor i gastrònom Jaume Fàbrega, a l'article «Dolços tradicionals» publicat a *El Temps*, va afirmar: «El que som ara és el resultat del que, durant generacions i fins mil·lennis, han fet els nostres antecessors. L'aliment, en aquests casos, esdevé un símbol, encara que no se'n sàpiga la significació».

En els nostres temps, marcats per la pressa, i amb les dones, per fi, més deslliurades de la cuina, aquest menjar més casolà ha anat perdent pistonada. Ho deia Josep Pla al llibre *El que hem menjat*: «A tot arreu, la cuina ha baixat. És inqüestionable. En definitiva, tot s'ha industrialitzat. La cuina com a art de lentitud, de paciència, de moderació, de calma, ha passat avall. Jo voldria saber si es pot fer alguna cosa en el món, si no és a base de l'observació i de la calma».

A *Les hores*, publicat fa més de setanta anys, Pla ja es preguntava què se n'havia fet, dels bunyols, tan arrellats a l'Empordà i que coincidien amb el seu sant, Sant Josep: «El que sabem concretament és que els bunyols han desaparegut. N'hi ha, certament, a les confiteries. Què no hi ha a les confiteries? A les cases particulars, però, ja no se'n fan, o a penes. La vella festa familiar dels bunyols se n'ha anat al cel. Dels crespells de Cadaqués, què en queda? Un record incert».

Les paraules del geni geniüt, com l'escriptor Antoni Puigverd ha anomenat alguna vegada Josep Pla, són tan lúcides com matisables. Per a Fàbrega, no tot està perdut: «No obstant les formes de vida moderna, el canvi de costums, la industrialització, la pèrdua d'identitat, etc., tot i que han fet minvar l'antiga i estreta relació del menjar amb els canvis de les estacions i el pas de l'any presidits per senyals o festes religioses, tal com dèiem, no s'ha perdut (excepte a la Catalunya del Nord, en bona part) la fidelitat de la gent a aquestes menges dolces.»

Dolços nostrats

«La nostra és una pastisseria lligada al marc geogràfic del Mediterrani. I això, pel que fa a l'ús dels productes, explica tres grans constants: l'ametlla com a fruita seca destacada, la farina de blat com a cereal base i l'oli d'oliva com a greix principal», sosté Fàbrega



>> *El manaia Joan Tomàs Feliu oferint bunyols. Dimecres Sant a Girona, 1987.*
Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. FONS EL PUNT (JORDI PICAZO).

a l'article «Cuina dolça», també publicat a *El Temps*. I repassa les postres de cada estació i festivat: els dolços de massapà la nit del tió; les neules i els torrons, documentats des de l'edat mitjana, i el tortell amb la fava durant les festes de Nadal; les coques de greixons o de llardons per Carnestoltes, i el tortell de Rams, de brioix i farcit de massapà, i les mones de Setmana Santa. Per aquestes dates, i per Sant Josep, hi ha els brunyols dits de l'Empordà. Però Fàbrega, en aquesta època, també recorda la crema catalana, «el dolç més tradicional», que «correspon a un moment en què les gallines (no de bateria o de granja) ponien més». Per Sant Joan trobem la coca de brioix amb pinyons, fruita seca i, sovint, crema, mentre que, ja ben entrada a la tardor, coincidint amb Tots Sants, arriben les castanyes, els moniatos i els panellets. Pla va deixar escrit: «El massapà és excessivament dolç i atapeït. Els panellets, fins i tot els que tenen pinyons, són una mica oliosos. Les castanyes enterboleixen la llengua. El vi dolç pesa. Però ara la vida interior exigeix aquestes substàncies. És la contrapartida de l'estiu. El temps ho exigeix. L'aire és fred. [...] El temps de les castanyes ens recull i ens fa mirar, una mica, cap endins. L'estiu és més zoològic que l'hivern. A l'estiu la memòria és menys

viva que a l'hivern. Quan apareixen les castanyes i els panellets, els records es fan més presents.»

En aquests mesos de tornada a l'ahir, de recolliment, n'hi ha que pensem en les ametlles garapinyades: a molts ens evoquen les Fires de Sant Narcís de Girona, les escales de Correus i la plaça Independència, en un vespre definitivament tardorenc, boirós, humit, d'un negre consistent.

Hi ha dolços que ens fan sentir el temps i la família; d'altres ens fan apropar més als llocs. No es tracta d'aquelles *dulces* marcades pel calendari; es tracta de *dulces* arrelades a un espai concretíssim o una mica més vast, a un poble o més d'un, o a una pastisseria particular de les anomenades comarques gironines. Hi ha qui en diu «especialitats» i alguns hi afegeixen l'adjectiu *ultralocals*: unes pastes, però, que al mateix temps atrauen els paladars forans. Pensem en els taps de Can Cabrisas, de Cadaqués; en el bisbalenc de Can Sans i el rus de Can Massot, de la Bisbal; en la coca de llardons i el tortell de matafaluga de Can Carbasseres, al carrer Sant Rafel d'Olot; en el pastís Tatin i la xocolata de Can Xapa, d'Esteve Fàbregas, al castell de Bordils; en les galetes Trias i Tuyarro, de Santa Coloma de Farners; en les galetes Birba de Camprodon; en les de



>> Fàbrica de galetes Trias. Santa Coloma de Farners, 1987. Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. FONS EL PUNT (LLUÍS VILARDELL).

Cal Enric, de Castellfollit de la Roca, i les de Can Graupera, sota les voltes neoclàssiques de Martí Sureda, a la carretera de Palamós a la Bisbal; en el triangle de cabell d'àngel de la pastisseria Nèctar, de Cassà de la Selva; en els torrons de Can Puigdemont, d'Amer, o en la flaona de Figueres i Cadaqués, una pasta de crema en forma de lluna amb gust de canyella i llimona. Igualment, en els cerdans, amb avellanetes i un toc d'anís, de Can Gil, de Llúvia, o en els jaumets de Sant Hilari Sacalm, també fets a partir d'aquesta fruita seca, inspirats en un personatge del poble, Jaume Traveria i Riera.

Els últims anys, els xuixos s'han posat en voga. Els de Can Castelló, a Girona, tenen molta tirada. Sobretot des que Carles Puigdemont va arribar a la presidència de la Generalitat, ara fa deu anys, i va explicar la seva debilitat per aquesta pasta. En aquell temps, la premsa, especialment la de

Madrid i la de Barcelona, parlaven de Puigdemont com «el fill del pastisser», pel negoci familiar en el seu poble natal. Alguns periodistes van comparar,

Elisenda Ametller i el seu germà Francesc són la cinquena generació de Can Massot, de la Bisbal d'Empordà. En van aprendre dels avis: els seus pares no van mantenir-ne el llegat, però ells sí.

fins i tot, la seva arribada al poder, inesperada després de la retirada forçosa d'Artur Mas, amb el nom dels carquinyolis de la pastisseria: *capricis*. Tornant als xuixos —que pocs són els que en pronuncien el nom tal com s'escriu—, s'explica que es van inventar en una confiteria de la Cort Reial de Girona, al número 15, a quatre mans. Els artífexs d'aquesta pasta allargassada, farcida de crema, fregida i ensucrada per fora, van ser Emili Puig Burch i un confiter francès. L'escriptor Josep Maria Fonalleras ha definit els xuixos, semblants d'altra banda als tornemi de Badalona o els globets de Mataró, com «el Tapís de la

Creació de la gastronomia gironina. Coincidint amb el centenari de la seva creació, el 2018 el gastrònom Salvador

Garcia-Arbós va impulsar el Concurs Mundial del Xuixo.

L'incert demà de les pastisseries

Quan rumiem en els dolços de cada temps, ens venen al cap les pastisseries que freqüentem. Pastisseries amb història, que han passat de generació en generació. Els fills n'han après l'ofici sense saber-ho, potser sense voler. I qui estava a l'obrador, en aquest cas, sobretot eren homes: hi ha hagut més pastissers que pastisseres; han estat ells qui han continuat i llegat les receptes.

Elisenda Ametller i el seu germà Francesc són la cinquena generació de Can Massot, de la Bisbal d'Empordà. En van aprendre dels avis: els seus pares no van mantenir-ne el llegat, però ells sí. Segueixen fent les neules amb nata, els torrons amb crema cremada a sobre, amb la veta de canyella, o la rabassa el dia de Nadal, un brioix de massapà que a l'Empordà els padrins regalen als fillols. «Nosaltres la fem en forma de vuit i trenada, però cadascú la fa d'una forma diferent. N'hi ha que la fan com un tortell». El rus és la recepta més ben guardada: «Ve del meu avi, d'una variació que es feia a França. Ho van començar a fer amb una planxa sencera i cadascú n'agafava el tros que volia... i després es va fer amb barra llarga». La pastisseria a la capital baix-empordanesa té volada. L'Elisenda diu que s'esperonen els uns als altres: «Tot fa que la cosa no defalleixi, i que tots ens mantinguem amunt». Però si també segueixen, diu, és per la clientela fidel: «Aquí les tradicions es conserven. La gent, a cada època i data assenyalada, ve a comprar el que toca». De feina no els en falta, però per trobar personal ho tenen més magre: a Can Massot i a tot arreu. «La gent no vol treballar ni diumenges ni festius. I és trist perquè, sense pastisseries, com celebraríem les coses?». Preguntem a l'Elisenda si hi haurà una sisena generació del negoci familiar i etziba: «Això s'acaba».

El relleu tampoc està garantit a la pastisseria Nèctar, de Cassà de la Selva. Jordi Reverter i Anna Negre són la cinquena generació d'un negoci que es remunta al 1874. La seva especialitat, segons comenta en Jordi, és «adaptar-se als temps i tenir tothom content». I afegeix: «Hi ha poca gent més innovadora que pastissers o flequers».



>> *Jordi Reverter i Anna Negre, de la pastisseria Nèctar. (Foto: ARXIU DE LA FAMÍLIA REVERTER)*

Combinen una pastisseria més moderna amb una pastisseria tradicional, que no abandona el torró de crema cremada que s'ha anat fent al llarg dels anys a Nèctar. En Jordi es va inventar el carrac fa tres dècades: recrea una llesca de suro amb pa de pessic, crep de vainilla i tot banyat amb xocolata. El seu pare va idear el tap magnum, un tap de cava gegant i de suro, tornejat a mà, i omplert amb bombons. Créixer en una pastisseria i mantenir-la és, per a en Jordi, «una sort i una desgràcia». «És una sort perquè és un ofici maco i és una desgràcia perquè vas al revés de tothom: treballes els caps de setmana, festius i moltíssimes hores. I et toca renunciar a coses. M'ha sabut greu no poder ser a casa en dates assenyalades». No descarta, però, que algun dels seus dos fills n'agafi les regnes: «Tot dona moltes voltes. Si fan el seu camí, em jubilaré quan toqui; si no, no em jubilaré mai, i deu fer il·lusió treballar amb els fills».

És curiós que els pastissers no s'adonin de l'olor de les seves pastisseries i del fet que impregnen el record dels altres. En Jordi i l'Elisenda no saben respondre quina és la flaire que els ha acompanyat des que eren petits: avesats tant a les olors, no les acaben de sentir. I és irònic que els mateixos pastissers no sentin la flaire que encisa els altres. De què fa olor la seva memòria?

El retorn a les arrels

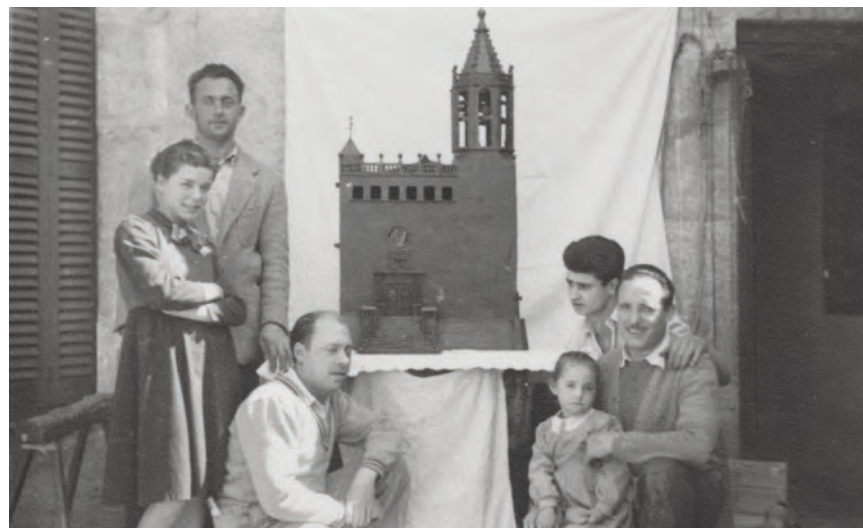
Quan abaixa la persiana una pastisseria, s'empobreix un poble i es desfà

una part de la memòria col·lectiva. Recordem Can Collboni, al carrer Major de Palamós. Què se n'ha fet, de les sares? Aquella pastisseria tan singular s'ha convertit, ara, en un negoci qualsevol sense ànima. Quan tanca un negoci així, sembla que també perdem una mica els sentits; sembla que els records, fets tan sovint de sabors i flaires, perdin força. Potser els records de la gent s'uniformen a mesura que la pastisseria industrial s'imposa amb franquícies que s'escampen com una taca d'oli.

Sovint caiem en una trampa: el món conegut sempre ens fa l'efecte que estigui a punt d'esvair-se. Ens fa la impressió que el món d'ahir era més autèntic i vertader, i el d'avui, esllanguit, insípid, fat. Josep Pla ja es planyia que no es

cuinava a les cases. Però és que aviat, potser, ja no hi haurà brunyols ni a les confiteries, perquè aniran tancant.

D'altra banda, és cert que hi ha es-cletxes, que la possibilitat de la pèrdua ens fa reivindicar els antics llegats. Els menjars de l'altra punta del món, un cop s'han tastat, ens han avorrit. Ara es torna a parlar de les arrels: de ser d'un lloc, del nostre paisatge, del nostre menjar. I aquests dolços ens representen. Formen part de la nostra identitat, com la nostra llengua. Ens diuen d'on venim i qui som, ens remeten a la infància. Ho va escriure així el psicòleg Vicente Fernández-Merino: «Dins nostre sempre enyorarem aquells costums que ens van acompanyar al principi de la nostra existència».



>> *Fotografies de la pastisseria Nèctar, de Cassà de la Selva. (Foto: ARXIU DE LA FAMÍLIA REVERTER)*