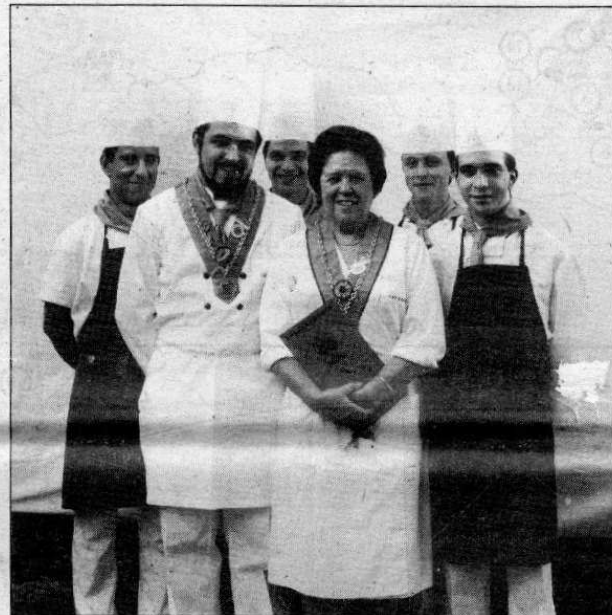


# Maria Dolors Pijoan «Cuinera de Catalunya»

(... i II)



...Cansat de tant descansar a la seva finca de la Cerdanya, en Jaume proposa a la seva esposa Lola «muntar un establiment per donar de menjar a tots els amics que vulguin desplaçar-se a Meranges», on ella es cuidarà de la cuina i ell li vendrà els plats. Però, com feiem amb en Jaume en el nostre article de la setmana passada, fem una mica d'història de la Ma. Dolors Pijoan, la seva muller. Com ell, neix a Badalona; estudia en un col·legi de monges franceses i sent des de molt petita una sensació estranya per la cuina. Recorda amb emoció que la seva mare la pujava en un tamboret perquè arribés a la cuina econòmica, vigilant que no bolqués, des d'on veia com la mare preparava el dinar de la família, i que la deixava prendre-hi part a l'hora de tirar la sal o fer la picada amb la mà de morter. La Lola tenia aleshores vuit anys d'edat, i encara que també li hauria agradat estudiar per metge o farmacèutica, acabats els seus estudis primaris amb les monges franceses decideix de comú acord amb els seus pares d'anar a Barcelona, a l'Institut de Cultura de la Dona —amb la senyora Verdaguer—, on ensenyaven Tall i Confecció, panxa, costura, urbanitat, cuina, català i francès. Es desplaçava cada dia amb autobús des de Badalona per poder assistir a les classes... Li sabia molt de greu arribar tard a la cuina, perquè l'autobús que la portava de Badalona cada dia arribava un xic tard, i es

perdia les explicacions del professor de l'escola de cuina, italià per cert, i de qui ella guarda un record inesborrable «perquè li va ensenyar la BASE de tot el que sap». Amb el professor Josep Rondisoni varen arribar a un acord: a canvi d'explicar-li novament el que s'havia perdut de la classe, ella li faria de «marmitó» preparant-li els sofregits o pelant patates, etc. El professor Rondisoni té molt a veure amb el futur del nostre personatge, ja que durant quatre anys hi aprèn tota la «base tant de la cuina nacional com la internacional»... Era l'any 1936, l'any que «es prometen amor etern amb en Jaume», amb aquell petó tan fort i amorós que mencionàvem en el nostre article anterior, i que ja coneixen els nostres estimats lectors. Fins que,

cansats de recórrer el món, primer a l'Àfrica, decideixen tornar a Catalunya i «començar una nova vida» quan el matrimoni en Jaume i la Lola tenen seixanta anys. I es pot assegurar que varen saber crear el seu petit món a Meranges i que avui el comparteixen amb milers de persones que es desplacen a aquest petit poble de la Cerdanya per saludar-los i degustar els requisits que ha creat LA CUINERA DE CATALUNYA, LA NOSTRA ESTIMADA LOLA PIJOAN, en companyia del seu espòs, JAUME GUILLEN, el millor relacions públiques, venedor internacional i el més gran enamorat de la seva Lola. Fundaren CAN BORRELL, de reconeguda fama en el món gastronòmic i que, a partir del 1987, ha passat a ser una Societat Anònima Laboral,

amb la qual cosa agraeixen l'equip que el va ajudar a triomfar, perquè puguin disfrutar els beneficis dels seus esforços, sobretot en Toni Dachs, el xef de cuina i apoderat de l'empresa... Mentrestant, en Jaume i la Lola viuen tranquils a la seva casona de Meranges, un dia pescant, un altre dia caçant (ell va ésser durant cinc anys, com tots sabeu, campió del Marroc de tir al plat i bon tirador al colomí; reuní unes 180 copes i

trofeus conquistats amb l'equip en diferents competicions), mentre les seves filles, la Montse i la Carme, a Port au Prince (Haití), practiquen, la primera, la seva professió, igual que la mare, i la segona exerceix de metge-psiquiatre, de què n'és doctorada... Des d'aquestes ratlles, Jaume i Lola, rebeu el testimoni de l'admiració i amistat dels vostres milers d'amics... Fins sempre!

## PASTISSERIA CERDANYA DE PUIGCERDÀ

### «Qualitat i cloenda d'un bon refrigeri»

La Rosa Vera Jordan i el seu marit, en Joan Gómez, són els propietaris d'una pastisseria situada al centre de Puigcerdà, al carrer Espanya. Varen presentar un assortiment de les seves especialitats a la III Mostra Gastronòmica d'Alp, que va ser el comentari i l'admiració de tots els assistents no solament per la gran qualitat dels dolços i pastes presentats, sinó també per la seva presentació, ja que minuts després d'obrir-se a la degustació del públic ja no hi quedava res. Molts dels assistents preferien començar per les postres abans que quedar-se sense tastar la rebosteria de la Rosa Vera, de la Pastisseria Cerdanya de Puigcerdà. No en va Rosa Vera és filla d'un molt acreditat artesà de la rebosteria, que «va aprendre'n les BASES a Barcelona, però va fer immediatament les pràcti-

ques a Puigcerdà amb un gran mestre pastisser de la Cerdanya que li ensenyà tots els secrets de la cuina dolça». Ell s'especialitzà en la típicament cerdanyesa. La Rosa va ajudar durant molt temps a l'obrador el seu pare, que li transmeté molt del que ell sap d'aquest complement de la bona taula... fins que, als quinze anys, els pares l'envien a ampliar els seus estudis a Barcelona, on perfecciona l'anglès i el francès; estudia també música i cant al Conservatori del Liceu, educant la seva veu de soprano en l'estudi de l'òpera. Allà a Barcelona s'adona que la seva gran vocació és la pastisseria, cosa de què parla amb el seu marit, en Joan Gómez, molt seriosament, ja que ell és agent de duanes i se'ls planteja el problema de canviar de residència per una nova destinació del seu es-

pòs, o bé demanar l'excedència i llançar-se a l'aventura de muntar el seu propi establiment, cosa que de mutu acord decideixen. L'any 1981 inauguren la seva botiga actual, ella com a mestressa-pastissera a l'obrador i en Joan com a relacions públiques. S'han guanyat des del primer dia l'acceptació de bona part de les famílies de Puigcerdà per la seva professionalitat i dedicació plena. Avui són un matrimoni feliç que no oculta el seu orgull en manifestar-nos que els agradaria que algun o tots els seus quatre fills es dediquessin a aquesta dolça professió artesana.

Quan hi aneu, no deixeu de tastar les seves especialitats cerdanyeses: els «mil fulles», els «cerdans» o les seves famoses «barquetes». Són delicioses.

