

J. Víctor Gay i Narcís Puigdevall



La Girona dolça

QUADERNS
de la
REVISTA
de
GIRONA

LA GIRONA DOLÇA

J. Víctor Gay
Narcís Puigdevall

72 QUADERNS de la REVISTA de GIRONA

DIPUTACIÓ de GIRONA
CAIXA DE GIRONA

Quaderns de la Revista de Girona. Núm. 72

Sèrie: Guies (núm. 31)

Primera edició en català: octubre de 1997

Tiratge: 1.100 exemplars

Edició:

Diputació de Girona/Caixa de Girona

Director de la col·lecció:

Joan Domènech

Consell assessor:

Gabriel Alcalde, Narcís-Jordi Aragó, Joan Badia,
Lluís Bayona, Xavier Besalú, Martí Cama, Narcís Castells,
Ramon Ceide, Josep Clara, Josep M. Corretger, Jordi
Dalmau, Marta Franch, Victor Gay, Àngel Jiménez, Jordi
Mascarella, M. Aurora Martín, Enric Mirambell, Joan Miró,
Joan Nogué, Narcís Puigdevall, August Rafanell, Josep M.
Rus, Erundi Sanz, Carles Sapena, Josep Vicens, Mariàngela
Vilallonga, Carme Vinyoles.

Maquetació:

Pep Caballé

Redacció administració:

Pujada de Sant Martí, 5. Telèfon (972) 20 57 00

Apartat de Correus 11. 17080 Girona

Secretaria i distribució: Fina Poch

Fotocomposició i impressió:

Palahí Arts Gràfiques, SC. Girona

ISBN: 84-86812-72-0

Dipòsit legal: Gi-1285-97

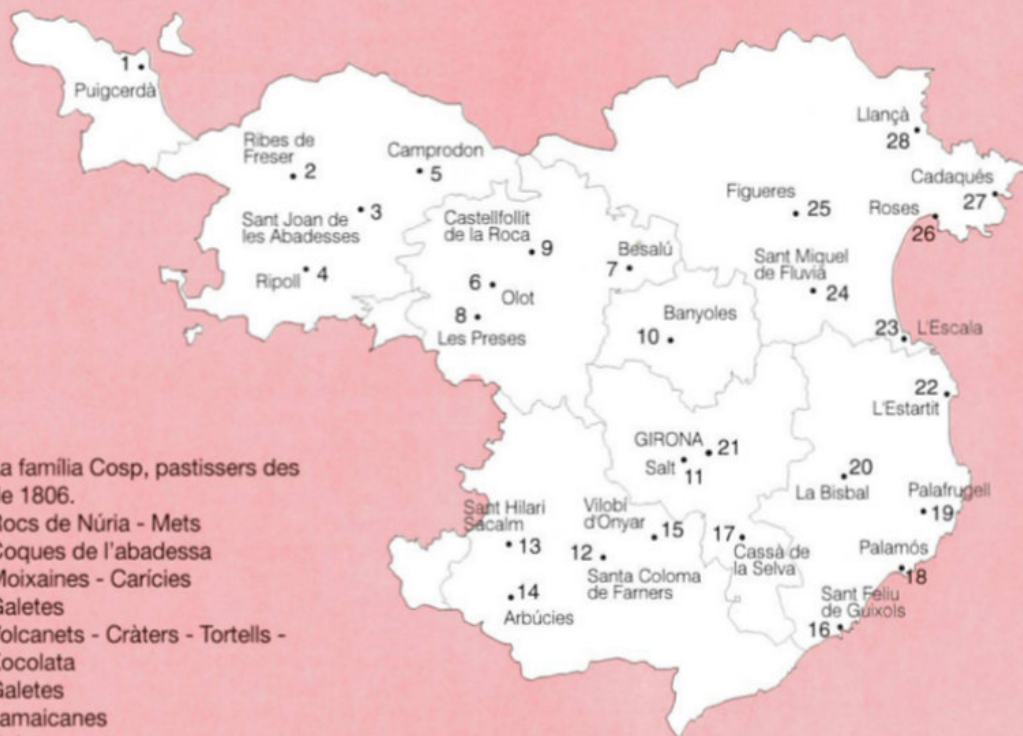
LA NOSTRA PORTADA

La pastisseria de les comarques de Girona s'ofereix en
tota la seva varietat i acurada presentació.

(Foto: Josep M. Oliveras).

Índex

Situació	5
1. Les arrels	8
2. Els primers testimonis	10
3. Postres i dolços locals	12
4. Plats dolços	14
– Pastissers que han fet història	16
5. L'Empordà dolç	18
6. L'Empordanet, més dolç encara	20
7. La Garrotxa, no pas tan aspra	22
8. Dolça sorpresa al Ripollès	24
9. La Cerdanya llaminera	26
10. Pastisseria del Pla de l'Estany	28
11. Dues Selves: quina més dolça?	30
12. Dolç viure al Gironès	32
– El món de la xocolata	34
13. Galetes i galetaires	36
14. Pastisseria, un comerç diferent	38
15. Els secrets de l'obrador	40
16. Els bunyols	42
17. La pastisseria industrial	44
18. Els torrons de Girona	46
19. Els caramels de casa	48
20. Turistes llaminers	50
21. Les noves creacions	52
– Pastisseria de museu	54
22. Begudes dolces	56
23. Els taps de Cadaqués	58
24. L'oferta de Figueres	60
25. Les galetes de Camprodon	62
26. El llarg camí del fajol	64
27. Banyoles: tortades, rocs i cansalades	66
28. Què fan a Girona	68
29. Entre el rus, el bisbalenc i els càntirs	70
30. Els jaumets de Sant Hilari	72
31. Arbúcies: pa de pessic	74
32. Sta. Coloma de Farners: els Trias	76
33. Trefins de St. Feliu de Guíxols	78
– Xuixos: punt i a part	80
34. Postres de la Catedral	82
35. Dolços de Corpus	84
36. Les confitures	86
– Els gremis professionals	88
37. Alguns pastissers gironins	90
38. Avui i demà	94
– Bibliografia i agraïments	96



1. La família Cosp, pastissers des de 1806.
2. Rocs de Núria - Mets
3. Coques de l'abadessa
4. Moixaines - Carícies
5. Galetes
6. Volcanets - Cràters - Tortells - Xocolata
7. Galetes
8. Jamaicanes
9. Galetes
10. *Tortades* - Cansalades - Rocs
11. Fargues
12. Galetes - Torrons
13. Jaumets
14. Pa de pessic - Bunyols
15. Tosquigets
16. Trefins - Ganxons
17. Cigrons amb sucre
18. Gambines - Agredolç - Crespells

19. Crespells
20. Bisbalenc - Rus - Càntirs
21. Xuixos - Pets de bisbe - Estels del Call - Torrons
22. Rocs de les Illes Medes - Rebeques - Batllerines

23. Esculls - Escalons
24. Peuada
25. Cupules - Galetes
26. Rosincs
27. Taps
28. Llances

Situació

El sentit del gust roman centrat a les papil·les davanteres de la llengua, en la seva part superior i ens permeten definir els sabors bàsics següents: dolç, amarg, salat i càustic. Tots els altres són derivats dels esmentats. Podríem dir que en matèria de gustos, succeeix quelcom de semblant que amb els colors: amb els bàsics en surt tota la gamma.

I també és evident que el gust dolç, els productes dolços, són els que la natura humana accepta de més bon grat. Mirem un infant que comença a menjar: el dolç el captiva de bell antuvi. El mateix passa amb els irracionals. Un premi normal per a molts animalons ensinistrats és el sucre.

Des que el gust es generalitzà com una mostra de civilització, s'han desenvolupat una gran quantitat de productes dolços que s'han relacionat amb territoris més o menys amplis de casa nostra: els bunyols i la botifarra dolça de l'Empordà, les *tortades* amb Banyoles, els jaumets amb Sant Hilari Sacalm i els bisbalencs amb la capital de l'Empordanet, i podríem concretar que certs productes mantenen aquesta relació amb establiments concrets, emparats en les patents legals.

Però també l'anar i venir dels gironins ha fet que certes elaboracions de les nostres pastisseries desapareguessin. La manca de continuïtat dels artesans o la situació social deturaren obradors. Per sort, noves generacions, noves realitats, han fet néixer dolços: uns relacionats amb el Call de Girona, d'altres amb el Museu Dalí o els volcans de la Garrotxa. Els artesans i els industrials de la Girona dolça no es deturen. Els gironins són llaminers.

Cronologia

1187 El rei Alfons el Cast institueix el mercat de Bàscara, a l'entorn del qual es popularitzen els tortells d'aquesta població.

1284 En el *Llibre Verd* de Girona s'escriu que a la ciutat es feien flaones.

Segle XIV La garnatxa és un vi de consum habitual a Catalunya.

1462 En el cens de la ciutat de Girona trobem un "pestener" i un venedor de mel.

1456 En el refrigeri que s'ofereix als músics que participen en la festa del Corpus a Girona també hi són convidats els Jurats de la ciutat. Les postres són *flaones*.

1475 Es prohibeix als jueus del Call de Girona vendre dolços fets per aquesta comunitat als cristians en la diada de Corpus.

1502 Colom, en el seu quart viatge americà descobreix l'existència del cacau.

1520 En el decurs de la conquesta de Mèxic, Cortés verifica el valor del cacau com a producte i fins com a moneda de canvi. Aquell mateix any n'envia a la península.

Segle XVI Primeres referències documentades de les *cansalades* de Banyoles.

1528 En els torns de vetlla de les Quaranta Hores de la Catedral de Girona hi figura l'Associació de Confiters.

1601 Contracte d'arrendament de la "panaderia del Cabildo" de la Catedral de Girona, establiment en què es feien els dolços de la Seu.

1653 Publicació del llibre de tarifes de l'Ajuntament de Girona, aplicables a cada gremi. Inclou preus del sucre, confits, mel i altres productes dolços.

1663 Primer text gironí conegut en relació a la pastisseria.

1772 En el cens de la ciutat de Girona s'assenyalen 15 confiters, 2 fills de confiters, 10 "mancebos" i 8 aprenents de l'ofici.

1773 Primer llibre conegut, publicat als Països Catalans, a l'entorn de la xocolata, editat a València.

1806 S'estableix a Puigcerdà la família Cosp, ja com a pastissers. El seu establiment, encara en servei, és el degà de les nostres comarques.

1816 La família Sala obre una pastisseria a Camprodon. Es manté avui dia. És la segona més antiga de totes les comarques gironines.

1834 El pastisser gironí Francesc Viñas és reconegut amb "noblesa personal" per la seva participació en la defensa de la ciutat, en la Guerra del Francès.

1846 La tradició pastissera de la ciutat de Figueres s'enceta amb l'establiment regentat per la família Boadella, que encara el manté.

Mitjan segle XIX Es comercialitzen les Tortades de Banyoles.

Antoni Trias i Santaló és el primer flequer d'aquesta família ja establerta a Santa Coloma, procedent de la Garrotxa i que crearà les conegudes galetes d'aquesta població.

1855 Obertura de la pastisseria més antiga amb nom comercial a les nostres comarques i encara en servei, a Figueres.

1871 Neix Jaume Traveria i Riera, popularment conegut per en Jaumet, personatge que inspiraria els pastissos jaumets, de Sant Hilari Sacalm.

1880 Obre les portes l'establiment de la família Batlle a Torroella de Montgrí, que encara es manté en servei.
Data aproximada de l'estada del rei Alfons XII a Arbúcies. El seu pastisser facilita la composició del pa de pessic a un membre de la família Casals.

1883 Orígens del pastís bisbalenc a l'establiment de la família Arpa.

1896 Comença la pastisseria Can Roca de Figueres, que continua en servei, avui regentada per la família Fabregó.

1898 La família Castelló estableix una pastisseria a Girona. Esdevindran els pastissers més antics de la ciutat.

1907 La desapareguda pastisseria Lagrifa de Girona incorpora el primer forn Orbi.

1910 Comença la producció industrial de galetes a Camprodon.

1914-1918 Un desertor francès de la Gran Guerra treballa amb la família de pastissers Puig de Girona i comença a produir xuixos.

1920 La família de pastissers Batlle, de Sant Joan de les Abadesses, presenta la seva coca de l'abadessa.

1936 El 19 de juliol en l'assalt al monestir de Cadins, en el barri del Mercadal de Girona, es destrueixen les reserves de confitura que la comunitat de religioses venia als gironins.

1940 La família dels pastissers Batlle, de Torroella de Montgrí, popularitza un primer producte de pastisseria *cinematogràfica*, les rebeques, inspirades en la pel·lícula del mateix títol.

1979 Fundació de la Federació de Gremis de Pastissers de Catalunya, al monestir de Santa Maria de Poblet.

1993 És escollit president de la Federació de Gremis de Pastisseria de Catalunya, Josep Costa i Giralt, de Ripoll, president del Gremi de Girona. És el primer gironí que assoleix aquest càrrec nacional.

1994 La família Font, de la Bisbal crea els cànirs.

1995 Concurs per escollir un patís representatiu de Palamós. Guanya el Gambí.

LES ARRELS

1



*L'ofici de flequer,
segons un boix
de la col·lecció
Tipografia Carreras,
que es guarda en el
Museu d'Art de Girona.*

8 “**L**a confiteria i la rebosteria d'aquest país tenen una arrel molt antiga, és que tot sembla indicar que els seus orígens són familiars”. Amb aquestes senzilles paraules, Josep Pla ens situa en la base del que ens proposem: intentar de fer un recorregut per la Girona dolça, és a dir, el món de les postres i tota mena de productes dolços, des d'aquest entorn casolà fins a aquells que s'identifiquen amb un territori comarcal, una població o, fins i tot, amb un establiment concret de casa nostra. Pla continua: “**En aquest país, aquestes activitats (confiteria i rebosteria) tenen una tradició antiquíssima i una executòria de molta importància**”.

L'escriptor de Llofriu defineix amb els termes esmentats el dolç país: Catalunya. Tota vegada que Catalunya neix a les terres gironines i es projecta vers el sud, la “tradició antiquíssima” dels dolços catalans neix a Girona. No és cap afirmació de fàcil patriotisme localista, és fidelitat a l'esdevenir històric.

La Girona dolça neix, doncs, a l'entorn de les taules familiars i amb uns productes dolços que la natura facilita. El primer seria la mel. El sucre serà més tardà i exòtic, de procedència oriental i que esdevindrà molt important en el procés d'elaboració dels nostres productes dolços. També alguna fruita escadussera, més o menys

dolça. Tot plegat constitueix el fonament de les confitures casolanes que s'han mantingut fins avui amb unes qualitats ben definides i que, malgrat el procés industrial, aquests productes autènticament artesanals són objecte de culte en fires i mercats.

El darrer gran producte dolç bàsic que ens arriba és el cacau. D'origen americà, Colom el coneix en el decurs del seu quart viatge, a la costa

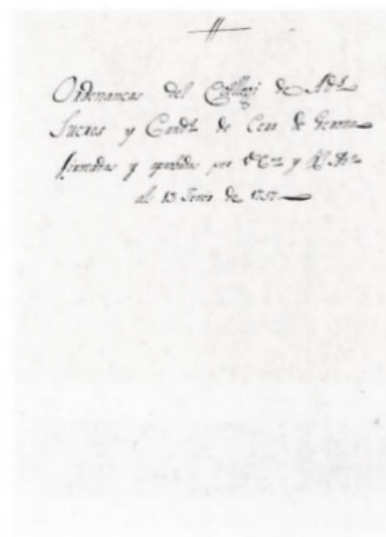
d'Hondures. Uns indis li ofereixen, entre altres coses, una varietat d'ametlles que els servien de moneda i per a fer una beguda molt dolça. Però no seria fins a la conquesta de Mèxic, l'any 1520, que Cortés verifica el valor de canvi d'aquell producte i el seu gust agradable. Un esclau valia cent ametlles de cacau.

Les dates més aproximades de la presència del cacau a la península el situen al final d'aquest primer quart del segle XVI, en un lloc concret: el Monestir de Pedra, a l'Aragó. Un monjo de l'orde del Cister, fra Aguilar, havia enviat cacau d'Amèrica a l'abat, fra Antonio de Álvaro. Aquesta podria ser una arrel que explicaria la tradició xocolatera dels cistercencs i encara més de la



El pastisser, talla de fusta anònima, del segle XVIII, del llibre Un festín en palabras, que es guarda a la Biblioteca Nacional de França, a París.

Elaboració de la xocolata, en una gravat espanyol datat l'any 1800.



Ordenances del Col·legi de Sacres i Cerers de la ciutat de Girona. Any 1757. Possiblement la primera formació gremial del sector entre nosaltres. És un document de 18 pàgines que es conserva a l'Arxiu de la Ciutat.

seva branca reformada de la Trapa. Al monestir de Poblet hi tenim una estança anomenada justament "La xocolateria". Ben aviat, els xocolaters esdevindran una branca professional diferent dels confiters i flequers.

Amb aquestes arrels i una estructura social realista, es poden establir les primeres notícies de la Girona dolça, que assolirà força i tradició.

ELS PRIMERS TESTIMONIS

2

Mai Miquel Sor ... *La Caixa de Sucre del Lla 1766 80m 11/16 en un...*
questa de ella devimos los Consules de Adroguers
Confiteros y Cereros de la presente Ciudad de Girona
como compeñaron en sus titulos asiendo algunos de
ellos examinados en su tiempo lo siguiente
Dime: por un ... *que se da a sant Joan es de*
Paula ... *cuando esta nuestro su*
Mor. ... *ento - - - - 2 a 59*
por e ... *to que se avien por la parracion*
guare ... *de los del Vieiro su*
por u ... *Sicota, que se ave por sim. 19a*
usan ... *an de Paula - - - - 3 a 19*
por u ... *ficio de S. Juntos, Los de Cama nos*
del llo ... *o*
por u ... *ficio, que se ave quando mica*
algun ... *man con su*
N ... *liber Consul Major 27 de 27*
Ros ... *i Recor Consul menor*

Document dels cònsols d'adroguers, confiters i cerers de Girona, en relació amb les despeses de les festes religioses en què participaven. Signen els cònsols major i menor. Segle XVIII.

El text gironí més antic que coneixem relacionat amb la confiteria és propietat de la Diputació. Forma part de la Biblioteca Pella i Forgas, adquirida per la corporació i dipositada actualment a l'Arxiu Històric de Girona. Aquest original, intitulat "Un receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle XVII (1663)", signat per Francesc Corominas, va ser transcrit, amb molta cura, per Pep Vila, Enric Prat, Joan Pla i Joan Boadas.

La segona part del manuscrit, esdevingut ja llibre, és el *Tractat de confiteria*, amb 69 receptes o procediments d'elaboració de dolços. Alguns s'han mantingut fins avui: "Confits dins d'ametlla palda" o la varietat de "piñó",

el sucre canç producte vin Banyoles, i el base de molt tradicionals.

A l'Arxiu Mun conserven els és a dir, de q del manuscrit hi figuren qua torroner. Són, Miquel Real, i Sant Pere; Jo carrer del Llo plaça de San del carrer de les Ballesteries, i Carreras i un torroner del carrer dels Mercaders.

En el *Manual d'Acords* de l'Ajuntament de la capital,

i cansalada de vindrà un t a la ciutat de naçapans", astissos

al de Girona es gatges de 1568, un segle abans Corominas, i ja confiters i un respectivament: a placeta de Gisper, del oan Apena de la liu; Joan Laura, del carrer de les Ballesteries, i Carreras i un torroner del carrer dels Mercaders.

corresponent al 1660 es parla de "...lo col.legi i singulars persones dels adroguers, sucrers i candelers."

Aquest gremi no figura en la captació de 1695, que inclou Joan Busquets en el seu excel.lent llibre: *La Catalunya del barroc vista des de Girona*. Només hi veiem quatre flequers i cinc fornars. La situació gremial pateix una forta crisi fruit de "l'excessiva compartimentació dels oficis", malgrat que el comerciant-manufacturer "...

es situa en una posició molt més avantatjosa que el simple artesà...", en opinió de Joan Busquets i d'Antoni Simon.

En el cens de 1722 ja s'assenyalen quinze "confiteros", dos "hijos de confiteros", deu "mancebos del mismo" i vuit "aprendices del mismo gremio". Diem que el flequer és un "menestral que es dedicava a pastar, coure i vendre el pa, de mena més distingida que el forner".

Tampoc no tenim relació de confiters, com a gremi o ofici en el llibre editat per l'Ajuntament de Girona sobre gremis i oficis. Però aquest volum reproduïx en facsímil un llibre de tarifes de 1653, referides a gremis que

Torrans picats de Alicante, la lliura
 Taronjas pomas cubertes, la lliura
 Taronjas candidas, la lliura

℥ 3 φ.
 ℥ 10 φ.
 ℥ 12 φ.

CONFITURAS DE MEL.

PRIMO Codonyat de mel ab capsá, la lliura
 Todas confituras se fan de diferentes fruytas en confitura,
 ò composta, com son de carabassa, de poncem, tarôjas, peras,
 alberginias, codonys, nous, tronxos de lletuga, pomas, pre-
 cechs, admellons, cogombres, atzarolas, y dâmes que li po-
 den ajustar ab mel, la lliura
 Nous confitas ab mel, quiscuna

℥ 4 φ.

℥ 4 φ.
 ℥ φ.

Botiguers de telas, de sedas, y vellu-
 ters.

exercien a la ciutat. No inclou preus de productes específics de confiteria elaborada. Però sí

Tarifa de preus de productes dolços, utilitzada a la ciutat de Girona, l'any 1655.

11

LA CONFIANZA.

Arcos de la Constitucion, núm. 8.

En dicha dulceria encontrarán un surtido variado en confiteria pasteleria y reposteria al estilo de Palma y Barcelona.

Se hacen toda clase de ramilletes y en- cargos.

d'onze varietats de sucre (com a productes d'adroguers), tres de confits, dos de mel, de "peres englutinades i cobertes", "pinyonada de pinyons" i especialment les "confituras de miel". Era un llibre tarifari publicat per a ser aplicat a la ciutat de Barcelona i que, per proximitat, era utilitzat a Girona.

Un dels anuncis de confiteria més antics que hem localitzat en una publicació gironina. Correspon a La Lucha, del 19 de maig de 1876.

POSTRES I DOLÇOS LOCALS

3

12

“**E**ntrar en el món de la pastisseria és entrar en un món complex, tant o més complex que el de la cuina, molt més precís”. Aquestes paraules amb què Antoni Escribà i Llorens Torrado enceten el seu dolç llibre *Les postres de l'àvia* és un repte per un intent d'oferir unes pinzellades. Aquest és un llibre no especialitzat de la dolça gastronomia gironina.

Serà un viatge localista. Ens acostarem a indrets i comarques que ens han ofert i ofereixen productes llaminers que els identifiquen, no és un receptari ni una guia d'establiments especialitzats. S'hauran de cercar en un altre tipus de publicacions. Volem apropar-nos i apropar el lector a un seguit

d'indrets que s'associen amb uns determinats productes, plats i dolços. No oblidem productes industrialitzats, que amb els artesans són generalment representatius de llocs concrets, encara que la seva projecció sigui diferent.

El fet és que a les comarques gironines tenim una gran llista de productes dolços locals. Possiblement en cap altre indret semblant del nostre país es dona aquest fenomen, que no és altra cosa que una manifestació de la profunda cultura de les terres i dels homes i les dones que les habiten i han

habitat. Exemples concrets: els bunyols. A Catalunya, tothom mínimament informat sap que són nats a l'Empordà, que els xuixos són fills de la ciutat de Girona i fins i tot tenim les galetes amb denominació d'origen, des de molt abans d'aquesta qualificació per garantir qualitats. Tampoc no oblidem algunes xocolates que, malgrat l'esmentat procés industrial, s'identifiquen amb el seu lloc de producció, del qual en són reclam.

La llista pot ser més llarga: les farinetes de fajol només les tenim a la Garrotxa, únic indret



Gravat del segle XVI en què es veu la feina d'enfornar.

de conreu habitual. Les botifarres dolces són un altre segell d'identitat empordanesa. Com altres productes d'abast molt més local: Els plats o les postres que només veiem en una població o en un establiment típic.

Les velles civilitzacions tenen no sols una cuina pròpia, sinó també unes postres importants. En el cas de Girona l'oferta s'enriqueix amb plats que, igualment, inclouen el dolç com a segell d'identitat, moltes vegades amb arrels religioses. No sols de la religió catòlica. En els calls jueus s'elaboraren dolços recordats, amb personalitat, consumits també pels gentils, fins que l'autoritat es veié obligada a intervenir. Una part notable

d'aquests dolços *religiosos* s'ha mantingut en els convents. Les germanes clarisses han recollit recentment alguns secrets de les seves cuines en un llibre de gran acollida, i una altra comunitat del nostre bisbat treballa una mel franciscana, malgrat que no tenim notícia de cap buc en aquell indret entre la Selva i el Gironès.

Alguns dolços han esdevingut de més àmplia presència arreu del Principat, malgrat que tenen origen local. Per tant, també els tenim a les comarques gironines. Alguns exemples d'aquests dolços que qualificariem de genèrics, serien: la rebosteria, el braç en les seves diferents varietats, certs tortells... Entenem que no són representatius d'una comarca o



La tradició de la pastisseria local es manté fins en els embolcalls de les pastisseries del nostre temps.

d'una població. D'altres productes encara tenen una presència i uns orígens més llunyans, vinguts d'altres països. El nostre propòsit és oferir una aproximació a la Girona dolça, d'acord amb les produccions més pròpies, preferentment les artesanes, però sense oblidar la realitat industrial que la demanda del mercat imposa. Ens volem apropar, d'una banda, a les arrels històriques de la pastisseria i els seus professionals i també a l'actualitat del sector a partir dels productes i les elaboracions que donen una imatge de les nostres comarques en el seu abast més ampli i obert.

En el Museu d'Art de Catalunya es pot veure aquest dibuix de Manuel Traumells. Prenent la xocolata.



PLATS DOLÇOS

4



Des de l'època medieval, els plats dolços han estat presents a la taula de les nostres comarques.

14

Tal com l'entendem actualment, la cuina catalana no es caracteritza pas per la seva dolçor. Els menjars que us ofereixen en les seves cartes els hostals i restaurants del país deixen tota la dolçor per al moment de les postres, a l'inrevés de la cuina tradicional d'algunes comarques gironines i especialment de l'Alt Empordà, on la presència de plats dolços en els pantagruèlics àpats de festa major era garantida.

Deixant de banda les botifarres dolces i les pomes de *relleno*, tan característiques de la cuina altempordanesa, dos plats dels quals parlarem en referir-nos a la seva comarca original, mencionarem altres plats dolços

de la cuina catalana, la majoria dels quals avui ja s'han perdut ineluctablement, sense cap possibilitat de recuperar-los.

Un d'ells és l'agredolç, un cuinat que es feia fregint costelles amb talls de sang i fetge de xai, exprement-hi raïms verds (o en substitució, posant-hi vinagre) i tirant-hi sucre per damunt. És un plat de festa major. A més de donar-nos la definició, el diccionari ens assenyala que un dels llocs on es menjava era a Llofriu, prop de Palafrugell, a la comarca del Baix Empordà.

Això, segurament, és cert, però també n'és que en diversos pobles de l'Alt Empordà se servia l'agredolç com un plat

més del dinar de la festa major. Els nostres avantpassats propers n'havien menjat, tant a casa seva com en les festes majors dels pobles del veral altempordanès on residien, i en feien grans elogis. Nosaltres ja no l'hem aconseguit. El gust ha canviat i les modes s'han transformat amb el pas dels anys. L'agredolç, un plat d'arrels catalaníssimes, de llarga tradició dins la cuina catalana, superat per la modernitat, avui ja és història.

Un altre plat dolç, també perdut per a la gastronomia del país, eren els cigrons amb sucre. Es feien bullir els cigrons i una vegada cuits s'aixafaven amb una forquilla i s'hi barrejava sucre en lloc de sal. Després es

fregien en una paella amb oli roent. Aquest plat es feia a Cassà de la Selva i al llarg de la ruta de Girona a Sant Feliu de Guíxols, per Llagostera. No hem pas tingut ocasió de provar-lo, però la combinació entre els cigrons farinosos i el sucre devia produir un plat difícil d'empassar i de gran contingut calòric. En resum, un menjar no apte per a diabètics.

I, encara, una tercera especialitat dolça de la cuina gironina, perduda en els darrers anys davant la invasió de productes exòtics. Parlem de l'arrop, que tant es podia fer amb most de raïm, espessit per ebullició i evaporació, com de suc de cireres d'arboç concentrat per ebullició i evaporació. En la composició de l'arrop de vi hi solen mesclar altres fruites i hortalisses, com carabassa, figa de moro, pomes, alberginies, pell de taronja, clovells de meló, etc.

Tot i que el primitiu i veritable arrop es feia de most de raïms, a l'Empordà també s'elaborava la segona varietat, o sigui, la de suc de cireres d'arboç, sobretot a les zones muntanyenques, on abunda aquest arbust. Nosaltres n'havíem sentit parlar als nostres pares i als nostres avis, però sempre referint-se a la primera varietat, a l'arrop de most de raïms. Com és de suposar, per la seva textura i pel seu gust,

l'arrop sempre era utilitzat per a fer més consistents les postres d'un àpat abundant.

De les cuines d'algunes velles famílies catalanes, especialment del món de la pagesia, en surt un producte dolç de tradició immemorial: els crespells. És una pasta dolça composta de diferents ingredients i feta de diverses formes, segons les regions, però que en general té per nota distintiva la d'ésser rugosa, ondulada o dentellada. Tot i que es fan crespells pràcticament a totes les comarques dels Països Catalans, ens limitarem a descriure els que tenen relació amb les de Girona, que són



dues: "Mena de bunyol fet de flor de carabassera empanada" (Llofriu i Palafrugell) i "Croqueta molt prima que es fa d'ou i farina a cullerades" (Olot). Aquesta segona recepta, és a dir, la d'Olot, és la mateixa que hem vist fer sempre, a l'Alt Empordà, fins a temps relativament recents.

Recordem també un altre plat dolç que feien en moltes cases de l'Alt Empordà, anomenat torrades de santa Teresa –ignorem l'origen del nom–, a base de llesques de pa torrat, remullades amb llet, fregides posteriorment amb oli i finalment ensucrades, de gran poder energètic.

Un altre plat dolç d'arrel empordanesa, avui absolutament desaparegut i, en conseqüència, absent de les taules comarcals, era la peuada, fet amb carn de porc (morro, orella i peus), sucre, brou, greix i llimona. El bon amic Eduard Puig i Vayreda, de Figueres, ens ha proporcionat la recepta d'aquest plat tan original que procedeix, segons sembla, de Sant Miquel de Fluvià i, abans, potser, de Vilaür, ambdós pobles de l'Alt Empordà.

Un tema delicat: La xocolata trenca el dejuni eclesiàstic? Tot un tractat publicat el 1636 que es guarda a la Biblioteca Nacional de Madrid.

La pastisseria, en general, és una activitat artesana i comercial molt jove, malgrat que amb profundes arrels. El gust pel dolç és ancestral. Neix amb l'èsser humà. Als nadons els agrada més aquest gust que no pas el salat. Els homes i les dones, a mesura que han avançat en cultura i civilització també ho han fet en les arts de tota mena. La gastronomia i la seva especialitat de la pastisseria han estat una mostra d'aquesta nova realitat.

L'ofici de pastisser neix a les fleques. No serà fins a la darrerria del segle XIX que els establiments especialitzats en pastisseria els tenim a les llistes dels comerços de casa nostra. Però en moltes llicències comercials antigues s'autoritza les fleques a fer elaboracions dolces. A mesura que la demanda ho permet, especialment a les poblacions més importants, les fleques s'especialitzen i esdevindran pastisseries.

Segons dades de la Cambra de Comerç de Girona, les pastisseries més antigues a la seva demarcació que encara ofereixen servei i que hem pogut datar són les següents, per ordre cronològic: 1806, Cosp, de Puigcerdà; 1818, Sala, de Camprodon; 1846, Boadella, de Figueres; 1855, la Barceloneta, de Figueres; 1896, Fàbrega, can Roca, de Figueres; 1898, Castelló, de Girona. Altres establiments del segle XIX, igualment oberts avui dia, que foren autoritzats com a fleques i que no han canviat substancialment la seva activitat són la Fleca Ayter-Planas, de Palau-saverdera; la Trias i Colomer, de Girona; la Fleca Comas, de Girona; i la Fleca Quer i Puignau, del Port de la Selva.

La majoria de les pastisseries esmentades reberen llicències d'obertura per portar a terme la seva activitat original de fer i servir pa, malgrat que en alguns casos també es rebé per a elaborar algunes especialitats. El pas del temps ha fet derivar aquesta oferta vers els productes

Biscuits fullats

els millors en la

Drogueria de Narcís Arpa

LA BISBAL

dolços. Igualment, les pastisseries han estat relacionades, diríem que històricament, amb tot un ventall de productes que acompanyen habitualment el dolç. En primer lloc, els vins. Certs establiments d'aquest sector van ser dipositaris dels grans cellers del país i de l'Estat. Ara mateix, una coneguda pastisseria de la ciutat de Girona és dipositària dels vins Vega Sicilia, de la regió del Duero, que escull acuradament qui pot oferir els seus prestigiosos productes. I, més concretament, els caves catalans han tingut en les pastisseries del país veritables punts de llançament dels seus productes. Fins i tot la decoració de molts establiments del sector es feia amb els caves. Actualment, sense oblidar aquesta activitat comercial, l'especialització ha derivat vers altres aspectes i sectors, però no es deslliga del tot de la venda de vins i caves a les pastisseries, un *matrimoni de conveniència* que ha donat bons resultats en el decurs del temps.

L'oferta comercial de les pastisseries, especialment de les més conegudes i tradicionals de casa nostra, també es relaciona amb certs productes comestibles d'un cert nivell de qualitat. Determinats formatges o aquelles



*Els establiments
de pastisseria
han escrit
pàgines
senceres
de la vida
comercial
de les nostres
comarques.*

conserves que no sempre veurem a la botiga de queviures del barri, uns embotits amb denominació d'origen. Tot plegat ha donat a les pastisseries històriques un segell de qualitat.

Un seguiment pels reclams publicitaris d'una certa època, darrerria del segle XIX i primers anys de l'actual, ens permet verificar aquesta realitat que moltes vegades responia a una necessitat comercial per fer sortir els números a cap de mes.

I encara, per completar aquesta oferta singular, les primeres pastisseries es permetien tenir uns espais de degustació on era possible de gaudir de les especialitats de la casa i d'una estona agradable. Avui, aquest tipus d'establiments s'han concretat, entre nosaltres, a les zones turístiques, per a atendre els clients de l'Europa continental, que amb bon criteri mantenen aquesta tradició. Ens diuen que, en altres llocs, la fiscalitat que aquesta doble oferta representa ha fet perdre moltes pastisseries de degustació. Una llàstima.

Un resum del que hem explicat ens permet de dir que els establiments de pastisseria, almenys alguns d'ells, han fet història en la vida comercial de les nostres comarques. La pastisseria és un tipus de



comerç que es correspon amb les societats civilitzades, desenvolupades i lliures. Un dels fenòmens més singulars en el comerç dels països de l'Est va ser, en el període de règim comunista, una progressiva desaparició de les pastisseries. Possiblement per la seva imatge, falsament identificada amb la burgesia. I, naturalment, amb la caiguda del sistema totalitari, el fenomen ha estat invers: assistim a una progressiva recuperació de les pastisseries en països de fondes arrels en el sector, com l'antiga Txecoslovàquia, Hongria i Polònia. De fet, els territoris que fins al 1918 van formar part de l'imperi austro-hongarès van mantenir la tradició de la pastisseria vienesa, una de les més importants del nostre vell continent.

La pastisseria, com a establiment singular, és un patrimoni de la civilització. Els productes dolços ja és una altra cosa. En tenim arreu del món: sota les tendes dels tuaregs del Sàhara, a les aspres terres asiàtiques o als cims dels Andes. Però són productes casolans, familiars. No existeixen a les pastisseries. Les pastisseries fan història, local, nacional o estatal. On veiem una pastisseria i si pot ser amb un gruix d'anys, podem dir que hi ha civilització.

L'EMPORDÀ DOLÇ

5



*L'empordanès més universal,
Salvador Dalí, fent postres
al Celler de Ca la Teta
a Figueres.*

18

De totes les especialitats dolces de l'Empordà –de la cuina empordanesa, s'entén, i no pas de la pastisseria–, la majoria ja no es conserven. Es recorden, però no es confeccionen, per dir-ho d'una manera entenedora per a tothom. Han passat al terreny de la història gastronòmica per raons molt diferents; la dificultat per confeccionar-les, la manca de la matèria primera o el preu, la desaparició de les grans cuineres d'altres temps, les presses actuals, que no permeten dedicar als fogons les hores necessàries... i d'altres.

Fa una cinquantena d'anys, quan ningú no tenia automòbil i les famílies només es veien amb motiu d'enterraments, batejos,

casaments i festes majors, hom havia fet dinars pantagruèlics a l'Alt Empordà. Uns dinars tan llargs i abundants que sempre s'acabaven amb el sol ja post i en plena fosca. A la Festa Major de Ventalló, per la diada de Sant Miquel, al final de setembre, es menjava un *relleno amb tap* sensacional.

Escrivim *relleno* perquè així ho deia la gent del país en totes les èpoques; *relleno* i no farcit, com es diu correctament en català, però ningú, absolutament ningú, no pronunciava aquesta paraula. Pomes de *relleno* i *relleno amb tap* eren dues expressions absolutament corrents a l'Alt Empordà i tothom s'entenia. El *relleno*, que solia servir-se després de l'escudella, la carn

d'olla i el *platillo*, i abans del rostit, consistia en unes pomes especials –les *pomes de relleno*–, a les quals es treia el cor per la part superior, sense arribar a baix, i es formava una mena de bauma que es farcia amb carn picada, pa torrat i sucre, com a productes principals, encara que se'n podien afegir d'altres. Una vegada farcides les pomes, es posaven en una plata, amb aigua i sucre, i al foc. En general, les cuineres empordaneses escollien una tapadora metàl·lica de les mateixes dimensions que la plata, i hi posaven brases al damunt per tal que el tap quedés ben cuit. Una vegada acabat, aquest plat

adquiriria un color torrat, per obra del sucre cremat, mentre la barreja d'aigua i sucre, que s'havia reduït durant l'ebullició, s'havia transformat en un caramel líquid d'una intensa dolçor.

Una varietat del *relleno*, que en realitat no ho era, consistia a fer la mateixa operació amb les pomes i els altres ingredients, però sense tap. Eren, senzillament, pomes dolces, o sigui, una mena de *relleno* de pobre, molt corrent a l'Empordà. Un altre menjar dolç, típic de l'Empordà, són les botifarres dolces, un embotit pràcticament desconegut a la resta de

La botifarra dolça, que apareix en aquest boix gironí del segle XIX era ja tot un símbol dels productes dolços de l'Empordà.



La peuada

Per guisar una peuada per a sis o vuit comensals, cal comprar el següent: de dotze a quinze unces de sucre fi, una terça de morro, orella i peu de porc, que es fa coure el dia abans, poc a poquet, servint el caldo per fer gelatina. Endemés, un pols petit de raspadures de llimona i un parell d'unces de greix.

Es baten els ous tan fort com es pugui, a fi que pugin, afegint-hi a mig fer una lliura de sucre i les raspadures de llimona. Quan el greix de la cassola o plata ha d'anar al forn, està ben roent; s'hi tiren tallats a bocinets els peus, etc. i es deixa sofregir de cinc a sis minuts a tot foc, afegint-hi llavors les tres unces que resten de sucre.

Es treu del foc, es deixa reposar cinc minuts i llavors es tiren a la cassola els ous i es remena amb

una espàtula de fusta i sense perdre ni un minut es fica al forn, que com més fort estigui millor, i s'hi deixa deu o quinze minuts, segons la força del forn.

Està quan ha pujat i s'ha daurat la capa del damunt, o bé quan, punxant-la amb una agulla surt quasi seca. El punt de l'ou ha de ser gairebé igual a la truita "flambée".

Nota important. Hi poso quatre ous menys i també menys sucre. Hi ha una variant que és substituir el morro, orella i peu de porc per unes rodelles de botifarra dolça prèviament cuita. També es pot mantenir el peu, morro i a més a més afegir-hi una mica de botifarra dolça.

Com es veu és plat de gras.

(Era tradició de Can Pou de Sant Miquel de Fluvià)

Catalunya, elaborat amb les mateixes matèries que les tan alabades botifarres vermelles, llevat del pebre i la sal, substituïts per sucre. Les botifarres dolces també es poden penjar i assecar, com es fa amb les llonganisses normals. En aquest cas, se'n diuen llonganisses dolces.

Altres poblacions altempordaneses apleguen també una llarga tradició en

l'elaboració i venda de productes dolços. A Bàscara, s'ha recuperat el cèlebre mercat dels tortells, que té lloc el diumenge abans de la diada del Ram, en el qual els padrins anaven a comprar el tortell per a obsequiar els seus fillols, No se sap a quan es remunta aquesta tradició, però és antiquíssima. Si no anem errats, el mercat de Bàscara, aleshores vila bisbal, fou instituït pel rei Alfons el Cast, l'any 1187.

L'EMPORDANET, MÉS DOLÇ ENCARA

6

20

Manlevant un mot de Josep Pla, fill i habitant de la comarca, parlarem de l'Empordanet perquè defineix molt millor que el Baix Empordà un territori de forma triangular amb el massís del Montgrí al nord, la serra de les Gavarres a ponent i el Mediterrani al sud i a l'est.

La geografia política ha volgut que poblacions com Sant Feliu de Guíxols, Platja d'Aro, Castell d'Aro, Santa Cristina d'Aro i Romanyà de la Selva, localitats típicament selvatanes, en formin part, i ho acceptarem, malgrat els nostres dubtes. Cal ésser respectuós amb les lleis i acatar-les. Punt.

Però, com que la geografia política i la pastisseria no tenen

pràcticament cap punt de contacte, comencem per dir que el Baix Empordà, amb poblacions de tanta importància com Sant Feliu de Guíxols, Platja d'Aro, Calonge de les Gavarres, Palamós, Palafrugell, la Bisbal d'Empordà, Pals, Begur i Torroella de Montgrí, entre altres de menor entitat, ofereix un ventall d'especialitats pastisseres digne d'ésser tingut en compte. És una comarca dolça, molt dolça, extraordinàriament dolça. Comprovem-ho, si els plau.

Diverses especialitats han emergit de les seves poblacions d'origen i s'han escampat pel país gràcies a la seva qualitat o a la seva originalitat.



Un establiment jove de Sant Feliu de Guíxols utilitza aquesta vella imatge per a la seva promoció, tot refermant el procés artesà de la pastisseria.

A l'Estartit, el barri marítim de Torroella de Montgrí, la Pastisseria J. Brugués elabora els rocs de les illes Medes, un nom ben adient donada la situació del poble, els ingredients dels quals són l'ametlla, el sucre, la clara d'ou i el pa d'àngel. El resultat és un dolç molt endevinat i de sabor agradable.

Més cap a l'interior de la comarca –l'Estartit és al límit per la banda de tramuntana–, Torroella de Montgrí, una vila

d'estructura medieval, en la seva part antiga, ens ofereix les batlleries, fabricades per la Pastisseria Batlle de la localitat. La seva composició és la següent: pa de pessic amb trufa i cobert de xocolata. A més a més de les batlleries, a la Pastisseria Batlle fan també rebeques, un pastís inventat l'any 1940, amb motiu de l'estrena de la pel·lícula *Rebeca*, fet de brioix, farcit amb crema catalana, nata al damunt i coronat amb una R de xocolata. L'establiment fou fundat l'any 1880 i el propietari actual constitueix la quarta generació de pastissers de la nissaga. Esperem que durant molts anys puguin endolcir la vida dels torroellencs i dels forasters. De les flaones de can Batlle, no en parlarem pas aquí. El lector ja trobarà una petita poesia que en canta les excel·lències.

I tornem a la costa. Begur, Pals, Palafrugell, Palamós, Calonge i Platja d'Aro...



Motlles empordanesos, en un dibuix vuitcentista, per a l'elaboració de bunyols.



Xocolata artesana feta actualment als Masos de Pals

A Palamós no elaboren cap producte amb un segell que identifiqui la vila. Serà per això, suposem, que s'ha convocat un concurs entre els pastissers de la localitat, per tal d'elegir un pastís nou i projectar Palamós en el planeta dels dolços.

Sant Feliu de Guíxols, a l'extrem sud de la comarca, ciutadreja més que cap altra població del veral. Seu d'un vell monestir benedictí, existent ja en el segle X, ha conservat tot un teixit de carrers estrets i perpendiculars en el seu nucli medieval.

A Sant Feliu de Guíxols hom podrà comprar trefins i ganxons, dos productes de la pastisseria local, el nom dels quals es relaciona amb els taps i amb la població, respectivament.

Més endavant tractarem d'una forma monogràfica la pastisseria de Sant Feliu de Guíxols. Esperem, doncs, fins aleshores.

Hem guardat per al final la ciutat de la Bisbal d'Empordà, la capital de la comarca i, a més a més, la

La Flaona

LA FLAONA! Entre les glòries pairals, sempre lluirà ; fins en parlen les històries més velles de l'Empordà.

D'aquest postre exquisit, ric, us donarà mostra bella el pastisser destre, antic, en Batlle de Torroella.

F. VIVER, prev.
(Poesia cedida per la Pastisseria Batlle, de Torroella de Montgrí)

capital de la pastisseria baixempordanesa. La Bisbal, com es desprèn del seu nom, fou una possessió del bisbe de Girona, que hi tingué una residència –el castell–, en el qual sojornava llargues temporades durant els segles medievals. Els bisbes de Girona i els abats de molts monestirs gironins devien ser molt llaminers si hem de jutjar per la tradició pastissera dels llocs sobre els quals exerciren el seu poder omnímode: Camprodon, Ripoll, Banyoles, Girona, Sant Feliu de Guíxols i la Bisbal d'Empordà en són exemples.

Sembla, no obstant això, que els bisbes de Girona s'enduien la palma –i no pas la del martiri– en l'afecció als productes dolços. La Bisbal d'Empordà pot considerar-se un cas concret de l'interès dels prelatos gironins per la pastisseria.

LA GARROTXA, NO PAS TAN ASPRA

7

22

Des del punt de vista de la pastisseria, la Garrotxa no se'ns presenta ni "aspria, ni trencada, ni de mala petja", com defineix el diccionari el mot que dona nom al territori. La dolçor, a la comarca, no la trobem pas en el paisatge, encinglerat i paorós en indrets diversos sinó en les pairalies, en les famílies i, singularitzant, en les persones.

Llevat d'algunes excepcions, que tot seguit detallarem, la pastisseria garrotxina es concentra a la capital, a la ciutat d'Olot, ja que la majoria de les localitats de la comarca no posseeixen la població suficient per a instal·lar-hi, amb possibilitats de guanyar-s'hi la vida, una indústria d'aquest

tipus. Amb tot, hi ha establiments de pastisseria en diversos pobles i viles de la circumscripció: Besalú, Castellfollit de la Roca, Sant Joan les Fonts, Sant Feliu de Pallerols i les Planes d'Hostoles, que sapiguem, i segurament en algun altre que, malgrat les bones intencions, ens ha passat per alt.

A Besalú, l'antiga capital del vell i famós comtat, fan pastisseria industrial, o sigui, que el Forn Comtal fabrica gran quantitat de pastissos, els posa en caixes i els reparteix a bars, cafeteries i restaurants, per al consum del públic. En resum, que el producte, en no passar per mans de cap intermediari, resulta, com és natural, més barat. Evidentment, en aquest cas, la pastisseria no s'elabora pas mitjançant un sistema artesanal, però redueix les despeses, millora la competitivitat i s'acosta molt al clàssic eslògan publicitari, que diu: "del fabricant al consumidor". És un sistema modern, menys tradicional, però d'una eficàcia indubtable, que també s'ha posat en pràctica, amb bons resultats, en altres comarques gironines. Tot gràcies a la reducció de les despeses de fabricació i de distribució.

A Ca l'Enric, de la vila de Castellfollit de la Roca, situada

Chocolates



EDUARDO PI

*Les xocolates Pi de Tortellà
van ser enunciades en una singular
publicació: el llibre Centenario
del Tradicionalismo español
Álbum histórico del Carlismo
1833-1933.*

damunt d'un espadat basàltic, a la dreta del Fluvià, fan galetes. Més ben dit, fan galetes, torrons i pastisseria en general, però les galetes –les ja tradicionals galetes de Castellfollit de la Roca, amb un ample mercat arreu de Catalunya– constitueixen la base de la indústria familiar, fundada pel senyor Enric Gussinyé, un catalanista de soca-rel. Les excursions turístiques per la Garrotxa sempre compten amb una parada a Castellfollit de la Roca, durant la qual els viatgers disposen d'una estoneta per a entrar a Ca l'Enric i sortir-ne carregats amb les galetes i els altres productes de la casa que

els han fet peça. Amb tot, a Ca l'Enric no només elaboren galetes, torrons i pastisseria, sinó que també tenen oberta una factoria a Olot, en la qual fabriquen tota mena de productes derivats de la xocolata, des de la xocolata en forma de teula, per a ésser menjada sola o amb pa, fins a la xocolata en pols, els torrons i els bombons.

Tot plegat forma part d'una empresa familiar ben arrelada i ben gestionada. Una empresa dolça de debò.

A Olot, capital de la comarca de la Garrotxa, cinc pastissers es dediquen, des de mitjan 1994, aproximadament, a la confecció d'un nou dolç, amb la intenció que sigui representatiu de la ciutat, com poden ser-ho els xuixos, les tortades, els taps i els bisbalencs, a Girona, Banyoles, Cadaqués i la Bisbal d'Empordà, respectivament. El nom s'ha elegit pensant en la geografia que envolta Olot i, sobretot, en els cons volcànics situats pràcticament al mig del nucli urbà.

Segons un article del periodista olotí Francesc Rubió, "Els cràters es fan amb productes autòctons o distintius de la comarca de la Garrotxa com el fajol, farina de blat normal, fruits secs com l'ametlla, avellana, sucre, mantega i la tradicional

ratafia. Amb tota aquesta pasta es confeccionen unes galetes de petites dimensions amb un forat al mig, el cràter del volcà, on es posa una confitura de gerds que endolceix aquest postre".

L'objectiu concret dels pastissers olotins que els fabriquen és que els cràters "...siguin un producte per a oferir als visitants" –continua Francesc Rubió, i afegeix, de boca del pastisser Narcís Ferrer –"També volem que la gent d'aquí els tasti, però bàsicament és de promoció turística".

Evidentment existeixen altres especialitats a la ciutat olotina, ultra els tortells d'Olot –o de Camprodon, ja que la cosa no

està ben clara– de les quals parlarem en l'apartat dedicat a les noves creacions de la pastisseria moderna gironina, l'empenta de la qual en els darrers temps és certament notable.

Jugant també amb la geografia local, a la Pastisseria Menció –que també és bar–, de la vila de Santa Pau, elaboren volcans i volcanets, que són el mateix pastís amb diferents mides. El fet que Santa Pau està situada prop dels volcans apagats de Santa Margarida i el Croscat, el primer amb l'ermita homònima al fons del cràter i massivament visitat, i el segon cèlebre per les extraccions de greda que s'hi feren en temps passat, ha projectat el nom d'aquests pastissos fins al punt que marxen de l'establiment que els fabrica com si fossin vidre volador. Hem anat a Santa Pau un diumenge al matí, a primera hora, i hem tornat amb les mans buides o, com se sol dir, amb la canya sense peix. Que vigilin, doncs, i no facin tard, aquells que vulguin menjar volcans o volcanets de la xamosa vila de Santa Pau, relíquia de l'època medieval.



ASOCIACION NACIONAL DE FABRICANTES
DE CHOCOLATE DE ESPAÑA

TABLETA DE 200 GRs.

CHOCOLATE PARA TAZA

FORMULA: 32%, cacao, 14%, harina de arroz y 32%, azúcar

Precio de venta en fábrica sobre vagón o camión:

Ptas. 2'70, más 0'20 de Timbre

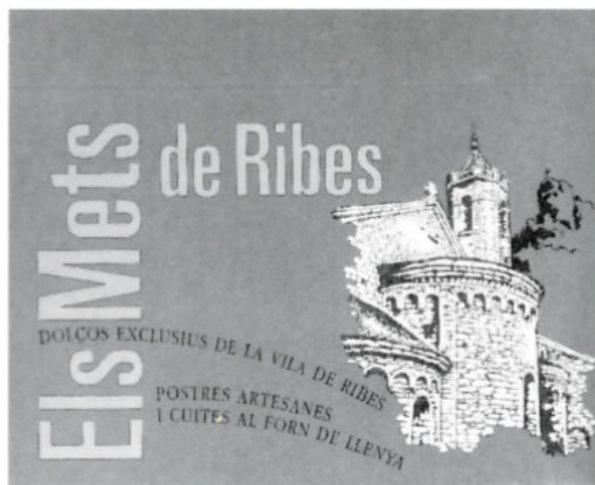
ELABORADO CON CACAO DE LA GUINEA ESPAÑOLA

Fabricado por J. GIRALT - Tortellà

La família Giralt de Tortellà va subministrar xocolates a l'exèrcit espanyol en els anys 40. El comentari "elaborado con cacao de la Guinea Española" era habitual, per obligat, en aquella època.

DOLÇA SORPRESA AL RIPOLLÈS

8



Els mets de Ribes, una nova creació de la pastisseria del Ripollès que, en poc temps ha assolit un gran èxit.

24

El Ripollès és una comarca natural ben delimitada, formada principalment per les valls dels rius Ter i Freser i les de llurs respectius afluents. Aspra, per la banda nord, o sigui, pel Pirineu, que constitueix la frontera amb França, el paisatge s'endolceix a les valls verdes i poblades de les terres més baixes.

Hi ha cinc localitats importants al Ripollès: Campdevànol, Camprodon, Ribes de Freser, Ripoll i Sant Joan de les Abadesses, a més d'altres de menor entitat com Molló, Setcases, Vilallonga de Ter, Llanars, Sant Pau de Segúries, Ogassa, Vallfogona de Ripollès, Queralbs, Planoles i Toses, amb diferents veïnats en algunes

d'elles. A la vall alta del Ter, des de Sant Pau de Segúries fins a Setcases, per un costat, i a Molló, per l'altre, van a mercat, el diumenge, a Camprodon i la resta ho fa els dissabtes, a Ripoll. Aquests són, especialment el darrer, els grans mercats de la comarca.

Tant Ripoll com Camprodon foren també, com és sabut, les seus de grans monestirs benedictins i en els respectius mercats es duïen a terme grans transaccions que mogueren el termòmetre de l'activitat econòmica de la comarca.

Això, en l'àmbit general. En el terreny concret dels productes dolços, Camprodon ha estat, en tot temps, la població

capdavantera. No en sabem pas la causa. L'aigua, potser? L'empenta i la iniciativa dels empresaris camprodonins? De moment, no disposem de cap dada concreta i feaent, però la qualitat de les galetes de Camprodon –les Birba i les Pujol, les Pujol i les Birba, que "...tanto monta..."– és, ara com ara, inqüestionable. Com que se'l mereixen, dedicarem més endavant un capítol a part a les galetes de Camprodon.

Però, a la vila de Camprodon, de dolça tradició –una herència dels monjos benedictins, potser?–, hi ha altres productes de pastisseria dignes de remarcar. A la Pastisseria Sala, del carrer de València, fabriquen diverses especialitats molt apreciades.

Seguint la vall del Ter, aigües avall de Camprodon i passat el poble de Sant Pau de Segúries, s'alça l'antiga vila de Sant Joan de les Abadesses, seu d'un antic monestir de monges benedictines, fundat pels comtes Guifred i Winidilda per a la seva filla Emma, que fou dissolt per una butlla del papa Benet VIII, al principi de l'any 1017. Malgrat la llunyania en el temps, encara avui es conserva viu el record de les monges a Sant Joan i es parla sovint de les abadesses que regiren la casa –Emma, Fredeburda, Ranlo, Adalaisa i Ingilberga–, mentre que de la canònica agustiniana que les succeí no en parla gairebé mai ningú.

Recordant aquest període de la seva història, que es correspon, sens dubte, amb el de màxim esplendor de la vila, una pastisseria local –Salvat, Pastissers, fundada l'any 1920– ha posat al mercat la coca de



l'abadessa, un pastís creat pensant en les antigues abadesses, ja que la seva composició i estructura fan pensar que es poden ajustar a la forma en què es podien elaborar els dolços als monestirs, ja que pràcticament moltes de les postres d'avui procedeixen de l'època medieval. Es compon de dos tipus de bescuit, farcits de melmelada de poma i acabada amb poma natural i pinyons.

Ripoll, “bressol de Catalunya”, com alguns l'anomenen, tingué un dels principals monestirs de la nació catalana, el de Santa Maria, fundat, com el de Sant Joan de les Abadesses, pel comte Guifred el Pilós i la seva muller. Davant la impossibilitat d'establir prioritats, ens limitarem a dir que fou un dels grans cenobis de Catalunya i dels primers des del punt de vista monumental pels seus set absis, les cinc naus, la torre campanar, el claustre de dos pisos i la famosa portalada esculpida.

A Ripoll, no sabem pas si per influència o per tradició de l'orde benedictí, també es fan uns pastissos especials, les

Camprodon, a més de les galletes ofereix dolços típics com són els camallargs, branquells, salinots, isards, buscalls, etc., en un establiment que la família Sala té documentat des de 1818.



Les moixaines, amb les carícies, són els dolços emblemàtics de Ripoll.

moixaines, sortides de l'obrador de la Pastisseria Costa, de la plaça de Sant Eudald, que hom menja amb molt de gust. S'elaboren amb llet, mantega, ous, farina, sucre, ametlles i avellanes.

Ripolleses són també les carícies, la composició de les quals resulta molt semblant a la de les moixaines.

A Ribes de Freser, segurament pel nom i per la proximitat geogràfica, elaboren uns pastissos coneguts amb el nom de rocs de Núria. Tenen una forma de pedra i són més aviat durs, raó per la qual cal conservar-los molta estona a la boca per tal que es dissolguin i ens endolceixin una estona de la nostra vida. Modernament han sortit a Ribes de Freser uns altres pastissos anomenats mets, que recorden un personatge local, l'estoïcisme del qual s'ha fet famós i popular.

LA Cerdanya LLAMINERA

9

26

La comarca de Cerdanya té un nom propi en la trajectòria de la pastisseria a les terres de Girona: el de la família Cosp. Certament no és pas l'únic establiment del sector a Puigcerdà i a altres poblacions comarcals, però el fet més remarcable és que l'esmentada família ha regentat l'establiment, exactament des del mes d'agost de 1806, en què un document signat per la màxima autoritat civil i militar d'aquell territori diu exactament el següent: "Quarenta maravedís. Sello quarto. Año de 1806. Carlos IV, por la Gracia de Dios, Rey de las Españas. Don Rafael de Zúñiga y Correa, Coronel de los Reales Ejércitos de Su Majestad, Gobernador Político y Militar de



*Dues generacions Cosp:
Josep Maria Cosp
i Caminal (acs)
i Susanna Cosp i Vernis,
l'any 1990. Poden dir,
legítimament:
pastissers des de 1806.*

la Villa de Puigcerdà y su Partido. Por quanto con mi providencia de 17 de julio último, dada en el expediente promovido por Antonio Cosp, panadero de esta villa, en solicitud de que se le permita hacer y vender en ella pan de talla, bizcochos, tortillas y pastas, provení y mandé que en lo sucedido sea lícito y facultativo de amasar y vender todas y qualesquiera especies de pan a los horneros y demás personas avencidadas en la presente villa que quieran

obligarse a dar el abasto indispensable a todos sus vecinos y transeúntes y a pagar proporcionalmente las cien libras barcelonesas anuales que corresponden a los Propios de su Común, y sujetarse a las Reglas y Ordenaciones políticas del Ayuntamiento y al escandallo annual que a primeros de octubre mandamos practicar al Ayuntamiento con la más posible puerza y escrupolosidad de todas las calidades de trigo de esta

Cerdaña y de la Baylia de Bellvér para segun sus resultados fijar cada año las libras de pan blanco y moreno que por cada medida deveran dar los que se obliguen...”.

Aquest important document porta data del 24 d'agost de 186, “Publicado y firmado la mañana del mismo dia. Consta en la relación del Pregonero, enviado al Ayuntamiento, orden del dia siguiente, 25 agosto 1806”, segons un apèndix d'aquest document, curiosament guardat per la familia Cosp. I és en aquest punt que volem deturar-nos.

Efectivament, tenim el testimoni escrit que correspon a una de les primeres llicències d'obertura d'un establiment de

pastisseria que, com la majoria eren fleques, amb unes varietats pròpies del dolç: “bizcochos, tortillas y pastas”, concretament. Però el millor del cas no correspon al fet documental. La familia Cosp, és la degana dels pastissers de les comarques de Girona que continua en l'ofici. Aquesta nissaga, que com hem vist s'enceta amb l'Antoni Cosp, la seguiria, Ramon Cosp i Serra, després, Ramon Cosp i Bartra, Ramon Cosp i Esteve, Josep Maria Cosp i Caminal i actualment continua en l'ofici Sussana Cosp i Vernis, que amb la seva família és fidel a aquell permís, exactament després de 190 anys.

Possiblement no es fàcil, en l'actualitat treballar amb el blat



Aquest és un document històric per a la pastisseria de les comarques gironines. És el permís a la família Cosp per treballar com a pastissers a Puigcerdà, on encara ho fan.

27



de la comarca, senzillament pel fet que sembla que aquest cereal no pot donar l'abast a la demanda corresponent. Però el fet d'aquesta fidelitat professional a la pastisseria és únic i ens permet qualificar, encara que sigui a títol honorífic, la Cerdanya com la comarca més dolça. O més exactament la que té l'establiment degà del sector.

L'actual titular de la pastisseria degana de les nostres comarques.

PASTISSERIA DEL PLA DE L'ESTANY

10

28

Ens sembla que la pastisseria del Pla de l'Estany caldrà limitar-la, en l'espai, a la ciutat de Banyoles, a la ciutat del llac –o de l'estany, com vulgueu–, perquè tenim la sospita que en cap dels pobles més importants del territori comarcal –Cornellà del Terri, Serinyà, Esponellà o Crespià– no hi ha gaires establiments que ofereixin productes de pastisseria a uns hipotètics clients.

Banyoles també té arrels benedictines. El seu monestir de Sant Esteve ja existia, segons la documentació, en vida de Carlemany. No ens atrevirem pas a dir que el pastís típic de Banyoles, la *tortada*, es remunti als temps carolingis, però tenim la certesa que és d'arrel molt antiga, molt vella.



*Unes postres
del Pla de l'Estany:
uns rocs
amb vi dolç.*

La *tortada* de Banyoles és un pastís que ja trobem esmentat en els textos medievals, la fabricació del qual s'estenia a tots els Països Catalans, inclosa la Catalunya Nord, des del 1659 pertanyent a la nació francesa.

La *tortada* de Banyoles, tal i com la coneixem ara, és una creació a partir de la fórmula base tradicional de la *tortada* catalana, que té les seves arrels al final del segle XVIII i és coneguda avui com de Banyoles, més que per la seva fórmula, pel seu motlle,

procedent de la Catalunya Nord, i perquè és cuïta en un recipient dels que s'utilitzen per a les *bavaroises*. D'aquí ve la seva particularitat.

La *tortada* de Banyoles es ven a totes les pastisseries de la població. Totes volen atribuir-se'n la paternitat. A la Pastisseria Boix i a can Boadella diuen que la *tortada* de Banyoles és una creació seva i, en conseqüència, no mantenen moltes relacions comercials. Coses de la competència.

Un altre pastís típic del Pla de l'Estany, i més concretament de Banyoles, és la cansalada, una mena de bescuit sec del qual es tenen referències des del segle XVI i va cobert amb clara d'ou i sucre, o sigui, el que s'anomena clara reial. Aquest pastís, característic de Banyoles, encara es pot trobar a totes les pastisseries de la ciutat.

Un dels dolços del Pla de l'Estany que ha desaparegut és el coco, però no com els que es veuen a les pastisseries, fets amb pasta de full i farcits amb nata, sinó un pastís amb pasta de brioix, en forma de coco, i farcit de crema.

Les anomenades actualment rosquilles de l'Empordà, que



Rocs de l'estany, un dolç nou, juntament amb les cansalades, un dels més clàssics. Poden oferir-se conjuntament.

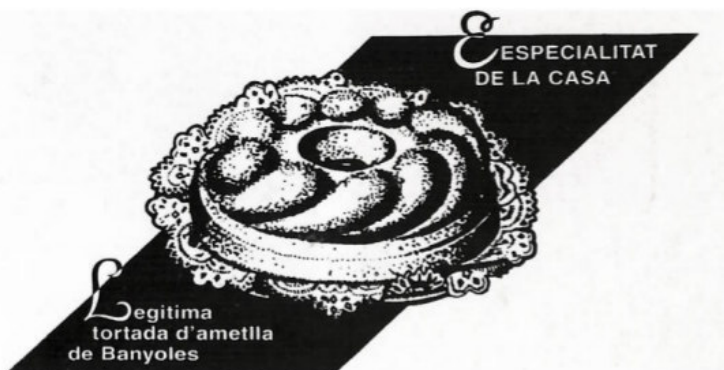
tenen un procediment de fabricació semblant al de la cansalada, també eren tradicionals, segurament per proximitat geogràfica, a la comarca actual del Pla de l'Estany. Recordem, si més no, que antigament el territori amb capital a Banyoles era considerat com una part de l'Alt Empordà, "el terraprim d'Empordà", com deia Josep Pla.

En temps passats, aquestes rosquilles es feien amb una pasta de farina, ous i unes gotes de llimona. Es barrejaven sense treballar la massa per evitar que es tornés estiraganyosa. Després la pasta s'aprimava damunt del marbre prèviament empolsat amb farina fins a

reduir-la a sis centímetres de gruix. Es tallaven les rosquilles amb un motlle especial i es coïen a una temperatura molt forta, ja que si no no augmentaven de volum. Una vegada cuites, se'ls posava una capa de clara d'ou cuita, treballada com si fos marenga.

Actualment, per l'afany de vendre a baix preu, les rosquilles s'han industrialitzat i els ingredients són diferents, ja que es fan amb una pasta de llevat en què moltes vegades no hi ha ou. Es tallen, es posen en un lloc humit i calent perquè fermentin i quan el seu volum ha augmentat de forma suficient es couen al forn moderat i es glacegen.

Les tortades possiblement siguin el dolç que més s'ha identificat amb la ciutat de Banyoles.



DUES SELVES: QUINA MÉS DOLÇA?

11

30

Per la seva estructura geogràfica, la comarca de la Selva està formada per dos elements ben caracteritzats: la costa i la muntanya o, dit d'una altra manera, per la Selva marítima i la Selva interior o muntanyenca. La primera és la façana litoral, des de Blanes fins poc abans de Sant Feliu de Guíxols i constitueix la part meridional de la Costa Brava, brava de nom i de fets, que comença a sa Palomera (Blanes) i s'acaba al coll de Belitres, passat Portbou. Consisteix en una estreta faixa de terreny paral·lela al mar, amb tres úniques viles antigues i nombroses urbanitzacions bastides de pocs anys ençà. Les viles són, de sud a nord, Blanes, Lloret de Mar i Tossa,

situades a la banda oriental de la serra de Cadiretes i que limiten ja amb el Maresme, per un costat, i amb el Baix Empordà, per l'altre. La Selva interior és la resta de la comarca, des del Ter a la Tordera i des del Montseny i les Guilleries fins a la Serralada Litoral, dit a *grosso modo*.

En tot aquest marc geogràfic hi ha molta dolçor, però si ens haguéssim de decidir per una d'aquestes dues subcomarques ideals, ens decantaríem sense cap mena de dubte, per la Selva interior.

Aclofada al peu del Montseny, a la vall de la riera del mateix nom, afluent de la Tordera, la vila d'Arbúcies ofereix als



Teules de Santa Coloma, tosquets de Vilobí, tortades de Caldes de Malavella, tortells de Riudellots, són alguns dels molts productes que la pastisseria de la comarca de la Selva ens pot oferir.

llaminers dues especialitats, de les quals més avall parlarem amb l'extensió que es mereixen, el pa de pessic i els "bunyols.

Més amunt, gairebé al cim de les Guilleries, Sant Hilari Sacalm, la vila de les cent fonts, de rànica tradició estiuenca, presenta com a especialitat pastissera el jaumet, un producte que pren el nom d'un personatge característic de la vila, i també les aromes de Sant Hilari Sacalm, pastes seques, petites,

que s'elaboren amb clara d'ou, sucre i avellanes torrades.

Al peu de les Guilleries, al vessant de llevant, s'alça la capital de la comarca selvatana: Santa Coloma de Farners. Parlant de dolços, quan sentim el nom d'aquesta ciutat ens veiem obligats a treure'ns el barret, si és que en portem, o bé a guardar un respectuós silenci. Santa Coloma de Farners, juntament amb Camprodon, són les localitats galetteres per excel·lència de les comarques gironines.

Remarquem un cognom –Trias– i una paraula –teules–, que han estat suficients per a projectar el nom de la ciutat arreu del món.

Les tres branques dels Trias que avui dia fabriquen galetes a Santa Coloma de Farners mereixen –i així serà– capítol a part. Les tres empreses que la nissaga dels Trias té a Santa Coloma –Néts de Joaquim Trias, Tuyarro i S. Trias, S A–, totes independents l'una de l'altra, han fet arribar el nom de la

capital de la Selva a tots els confins del planeta.

Un membre de la família Trias ens ha explicat una anècdota que acredita la universalitat de la marca. Un dia que era a Hèlsinki, la capital de Finlàndia, en viatge de negocis, va veure anunciat que aquell mateix vespre es representava al Teatre de l'Òpera de la ciutat *L'Atlàntida*, de mossèn Cinto Verdaguer, amb música d'Ernest Halffter, en català. Com que tenia temps, ja que la funció tenia lloc a la nit, decidí d'anar-hi i es preparà degudament. Arribà al teatre molt abans de l'hora i va fer temps passejant pels carrers dels voltants. I va quedar parat quan va veure que s'exhibia, a l'aparador d'una botiga, una capsa de galetes Trias, de Santa Coloma de Farners, o sigui, les mateixes que ell fabricava.

Una altra mostra del consum general de les galetes de Santa Coloma de Farners, fabricades per la família Trias, eren les capses de llauna en les quals, després de consumir el contingut original, les dones del país –del nostre país gironí, en general– guardaven els cabdells de fil i tota la gamma de botons que necessitaven.

Però no s'acaba en aquest punt la pastisseria de la Selva interior. A Anglès fan jesuïtes, petits pastissets de forma triangular,

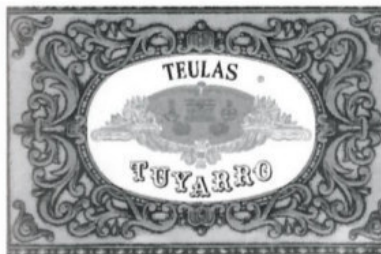


La mel que es treballa en l'àmbit industrial a la Selva s'escampa arreu de l'Estat.

fets amb pasta de full, massapà cuit i crema. Els elabora la Pastisseria Salvà, fundada l'any 1926; a Amer, torrons; a Vilobí d'Onyar, tosquistes, uns pastissos de mida petita, sortits de l'obrador de la Pastisseria Noguera, a Riudellots de la Selva, atlots ...

Pel que fa a la Selva marítima, la de la Costa Brava, tan sols trobem una especialitat a la vila de Lloret de Mar: les enquesades, un pastís que només s'elabora a l'estiu, sortit de l'obrador de la Pastisseria Frigola, del carrer Prat de la Riba, 4, fundada l'any 1921, que ha obert no fa gaires anys un altre establiment a la plaça de l'Església, 6.

Evidentment, i a la llum del que acabem de dir, la Selva interior sembla més dolça que la Selva marítima.



DOLÇ VIURE AL GIRONÈS

12



*Al barri de Pedret fins fa pocs anys
es podia gaudir dels bolados
amb aigua picant.*

32

En realitat, el Gironès no té cap tradició com a comarca catalana. La té, des de molt antic, la ciutat de Girona com a bisbat i, més modernament, com a capital de província, però no passa d'aquí. El Gironès, en el sentit de comarca catalana, fou un invent del senyor Miquel Santaló i Parvorell, polític gironí de la Segona República i professor de l'Escola Normal del Magisteri abans de la Guerra Civil (1936-1939), que retallà els territoris d'altres comarques, com els dos empordans, la Selva i la Garrotxa.

Es viu dolçament al Gironès, perquè Girona, com hem vist i veurem en el text d'aquest llibre, sempre ha estat una ciutat laminera. Tan sols amb els

xuixos –un irrepitible pastís gironí– n'hi hauria prou per a garantir aquesta dolçor que impregna les pedres mil·lenàries de la ciutat vella. Hom recorda moltes pastisseries gironines –algunes ja desaparegudes– com can Puig, a l'Argenteria, a la Cort Reial i a la Rambla; can Pratdesava, a la plaça del Vi; cal Negre i can Campistol, al carrer Nou; can Verdaguer, a la plaça del Gra; can Busquet, al peu del pont de les Peixateries Velles, a l'esquerra de l'Onyar; can Faure, a l'Argenteria... i tantes altres.

Ja hem fet esment, més amunt, dels xuixos, el pastís gironí per excel·lència. I caldrà parlar, tot seguit, de les flaones, un pastís que ja es consumia a la ciutat al segle XIII, dels anissos, dels

caramels i dels gelats, que s'esmenten en la documentació de l'època baixmedieval, posada.

Encara que la seva invenció sigui més moderna, serà convenient fer un breu apartat sobre un altre producte dolç que tingué un gran predicament entre els habitants de Girona: la xocolata. Ho demostra, sense cap mena de dubte, la gran quantitat de persones que es dedicaven a la producció de xocolata. Hem investigat, per aquest i per altres motius els padrons d'habitants existents a l'Arxiu Municipal de Girona i ens ha estat fàcil de constatar els innombrables xocolaters que

s'hi troben relacionats. Tot això evidència, doncs, que a Girona, especialment durant el segle XIX, es fabricava i, per tant, es consumia, una quantitat de xocolata realment important.

Girona a part, les localitats de més entitat de la comarca del Gironès –perquè és comarca, malgrat tot– són Salt, la vila que toca la capital, amb una població d'uns vint mil habitants, Cassà de la Selva, Llagostera, Sarrià de Ter, Sant Gregori, Quart –formen totes plegades una mena de cinturó industrial gironí– i ja més lluny, aigües avall del Ter, Celrà, Bordils i Flaçà.

Si comencem per Salt, hem d'esmentar, obligatòriament, la Pastisseria Armengol, del carrer Àngel Guimerà, 77, fundada l'any 1966, en la qual s'elabora un pastís especial, denominat la farga de Salt.

En una altra vila de la comarca, a Cassà de la Selva, i a la Pastisseria Vila, del carrer Major, concretament, s'elaboren uns pastissos en forma de peix, que s'anomenen amb aquest nom, compostos per dues bases de brioix i farcits de nata. També a Bordils, a la vall del Ter, hi ha una pastisseria en la qual s'elaboren productes originals i de gran qualitat.

Tornant a la ciutat de Girona i, concretament, a la història de la

seva pastisseria, direm que en el cens de l'any 1462 trobem un “pestener” i un venedor de mel. A més d'això, hem d'assenyalar un pastís determinat, relacionat amb la comarca de la capital. A la pàgina 228 del *Llibre Verd* de la Catedral gironina veiem que l'any 1284 es feien “flaones”, possiblement el dolç més antic del qual tenim notícia documental. La flaona (originàriament flaons) la trobarem en altres comarques –a Figueres (Alt Empordà) i a Torroella de Montgrí (Baix Empordà), amb tota seguretat–, on es manté actualment, mentre que ha desaparegut com a pastís representatiu del Gironès.

Segons l'especialista Antoni Gómez, la flaona és d'origen àrab, sempre manté la forma tradicional de mitja lluna i la podríem fer reular, en el temps, fins a l'època carolíngia, però no hem sabut trobar documentació que ho confirmi.

En el llibre *Girona, petita història de la ciutat, de les seves tradicions i folklore*, J. Gibert escriu: “Diferentment d'altres indrets, Girona mai s'ha remarcat per l'elaboració d'una especialitat de dolç”. Però en el mateix text assenyala com a dolços gironins: “confits de sucre”, “torrons picats”, les “pinyonades”, els “massapans” i els “pans de sucre” (coques). És una opinió contradictòria. Igualment ens

Pasta de café y sucre

Análisis por el Laboratorio central del Ministerio de Hacienda, Laboratorio Químico Municipal de Bilbao, Inspección Farmacéutica de l' Aduana, Doctores Iltz, de Puerto y Bieitha, de Berlín.

Conservació, tot el temps que s' desitgi.

Economia, 45 per 100 sobre el procediment comunitat usat.

Agrada, a tot el qui l' prova.

Obtenció del líquid café ab rapidesa y en qualsevol lloc.

Propietats del article, indiscutibles.

PREUS:

Paquet C. A. n.º 1 de 16 pastillas para igual nombre de tazas de las petitas. 0,90 ptes.

Paquet C. A. n.º 2 de 16 pastillas para 16 tazas. 1,20 ptes.

Paquet C. A. n.º 3 de 16 pastillas para 16 tazas. 1,00 ptes.

Privilegi d' inocència para dita pasta per 20 anys.

Unió punt de venda a Girona:

Emili Andrés, Sta. Clara, 4

Imp. Rahola, Plaza de la Independencia.—GERONA

Publicitat de les pastes de sucre de Girona, datada l'any 1907.

informa de postres tradicionals de Sant Josep: els recuits, “...després els confiters feren uns “ramilletes” coberts de marenga i ornats amb plomes tenyides de color de vidre bufat”. La crema s'introduí molt més tard per una franca influència barcelonina. Tampoc no oblida les coques ensucrades de la revetlla de Sant Joan, ni les confitures conventuals, ni l'esclonet, que defineix com “un dolç especial fet de massapà”, tradicional de les festes nadalenques a Girona. Tampoc no podem oblidar els *bolados* ensucrats i tradicionals del barri de Pedret, on un pastisser d'aquell indret els manté encara vigents.

EL MÓN DE LA XOCOLATA

Una de les aportacions més importants que les Amèriques ens han donat per fer més dolces les nostres vides és la planta de cacau.

Efectivament, serien els espanyols en el procés de descoberta i conquesta del Nou Món que s'adonaren de la presència i el comerç d'aquelles ametlles que no sols eren utilitzades per al consum humà, sinó que també ho eren com a moneda de canvi, especialment entre el poble asteca, el més poderós dels que habitaven el territori que avui anomenem Mèxic. L'any 1519 hi desembarquen els homes d'Hernán Cortés, en les costes orientals. Però ja dotze anys abans tenim notícia que el mateix Colom, en el decurs del seu quart viatge transatlàntic, manté contactes amb uns indígenes que procedents del continent, el visiten mentre el vaixells de l'almirall eren ancorats a l'illa de los Pinos. Aquella gent porta unes ametlles mai vistes amb les quals es prepara una beguda dolça. És el primer contacte conegut entre els europeus i el cacau.

Cortés anomenaria aquell producte "cacao", possiblement en una adaptació del so original. Ho escriu en una carta adreçada a l'emperador, l'any 1520. El cacau mantindrà aquella doble utilitat, de consum i monetària, els primers anys de la conquesta americana. És sorprenent però, que quatre segles després, finalitzat el segon gran conflicte mundial, la xocolata torni a recuperar la seva funció de moneda o, almenys, d'element de canvi entre la població europea famolenca.

El consum inicial de xocolata, a la cort de Moctezuma, era sempre en forma de beguda i reservada per als grans esdeveniments i solemnitats. Un detall: el cacau, per ell mateix, no és pas dolç. Contràriament, amarga força. Per fer-lo més amable al paladar, els asteques hi

afegien mel (el sucre va fer el viatge invers: de les illes Canàries a Amèrica), o més senzillament, farina de blat de moro. Ben aviat, amb l'abast de la dominació espanyola pel continent, s'escampa el consum del cacau. I no trigarien gaire a portar aquell nou producte a la metròpoli. Va ser un salt *eclesiàstic*. El monjo de l'orde del Cister, Aguilar, del monestir aragonès de Piedra, un dels indrets més bonics i sorprenents d'aquell territori, envià ametlles de cacau que són consumides amb l'èxit que calia. Alguns historiadors volen veure en aquestes arrels religioses la tradició que vincula el xocolata dit *a la pedra*, amb aquest monestir i també amb l'orde de la Trapa, una reforma del Cister. En tot cas, la data més acceptada per aquesta dolça arribada si que la podem fixar en el 1520.

El gust per la xocolata s'estengué ràpidament de l'àmbit religiós al civil. Les coses bones tenen l'èxit garantit i la passió pel seu consum va provocar, curiosament, la reacció de l'Església: "Liquidum non frangit gegunium". Aquesta era la clau de volta del debat per determinar si la xocolata mantenia o trencava el dejuni eucarístic. El tema va arribar fins al Vaticà que, finalment, no va donar cap resposta que aclarís el problema. Es va repetir la situació dels cargols: són carn o peix? Trenquen o respecten l'abstinència de menjar carn? En aquest cas tampoc no es va aclarir res des de Roma.

A la península aquell nou producte no trigà gaire en esdevenir de consum habitual i també arreu d'Europa. No hem d'oblidar que l'Imperi des Austries s'estenia per mig món i els costums de la cort més poderosa eren, ràpidament, seguits per les altres. El segle XVII és el de la gran expansió en el consum de la xocolata. Progressivament esdevindrà una especialitat en les manufactures de molts països europeus que no disposaven de colònies

FABRICA DE CHOCOLATE

DEL

DR. J. MARIA PÉREZ XIFRA

Bernardas, 8. - GERONA

Chocolates premiados con medalla de oro y diploma de honor en varias Exposiciones. Los de chocolate de 1'50, 2'50 y 3 pesetas libra, son de pureza garantida, elaborados exclusivamente con cacao superior, azúcar y canela finas.

SE ELABORAN CHOCOLATES DE ENCARGO

Al por mayor, descuentos proporcionales, según la importancia del pedido.

Despacho: En la drogueria del Dr. Pérez Xifra,
Albacadote, 2 y 4 - Meseria Vieja, 1 y Mesadof, 3

GERONA

De venta en las principales Droguerías, Colmados y tiendas de Ultramarinos.

Dues fàbriques de xocolata de la ciutat de Girona s'anunciaven en el suplement literari de L'Autonomista de 1908: la de Pérez Xifra i la que pertanyia a la família Gruartmoner.

americanes, però que perfeccionaran fins avui dia, la transformació del cacau en excel·lents xocolates.

Aquesta presència del nou producte en la dieta habitual de molts europeus, encara que condicionat, com la majoria de les coses, a les disponibilitats econòmiques familiars, creà també una professió: el xocolater, que apareix regularment, en el cens de les principals poblacions del país. No cal dir que s'estableixen les contribucions i les taxes corresponents a aquest producte, perfectament documentades i que es guarden a l'Arxiu de la Reial Acadèmia de la Història, amb seu a Madrid.

El primer tractat literari que coneixem, a l'entorn de la xocolata, publicat en els Països Catalans és

l'aparegut a València l'any 1773, amb el pintoresc títol: "Chocolata, sive in laudem potionis indicæ quam apellant chocolate alegia" (més o menys: "Xocolata o elegia en Llaor de la beguda índia que anomenem xocolata") i signat, amb pseudònim, per Gregori Mayans i dedicat al cardenal Centigüe. Tota l'obra, prou divertida, està escrita amb versos llatins en els quals s'assenyalen virtuts i avantatges de la xocolata i com s'ha de preparar.

En el segle XVIII, la producció de xocolata inicia el seu procés industrial. Progressivament, es consumeix en forma de pastilles i apareixen també els bombons. La demanda creix, per tant, en l'àmbit de la pastisseria ja no es podrà entendre l'art d'aquest sector, mancat de la xocolata.

Els xocolaters esdevindran primer, artesans i, posteriorment, petits mitjans industrials. La pressió de la demanda obligarà a crear empreses especialitzades que faran desaparèixer els petits obradors xocolaters. A les comarques gironines, el procés ha estat molt dur. Pràcticament, menys de mitja dotzena de xocolaters industrials mantenen la seva activitat, amb selecció acurada per fer front a la duríssima competència de les multinacionals. I alguns d'ells encara utilitzen formes ancestrals en el seu art. El preu final del producte ha estat sempre elevat. L'obligada importació del cacau ha condicionat els preus.

En el suplement literari de L'Autonomista de 1908, un anunci del xocolater gironí Dr. J. Maria Pérez Xifra diu: "Los chocolates de 1'50, 2'50 y 3 pesetas la libra, son de pureza garantizada, elaborados exclusivamente con cacao superior, azucar y canela fina".

Moltes poblacions de les nostres comarques tenien les seves pròpies fàbriques de xocolata. Indústries més o menys importants. Avui són història quasi oblidada.

GALETES I GALETAIRES

13

36

“**P**asta de farina, mantega i ous, de diferents formes i mides, cuita al forn: es pot conservar molt de temps sense que es malmeni”. Aquesta és la definició enciclopèdica de la galeta, un dels productes més característics de la Girona dolça. Algunes de les galetes gironines actuals i actives en els mercats nacionals, estatals i internacionals mereixen capítol propi, tota vegada que han esdevingut el producte sectorial més exportat des de casa nostra. Però cal començar per la galeta original, que com assenyalem té una fórmula genèrica elemental. És el toc de cada galetaire, que fa el petit miracle que permet d’oferir des de les comarques gironines

unes galetes úniques, amb aquesta forta personalitat diferencial de totes les altres.

El malaguanyat Agustí Costa i Bayona, en el seu amable llibre *Quin àpat*, escriu amb encert: “Les galetes també són unes postres que fan costat a una bona sobretaula. Pràcticament no es fan a casa i des de sempre s’han comprat a la pastisseria, que sí que les elabora, com a les botigues de queviures” i, un xic més endavant, continua: “Les galetes, amb l’anís, el vi dolç o el ranci i la ratafia, es treien quan venia una visita important o per

Fabrica de Galetes i Biscuits

DE

SALVADOR PLAJA

Premis en les Exposicions Internacionals del Tibidabo i de Barcelona

Telèfon 204 - Figuerola 33.-GIRONA

Les galetes Plaja restaran sempre com un exemple de qualitat i de feina ben feta. Avui són record agradable. El malaguanyat artista gironí Antoni Varés i Martinell va crear el grafisme de la marca i a la platja de Lloret el castell més característic és, justament, el castell d’En Plaja.

postres quan hi havia un convidat de compromís i no hi havia hagut temps de preparar una altra mena de postres. Les galetes, encara ara, cal que siguin assortides, és a dir, que n’hi hagi de diverses classes: de rectangulars farcides de



Aquest anunci del programa de la Festa Major de Llagostera de 1926, ens dona notícia de la desapareguda fàbrica de galetes Callicó.

mantega, de rodones amb una ametlla al mig, els *cubanos*, alguna de pasta fullada, les *maries*, només de farina torrada...". Les galetes, tot un món.

L'elaboració de les galetes ha sofert un procés d'industrialització semblant al de les xocolates. I amb les galetes, els galetaires. Els procediments artesans

diffícilment poden competir amb la capacitat de producció fabril. Molts obradors de galetes d'arreu de les nostres comarques han desaparegut, són purs records. Fins i tot alguns de gran tradició com els Plaja, de Girona. Va ser una fàbrica potent, amb productes de qualitat. Els seus propietaris van ser pioners d'un model de turisme a la Costa Brava. Edificaren el castell dels Plaja, a l'extrem nord de la platja de Lloret. La llista podria ser més llarga. Els artesans de la galeta pràcticament han desaparegut. El procés industrial domina el mercat. Honorables excepcions

"Com que a l'època del col·legi anàvem una mica curts d'alimentació, els dies que anàvem a la fonda ens aprofitàvem i solíem *razziar* les galetes que ens portaven a taula, que menjàvem després, d'amagat".

Josep Pla a Girona, un llibre de records

gironines s'esmenten degudament.

Un element d'aquesta base històrica: les capsas. "La capsa metàl·lica on hi havia les galetes arribava només a casa per un caprici estrany de la mestressa o bé com a regal pel sant o per alguna altra circumstància", explica encertadament Agustí Costa. Avui, aquestes capsas són peces de brocanters o d'antiquaris, malgrat que les galetes són de consum habitual, tan habitual que quasi no fan festa en sortir a taula...



PASTISSERIA, UN COMERÇ DIFERENT

14



Arreu de Catalunya moltes pastisseries van esdevenir exemples de l'arquitectura modernista, com l'establiment Xaudiera d'Olot.

38

Certs establiments comercials han esdevingut, amb el pas del temps, signes d'identitat en el seu àmbit o especialitat i en l'entorn social. Aquest fet ha estat el resultat de moltes circumstàncies. Unes de caràcter humà. Les persones que s'han encarregat de la feina han generat aquest caràcter que ha dominat l'establiment. En altres casos ha estat l'ambient físic, la personalitat del local, la decoració que ha incorporat elements de les arts decoratives de cada moment. O la conjunció d'aquests elements. De tot plegat n'han sortit botigues que formen part del patrimoni col·lectiu.

Les pastisseries, per la seva oferta de productes, formen

part, com a sector, dels establiments diferents, amb personalitat.

Caldria dir que són, en general, modernes. La més antiga que hem pogut localitzar està documentada el 1806, a Puigcerdà, regentada sempre per la família Cosp. Aquesta antiguitat no es correspon estrictament a una pastisseria. Comencen com a fleca i, amb el pas del temps, incorporen productes dolços. S'entén fàcilment que ni l'economia ni el gust del país permetien despeses en aquests productes.

Progressivament, alguna d'aquestes fleques deixaria de fer pa per a dedicar-se als pastissos. Algunes mantindran

ambdues activitats i, darrerament, veiem un procés de recuperació del pa en algunes pastisseries.

A mesura que aquests nous establiments es refermen en l'oferta comercial de les nostres comarques, la seva presència s'identifica i es distingeix. Incorporen nous estils de decoració i, en alguns casos, una part de l'establiment es dedica a la degustació dels productes de la casa. Un costum habitual a Europa i que, entre nosaltres, s'ha quasi



perdut. A la costa, en canvi, fruit de la demanda turística, encara podem gaudir d'aquestes pastisseries amb degustació.

Tampoc no podem ignorar aquells establiments que són testimonis de l'art del seu moment. Eren pastisseries de gran personalitat. I escrivim en



pretèrit pel fet que són poques les que resten amb aquest entorn original. Unes vegades pel fet del cessament en l'activitat industrial, d'altres per un concepte desencertat al nostre entendre, de les modernitzacions del moment. Encara recordem un escrit de lamentació publicat a *Destino* a l'entorn d'un d'aquests canvis en una reconeguda pastisseria olotina. En altres casos l'acció municipal, en incloure l'establiment en el catàleg corresponent del patrimoni local, ha evitat accions negatives. En d'altres també s'ha de dir que la sensibilitat dels propietaris ha permès mantenir aquest entorn i fins i tot incorporar elements que ajuden a comprendre el procés de l'establiment.

Un establiment amb pastissos romans...



Les xilografies d'oficis són una aportació més de la pastisseria a l'art. Una xilografia de la Garrotxa i una xilografia valenciana, ambdues del segle XIX.

Un local amb història incorporada

Al mig del barri antic de la ciutat de Girona tenim un establiment que s'ha incorporat, per mèrits propis, als itineraris turístics. Obert l'any 1939 i regentat ja per la segona generació de la família Ribas-Mora, a més d'oferir les especialitats més representatives de la pastisseria local, ofereix un recull gràfic i testimonial de la vida ciutadana. S'assenyalen els nivells dels aiguats, es fa memòria de fets i personatges i del costumari present, recuperat o perdut pels gironins. Tot un exemple.

ELS SECRETS DE L'OBRADOR

15



L'obrador del pastisser és el taller d'on surten les grans creacions. La fotografia correspon al de la Pastisseria Roca de Girona, al carrer Mercaders, en els anys 70.

40

Si abans hem esmentat la personalitat que algunes pastisseries poden presentar i la seva evolució en el temps, darrera de la botiga, darrera el taulell, hi tenim l'obrador –és a dir, el *laboratori* on la capacitat creativa del professional es demostra en elaborar els productes, nous o tradicionals de què gaudirem.

Com és un obrador de pastisseria? No hi ha pas una única resposta. Naturalment, el concepte 'obrador' l'entendem sempre en l'àmbit artesà. Amb tot el respecte pel procés industrial, que és una altra cosa, igualment digna, però diferent. L'artesà, en el seu obrador, crea, com a professional, uns determinats

productes. En una elaboració industrial, el procés és un altre.

Per al pastisser artesà, l'obrador és el seu món. No té res a veure amb la botiga, que pot ser al pas de la porta, però amb unes condicions de treball, amb un entorn o, si es vol, amb un ambient totalment diferents.

L'obrador comença a treballar molt aviat. Quasi sempre a punta de clar. Certament, les millores tècniques, el maquinisme admissible en tot procés artesà, ha permès d'endolcir aquest horari. Però en certs moments de l'any l'obrador no tanca. Els torns

són els que calguin. Aquesta situació ha fet desaparèixer més d'un establiment, com ja assenyalem en aquesta guia.

El forn o els forns presideixen l'equip de l'obrador. Alguns han esdevingut veritables peces de museu, que són cercades per col·leccionistes i fins i tot per alguns pastissers que volen

mantenir els procediments més autèntics i es malficien d'alguns equips nous. Naturalment, el pas del temps imposa aquests equips més moderns, però als artesans sempre els costa adaptar-se als canvis. Alguns forns d'obradors veterans no assenyalen puntualment les temperatures, però el professional coneix el seu forn com el transportista el seu vehicle i només amb la fressa ja sap si rutlla com cal.

El mestre pastisser és el capità de l'obrador. Alguns obradors són com llocs de comandament complicats i demanen ordre i disciplina quasi militars; d'altres mantenen el caire casolà familiar. A casa nostra, els artesans que treballen en solitari són nombrosos. En aquests casos l'obrador esdevindrà una part més de la llar. El forn de la pastisseria servirà també per a coure alguns plats familiars. Si cal, es dinarà al costat de l'obrador, tot esperant una fornada que s'ha de fer amb cura.

Malgrat que també la tècnica de l'aire condicionat ha millorat les condicions de treball dels pastissers, no tots els obradors han pogut incorporar aquests equips. Poden ser amables a l'hivern i totalment tropicals a l'estiu. Què hi farem!

Completen l'obrador un seguit d'estris, moltes vegades fruit de

l'experiència i fins i tot de l'enginy dels professionals. La família Verdaguer, de Girona, per exemple, manté un neuler fet a casa. Uns diuen que les neules sortides d'aquell singular artilugi són esplèndides. Ens ho creiem. En tot cas, és una petita mostra d'aquest ambient entre alquimista, artístic i casolà dels obradors entranyables.

Difícilment es pot entendre el veritable sentit de la pastisseria si es desconeix l'entrellat d'un obrador.

I encara un darrer detall: els obradors artesans tenen, o almenys tenien, un aire de taller d'artista medieval o renaixentista. Al costat de l'oficial, del mestre pastisser, un reguitzell d'aprenents, de futurs professionals que aprenien l'ofici. Certament, la pastisseria és una de les activitats en què l'aportació personal encara

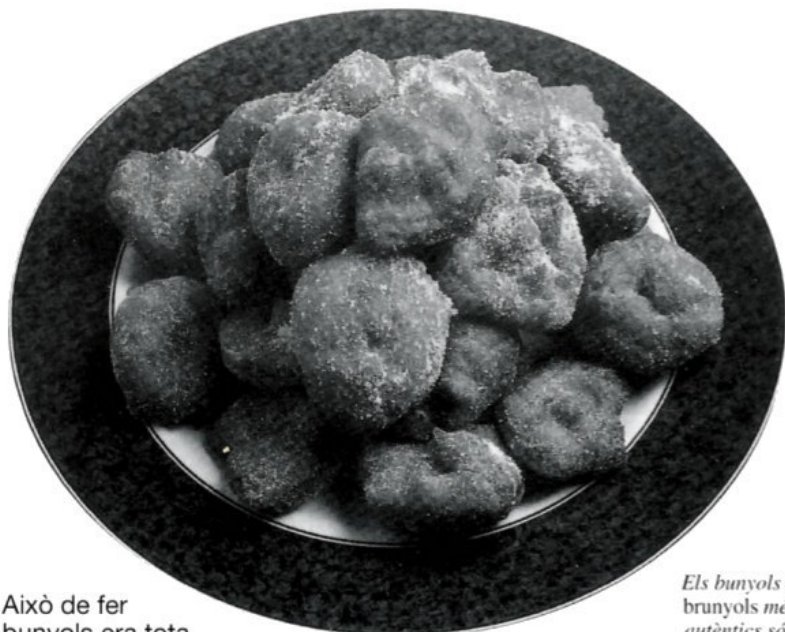
és cabdal. Els petits o grans secrets, les fórmules, moltes vegades transmises oralment per evitar filtracions i còpies, tot es gesta en els obradors, veritables laboratoris de creació dels productes dolços.

És en l'obrador on es manté l'autèntica pastisseria artesana. A la fotografia Enric Casals, al seu obrador d'Arbúcies.



ELS BUNYOLS

16



*Els bunyols o
brunyols més
autèntics són
els de l'Empordà.*

42

Del bunyols a l'Empordà, tothom en diu *brunyols*. Pastarem els *brunyols*, farem *brunyols*, menjarem *brunyols*, es deia –i es diu, encara– a totes les llars empordaneses al final de la Quaresma. Perquè els bunyols –a partir d'aquí seguirem el Fabra– tenien fixada una data especial per a fer-los i menjar-los: la Setmana Santa. I ja no se'n feien més durant la resta de l'any, almenys a les cases particulars. Era com allò dels panellets per Tots Sants i els torrons per Nadal. Una data precisa i sense possibilitat de ser canviada. Un nostre amic –no en direm el nom– només menja panellets la diada de Tots Sants i cap altre dia de l'any. La tradició és la tradició.

Això de fer bunyols era tota una cerimònia, en la qual participava tota la família. S'escollia una superfície plana i espaiosa, que normalment solia ser una taula, i s'hi posava una determinada quantitat de farina en forma de cercle amb l'interior buit. En aquest espai s'hi dipositaven els ingredients de sempre: aigua, sucre, ous, llevat, una copeta d'anís, llimona i una mica de matafaluga. Amb la massa resultant es feien uns pans d'un color groguenc, que es tapaven amb tovallons i es posaven en un lloc calent perquè llevessin.

Quan el director de les operacions –generalment el que havia pastat els bunyols–

dictaminava que ja eren prou llevats, s'iniciava tota una parafernàlia que es repetia any rera any. Primer s'encenia un bon foc a la llar, s'hi posava al damunt el trespeus i a sobre, una paella –la més grossa de la casa– gairebé plena d'oli. Al davant de la paella, a terra, es disposava una cassola per dipositar els bunyols tan bon punt sortien de la paella per tal que l'oli que portaven es diposités al fons de l'estri. En tercer lloc, els bunyols s'ensucraven, amb sucre granat o en pols, segons les èpoques i la disponibilitat del producte per

a col·locar-los, finalment, en capses, cistells o coves, segons la quantitat que se'n produïa.

Coneixem cases i famílies que en preparaven i en feien quantitats industrials, per al consum propi, i persones que pràcticament només menjaven bunyols fins que s'acabaven les existències. D'una manera normal, però, se'n servia una plata a l'hora de les postres i també se'n menjaven, la mainada, sobretot, amb el cafè amb llet a l'hora d'esmorzar. A mesura que passaven els dies, els bunyols s'anaven fent durs i difícils de menjar. L'únic sistema de fer-los passar era sucra-los amb un líquid dolç com el cafè ensucrat. Amb vins i licors ja no eren tan gustosos. Encara es conserva el record d'aquells esmorzars de Setmana Santa, en què les torrades habituals eren substituïdes pels bunyols, anunci d'unes curtes però reconfortants vacances.

Tenen els bunyols ascendència empordanesa? Habitualment s'anomenen bunyols de l'Empordà i encara se'n fan en moltes cases d'aquella comarca. La projecció d'aquest dolç ha estat general a la resta de Catalunya.

A les nostres cases es feien, fins fa no gaire temps, bunyols a dojo. Pel pare i per la mare. El rebost de les cases n'eren plens

i sols es buidaven amb el pas dels dies. A mitjan setmana, després de Pasqua, ja s'havien acabat. Els grans de la nissaga augmentaven un xic de pes i de volum. Els joves entre els jocs i l'escola això no els preocupava gens ni mica.

Naturalment, els bunyols, com tants altres dolços, també van passar de les cases particulars a les pastisseries. La seva elaboració a l'obrador potser no és ni tan llarg ni espectacular, però els resultats utilitzant ingredients de primera qualitat, sempre eren excel·lents. Ara hi ha bunyols tot l'any. Els coneixem com a bunyols de pastisseria per distingir-los dels bunyols de Setmana Santa, propis de les cases particulars.

Després han aparegut les varietats: bunyols de vent, de crema, i els anomenats bunyols de l'Empordà, és a dir els de sempre; els altres vénen definits pel seu nom: els de crema farcits d'aquest producte, el de vent farcits de... vent.

Els bunyols es poden menjar a qualsevulla hora, acompanyats amb vi, aigua, cafè, te o altres líquids.

En la nit de Pasqua, al lloc on es canten caramelles, els cantaires eren convidats a menjar bunyols i beure uns traguinyols del porró amb cava o moscatell.

Possiblement moltes d'aquestes tradicions corresponen a uns temps irremeiablement passats i aquells bunyols, irrepetibles.

Han passat de moda els bunyols? Per alguns són una relíquia d'una pastisseria tradicionalista i del passat. Alguns irreductibles repeteixen l'operació de fer-los utilitzant el mateix sistema de sempre. D'altres, en passar davant l'aparador d'una pastisseria i veure'ls, entren i en compren. Molts parlen de caprici. Possiblement no es tracti ben bé d'això: un record, una tradició, un costum i una enyorança.

Els productes bàsics per a fer bunyols.



LA PASTISSERIA INDUSTRIAL

17

44

El creixement de la demanda de tota mena de productes de consum també afecta la pastisseria. El procés de producció de grans quantitats de dolços és, evidentment, molt diferent de les produccions artesanals. Les matèries primeres bàsiques són les mateixes, però els utilitatges, la necessària mecanització i tot el procés, en general, és diferent. Els resultats són generalment positius, malgrat que no es pot negar una diferència evident entre un producte artesà i els aconseguits per via industrial.

Els pastissos de producció industrial es caracteritzen per la seva uniformitat. Els motlles, la maquinària, la tècnica,



Tan senzill com obrir una aixeta.

Podreu fornecer en pocs minuts la quantitat de pecces que necessiteu en qualsevol moment del dia, ja que BELLSOLA us facilita la millor i més ampla varietat ultracongelada de *bolleteria* ja fermentada i de pa precuit.

Així de senzill us sera aconseguir que els vostres clients gaudeixin a totes hores amb el seu impecable aspecte i el seu cruixent sabor.

permeten aquests productes pràcticament idèntics en forma, pes i components. Al contrari de la producció artesana. En referència als gustos i les qualitats, actualment els controls establerts per les autoritats competents i la responsabilitat dels industrials semblen garantir els nivells i garanties que els consumidors demanen.

La pastisseria industrial a les comarques de Girona s'enceta pocs anys després de la Guerra Civil. Cal dir, de tota manera, que una producció industrial avançada va ser la de galetes. És evident que des del primer moment la fabricació d'aquest producte va ser per procediments industrials. Ho

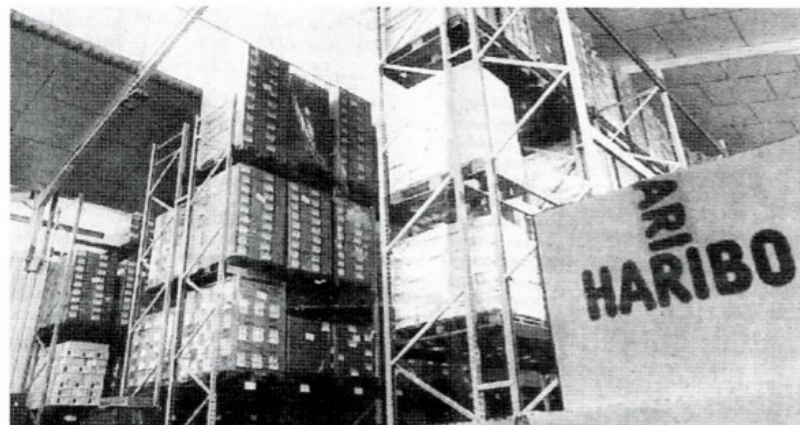
La pastisseria industrial gironina ha assolit alts nivells de qualitat i es proporciona arreu. Aquest és un reclam comercial d'una de les primeres empreses del sector, que va començar, la família Bellsolà amb un establiment artesà.

veiem, abans de l'any 1936 a les fàbriques de Girona, Santa Coloma, Camprodon...

El parèntesi del conflicte i els primers anys de postguerra no van afavorir precisament el desenvolupament de la que anomenem pastisseria industrial. Novament serien les galetes, les seves fàbriques, les que mantenien aquesta activitat industrial en el sector. Només molt lentament i en bona

mesura pel fenomen turístic, que demana una gran quantitat i fins varietat, de productes, van avançar les elaboracions industrials de pastisseria. Es va començar pels productes de major demanda, els de consum immediat. Per exemple, els pastissos destinats als esmorzars, en calien molts i calia garantir-ne el subministrament a les hores convingudes. Les fleques locals de les poblacions turístiques van encetar aquesta activitat industrial.

Amb el pas del temps, la transformació de la societat gironina que s'ha tornat més urbana, més mòbil, amb més estudiants que resideixen fora de casa i aquesta activitat



turística externa i interna, s'ha afavorit la demanda de productes dolços industrials (també d'altres tipus). El dinamisme industrial gironí no va trigar gaire a donar resposta a aquesta demanda. Avui, a primeres hores del matí, a qualsevulla població gironina podem veure els vehicles de repartiment de les nostres pastisseries industrials, als establiments-clients.

La majoria d'aquestes fàbriques s'han situat, com és normal, a l'entorn del centres consumidors. El Gironès, el Pla

El mestre xocolater belga Pierre Marcolini ha obert un establiment al cor de Girona. Sap establir el sempre difícil equilibri entre el procediment industrial i la qualitat dels productes artesans.

Algunes multinacionals de la pastisseria s'han implantat a les nostres comarques, com aquesta empresa present al Pla de l'Estany.

de l'Estany, la Costa Brava, és on tenim més implantació de les indústries de pastisseria.

Les fàbriques gironines han de competir amb les multinacionals del sector, que poden fer ofertes temptadores per als clients, especialment els establiments turístics, que treballen amb marges comercials molt estrets. Algunes no han pogut resistir i s'han venut o més tristament han plegat, fins algunes fàbriques històriques de galetes. Queda demostrada la dita del menjar poc i pair bé; es pot aplicar per mantenir la pastisseria artesana i no voler competir amb certes industrials.

ELS TORRONS DE GIRONA

18



Els ingredients bàsics dels torrons són cent per cent naturals i, concretament, vegetals.

46

Evidentment els torrons han esdevingut un dels productes dolços amb més projecció universal entre els que es fan a la Mediterrània. La primera consideració que cal fer en tractar dels torrons en relació amb la pastisseria gironina és precisament aquesta: la vinculació mediterrània. En veure'n la composició, que ha de ser amb una pasta o massa d'ametlles, descobrirem que aquesta matèria primera és essencialment del territori que envolta el vell i bell mar civilitzador. Si hem pogut fer un seguiment directe o per referències dels productes dolços fets en aquest entorn marítim, sabrem que l'ametlla és bàsica en la composició de molts processos d'elaboració

de postres en l'àmbit geogràfic que ens ocupa. En uns moments en què la dietètica de moda recomana l'anomenada dieta mediterrània que, bàsicament, és la que hem consumit generacions de gironins, podem afirmar clarament que els torrons formen part dels productes típicament mediterranis. No ens ha de sorprendre que les primeres zones de producció de torrons estiguin en la riba del Mare Nostrum, del mar del Mig. No sols es tracta de les produccions del Regne de València, podem donar notícies de fàbriques de torrons, anomenats nogats de gust dubtós, per al paladar català, entre les comunitats d'europèus d'Algèria, portats pels *pieds*

noirs originaris dels Països Catalans.

Els torrons catalans s'han de repartir en dos grans grups: els de pastisseria, bàsicament artesana, i els industrials. Els primers són derivats de la pastisseria tradicional. No sempre es fan a base d'ametlla. La gran demanda i la diversitat de gustos dels consumidors, permet a molts artesans pastissers produir torrons amb bases de xocolata, gema, coco o altres productes que

degudament pastats esdevindran uns torrorns de pastisseria excel·lents. A les principals poblacions de les nostres comarques aquests torrorns artesans són coneguts i apreciats. Fa pocs anys un professional de la Garrotxa ha obert un establiment singular a Besalú, on ofereix una Mostra de torrorns artesans magnífica.

Després tenim els torrorns més tradicionals que es fabriquen entre nosaltres. A la ciutat de Girona, on la família Sagner manté una de les empreses del sector més tradicionals de

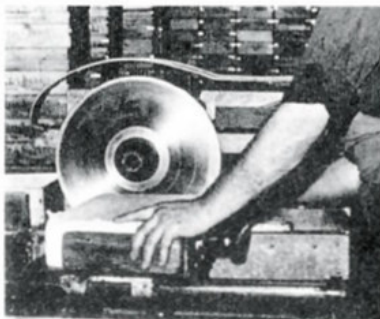
*Els torrorns de Girona
igualen en qualitat
els del País Valencià.*



Catalunya. Igualment a Banyoles una multinacional i a Olot una empresa a mig camí entre l'artesania i el procés industrials, ofereixen uns productes de gran prestigi. El secret del seu èxit és senzill i difícil: mantenir les exigències de qualitat. És una forma eficaç de competir amb les grans empreses valencianes.

Quina diferència podríem establir entre els torrorns tradicionals, a base de pasta d'ametlla, fets a Girona, respecte de les zones llewantines? Essencialment, cap. En una possible degustació de torrorns seria difícil, fins per als especialistes més reconeguts, establir les diferències entre els torrorns fets a Girona i els fabricats en altres llocs. Sempre que les matèries primeres siguin les que cal, els torrorns fets a les terres gironines podran competir, de fet ja ho fan, amb qualsevol altre. Tal volta podríem dir que els fabricants gironins afinen molt més aquests nivells de qualitat, per fer front als "monstres" valencians. Ens podem felicitar que a Girona tinguem uns professionals d'aquest nivell.

*El torró manté
un procés artesà
malgrat l'evolució
industrial obligada.*



ELS CAMELS DE CASA

19

48

El primer producte amb una certa sofisticació, que va enriquir l'oferta dolça d'arreu del país va ser el caramel. La seva composició és prou elemental. Pasta de sucre fet a l'almívar al foc que en refredar-se cristal·litza.

Des d'aquest principi, l'esforç, la imaginació i les *manetes* dels pastissers i fabricants de caramels de cada lloc van enriquir aquesta fórmula. Amb el pas del temps i especialment amb l'aparició de les essències, els caramels poden presentar-se amb tota mena de gustos, inclosos els exòtics.

Els caramels són un dels primers dolços que els infants aprecien. D'ençà de

generacions, obsequiar els petits amb caramels ha estat una tradició fortament arrelada en la vida del nostre país (com arreu del món). Per exemple, en el *tirar a bateig*, aquesta festa a l'entorn del sagrament que incorpora els infants a les esglésies cristianes, els padrins obsequien petits i grans de cada lloc amb gran quantitat (segons la generositat i possibilitats de cada padri) amb caramels que són llançats al seguici del bateig, a voltes amb altres petits regals. Repartir caramels a les processons ha estat un costum en què no sempre les autoritats religioses han estat d'acord, però també difícil d'evitar.

Els pastissers tradicionals s'han dedicat a fabricar els seus

85

Confiteria de Vda. de Pere Oró OLOT.



Un jorn cobert de flors
s' encontrava lo cor meu,
mes avuy marcit se veu
per la forsa dels dolors.

165

Confiteria de Vda. de Pere Oró OLOT.



De Sant Francesch la montanya
es un hermós mirador;
es continuat panorama
que 'ns doná lo Criador.

Aquesta col·lecció de papers de caramels de començament de segle, de la desapareguda pastisseria Oró d'Olot, és avui una preuada peça d'antiquari. És la primera vegada que es publica.

caramels en el decurs de generacions. Però l'eficàcia de les noves tècniques ha ajudat que les produccions industrials aclaparessin les artesanes. Avui, ens agradi o no, són pocs els pastissers gironins que mantenen la producció de caramels. En canvi, podem donar notícia d'excel·lents fabricants de caramels a casa nostra, des d'una indústria familiar vinculada a la ciutat que també fabrica els torrons gironins d'ametlla més reconeguts als mercats estatals,

fins una important multinacional del caramel que fa pocs anys va escollir la comarca del pla de l'Estany per situar una nova planta a Catalunya.

El preu dels caramels també ha evolucionat, s'ha encarit. Generacions no gaire pretèrites, podien parlar de caramels de cinc o deu... cèntims, la peça. Altres de més properes recorden caramels de pesseta, el preu augmentat deu vegades. Avui més val no parlar de preus dels caramels.

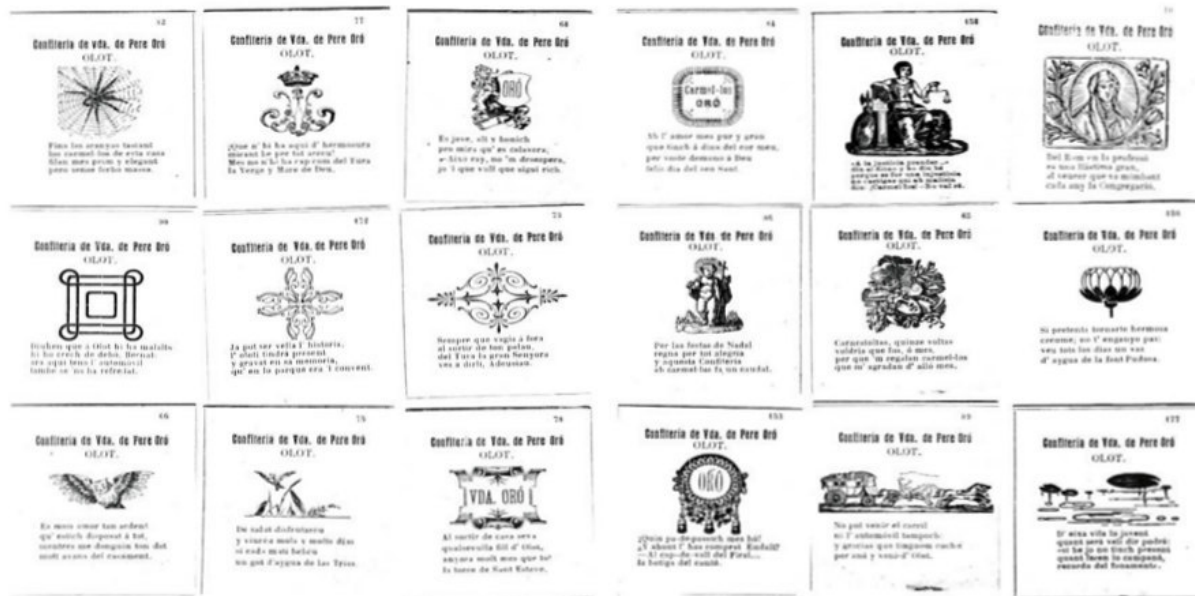
Sortosament alguns pastissers gironins mantenen, per la seva capacitat de producció-venda,

la producció de varietats de caramels, amb segell propi. La fórmula original, evidentment, no ha canviat gaire, des dels primers caramels, quasi contemporanis a l'aplicació del sucre escalfat i cristal·litzat.

Es pot establir una diferència de gust i qualitat entre un caramel industrial i un d'artesà? Poca, potser cap. El procés de producció, el volum generat han determinat els preus finals i provocat la desaparició dels caramels de pastisser, fets a casa. Quelcom de semblant, encara que no pas tan important, es dona en els bombons en què també la

pressió de l'oferta industrial n'amença els artesans.

De tota manera la producció industrial de caramels gironins (o fets a Girona) garanteix la presència d'aquests productes de casa nostra als mercats estatals i internacionals. Podem sentir un cert enyor pels caramels que havien posat el gust dolç al paladar infantil. Possiblement pel fet que aquell caramel que ens va portar el parent, el padrí, l'amic de casa, és precisament el primer dolç record que tenim d'infants. No sols pel fet de ser dolç, també per ser nosaltres l'objecte d'atenció de l'adult.



TURISTES LLAMINERS

20

50

Els historiadors del turisme estan d'acord a fixar l'any 1950 com a data inicial d'aquest fenomen social que, possiblement, sigui el més important d'aquest segle a les nostres comarques. És l'any de producció de la pel·lícula *Pandora* que descobreix, arreu del món, la qualitat de la Costa Brava i comencen a visitar-nos centenars i milers d'estrangers. La realitat supera les imatges cinematogràfiques. El territori és verge, els indígenes amables, riallers i servicials, quasi a nivell de servilisme. Els preus, a l'abast de les economies dels treballadors europeus. La gastronomia excel·lent i autèntica.

Molts d'aquests turistes procedien de l'Europa



En un opuscle sobre gastronomia publicat pel Patronat de Turisme de Girona es recomanen els següents dolços genèrics: coques, braços, tortells, galetes, pastissos assortits, lioneses o profiteroles amb xocolata desfeta...

germànica, on es manté una gran tradició de pastisseria casolana i ancestral.

En descobrir la nostra cuina, van tenir moltes sorpreses, gairebé totes positives. Després, amb el pas del temps, les coses i els àpats també van canviar. Però és del tot cert que la bona taula (i els preus) van ser un reclam important per al turisme.

Els plats dolços i les postres de pastisseria de les comarques

gironines eren diferents i allunyats dels gustos europeus. En tot cas, els productes més tradicionals de rebosteria i els altres, com els flams o els gelats, serien de gran consum turístic. Però no podem dir que representin específicament cap comarca gironina.

El creixement en nombre, fins a una certa massificació, ha perjudicat certs aspectes de la gastronomia que s'ofereix als forasters, entre ells les postres.

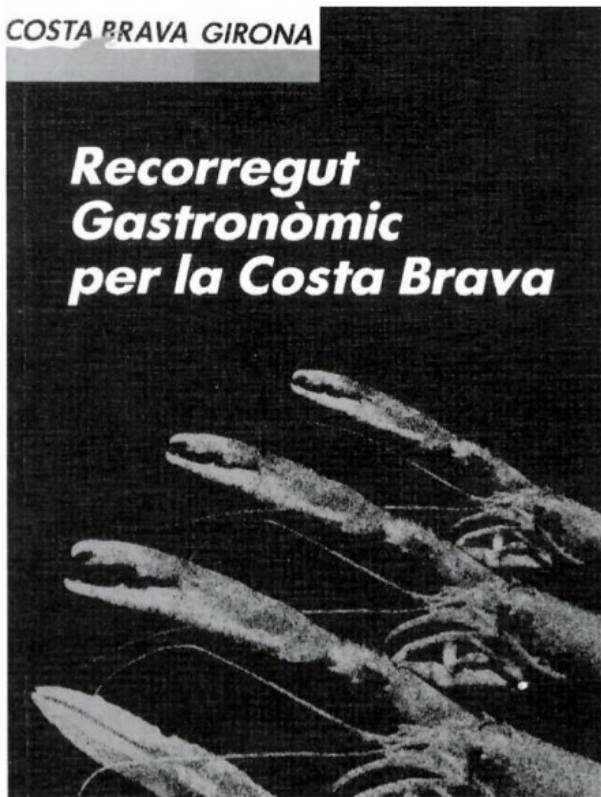
Alguns dolços del país han intentat fer-se un lloc en l'oferta gastronòmicoturística, però cal reconèixer que no s'han pogut exportar, almenys a un cert nivell i amb un volum important, molts productes dolços típicament gironins.

Molt millor resultat s'ha assolit pel que fa al turisme interior. A mesura que els ciutadans del país s'han decidit a descobrir el

Principat, molts productes típics de Girona han tingut una sortida comercial espectacular. En aquesta feina no podem oblidar l'esforç portat a terme per alguns establiments de restauració de les nostres comarques i fins i tot de Barcelona, que han incorporat habitualment aquests productes, des de les galetes més tradicionals a certes postres empordaneses o garrotxines.

COSTA BRAVA GIRONA

Recorregut Gastronòmic per la Costa Brava



Una important aportació a la divulgació de l'oferta gastronòmica de la Costa Brava va ser aquest Recorregut, publicat l'any 1987.

Petit diccionari per a turistes dolços

El Patronat de Turisme Girona Costa Brava va editar recentment una petita guia gastronòmica que inclou els següents termes i productes dolços de les nostres comarques:

bescuit, bisbalenc, blini, bombons de músic, carquinyoli, coca, coca de Sant Joan, crema catalana, cremat, escull, flaona, grana de capellà, jaumet, moixaines, panellets, pet de bisbe, rus, tap, teula, *tortada*, tortell d'Olot, trefí i xuixo.

Aquesta guia, que s'ha traduït a diferents idiomes, permet als usuaris tenir una petita referència respecte de la composició de cada producte i en alguns casos també dóna una orientació territorial respecte del seu origen.

També alguns industrials exemplars han cregut en la qualitat dels nostres productes dolços i han fet un esforç de creació i les inversions necessàries per exportar-los. Veure uns bombons gironins a les botigues dels aeroports internacionals és una satisfacció per als qui sentim aquesta terra. Una imatge impensable fa ben pocs anys, malgrat que tots reconeguem la qualitat d'aquesta Girona dolça.

LES NOVES CREACIONS

21

TORTELLS DE TORTELLA BARRET

*De les comarques
interiors a la costa,
els pastissers gironins
s'esforçen a oferir
nous productes.*

52

La pastisseria, a través del temps, ha evolucionat molt i encara evoluciona. Molts pastissos que abans s'elaboraven en el secret dels obradors de viles i ciutats han passat de moda, ja no es fan i han desaparegut dels aparadors. Altres, en canvi, s'han fet presents en el mercat dels dolços, ocupen llocs de privilegi en l'oferta i són demanats per tothom. Els productes nous substitueixen els productes vells o, potser, els complementen. Ara, les pastisseries del país ofereixen més productes que abans. Els vells es conserven i els nous representen la capacitat d'inventiva dels pastissers, la modernitat i el millorament de l'oferta. Ho hem dit fa un moment: la pastisseria

evoluciona i això és bo, tant per als professionals del ram com per als clients.

Comencem per l'Alt Empordà. A Figueres, ciutat dolça des de sempre, fan ara galetes, cúpules –d'acord amb la tradició daliniana de la capital empordanesa–, delícies i matrimonis que acompanyen les velles flaones, de fama ben arrelada, les galetes i la resta dels productes tradicionals. A Llançà elaboren llances, a Roses rosincs i a l'Escala escalons i esculls, tota una oferta excel·lent i abundant de la inventiva pastissera de la comarca.

Al Baix Empordà també han afinat la creativitat, i així trobem, a l'Estartit, els rocs de les illes

Medes –un nom ben evocador del paisatge local–; a Torroella de Montgrí les batllerines i les rebeques; a Palamós acaben d'inventar un pastís que identificarà la vila amb el nom de gambina, i a Sant Feliu de Guíxols han tret al mercat els ganxons i els trefins, ambdós pastissos lligats íntimament al nom popular dels seus habitants, el primer, i a un dels seus productes d'exportació tradicionals, el segon. I pel que fa a la Bisbal d'Empordà, ciutat de llarga història, que té la capitalitat de la comarca, el darrer invent en el ram de la pastisseria és el cantir, la composició del qual trobareu en el capítol expressament dedicat a la localitat.

Els atlots de Riudellots de la Selva, els tosquistes de Vilobí d'Onyar i les enquesades de Lloret de Mar, productes de comercialització moderna, acaben de fer el pas a la comarca de la Selva, amb la cèlebre gamma de pastisseria fabricada a Santa Coloma de Farners, Arbúcies, Sant Hilari Sacalm, Anglès, la Cellera de Ter i Amer. La Selva, sobretot la Selva interior, és dolça de debò, per la quantitat de pastissos

TOSQUIGETS

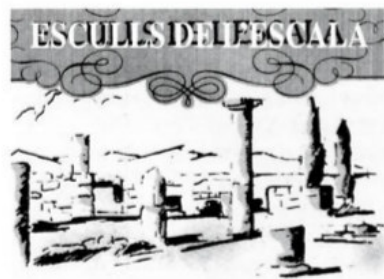
que s'hi produeixen i pel nombre de localitats que els llancen al mercat.

Girona i el Gironès no s'han quedat enrera en aquesta evolució. A Bescanó fabriquen el cucurull, a Salt la farga i a Bordils el "Pastís de poma de Bordils". Quant a la mateixa ciutat gironina, malgrat la desaparició d'algunes pastisseries històriques –Puig, de l'Argenteria; Negre i Pratdesava–, es manté la qualitat dels seus productes, entre ells el xuixo de Girona, un pastís de començament del segle actual, la paternitat del qual s'atribueix a la Pastisseria Puig, del carrer de l'Argenteria, encara que alguns la situen en una altra Pastisseria Puig, del carrer de la Cort Reial, d'un germà del propietari de l'establiment anterior. Tot i això, cal parlar, a Girona, de les noves especialitats a base de xocolata de la Pastisseria Roca, del carrer dels Abeuradors, consistents en els bombons de música, els Girona bombons, i en una mena de taulers d'escacs fets amb xocolata blanca i negra, certament originals.

Els rocs de l'estany, de procedència banyolina, estan relacionats amb l'arqueologia o, més ben dit, amb les troballes arqueològiques efectuades al voltant de l'estany. El dolç es compon de trufa i menta dura i no podem amagar que es tracta de tot un descobriment en el

camp pastisser. A més a més de les *tortades* i de les cansalades, Banyoles també es coneixerà d'ara endavant com la ciutat dels rocs de l'estany, una excusa més per a visitar la ciutat del llac i gaudir dels seus nombrosos encants.

A la comarca d'Olot, a la Garrotxa, la pastisseria ha agafat un aire a la vegada modern i innovador. Els cràters identifiquen Olot com el centre d'una regió volcànica d'origen antiquíssim, de la mateixa manera que els volcans i els volcanets ho fan amb la vila de Santa Pau, reblerta d'evocacions històriques. A la ciutat d'Olot, una nova pastisseria, La Genovesa, que ha obert fa poc les portes a la carretera de les Preses, elabora uns nous pastissos batejats amb el nom d'albercoquines, amb pasta de full, massapà i albercocs confitats, i ben aviat, segons ens han dit, oferiran al públic les jamaicanes, uns pastissos de nova creació banyats amb rom, d'un gran sabor i categoria.



ROCS DE LES ILLES MEDES

A les terres ripolleses també es nota la modernitat en la pastisseria. Assenyalem, si més no, la coca de l'abadessa, la qual, no cal dir-ho, s'ha convertit en el pastís característic de Sant Joan de les Abadesses, malgrat que les abadesses i les monges benedictines aviat farà mil anys que, per raons que serà millor no fer públiques, de moment, van allunyar-se'n per força. Però Sant Joan no ha oblidat mai les seves abadesses i les recorda constantment amb devoció i orgull. La història i la tradició recorden dia rera dia les malvestats que es van cometre amb l'abadessa Ingilberga –la darrera– per obra dels seus germanastres. Els que havien de donar llum, donaren fum.

A la vila de Ribes de Freser, porta de la vall de Núria, s'han tret al mercat, des de fa pocs mesos, els mets, uns pastissets que recorden un personatge típic del poble, aquell que, mentre la força de les aigües se l'enduaia riu avall i la gent, des de la vora, li preguntava què feia, contestava sense immutar-se: "Anar fent...".

I aquestes són, que sapiguem, algunes noves creacions.

A la fàbrica de la raó social Néts de Joaquim Trias, SA, de Santa Coloma de Farners, ubicada a la carretera de Sils, es pot visitar el Museu de la Pastisseria –l'únic existent a les nostres comarques, fins al moment present–, que ni tan sols els profans en la matèria poden deixar de banda. Ens referim només a les nostres comarques, perquè sabem que existeix un altre projecte de museu de la pastisseria a Donosti (Sant Sebastià), al País Basc, sense que, ara com ara, tinguem coneixement del seu estat ni de la seva evolució. Parlant, doncs, exclusivament, del Museu instal·lat a Santa Coloma de Farners, podem dir que es tracta d'un museu nou de trinca, modern, espaiós i ben muntat i ordenat amb molt bon criteri, fruit dels esforços del senyor Salvador Trias, gerent de l'empresa.

El senyor Trias, amb paciència de benedictí i esmerçant-hi, alhora, temps i diners, ha aconseguit reunir una bona col·lecció d'estrils antics de pastisseria, alguns comprats a professionals que han deixat l'ofici, i altres a pastissers que han posat al dia el seu obrador, i han retirat la maquinària antiga. Entre els primers, trobem el senyor Xavier Puig, del carrer de l'Argenteria, de Girona, recentment jubilat; i dels segons, podem esmentar, per exemple, la Pastisseria Batlle, de Torroella de Montgrí, després d'una conversa sostinguda amb el mateix venedor.

No és una feina fàcil i tenim la impressió que tardarà molt a acabar-se –suposant que s'acabi alguna vegada–, però estem segurs que serà molt gratificant per a un professional del ram. Poder veure, d'un cop d'ull, l'evolució de la maquinària a través dels temps; els productes i llurs respectius canvis i la substitució de la llibreta per l'ordinador, representa molts anys de feina, molts esforços i molts maldecaps per a un gremi que en molts aspectes encara

continua utilitzant els mètodes artesanals en la confecció dels seus productes.

Per aquestes raons, i per moltes més, resulta tan interessant el Museu creat per Néts de Joaquim Trias, SA a Santa Coloma de Farners. Un Museu en el qual no hi ha palla. Tot és gra. La història de la pastisseria de l'alfa a l'omega, del principi al final, del passat fins al present, amb les màquines i els papers a l'abast de tothom.

Aquest Museu de la Pastisseria, que de ben segur es farà més ampli i més important en el futur, tindrà, ens sembla, una gran projecció en l'àmbit popular, tota vegada que la gent del país s'interessa en general per la gastronomia i, en un sentit estricte, per la pastisseria. Saber com es fan les teules, els típics barrets de capellà, de Santa Coloma de Farners, o altres productes dolços, només entrevistats en atapeïts aparadors o en capses metàl·liques decorades amb dibuixos i coloraines, és un desig que porta a dintre la gran majoria dels llaminers. Un desig no expressat de viva veu, amagat, recòndit, gairebé secret, però que es manifesta quan la situació ho permet. Per aquest motiu, i segurament per altres que no sabem concretar amb detall, sembla que la vida del Museu serà llarga i profitosa.

La idea que els profans tenim de la pastisseria –una professió artesanal, pacient i metòdica–, no ens obliga a pensar en l'evolució de l'ofici i, sobretot, en l'evolució de la maquinària utilitzada en el decurs del temps.

Tots els que es dediquen a l'elaboració de productes dolços, des del pastisser que treballa individualment en el seu petit obrador, fins a les grans indústries que fabriquen en cadena, s'han equipat amb màquines cada vegada més modernes per tal de produir millor i amb més

rapidesa. Guanyar temps ha estat l'objectiu primordial de totes les persones –i són moltes– dedicades a la pastisseria.

I és, precisament, aquest desig de guanyar temps i de fabricar millor de què parlàvem abans, el que podem copsar visitant el Museu que Néts de Joaquim Trias, SA han instal·lat a Santa Coloma de Farners, a través de les successives màquines que han portat la referida indústria fins al lloc d'excepció de què actualment gaudeix.

De ben segur, el Museu de la Pastisseria tot just esmentat es convertirà ben aviat en una fita obligada, en una parada imprescindible, en una visita segura, per a tots aquells que facin cap a la capital de la Selva.

D'altra banda, una estona esmerçada a visitar el Museu ens introduirà en un món nou i absolutament desconegut, ple de sorpreses agradables per la seva novetat i per la fascinació que els productes dolços han provocat sempre entre els éssers humans.

Resumint un article publicat al diari *El Punt*, de Girona, de data 15 de setembre de 1994, els visitants del Museu podran contemplar la vella maquinària, en la qual destaquen una llevadora de l'any 1869, una pastera de fusta, on es barrejaven l'aigua i la farina per a fer la massa del pa, i el forn de Joaquim Trias, del qual van sortir tantes i tantes teules, quan Francesc i Joaquim Trias i Vilà encara treballaven junts sota la denominació Germans Trias. Es pot veure, a més a més, l'escriptori de l'avi Trias, amb els llibres de comptabilitat, el cèlebre llibre de receptes, una reproducció de la botiga i una exposició de les capses metàl·liques que contenen les galetes Trias. En resum, tota la història de les galetes de Santa Coloma de Farners posada a la vista del públic.

Curiosa tarifa
de preus
del Cafè
del Teatre
de Comèdies
de Girona,
en encetar
el segle XIX
Molts dels
productes, com
es pot veure,
són dolços.

Fórmules
per confitar
del popular
llibre del
segle XVIII.
Secrets
d'agricultura,
casa rústica
i pastoril.
de Miquel
Agustí.

TARIFA

Dels preus a que podran vendre-se en lo Cafè del Teatre de Comèdies de esta Ciudad de Girona las Pastas, Licors, Rostits, y demes que expresa la següent llista.

Gabolsos.....	+
Coras de Grèis.....	+
Flassons.....	+
Panallets fins, la lliura.....	+
Panallets comuns, la lliura.....	+
Rosquillas fines, la lliura.....	+
Rosquillas ordinarias, la lliura.....	+
Melindros, la lliura.....	+
Bolados, la lliura.....	+
Malvasia, la maizadella.....	+
Malaga, idem.....	+
Vi cuit vell, idem.....	+
Vi blanc vell, idem.....	+
Vi de poble, idem.....	+
Lo vas de Malvasia, ó Malaga, que e fassen maizadella, ab un Biscuit.....	+
Lo vas dels demes Vins, que sia Bianch mayadella.....	+
La Botella de Rosolis.....	+
La copa de Rosolis.....	+
La tiera de Xocolate ab dos sacalls, y un vas de Ayguas clara.....	+
Lo vas de Oransa, ó Llimó, ab dos Melindros.....	+
La Tassa de Caffè ab sucre.....	+
Un plat de Crema petit.....	+
Un plat de menja bianch petit.....	+
Cada un Melindro.....	+
Un Calent rostit.....	+
Una Polla rostida.....	+
Un Capó rostit.....	+

Girona de de 18

DE CONFITAR LES HERBES. 119

lo lo hoves vol deli tirar moltes voltes va mexas licor, para pre-
lir moltes voltes a modo de cñica y en quillo de aquillo q' tretz pas-
sals polli va peña de feira del mondo se en dia dia, tal q' lo vras
vras aquell que reira cosa la deslucida que la feta del va va al
alora ha de feta de feira los Espiceros vras moltes voltes va ma
sega de diap, dia alrantes calla ab punta, per la qual clarifica, y
pueden los drayp, y luego a quill mundo de deslucir por feira
en lloca de la deslucida circular molt. Largo y de molt treball, la
qual es una prepa per los Alquimistas, que per gane comuno, y
razones, y en comuna, se gane, y apocenas.

Com se fa la llet verge per feira, se gane Usagorio de se po-
de en polars, oget, potada en salufe ab los onces de viatge
blanch ore o deslucir per cipe de tres hores en un vas part, y en
va alre va an moltes potades a fonde plinaria, o del comonall
argua comuno, de Planchage de Solares, alre familiaris cu
aquella. For deslucida per feira cada va dependencia, y apre
que fira deslucida, aciliora ha cosa jonia.

Aquella llet verge, es lloca para pasar fuch blanch, para
reja, y una volta de la casa.

Elvege
Troja la
plage,
per la
te g' y
de la
ora.

LO MODO DE CONSERVAR Y CONFITAR
las herbas, para de usar y medicinal, quant alveadas.

CAP. XIII.

L A raíz de la herba Aja, se con-
fita de esta manera. Quant her-
ben mediana la raíz la caçura
y vellera, que fira en lo mes
de Octubre, y la hembra en la
terra que li sonda, fergao:
la ab va dray de lo gredre, y
apre manda ab va gano:
que tall he, e foga que la
raíz fira gulla la tendran en
dos o tres pava de l'argardí
de un dia, y fenda bullir ab vi-
nagre, en va parotes de Arax,
de comera que los onces con-
pagan comar, apre les faren licor tres dias al sol, y palle les
lres dices de via ulla zona que fa comonada, y palle lo vi-
que fa comonada, de modo que eligan en comul, y de la

de modo
de alre-
car p' el
se com-
de la
ora.

2

BEGUDES DOLCES

22

56

En el llarg repertori de les begudes dolces –de les begudes dolces gironines, naturalment– el garnatxa serà, potser, la més reconeguda i acreditada. N'hi ha d'altres, evidentment, de les quals en donarem igualment notícia, però sembla demostrat que, entre nosaltres, el garnatxa és la que s'emporta la palma.

Segons el *Diccionari català-valencià-balear*, d'Alcover i Moll, el garnatxa és un “vi que es fa bullint la meitat del most abans de fer-lo fermentar amb l'altra meitat”. El producte és, doncs, un vi especial, de gust dolç, molt indicat per acompanyar les postres.

Sens dubte, el garnatxa ha estat



Les begudes dolces sempre han tingut un mercat excel·lent entre nosaltres.

una de les begudes dolces que ha perdurat més anys en el nostre país. Prové d'un cep d'origen italià, anomenat *vernaccia* i podem trobar-la documentada des del segle XIV, en el llibre del *Terç del Cristià* de Francesc Eiximenis, que anomena el garnatxa sota el nom de *vacia* (beguda procedent del raïm del cep *vernacia*). No es pot pas desmentir, doncs, la seva procedència italiana, lligada, segurament, amb les guerres que els catalans sostingueren a les illes de Sicília i de Sardenya i a la pròpia península italiana –al

sud sobretot–, en el decurs dels segles XIII i XIV. La dominació de Catalunya, primer, i del regne d'Espanya, posteriorment, durant segles, afavorí l'intercanvi mutu de productes i de costums, fent del comerç un sistema de vida que provocà un moviment econòmic de grans dimensions. Una frase de l'almirall Roger de Llúria explica clarament la situació de la Mediterrània occidental en aquella època: “Ni els peixos podien viure en aquestes aigües si no portaven gravat al llogotip l'escut d'Aragó”, o una llegenda semblant, que posada en boca

de l'heroi adquireix una singular importància.

El garnatxa, per tant, vingué d'Itàlia, de la península italiana, i ja es consumia a Catalunya en el segle XIV. És un vi vell –sis segles i escaig–, que no ha perdut la vigència i que manté un prestigi adquirit al llarg del temps entre els seus consumidors. A l'Alt Empordà, especialment, que és la terra vinícola per excel·lència en l'àmbit de les comarques gironines, el garnatxa s'elabora i es consumeix en nombroses ocasions. Per definició, és el vi de postres més tradicional de la nostra terra.

El moscatell –vi molt dolç i d'alta graduació, que es fa del raïm del mateix nom– i la mistela –most barrejat amb esperit de vi i sucre que no arriba a fermentar i constitueix una beguda espirituosa i dolça–, també forma part de l'oferta gironina de vins i begudes dolces, igual com el cava, amb producció igualment notable a l'Alt Empordà i a Blanes (s'havia fet cava, aleshores *xampany*, a llocs que poden semblar sorprenents com Tossa de Mar). Es sabut que la dolçor del cava depèn de la quantitat de sucre que s'afegeix en el procés de doble fermentació, a partir del *brut nature* original.


Pel procediment de destil·lació tenim un licor dolç extraordinari

que és la ratafia, que demana un llarg procés de 40 dies i nits a sol i serena (naturalment es tracta de ratafies artesanes) i un seguit d'herbes aromàtiques que són el seu veritable secret. La ratafia ha esdevingut un producte representatiu de les nostres comarques del Pirineu. Una destil·leria garrotxina ha comercialitzat una ratafia industrial prou correcta. Però, les familiars mantenen un prestigi total entre els amants d'aquests productes. Tot i això, la seva elaboració, lamentablement s'està perdent. Anotem, amb esperança, que Besalú, Santa Coloma i altres indrets organitzen els seus concursos de ratafia, amb uns resultats positius. Potser no s'ha perdut tot.

Finalment les darreres modes de begudes dolces s'enceten, precisament, per mitjà d'una altra destil·leria gironina, que des del Pont Major i tot utilitzant les pomes ha difós els seus productes arreu de l'Estat. L'èxit ha estat espectacular, sorprenent, amb imitadors en tota la competència. L'oferta s'ha ampliat i millorat amb licors dolços, aromatitzats amb tota mena de productes naturals: gers, cireres d'arboç, préssecs. Els *xupitos* han esdevingut la moda del consum de begudes dolces en la qual les terres de Girona hi han dit la seva.



RATAFIA ELABORADA SEGUINT LA
RECEPTA GUANYADORA DEL
CONCURS DE RATAFIES CASOLANES
QUE TÉ LLOC CADA TARDOR A BESALÚ
1994
DOLORS COMPTA i GRATACOS



24% ALC. CONT. 70 cl.

ELABORADA I EMBOTELLADA A OLOT, GARROTXA
PER EN XAVIER CODINA I GÜELL, R.E. 5.415-GE

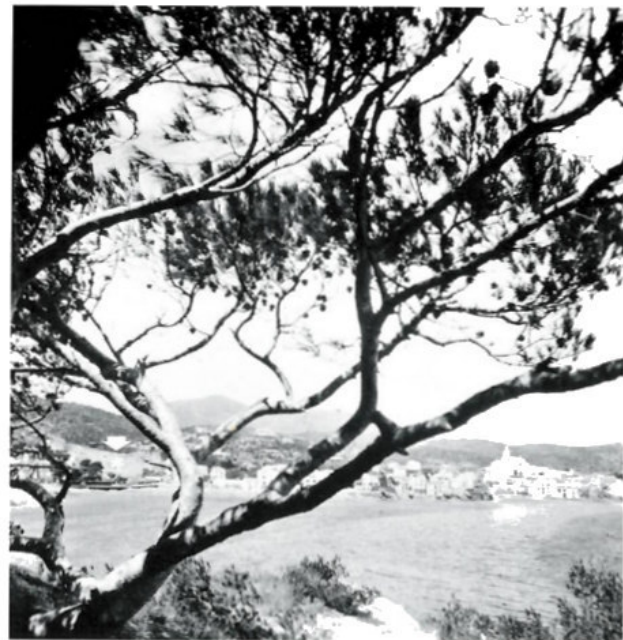
El concurs de ratafia de Besalú és un dels més prestigiosos de les comarques gironines, però no pas l'únic.

ELS TAPS DE CADAQUÉS

23

58

El sector industrial gironí que en el decurs del temps s'ha distingit més pel seu dinamisme i capacitat exportadora és el del suro. I molt concretament, la seva especialitat dels taps. S'han venut, se'n venen i esperem que es continuïn venent taps gironins arreu de la geografia del vi. Des de Sud-àfrica a Xile, dels EUA fins a Austràlia. El tap és, per altra banda, un element essencial per a mantenir la qualitat del producte vinícola corresponent: "Gràcies al tap, el vi assoleix, finalment, una dimensió temporal. Per mitjà del tap, el vi respira i, com tot ésser vivent, canvia", escriu encertadament l'especialista francès Marc Gérard, en el llibre *Les vins de Gala*. Com a



Els taps de Cadaqués són productes amb personalitat, com la població que els produeix.

il·lustració d'aquesta part de l'obra, un oli de Dalí, dedicat al suro, homenatja la matèria primera que genera els taps d'aquest país, que són els millors del món, si el suro és empordanès.

Aquestes reflexions a l'entorn dels taps i la seva presència en la vida de les nostres comarques, calia fer-les per a situar-nos en el context que va permetre crear un dels productes dolços més representatius de la pastisseria empordanesa i, concretament, de Cadaqués. Naturalment, es tracta del dolç conegut

senzillament com el tap; puntualitzem: tap de Cadaqués.

Actualment, els únics taps elaborats a Cadaqués són aquests: els fets amb una base de pa de pessic, amb un dolç secret que els fa únics. Cadaqués, avui dia, està molt condicionat pel fenomen turístic. Té poc a veure amb el que fa quasi mig segle retratava Josep Pla, en una obra única, *Cadaqués* (volum 27 O. C.).

Si a la darrerria del segle XIX la fil·loxera va fer desaparèixer el vi cadaquesenc, "gros, de rost, un punt generós, d'elevada

graduació”, els fets de 1956 malmenaren els olivets, el turisme ha esvaït la salaó d'anxoves, les millors del litoral d'aquell país, en opinió compartida. Sense vi, els tapers tenien poca feina. La vegetació de la península del cap de Creus no presenta alzines sureres, per tant, a Cadaqués de taps de suro en calien per al vi casolà. Acabat aquest, acabats els taps.

Qui ho havia de dir que els taps no abandonarien Cadaqués! La seva producció és estrictament artesana, familiar, malgrat que la



A base d'un treball artesà els taps han esdevingut únics en la pastisseria de l'Alt Empordà.



demanda és notable. Alguns establiments empordanesos de restauració els han incorporat a la seva oferta gastronòmica. Es poden gaudir al natural o flamejats. Recomanem ambdues versions.

Per tant, tret d'aquestes excepcions puntuals, podem dir: "Qui vulgui taps que vagi a Cadaqués". Oferts en capsas discretes, o en humils paperines, els taps de Cadaqués són, avui per avui, el dolç producte que més projecta aquesta població que ha tingut en Salvador Dalí el seu més gran promotor turístic i artístic. Però cal dir, justament, que els taps hi han ajudat. Si als molts encants de Cadaqués i del seu entorn hi afegim la sorpresa d'aquest dolç, el viatge haurà estat del tot aprofitat.

L'OFERTA DE FIGUERES

24



A Figueres el pastís més dalinià és la cúpula.

60

La ciutat de Figueres és la capital de la comarca de l'Alt Empordà. La decadència de Castelló d'Empúries, al principi del segle XIV, i la seva situació estratègica a frec de la carretera que comunicava el Principat i Espanya amb la Catalunya Nord i amb la resta del continent –l'antiga Via Augusta dels romans, molts trams de la qual encara es conserven– van fer-la important. A poc a poc, mentre la vila de Castelló s'extingia, administrativament parlant, Figueres esdevenia la veritable capital de l'Empordà. Al principi del segle XVIII, amb la construcció del castell de Sant Ferran, es convertí en una plaça forta i cobejada, en la clau del territori català, al sud del Pirineu.

Des d'aleshores, Figueres no ha fet més que créixer en tots els sentits, i és, avui, un nus de comunicacions, un mercat de primera categoria, una ciutat industrial i agrícola alhora, amb uns magnífics museus –el Dalí, sobretot– i una oferta gastronòmica interessantíssima.

En el camp de la gastronomia dolça, dins les comarques gironines, Figueres és un exponent de primera magnitud. Esmentarem, de passada, les flaones de l'Empordà, farcides de crema, un dels productes més antics de la pastisseria, del qual hem fet menció en parlar de

Torroella de Montgrí. Tampoc no podem deixar al tinter els xuixos de la Pastisseria La Cubana, del carrer Nou figuerenc, un nom de reminiscències colonialistes, un dels establiments emblemàtics de la ciutat. Els nostres avantpassats lloaven amb delectació els xuixos de La Cubana i no s'amagaven pas de dir que eren els millors que havien menjat en tota la seva vida. En comentar aquest fet amb la mestressa de La Cubana els primers dies de l'any 1996, ens deia que els seus xuixos "...eren millors que els de Girona". Aquesta breu frase, en boca d'un figuerenc, o d'una figuerenca, és molt important.

A La Cubana, pastisseria fundada l'any 1898 –li manca tan sols un any per a celebrar el primer centenari-, elaboren dos productes relacionats amb el geni figuerenc de la pintura: Salvador Dalí. Un, la cúpula Daliniana, és una especialitat de la casa i es compon de *tortada*, farina, sucre, ous, mantega, ametlla, licor, canyella, llimona i fruits secs. L'altre, la galatea, fabricat pel conjunt de les pastisseries figuerenques, té com a ingredients l'ametlla, la clara d'ou i el sucre.

A Figueres mateix, al carrer de la Muralla, prop de la cantonada amb el de Peralada, trobem el Forn de la Barceloneta (especialitats de Figueres) del qual es posseeix documentació des de l'any 1885, tot i que sembla que, segons informacions proporcionades pels propietaris, l'establiment ja existia abans d'aquesta data, però no se sap ben bé des de quan. Es pot assegurar, no obstant això, que sobrepassa llargament el centenari.

L'especialitat del Forn de la Barceloneta són les galetes de

molts diversos tipus i característiques, entre les quals destaquen per la seva forma semblant a les teules de Santa Coloma de Farners, les que a Figueres s'anomenen corbades, juntament amb els famosos i tradicionals carquinyolis, les galetes fetes a base de coco, etc. Una oferta variada i un producte excel·lent que honora la ciutat i la raó social que les posa al mercat.

Els ingredients utilitzats en la seva elaboració són els següents: farina, sucre, grasses vegetals, essències, vainilla, llimona, pinyó, ametlla i coco, ous, dextrosa i impulsor de massa.

No s'acaba aquí, tot i ésser força extensa, l'oferta pastissera de la ciutat de Figueres, que en alguns productes sembla tocada per un cert aire afrancesat, absolutament allunyat de la violenta tramuntana.

Així com tot fa pensar que les flaones –un dels dolços figuerencs més tradicionals– provenen del sud, perquè el seu currículum s'inicia amb els àrabs, hi ha altres productes que tenen tots els trets d'haver nascut a



L'establiment figuerenc que regenta la senyora Carme Lacasa, fundat l'any 1885, dona testimoni dels seus orígens utilitzant aquesta imatge.

l'altra banda dels Pirineus. Els xuixos, per exemple, en són una bona mostra. Ja sabem que hom els anomena xuixos de Girona i que l'Ajuntament de la ciutat immortal els considera com a cosa pròpia, però és evident que el nom és francès i ben francès i que no se sap on aparegueren per primera vegada.

Molts francesos del Rosselló, del Vallespir i del Conflent vénen a menjar cada dia en restaurants de la ciutat i han imposat els seus costums i gustos en les cartes respectives. En les postres també? Segurament, raó per la qual no ha d'estranyar aquesta influència francesa en la gastronomia local de què parlàvem suara.



Un altre dels més antics establiments de pastisseria de Figueres manté un aire colonial.

LES GALETES DE CAMPRODON

25

62

La vila de Camprodon, a l'aiguabarreig del Ter amb el Ritort, fou, al final del segle XIX, la pionera de l'estiueig al Pirineu català, i ara, quan ja s'acaba el XX, una de les capitals comarcals dels esports d'hivern. La proximitat de les pistes d'esquí de Vallter-2000, situades al terme municipal de Setcases, en són la causa.

Però no tot s'acaba amb les vacances d'estiu o amb els esports d'hivern, a Camprodon. El paisatge que envolta la localitat i els monuments propis i els dels pobles veïns fan agradable l'estada. I també fan còmode i curt el sojorn uns productes camprodonins que s'han projectat arreu del país i també a l'estranger per la seva qualitat

inqüestionable: les galetes. Tant és així que visitar Camprodon i no comprar les galetes de la vila es converteix en una mena de pecat difícil de perdonar.

Birba i Pujol, per ordre alfabètic, són dos cognoms emblemàtics de Camprodon. Galetes Birba i Galetes Pujol, o a l'inrevés, són dues marques de prestigi, consolidades i a bastament conegudes per la seva qualitat, sense cap mena de dubte. Primer van néixer les Galetes Birba; després aparegueren les Galetes Pujol. Ara, totes dues coexisteixen en el mercat, com els dos símbols de la indústria galetera de Camprodon.

La professionalitat ben coneguda



Aquest anunci de galetes de Camprodon, datat l'any 1910, va ser seleccionat per l'originalitat del seu grafisme i incorporat al Llibre dels anuncis, d'Enric Satué. Heus ací una mostra de l'actual grafisme del mateix producte.

dels fabricants del producte, la qualitat de les primeres matèries i el treball seriós i acurat dels homes i les dones de Camprodon han obrat una bona part del miracle. I l'altra? Qui ha obrat l'altra part? Qui és l'autor de la resta del miracle de les galetes camprodonines?

Hom sospita que l'aigua de la vila d'aquesta Suïssa catalana –com ells mateixos s'han batejat– també hi té una influència bàsica. Perquè les galetes de

Camprodon, tenint en compte els productes emprats en el procés de fabricació, podrien veure's imitades en un altre lloc sense que es notés cap diferència. Per això creiem que l'aigua es converteix en un component imprescindible i inimitable. Breu: les galetes de Camprodon, a més dels productes primers de gran qualitat, contenen aigua de Camprodon.

Arreu del país, en botigues i supermercats trobareu galetes de Camprodon. Són, en un altre estil, com les de Santa Coloma de Farners: omnipresents. I això, aquesta omnipresència, només es pot aconseguir d'una manera: amb la bondat i la qualitat del producte, premissa absolutament necessària per a lluitar amb èxit en un món sense pietat, el de l'oferta i la demanda.

Si teniu davant dues capsas de galetes, una de la marca Birba i l'altra de la marca Pujol, la

primera està decorada amb un dibuix del Ter, vist des de la banda dreta del corrent, damunt del qual cavalca l'arc de mig punt del pont Nou, mentre es veu, al fons, l'agombolament de cases de la vila.

Aquesta denominació ens confirma l'existència d'un pont anterior, el Vell, tot i que no sabem si es trobava en la mateixa situació que l'actual, més amunt o més avall.

A la part posterior de la capsa es veu, de dalt a baix, un dibuix de la fàbrica i la següent llegenda en castellà i en català :

"A BIRBA elaborem galetes des del 1910. *El deliciós sabor de les 11 varietats diferents que conté aquest estoig és el fruit de la utilització dels millors ingredients i d'un acurat i artesà procés d'elaboració...". Quant als ingredients de les Galetes Birba, són els següents: farina

de blat, sucre, mantega, xocolata, ous frescos, ametlla, avellana, olis vegetals, coco, llet, llevat, sal i aromes vegetals.

La capsa de Galetes Pujol té a la part superior el dibuix d'un paisatge alpí, amb muntanyes nevades, una casa i uns avets, i a l'esquerra l'emblema de la casa, amb el pont Nou i la llegenda "Galletas Pujol. Camprodon".

Pel que fa als ingredients, són aquests: farina de blat, sucre, greix vegetal, glucosa, cacau en pols, coco, margarina, ous, llet en pols, mantega, sal, emulgent: lecitina de soja, caramel de sucre, fècula de blat de moro, gasificants: bicarbonat amònic (H-11.181), bicarbonat sòdic (H-8186) i aromes naturals.

Tant les unes com les altres, les Birba com les Pujol, ofereixen a un hipotètic i futur comprador un segell de qualitat. Les Galetes Pujol o les Galetes Birba, ambdues camprodonines de naixement, ofereixen als seus consumidors una qualitat i una varietat dignes d'elogi.

Si algun turista escadusser se'n va de Camprodon sense una capsa de galetes sota el braç, és ben segur que no ha copsat el millor de la vila.

Galetes Birba i Galetes Pujol. O Galetes Pujol i Galetes Birba. És igual.



La Pastisseria Pujol, origen d'unes excel·lents galetes de Camprodon, establiment situat als Quatre Cantons, va patir els efectes de l'aiguat de 1940.

EL LLARG CAMÍ DEL FAJOL

26

64

“**T**an segur com el fajol a Olot”. Amb aquesta dita queda perfectament identificat aquest producte amb un territori: Olot i la seva comarca. Però, què és el fajol?

Segons els manuals de botànica al nostre abast, es tracta d'una “planta poligonàcia, d'un metre d'altura, amb fulles grans de perfil coronari, flors blanques, un fruit de color negre i triangular. És una planta (*fagopyrum esculentum*) originària de Manxúria i Sibèria Central, des d'on va començar a caminar vers Europa i, avui fins es cultiva en molts indrets d'Amèrica. Creix fàcilment en terres pobres on no ho farien altres productes. No es pot dir que sigui un cereal veritable. La

diferència està en les seves arrels. El fajol manté l'arrel única, mentre que els cereals la tenen fascicular. El seu desenvolupament s'afavoreix en climes humits i freds. El seu cicle vegetatiu és de 10 setmanes”.

Evidentment, la popularitat del fajol, que només és conreat a la Garrotxa, que sapiguem, la tenim de la mà dels pintors de l'Escola olotina. Els Vayreda i els Berga, bàsicament, van pintar dotzenes de camps de fajol. Són obres de gran qualitat. Defineixen perfectament la realitat agrícola de la comarca, a la darrereria del segle XIX i primers anys del XX. Sempre representen camps florits. El moment de la floració del fajol,

blanc impecable, produeix una qualitat cromàtica, malgrat la simplicitat del color, impressionant.

El fajol, la seva grana, esdevenia una farina, la qual, degudament pastada, permet la producció d'unes farinetes de fajol, unes postres senzilles i pròpies d'una economia rural minsa. Segons el malaguanyat Antoni Costa i Bayona: “les farinetes de fajol són el resultat de bullir la farina de fajol, de color grisós, amb aigua i un polsim de sal. Cal anar remenant la perola fins que queda una pasta espessa i dúctil; llavors es posa en motlles que poden ésser rectangulars o en plats fondos. Així surten una mena de pans que cal guardar en llocs on es puguin assecar”.



Les diferents formes de presentació del fajol



Aquestes farinetes, degudament fregides i ensucrades, esdevenen unes postres de perfecte identificació amb la Garrotxa. També es poden consumir sense sucre, però són més difícils d'empassar.

En resum, podem dir que eren un menjar rural i auster. Progressivament se n'havia abandonat el consum i el conreu. Era quasi impossible de localitzar un camp de fajol a la Garrotxa. Cal dir que són unes plantes que malgrat créixer en indrets pobres, esgoten la terra, l'empobreixen de sals minerals. A mesura que els nostres pagesos van aplicar tècniques i coneixements van seleccionar també els productes que calia conrear. Van deixar de banda el fajol. Però d'uns anys ençà, especialment seguint el corrent dels productes naturals, l'agricultura naturista, s'ha

evidenciat una recuperació del fajol. A les fires de productes artesans i naturals s'han tornat a veure les farinetes de fajol. Benvingudes.

Una altra cosa és que el seu consum hagi esdevingut habitual. Tal volta els garrotxins, tocats per un cert aire de romanticisme, comprin, en aquestes fires i mercats tradicionals, farinetes de fajol. Però, tornaran a taula, almenys regularment? L'oferta del producte, la seva presència en punts de venda, significa una certa recuperació del conreu. No cal dir que els camps de fajol (en llengua castellana rep l'arabitzant nom d'alforfón) en florir ho segueixen fent amb el seu blanc impecable que captivà la sensibilitat dels artistes garrotxins més preuats. No sembla, en canvi, que les noves

Malgrat la pressió dels nous productes, el fajol encara se sembla a la Garrotxa.

generacions de pintors acceptin el repte de recuperar a les seves obres els camps de fajol.

Com a postres carismàtiques de la Garrotxa, el fajol és únic.

Les varietats del fajol

Les varietats conegudes del fajol són: en primer lloc la del fajol tradicional, *Fagopyrum esculentum*, que és el més habitual en els camps garrotxins. També tenim l'anomenat *Fajol boig* nom científic, *Fagopyrum tataricum*, la diferència la tenim en les flors que són més petites, groguenques o verdoses, que es formen en raïms paniculats. Finalment encara tenim el *Fajol bord*, nom científic *Polygonum convolvulus*, també de la mateixa família, que és una planta anyal que es desenvolupa fins a superar el metre d'alçada, són característiques les seves flors blanquinoses i creix amb gran abundor i facilitat en tota mena de camps, horts i vores de camins. La seva utilitat és nul·la, pràcticament només com a pinso de conills, que no sempre l'accepten.

BANYOLES: "TORTADES", ROCS I CANSALADES

27

66

La situació de la ciutat de Banyoles, a l'entorn de l'estany, és única al nostre país. Aquest privilegi, determinat per la geografia, ha definit la personalitat d'aquesta població, un dels indrets habitats més reculats de Catalunya, com ho demostra la gran quantitat de recuperacions prehistòriques que regularment apareixen en aquest espai. Els banyolins també queden definits per l'entorn. Banyoles és, per tant, una de les referències més conegudes de casa nostra. El fet de ser l'escenari de les competicions de rem dels Jocs Olímpics de 1992, encara va refermar més, si cal, aquesta identitat i projecció.

Però entre els elements que



Les tortades han estat i són uns dolços emblemàtics de Banyoles.

ajuden a identificar Banyoles tenim les seves especialitats de pastisseria. Dues amb una presència en el temps prou considerable. Una tercera és més recent, comença amb l'actual dècada i ràpidament ha refermat la dolça oferta banyolina.

Les *tortades* arrenquen del segle XIX, almenys en l'abast comercial. Possiblement aquest pastís que avui s'elabora com sempre, a base d'ametlla i amb un motlle especial en forma d'ona, ja es feia abans de la data esmentada, en moltes cases de Banyoles i la seva rodalia, abans de sortir als aparadors. Quelcom de semblant es pot dir de les cansalades, un producte que

evidentment no té res a veure en matèria de gust i composició amb el producte carni del mateix nom. En tot cas, unes formes i unes presentacions que de lluny o de prop ens ho recorden. Ambdós han estat i són productes que defineixen la pastisseria tradicional de Banyoles.

En encetar els anys noranta, un establiment de la plaça Major en va crear un de nou que, ben aviat, també es va identificar amb la ciutat: els rocs de l'estany. Sembla que tot va venir arran de les troballes arqueològiques que es feren a l'entorn de les edificacions de la futura Vila Olímpica. El resultat ha estat positiu. S'ha creat un dolç que gosariem qualificar de

sofisticat, fet a base de trufes i menta dura. Tota una troballa, encara que no sigui precisament arqueològica.

Com podem veure, en un espai concret i limitat, on se situen les pastisseries més importants de la ciutat del llac, hi tenim una oferta singular i com en altres poblacions ajuda notablement la promoció local per l'efecte del bon gust dels dolços creats i recreats. Uns són fruit de la tradició; els altres, de la innovació.

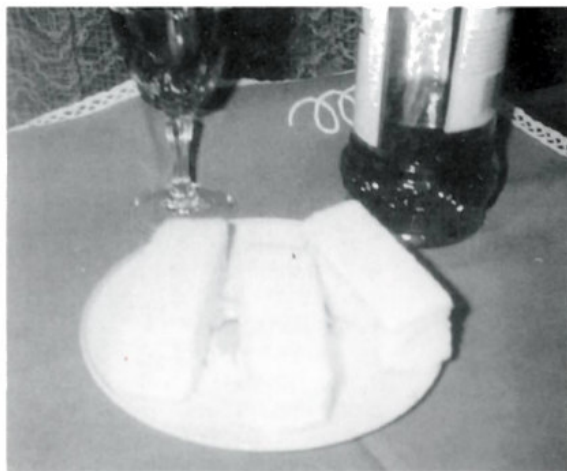
Els clients d'aquests productes es reparteixen en proporcions quasi idèntiques entre locals i forasters. Banyoles, per aquests atractius naturals i artístics, és un dels punts més importants de la geografia turística de Catalunya. Molts d'aquests



Els rocs de l'estany, un dolç nou elaborat per un establiment de la plaça Major i que ha esdevingut ràpidament emblemàtic de la ciutat. El seu nom i la seva qualitat, dos encerts.

visitants procedeixen d'altres comarques del país i, per tant, les seves estades fàcilment van més enllà de les passejades amb barca per l'estany, i no s'obliden de visitar també les pastisseries. Possiblement el producte més exportat sigui la *tortada*. El pes de la tradició és molt important. L'oferta variada

Les cansalades, un producte senzill i d'un gust que identifica la pastisseria més autènticament banyolina.



de la pastisseria local ens permet quedar bé igualment amb les cansalades i els rocs de l'estany. Què més podem demanar?

Les cansalades amb sucre

Possiblement l'origen més reculat de les cansalades de Banyoles, és a dir les cansalades dolces siguin les anomenades cansalades amb sucre, que tenim documentades l'any 1537, exactament escrit cansalada ab sucre, encara que es tracta d'un sistema de conservació, és a dir que en lloc de conservar la cansalada amb sal, com és tradicional arreu, es feia amb sucre.

Aquest procés donava a la cansalada un gust especial, evidentment molt més dolç, de manera que era un producte diferent del convencional. Aquesta fórmula no sembla que tingués una gran acceptació. Tal volta era una pràctica alternativa en situacions en què no es disposava de prou sal. No hem d'oblidar que la sal era un producte escàs i apreciat i utilitzat igualment per les transaccions, era moneda corrent.

En restaria, en tot cas, el record que els pastissers banyolins van saber conservar per mitjà del seu singular i únic pastís.

QUÈ FAN A GIRONA

28



*Els pets de bisbe,
una creació recent
en la pastisseria
de la ciutat de Girona.*

68

“**A**quí atribuïm una considerable importància a las golosinas, una importància que a veces nos puede llevar a dejar en lugar secundario la labor más o menos sabia de la cocinera”. Amb aquests mots, el recordat mossèn Carles de Bolós i Vayreda, Gerion, descriu en un “Ángulo de la ciudad”, titulat “El invitado a postres”, la gran consideració que tenia en una certa Girona participar en el moment dolç de l'àpat. Els habitants d'aquesta ciutat són molt entesos amb els productes de pastisseria.

El calendari litúrgic assenyala el dolç de cada moment. Uns són identificats amb la ciutat, altres compartits amb el país: el tortell

de Reis, el del Ram, els bunyols quaresmals, les mones pasquals, les coques de revetlles, els panellets de Tots Sants, els torrons i altres delícies nadalengues.

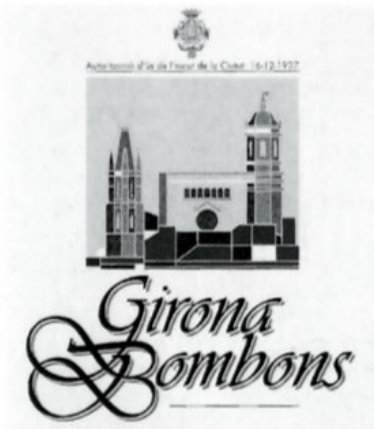
Però és evident que els professionals pastissers de la ciutat han fet un esforç per a identificar Girona amb un seguit de productes dolços reeixits. Elements i figures que defineixen aquest esperit entre quatre rius han esdevingut plaers del paladar. Cal esmentar-ne alguns.

Comencem pel Call. Aquest barri jueu ha merescut l'atenció dels pastissers de la família Pujolràs, creadors dels estels del Call, que d'acord amb una antiga recepta jueva, amb l'ametlla com a

protagonista, ha permès d'obtenir un producte eficaç tant pel gust com per la promoció ciutadana.

La venerable figura del patró sant Narcís ha inspirat els pets de bisbe, que els Faure han encertat a fer en el seu obrador tradicional. És un dolç senzill i amable de preu, que permet una projecció ciutadana envoltada de simpatia. Els resultats són positius.

El mateix establiment que ha creat els pets de bisbe ofereix un ampli ventall de productes relacionats amb les tradicions més autènticament ciutadanes. En primer lloc, les mosques del mateix patró. Uns delicats productes de xocolata, res a veure amb l'insecte un xic desagradable en què estan



Els bombons que porten el nom de Girona han ajudat a difondre el perfil de la ciutat arreu del món.

inspirats. La seva oferta inclou el simpàtic *Tarlà* i fins una personalitat política ciutadana.

Els estels del call tracten de recuperar els dolços tradicionals del barri jueu.



Estels del Call

Pensem que pocs alcaldes del país disposen d'un *monument* dolç com el creat per la família Faure. És una fórmula comercial inspirada que ens demostra, una vegada més, que la pastisseria és en primer lloc una creació artesana. És en aquest nivell en què sempre anirà un pas per davant de l'activitat industrial.

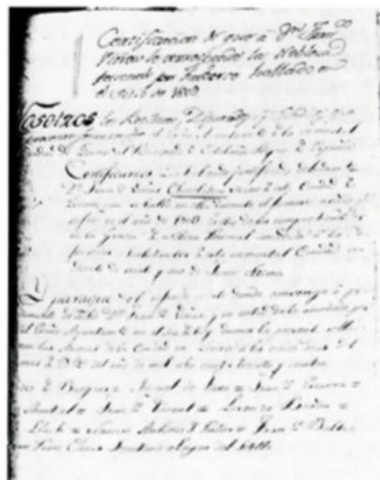
Una altra família de pastissers gironins, els Roca, vinguts a la darrerria dels anys vint, ja han incorporat la tercera generació i han fet molta feina per identificar la ciutat amb un seguit de productes dolços amb una projecció exterior extraordinària. La seva aposta, la seva confiança en la seva ciutat, els ha permès de crear una oferta de qualitat sòlida, sempre associada amb Girona.

Un tret comú en els tres exemples emprats: es tracta de productes creats per famílies de pastissers. Assenyalem que un dels reptes del sector és garantir aquesta continuïtat generacional. L'exigència horària i el treball intens en les jornades festives no sempre són acceptats pels joves. Per sort, quan es transmet aquest ofici, els resultats són esplèndids.

Document on es concedeix "noblesa personal", al xocolater Francesc Viñas, per la seva participació en la defensa de la ciutat de Girona, en el setge de 1809.

El noble xocolater gironí

La història de la Girona dolça amaga sorpreses com la de Francisco Viñas, a qui va correspondre *noblesa personal*, per haver restat a la ciutat "...durante el famoso asedio que sufrió en el año 1809", segons consta en els arxius municipals que guarden el corresponent certificat, expedit l'any 1834 a petició de l'interessat i en el qual consta la seva professió de "chocolatero", i en què s'afegeix a més a més: "Es otro de los comprendidos en la Gracia de nobleza Personal concedida a los Defensores habitantes de esta inmortal Ciudad con decreto de veinte y uno de julio último".



ENTRE EL RUS, EL BISBALENC I ELS CÀNTIRS

29



70

La capital del Baix Empordà manté un nivell de dolçor extraordinari. Si la producció ceràmica és el producte que ha definit i projectat aquesta ciutat arreu del país, juntament amb l'esperit musical i artístic de la cobla La Principal de la Bisbal, que és l'oficial de la Generalitat, les pastisseries locals mantenen una veritable cursa per demostrar que els seus respectius productes defineixen igualment el caràcter local. Els resultats són esplèndids per als llaminers. Una visita a la Bisbal d'Empordà esdevindrà una temptació en què recomanem caure.

Un d'aquests productes, possiblement el més popular, ha estat també el més polèmic. Es

tracta del bisbalenc. Utilitzar un gentilici per batejar un pastís és fàcil i sorprenent. Situació acceptada, però no del tot compartida. Per alguns fills i residents a la Bisbal resulta càustic ser considerats uns pastissos. Però és evident que els bisbalencs (dolços) han assolit una projecció exterior indiscutible. Els orígens del pastís, segons Jordi Frigola i Arpa, es poden situar en la pastisseria de la seva família materna "a partir del 1883 pel cap baix" (*Punt Diari*, 3 d'octubre de 1982). Aquest obrador de la família Arpa l'adquirí Modest Sans l'any 1927 i aquesta família donà un nom al pastís en qüestió, el que

En aquest entorn característic de la Bisbal hi tenim les pastisseries més conegudes.

coneixem i que generà comentaris de tot tipus.

La segona fita dolça de la Bisbal d'Empordà correspon al rus. Aquest pastís, de textura totalment diferent al bisbalenc, es defineix tradicionalment pel gust que tenia el matrimoni Woevodsky-Webster, fundador del conjunt de cap Roig, a Calella de Palafrugell, per aquest tipus de producte que, certament, és típic de la tradició pastissera de l'Europa central i

eslava. Si el bisbalenc s'identifica amb la família Sans, el rus correspon a la família Massot. I si el primer ha defensat amb patents la seva creació, el segon ha fet el mateix. Tenim bisbalencs i russos perfectament registrats i protegits per les lleis.

De tota manera, la gran difusió assolida per aquests productes ha permès que malgrat les restriccions legals corresponents, és a dir les limitacions a utilitzar els noms dels productes, dret reservat als propietaris de les marques respectives, no desvetllem cap secret en dir que a qualsevol de les pastisseries de la Bisbal d'Empordà i fins a les d'altres comarques de Girona tenim aquests productes típicament bisbalencs. No ens ha de sorprendre, ni sorprèn, al menys ho suposem als seus respectius creadors. La popularitat assolida comporta imitacions immediates. Són millors les *versions originals*, que aquestes *còpies*? Ja sabem que en qüestió de gustos... De tota manera una recomanació personal és la d'adquirir cada producte en el seu lloc. Sembla una millor garantia.

ESPECIALITAT EL CÀNTIR



**Pastisseria
Massot**

RUS: especialitat de la casa

(MARCA REGISTRADA)



El bisbalenc, amb polèmica inclosa, és un dels dolços més populars, no sols de la Bisbal: és conegut i apreciat arreu del país.

Els darrers a participar en aquesta dolça cursa pastissera han estat els Font. A mig camí dels altres dos establiments, sempre al rovell de l'ou urbà, al marge dret del Daró, van crear, a la tardor de 1994, els càntirs. En

El producte més nou de la pastisseria bisbalenca és el càntir.

El rus és l'altre gran dolç de la Bisbal d'Empordà. Un producte també registrat.

el marc perfecte del castell es va presentar aquest pastís fet amb un pa de pessic amb una confitura suau al centre, que ofereix el perfil del càntir tradicional. Com reconeix la família creadora, es vol unir en aquest producte la tradició ceràmica amb la dels pastissers. S'ha aconseguit. Els càntirs s'obren camí per esdevenir un nou element dolç que ajudi a identificar, pel paladar, la capital empordanesa. No cal dir que a cada pastisseria de la Bisbal trobarem aquests productes únics, però amb el respecte que les marques registrades mereixen.

I encara ens queda una altra família de pastissers locals, els Graupera, que mereixen un lloc en els capitols galetaires de tota guia. Quina ciutat més dolça!

ELS JAUMETS DE SANT HILARI

30

72

En la llarga llista de pastissos gironins, un dels més singulars pels seus orígens i fins i tot pel seu nom, és aquest producte que romandrà per sempre lligat a Sant Hilari Sacalm: els jaumets.

La seva originalitat es correspon al fet de ser un homenatge a la memòria d'una persona: en Jaume Traveria i Riera, que nasqué i morí en aquest indret de la comarca de la Selva. En un acurat estudi del personatge, Àngel Serradesanferm i Valls ens ha donat testimoni perfectament documentat d'en Jaumet, com seria conegut el nostre personatge, que gaudí de gran popularitat en el decurs de la seva vida, entre els anys 1871 i 1955. "En Jaumet sempre se'l

recorda mut i ningú no sap de què", escriu l'estudiós. Aquesta condició física marcà l'existència d'en Jaumet, que fou prou llarga. Contràriament al que es podria creure, aquesta situació no va ser objecte de burla o escarni per part dels habitants de Sant Hilari, ans al contrari, ja que en Jaumet era estimat, apreciat i respectat.

Durant els darrers anys del segle XIX, Sant Hilari ja tenia una projecció, que avui anomenariem turística, molt important. Hi havia la colònia, és a dir, les famílies que gaudien de llargues vacances als establiments de la població, especialment a l'Hotel Martin, i era igualment tradicional fer sortides a les fonts que han



Els jaumets, definits pels seus creadors com "exquisit postre d'avellana i ametlla original de Sant Hilari", són apreciats arreu del país.

forjat el prestigi de Sant Hilari, en primer lloc la font Picant. Però en un cert moment els responsables de l'hotel consideren que aquella presència no és bona per a l'establiment i en Jaumet ha de marxar. "Alguns estiuejants, davant la situació, li suggereixen que s'arribi fins al poble". L'any 1915 ja el tenim a Sant Hilari i ben aviat començaria a tragar aigua de la font Picant a qui la demanava". L'any 1917, una comissió d'estiuejants va decidir de comprar-li un carro per a estalviar-li feina i poder portar més cànirs de cop". Aquesta seria l'activitat d'en Jaumet en

el decurs de la seva vida. A més, havia après a tocar el flabiol, però només unes notes, sempre les mateixes, que s'han conservat amb el pas del temps.

La popularitat d'en Jaumet ja es va aprofitar, al llarg de la seva vida, per promocionar algun establiment i els productes comercials, com ho ha recollit, gràficament, en el seu treball, l'Àngel Serradesanferm.

La família Fornés, pastissers reconeguts de Sant Hilari, va crear un pastís artesà de producció limitada i de gran qualitat, que s'ha identificat, amb el pas del temps, amb aquesta població selvatana. En cercar un nom i una marca per a registrar-lo, ho van veure clar: jaumet. En l'envoltori del producte hi veiem la figura del personatge, en els anys centrals de la seva vida, amb la barretina i el flabiol.

Un altre tret singular d'aquest producte característic de la pastisseria local de Sant Hilari és que només el podem trobar a l'establiment de producció. Contràriament a altres elaboracions artesanals de les nostres comarques, que s'han comercialitzat a bastament, els jaumets mantenen aquesta característica artesana total. Alguns establiments d'hostaleria i de restauració de les nostres

comarques, sensibles als productes locals de qualitat, els ofereixen com a postres, però sempre els han d'adquirir en aquest establiment familiar, que manté l'aire entranyable de la pastisseria més autèntica, lluny de qualsevulla modernització de resultats incerts, no sols en la decoració, que seria un element secundari, ja que moltes vegades aquestes accions en els establiments perjudiquen els productes. Amb els jaumets s'ha garantit la qualitat i s'ha assolit la qualificació de producte autèntic de Sant Hilari. Els hilariencs en poden estar satisfets i estem segurs que en Jaumet, des del cel, també. La seva memòria es manté sota la forma d'un dels productes més bons de la nostra oferta pastissera.



Els homenatges i records al personatge s'han mantingut molt més enllà de la seva desaparició física. El darrer del qual tenim notícia és el caparrut que oferí a Sant Hilari el senyor Josep Arnau i Figuerola, aleshores president de la Diputació de Girona, amb un gest prou bonic que ajudà a mantenir la tradició d'aquest personatge únic i estimat per tots. Cal dir, també, que el noi que s'encarrega de lluir en Jaumet interpreta amb el flabiol les notes autèntiques que l'identificaren mentre va ser entre els seus.

Pocs, molt pocs, són els pastissos en honor o memòria d'una persona física. Sant Hilari no es va resignar a perdre en Jaumet. Si l'historiador escriu que "amb la figura d'en Jaumet, Sant Hilari perdia quelcom més que un home, una persona, perdia un símbol per a la gent del poble i per als estiuejants que tant l'estimaven", podríem dir que en Jaumet viu encara a Sant Hilari per obra i gràcia d'aquests pastissos singulars i únics amb el seu nom per sempre.

En Jaumet, Jaume Traveria i Riera, va ser un personatge que Sant Hilari no ha oblidat i n'ha fet memòria.

ARBÚCIES: PA DE PESSIC

31

74

L'origen del pa de pessic a les comarques gironines, i possiblement a tot Catalunya, entra des del primer moment en el terreny de l'anècdota històrica. Sembla ser que a can Blanc, una gran casa d'Arbúcies (la Selva), al peu de la serralada del Montseny, durant la segona meitat del segle XIX, hi havia una senyora de bellesa singular, que tenia per amic un professional de la medicina, el doctor Fosa, metge de la Reial Casa, que la visitava de tant en tant. Llevat del fet concret d'aquesta amistat, no sabem gaire res més de les relacions entre la dama de can Blanc i el doctor Fosa.

Malgrat l'escassetat de notícies, el fet tingué conseqüències

d'una certa entitat, tot i que de posterior repercussió, per a la vila d'Arbúcies. Cal assenyalar que quan el doctor Fosa anava a Arbúcies visitava els veïns de franc i això el feia molt popular.

El metge de la Reial Casa devia fer a Madrid constants elogis de la vila arbucienca i dels magnífics paisatges d'aquelles terres, d'aïtal manera que, amb motiu d'un dels seus viatges a Barcelona, el futur rei Alfons XII, que representà la corona d'Espanya entre els anys 1875 i 1885, manifestà el seu desig de conèixer aquells entorns i es traslladà, tot seguit, des de la capital del Principat fins a can Blanc d'Arbúcies.

Entre les nombroses dones que treballaven a can Blanc, n'hi

havia una que s'havia casat amb un pastor, de nom Ramon Ginesta, que en les seves hores lliures i també mentre vigilava el bestiar fabricava un estri que les dones utilitzaven per a picar la roba, en rentar-la i escórrer la bugada, que a l'Empordà es coneix per *picadora* i a Arbúcies per *picona*. No és gens estrany, doncs, que Ramon Ginesta, pastor i fabricant de *picones*, fos conegut amb el sobrenom de el Piconaire.

La vinguda de l'il·lustre personatge a can Blanc –que no es mantingué tant en secret com s'havia proposat, donada la categoria del visitant– fou un esdeveniment de gran importància per a la contrada i, en conseqüència, el pastor

Turnador del pa de pessic acreditat del se Pany 1865



Diplomat per la seva exquisita creació

ARBÚCIES

A la darrerria del segle XIX, la família Casals d'Arbúcies ja es dedicava a la pastisseria. Aquesta fotografia en dona testimoni.

deixà sol el ramat per unes hores i baixà fins a can Blanc, on treballava la seva muller, per a ésser testimoni presencial de l'efemèride. Naturalment, a l'hora de l'àpat tingué un lloc a la taula, entre els mossos de la casa i els servidors del príncep, el sobtà molt agradablement una mena de pastís que li portaren a l'hora de les postres. Tenia un color groguenc, era esponjós, de gust dolcenc i agradable.

—Jo em podria guanyar la vida fent això, sempre que em facilitessin la fórmula— comentà amb els cuiners reials.

I li donaren, tenint en compte que no es tractava de cap secret d'estat. Era, senzillament, la fórmula del pa de pessic, que ben aviat es convertí en un producte ben popular tant a Arbúcies com a la seva rodalia. Com a mostra d'agraïment, mesos més tard i per mitjà del doctor Fosa, en Ramon Ginesta va fer arribar a Madrid un pa de pessic fet per ell de forma totalment artesana. La sorpresa la tingué en rebre de la Reial Casa un diploma de felicitació.

El primer obrador de Ramon Ginesta, el Piconaire, estigué situat al carrer de la Riera. Amb els primers diners guanyats fent pa de pessic, anys després va obrir una botiga de comestibles —que aleshores s'anomenaven ultramarinos, ja que els

productes principals provenien de les colònies espanyoles d'ultramar— al carrer de Camprodon número 21, exactament on es deturaven els carruatges que portaven els viatgers i estiuiejants des de l'estació del ferrocarril d'Hostalric fins a Sant Hilari Sacalm, on la gran majoria anava a prendre les aigües medicinals. A Arbúcies, que es trobava, si fa no fa, a meitat del trajecte, la gent baixava, estirava les cames, menjava un bocí de pa de pessic de cal Piconaire, feia un glop i continuava el viatge.

Així va néixer cal Piconaire, ara al carrer de Camprodon núm. 12, que durant cinc generacions consecutives ha ofert als clients el seu característic pa de pessic.

La fórmula del pa de pessic utilitzava originàriament com a mesura de capacitat la cullerada.

Avui, l'obrador familiar està regit per Enric Casals i Ginesta i pel seu fill Enric Casals i Casanova, besnét i rebesnét, respectivament, del fundador.

També trobem a cal Piconaire un altre producte de fabricació pròpia, típicament arbucienc, però només els divendres de Quaresma i per Setmana Santa: "els bunyols acreditats des de l'any de la picor", uns bunyols lleugers, fàcils de pair, que no embafen. El senyor Enric Casals, pare, ens ha explicat que aquests bunyols va inventar-los un dels seus avantpassats en ocasió d'una epidèmia d'escarlatina que va atacar la mainada de la vila. Com que l'escarlatina es caracteritza pel mal que produeix a la gola i, sobretot, per una erupció cutània de color escarlata, molt molesta, l'any de l'escarlatina fou conegut, a Arbúcies, almenys, com "l'any de la picor".

El pa de pessic d'Arbúcies es va difondre per mitjà dels usuaris del servei d'autobusos de la Selva interior.



SANTA COLOMA DE FARNERS: ELS TRIAS

32



La família Trias, ja fa uns quants anys, en el seu emblemàtic establiment de davant de l'església de Santa Coloma.

76

A Santa Coloma de Farners, la capital de la comarca de la Selva, parlar dels Trias, de la família Trias, significa el mateix que parlar de galetes, perquè els Trias han portat les galetes fins a una veritable sublimació. Però els Trias, malgrat la fama que han donat a la ciutat, no provenen d'una nissaga pròpiament colomenca, tot i que ja hi porten molts anys –segles– de residència.

El primer Trias que s'establí a Santa Coloma de Farners arribava des de la Garrotxa, de la mateixa vall del Fluvià, es deia Joan Trias i Sabater i era teixidor de lli de professió. Provenia, exactament, del terme de Montagut de Fluvià, concretament de la masia de les

Trias, avui propietat del senyor Joan Surribas i Llansó, de Sant Jaume de Llierca. A les Trias restaven els seus pares, Joan Trias i Maria Sabater, pagesos i ramaders, en companyia, segurament, d'altres germans. Per quina causa vingué aquest Joan Trias i Sabater a Santa Coloma? No ho sabem pas, com no sabem, tampoc, quin fou el desenvolupament de la seva existència a la capital de la Selva.

Sigui com sigui, els Trias s'instal·len a Santa Coloma de Farners, en una data indeterminada del darrer terç del segle XVII, i com la resta de les famílies van creixent amb el pas dels anys. El 1772, Salvador Trias i Fàbregas, casat amb Teresa Vallgarines, encara era teixidor de

lli, mentre que, l'any 1803, el seu fill, Joan Trias i Vallgarines, ja havia contret matrimoni amb la senyora Gertrudis Santaló, de Montagut de Fluvià.

Un fill de la parella, Antoni Trias i Santaló, a mitjan segle XIX, aproximadament, sembla que fou el primer flequer de la família. S'acaben, en conseqüència, els teixidors de lli i s'inicia la llarga relació dels Trias dedicats a la indústria de l'alimentació. Antoni Trias i Santaló s'havia casat amb Anna Ribas i fruit del matrimoni fou un noi, Salvador Trias i Ribas, casat amb Joaquina Vilà i Turon, amb la descendència dels quals la nissaga dels Trias se separa i

emprèn camins diferents. O sigui que Joaquim Trias i Vilà es converteix en la fita original dels actuals Néts de Joaquim Trias, mentre que Francesc Trias i Vilà fou el creador de can Tuyarro.

Amb tot, les diferents branques de la família Trias, cadascuna pel seu costat, continuen avui fabricant galetes a Santa Coloma de Farners.

Francesc Trias i Vilà, el germà gran, havia nascut a Santa Coloma de Farners l'any 1874 i es traslladà de molt jove a Barcelona, per tal d'aprendre l'ofici de pastisser. Torna a casa el 1894, converteix la fleca en pastisseria i posa al mercat especialitats que encara avui es fabriquen i es demanen: teules, torpedes, virolles i delícies, sense oblidar les merengues, d'una especial qualitat, segons la veu popular. També fou el creador d'un torró gelat típic, el torró Sant Jordi, de gran prestigi i vistositat. Les teules ja existien l'any 1904 i segurament abans, de manera que tot fa pensar que el seu inventor fou Francesc Trias i Vilà i que la data de l'invent s'ha de situar entre els anys 1894, quan tornà de Barcelona, i el 1904.

L'any 1908 compra una casa prop de l'església parroquial de la vila i alguns anys després registra el nom comercial Tuyarro. La seva filla Maria i la seva néta, Júlia Giralt i Trias, que avui regenta la

casa, han continuat la tasca del seu pare i avi, respectivament. Sembla que la denominació Tuyarro prové d'aquella Gertrudis Santaló de principi del segle XIX, coneguda familiarment com la Tuies. Envejant la seva situació econòmica, la gent comentava: "la Tuies rai...!", i de la repetició "la Tuies rai...!" nasqué el mot Tuyarro.

Francesc Trias i Vilà, a més de la Maria, tingué un altre fill, Salvador Trias i Ribas, la descendència del qual es dedica també a la fabricació de galetes. Tenen la fàbrica a la carretera de Sant Hilari i la raó social és coneguda amb la denominació S. Trias, Societat Anònima. Els actuals propietaris són els senyors Salvador i Francesc Trias i Padrosa, néts, per part de pare, del tantes vegades citat Francesc Trias i Vilà i, per tant,



La producció de les galetes de Santa Coloma és, evidentment, artesana.

cosins germans de la senyora Júlia Giralt i Trias, de can Tuyarro. Fabriquen les típiques galetes de Santa Coloma, en la seva gamma més extensa.

La tercera branca dels Trias, els Néts de Joaquim Trias, té la fàbrica a la carretera de Sils, a la sortida de la ciutat, juntament amb el Museu de la Pastisseria.

Joaquim Trias i Vilà, germà petit de Francesc, fou el fundador de la casa, ampliada pels seus successors directes. Fabriquen galetes, teules, sobretot, i altres especialitats. Exporten a diverses nacions dels cinc continents.

La difusió de les galetes de Santa Coloma va començar fa temps. En el programa de la Festa Major de Llagostera de 1926 es publicava aquest anunci.

TREFINS DE SANT FELIU DE GUÍXOLS

33

78

Qualsevulla persona que conegui mínimament el negoci del suro podrà identificar un tap de la varietat dels trefins. Un terme derivat de l'expressió francesa *très fin*, tota vegada que aquesta qualitat era la més preuada pels clients del nord, justament per les ampolles dels grans vins i les millors collites.

La tradició surera de Sant Feliu de Guíxols queda descrita per la ploma del seu periodista més reconegut, Agustí Calvet, Gaziel. Ens assegura que a mitjan segle XIX "Sant Feliu va ser l'empori comercial del suro, mentre Palafrugell i Palamós n'eren els obradors més importants". Avui les coses han canviat. Sant Feliu, sense

renunciar totalment a la seva activitat en el sector del suro, ha cedit terreny a palamosins i palafrugellencs.

En canvi, per recordar aquesta ferma tradició, la pastisseria ganxona ens obsequia amb els seus trefins dolços. Tal volta, en l'obrador familiar d'on avui surten s'assoleix una producció que rivalitza amb els altres trefins, els de suro.

Els dolços trefins es defineixen per ells mateixos: "Aquesta llaminadura aspira, doncs, a reunir les virtuts d'autenticitat i de feina acurada dels bons trefins que homenatgen així el treball de generacions de guixolencs i la bondat d'un producte que ens donà renom

Calle Mayor



De la tradició de la pastisseria ganxona, en tenim testimoni en aquesta fotografia del carrer Major, de començament de segle, on ja hi veiem una pastisseria.

arreu". Fins i tot la presentació es realitza de forma que inclou un element de suro en les capsos. Tot un detall.

Juntament amb els taps de Cadaqués, són dos productes amb els quals la pastisseria de les comarques gironines fa memòria del sector que rivalitza en arrels tradicionals amb els pastissers. Els dolços trefins de Sant Feliu han esdevingut un producte amb prou personalitat com per ajudar a identificar la ciutat, juntament amb un seguit

d'elements notables que no veiem en cap altra població costanera de casa nostra.

Cal dir que en algunes de properes i fins i tot a la Catalunya Nord hem vist productes relacionats amb el suro, semblants als trefins ganxons, però no s'ofereixen amb aquest nom, que identifica el producte dolç, suau i de bon menjar, fins i tot per als llaminers més modestos.

L'eficàcia amb què els trefins dolços (utilitzem l'adjectiu reiteradament per a no confondre el lector amb els trefins de suro que encara fabriquen les indústries del sector) han servit per a promocionar Sant Feliu, ha aconsellat potenciar altres dolços locals en poblacions properes de la Costa Brava com uns elements favorables en aquesta també dolça imatge de cada lloc.

D'alzines sureres és ben sabut que en creixen en pocs indrets

Dom Perignon va visitar el monestir de Sant Feliu?

Dom Pierre Perignon va ser un monjo benedictí nascut el 1638 a Saint-Menehould, a la regió vinícola de la Xampanya. Integrat a l'abadia d'Hautvillers, igualment d'aquell territori. Es dedicà a estudiar els vins blancs de la regió, especialment el procés natural d'escumejar que tenen. Aquest procés no sempre era igual, depenia de l'anyada. Dom Perignon va aplicar una determinada quantitat de sucre per corregir aquesta gasificació i garantir que sempre fos la mateixa. Aquesta és la base dels vins escumosos i, en primer lloc, del xampany.

Un segon procés que calia garantir era que el gas natural generat per la fermentació d'aquests vins es mantingués de forma natural també a les ampolles. Per aconseguir-ho calia tapar degudament aquell vi. Després d'assajar diferents productes, especialment la cera, sembla que Dom Perignon va tenir notícia del suro, que era utilitzat al monestir del seu ordra a Sant Feliu de Guíxols. La llegenda ens diu que Dom Perignon va visitar l'Empordanet per aplicar els taps de suro al seu producte. Una visita de la qual, en tot cas, no en tenim constància documental.

del món. El Baix Empordà n'és un. Els experts ens diuen que és, el d'aquesta comarca, el millor possible, malgrat que el seu conreu no gaudeix dels ajuts que es mereixeria. I d'aquest suro en surten els trefins. Els taps de suro, per sort, no han

trobat competència en cap producte sintètic. Cada dia, cada hora, en cada moment, es tapen i es destapen milers d'ampolles. Però, tot respectant el valor del producte original, ens quedem amb els trefins de la rambla de Sant Feliu.



L'origen del mot trefi és francès, tres fin: correspon a una gran qualitat del suro, com també és de gran qualitat el dolç trefi.

No creiem pas que hi hagi ni el més petit dubte sobre quin és el pastís gironí per excel·lència. Tothom s'ha posat d'acord, en aquest sentit, tant a Girona com a fora, fins i tot –i això ja resulta veritablement simptomàtic– a Barcelona, on ningú no discuteix l'origen d'aquesta famosa peça de pastisseria anomenada xuixo.

Però si no hi ha discussions sobre el lloc de naixement del xuixo, sí que n'hi ha, en canvi, pel que fa a l'inventor del producte i a la data exacta de l'invent.

L'any 1992, el mateix Ajuntament de Girona va publicar un molt ben editat fullet o opuscle, intítulat "xuixo de Girona", encapçalat amb aquestes paraules :

"Sembla ser que els xuixos de Girona varen néixer al començament dels anys vint d'aquest segle a la pastisseria que l'Emili Puig tenia al carrer de la Cort Reial".

Segons s'ha explicat de pares a fills, un confiter francès que buscava feina va ensenyar al senyor Emili Puig l'elaboració d'un pastís que ell anomenava *chou à la crème*. Malgrat que el confiter del país veí va poder quedar-se molt pocs dies a Girona, el pastisser gironí ja tenia la recepta d'aquesta pasta.

El nom és força fàcil de deduir: del *chou à la crème* es va passar al nostre conegut i reconegut xuixo.

Sembla indiscutible la procedència francesa del xuixo, malgrat que el pastís conegut amb aquest nom sigui, a l'altra banda de la ratlla fronterera, absolutament desconegut. La seva aparició al mercat com una varietat de la pasta *chou* farcida de crema fou obra de la



El xuixo ha esdevingut el producte dolç més representatiu de la ciutat de Girona, encara que el seu origen sembla clarament francès.

casualitat? És possible, malgrat que d'aquest naixement no en sabem res.

Un pastisser gironí, membre de la família Puig, recentment jubilat, ens ha confirmat la versió exposada més amunt sobre l'origen del xuixo, i ha afegit, però, que el pastisser francès que vingué a treballar a l'establiment del senyor Emili Puig era un desertor de la Primera Guerra Mundial (1914-1918) i, per tant, la invenció del xuixo caldria situar-la en els quatre anys que separen les dates esmentades.

No es coneix, però, almenys que nosaltres sapiguem, cap document fefaent que garanteixi les afirmacions anteriors. Consultada la premsa de l'època, no hem trobat enlloc cap menció del xuixo de Girona ni cap anunci on se citi entre altres especialitats pastisseres.

Naturalment no s'ha acabat aquí la nostra recerca. Hem visitat pastissers gironins,

jubilats alguns i encara en actiu d'altres, i les seves opinions pel que fa als xuixos són més aviat variades. Tots estan d'acord en l'origen gironí del xuixo, però discrepen en allò que fa referència al lloc i a l'època del seu naixement, sobretot en aquest darrer punt.

És cert que el senyor Emili Puig tenia una pastisseria al carrer de la Cort Reial núm. 15, al davant de l'actual Granja Mora, on ara hi ha una botiga on es venen objectes relacionats amb la música. Aquí fou, doncs, on, segons la majoria de les versions, es van posar per primera vegada els xuixos al mercat. Però el moment de la seva aparició sembla ser anterior als "...anys vint d'aquest segle...", que esmenta el fullet de l'Ajuntament de Girona. El senyor Narcís Pratdesava, antic pastisser gironí, que tenia l'establiment a la plaça del Vi, al mateix lloc on avui obre les seves portes el bar El Sol, ens ha dit que el seu pare, igualment pastisser d'ofici, havia treballat de jove a la casa del senyor Emili Puig i li havia afirmat moltes vegades que ja feia xuixos l'any 1910; per tant avancem una dotzena d'anys, com a mínim, el llançament del xuixo al mercat i eliminem la teoria del desertor francès en la creació del pastís. En resum, que allò més versemblant referit als xuixos és que tenen naturalesa gironina, que van aparèixer al principi de segle, segurament pels voltants de l'any 1910 i, concretament, a la pastisseria del senyor Emili Puig, al carrer de la Cort Reial núm. 15.

No està gens clar, doncs, ni l'origen ni la data d'aparició al mercat del xuixo de Girona. Ningú no dubta enlloc de l'ascendència gironina del xuixo. Fins i tot a Barcelona, on tan orgullosos se senten sempre de les seves especialitats en qualsevol tipus d'indústria, ho reconeixen. "Xuixos de Girona", diuen els rètols de moltes pastisseries de la capital. I és que ells, els pastissers barcelonins, saben que aquests pastissos



procedeixen de Girona pel seu origen, per la seva forma i per la seva composició.

Breu: no s'ha trobat cap document que confirmi la invenció del xuixo ni la data de la seva aparició. Tota la informació que se'n posseeix prové de testimonis orals i no sembla pas que hi hagi res escrit sobre això. La versió del senyor Narcís Pratdesava sembla coherent i ens permet fixar la invenció del xuixo pels volts de l'any 1910 o una mica abans. Pel nom i per les característiques del pastís sembla d'origen francès, però tampoc no es pot assegurar. Es manté el misteri del xuixo i hem avançat molt poc en la seva solució definitiva. Caldrà esperar, encara.

POSTRES DE LA CATEDRAL

34

82

La Catedral de Girona, més enllà del seu simbolisme religiós, és també una referència sentimental i física per a tots els gironins, siguin residents a la ciutat o arreu del bisbat o les comarques.

Aquest edifici emblemàtic és l'eix de la vida gironina en el decurs dels segles. Centre original del nucli urbà, aplega al seu entorn les diferents celebracions anyals. Són actes del calendari cristià amb empremta civil. Des de l'Advent al Nadal, de la Quaresma a la Pasqua i el Corpus. Igualment, un seguit de festes locals: Sant Feliu i Sant Narcís, Sant Josep i Sant Pere, les diades marianes de la Verge



La Catedral, aquí vista en un dibuix de Mercè Ferré, ha tingut un paper especial en les tradicions dels dolços de la ciutat de Girona.

d'agost o la Puríssima. La Catedral es manté com a punt de trobada. Clergues i seglars comparteixen els oficis a l'altar i els actes cívics, sovint directament relacionats.

La seu és com una gran casa pairal que acull tothom. El capítol catedralici mantindrà una personalitat i fins i tot un poder considerables. Els canonges que en el seu moment restaren fidels al papa Benet, encastellat a Peñíscola, foren recompensats per aquest gest amb uns revestiments per als oficis, quasi cardenalícis. Ells seran la manifestació humana d'aquesta situació que es manté

des de la Catedral en el decurs dels segles. Al seu entorn es mouen molts estaments relacionats amb la societat civil.

Es pot parlar d'una pastisseria, d'uns dolços, de la Catedral? Fins a cert punt. Més exactament aquesta relació es podria establir entre certes festes i diades de l'esmentat calendari religiós i dolços tradicionals que ajuden a identificar les festes. Una situació que s'ha manifestat fins avui mateix: el tortell de Reis, festa de l'Epifania, la crema (barcelonina) de Sant Josep, els bunyols de Quaresma, el tortell del Ram, la

mona (barcelonina) de Pasqua, els panellets de Tots Sants. Un calendari dolç-religiós prou notable.

Podem donar uns apunts més directament relacionats entre la pastisseria gironina i la Catedral. Julián de Chía parla d'una "panadería del cabildo", que entenia com a pròpia "y del todo independiente de las que poseía la ciudad". Aquest establiment era quelcom més que una fleca, tota vegada que l'any 1601 aquest servei és arrendat a Jeroni del Real, "pastisser", com s'assenyala en el corresponent document catedralici. Moltes de les peces d'aquest forn també eren especials: pa de canonge o pa de príncep.

1852

Capítol de l'Associació de Confeters de Girona

Compte de l'Associació de Confeters de Girona

Per a l'any de 1852

1) Pa de canonge	2	2	4
2) Pa de príncep	2	2	4
3) Pa de canonge	2	2	4
4) Pa de príncep	2	2	4
5) Pa de canonge	2	2	4
6) Pa de príncep	2	2	4
7) Pa de canonge	2	2	4
8) Pa de príncep	2	2	4
9) Pa de canonge	2	2	4
10) Pa de príncep	2	2	4
11) Pa de canonge	2	2	4
12) Pa de príncep	2	2	4
13) Pa de canonge	2	2	4
14) Pa de príncep	2	2	4
15) Pa de canonge	2	2	4
16) Pa de príncep	2	2	4
17) Pa de canonge	2	2	4
18) Pa de príncep	2	2	4
19) Pa de canonge	2	2	4
20) Pa de príncep	2	2	4
21) Pa de canonge	2	2	4
22) Pa de príncep	2	2	4
23) Pa de canonge	2	2	4
24) Pa de príncep	2	2	4
25) Pa de canonge	2	2	4
26) Pa de príncep	2	2	4
27) Pa de canonge	2	2	4
28) Pa de príncep	2	2	4
29) Pa de canonge	2	2	4
30) Pa de príncep	2	2	4

L'Associació de Confeters de Girona feia torn a les 40 hores de la Catedral del Dimarts Sant de 1852.

Dos esdeveniments religiosos relacionen la Catedral amb la pastisseria local. Un, avui quasi oblidat: les Quaranta Hores. En aquest espai de temps, repartit entre la Setmana de Passió i la Setmana Santa, es feia vetlla al Santíssim. Torns perfectament distribuïts entre els estaments de la ciutat. En un document de l'arxiu catedralici, de 1582, "Repertimiento de las 40 horas y nombramiento de orador", el torn de 5 a 6 del matí del Dimarts Sant, correspon a l'"Asociación de confiteros".

L'altre moment clau en aquesta singular relació Catedral-pastissers és la festa del Corpus. Per la seva importància i significació mereix un capítol específic.

El tortell del Ram

Girona i la seva comarca imposen el costum del tortell per la festivitat del Diumenge de Rams. J. Gibert ho escriu en aquests termes: "Els tortells es venien en quantitats enormes. Sempre existí a la comarca gironina el costum que el dia de Rams, els padrins i les padrines regalessin un tortell a llurs fillols. Des de vuit dies abans, els confeters, i també els flequers, no paraven dia i nit fent tortells de massapà, pasta fullada i matafaluga. Avui es veien els



El tortell de Ram, un dels dolços gironins units a les festes religioses. Simpàtica il·lustració del llibre de J. Gibert, Girona, petita història de la ciutat i les seves tradicions i folklore.

establiments plens a vessar, àdhuc al mercat es trobaven nombroses parades amb columnes de les postres tradicionals. Hi hagué any, al començament d'aquest segle, que s'arribà a vendre per valor de dotze mil duros de tortells. El tortell típic de la diada tenia una forma especial d'entorxat i en la seva composició era indispensable la matafaluga. Els pagesos volien que fossin secs perquè no es trenquessin pel camí i, principalment, perquè duressin més".

DOLÇOS DE CORPUS

35



La festa del Corpus havia tingut un paper protagonista en les celebracions religioses, populars i socials de les nostres comarques.

84

Aquells “tres jueves que relucen más que el sol” ja són història. Dijous Sant, Corpus i el dia de l'Ascensió no són pas festius. Però també és cert que un grup de gironins tracta de recuperar, almenys parcialment, la diada del Corpus. Ho aconseguiran?

Aquesta era una festa quasi de categoria anyal. Des del segle XIV en tenim notícia. Sempre a l'entorn de la Catedral. La rica imaginació del poeta Josep Tarrés en dona un origen legendari en unir la ciutat amb el Corpus. Gran processó, gran festa i menys d'un segle després de la seva institució ja ha arrelat a Girona. La comitiva s'enriqueix en nombre de participants. Hi van músics. En el seu

excepcional llibre, *La Festividad del Corpus en Gerona*, Julián de Chía ens explica el costum d'oferir “un modesto refrigerio” a aquests professionals.

Ben aviat el refrigeri perdé modèstia i esdevingué un àpat important. Perfectament documentat per Chía, sabem que el 1455 els jurats de la ciutat participen en el “boure” dels músics. L'any següent, el menú inclou: pa, fruita, “formatje sech” i “quatre dotzenes de flaons”. És el pastís que hem trobat quasi dos segles abans en el *Llibre Verd*.

Nous dolços a les postres de l'àpat oficial del Corpus: “pinyonade e confits de sucre”, “torrons picats”... Malgrat que

aquelles *col.lations* no es feien en el recinte de la Catedral, l'estret lligam amb la festa que culminava a la seu, aconsellà de prendre mesures per part de la jerarquia a la darrera del segle XVII. Però l'àpat del Corpus es manté. El plat central era el famós bou amb arròs, avui una perla gastronòmica feliçment recuperada pel conegut professional gironí Antoni Gómez. Noves postres dolces s'incorporen: “malindros coberts”, “confitura blanca”, “malindros torrats”, “malindros comuns”, “marsepans”...

Lamentablement, l'any 1716, el nou rei Felip V aboleix la venerable institució dels Jurats i comencen a exercir els primers ajuntaments. El nou equip



Dels dolços corresponents a la festa del Corpus en dona notícia el llibre de tradicions gironines, de J. Gibert, al qual correspon aquest simpàtic dibuix.

municipal decideix limitar els dispendis de la festa del Corpus. Els refrigeris tornaran a ser veritablement modestos. De tota manera, a més dels refrescos, es va mantenir una xocolatada.

La categoria de la festa del Corpus no sols era anyal, també tenia una durada que començava l'antevigília, seguia la vigília i continuava el diumenge després del Corpus. El primer d'aquests dies es dedicava a fer uns petits concerts en diferents llocs de la ciutat, especialment davant les cases dels jurats i prohoms. Segons J. Gibert, es tocaven *gallardes*. La celebració d'aquesta diada, segons el cronista, "es va perdre durant

l'entronització de la dinastia borbònica i l'abolició dels privilegis municipals catalans".

La vigília del Corpus, encara que formalment era laborable, la preparació de la festa representava un ambient diferent a la ciutat. També el llibre de Gibert assenyala un dolç costum d'aquesta diada de la qual n'eren beneficiaris els més joves de la ciutat: "A la sortida dels col·legis, la mainada, així que havien aconseguit de llur mare la mitja presa de xocolata amb el llonguet o la llesca de pa, feien via cap a la plaça del Vi per esperar la sortida dels gegants i dels *nanos*. Efectivament, un berenar amb xocolata no era pas una cosa qualsevulla, calia esperar una diada assenyalada per aconseguir-ho.

Els primers anys en què se celebrava el Corpus, a Girona encara hi viu una notable comunitat jueva que, com recorda el mateix De Chía: "también se dedicaba a la fabricación y venta de pastas y otros artículos". L'any 1475 es prohibeix als hebreus "vendre bunyols, cassaguents, vascustells, torradells, ni semblants coses de menjar fetes per mans de jueus ni de juhies, sots pena de 5 sous i de perdre dites coses". Aquesta mesura es relaciona amb el fet que un dia de molta venda era justament el del Corpus.

Corpus dels confiters

Marenga i pa de pessic. La senyora confitera feia el gran pastís de Corpus amb soldats i la bandera.

Aquell pastís religiós, beneït per un canonge, era rifat als senyors, i regalat a una monja –diu– parenta dels Pastors.

(Josep Tarrés, El llibre del Corpus)



La tradició dolça del Corpus es manté encara en certs ambients familiars o en alguns establiments emblemàtics, especialment al cor de la Girona vella.

LES CONFITURES

36

86

Hem de reconèixer que les excel·lents confitures casolanes, que es confeccionaven fa uns quants anys a la majoria de les llars d'aquest país, s'han perdut pràcticament. Ara la producció de mermelades industrials i de bona qualitat –tot s'ha de dir– permet a les mestresses de casa adquirir fàcilment en un supermercat allò que abans necessitava tant de temps i tant de treball per a obtenir-ho.

Però en temps passats, quan els sistemes de producció no estaven tan desenvolupats com avui, cada casa de pagès, tant les dels pobles com les masies esparses, feia la seva confitura. Era molt fàcil, perquè els ingredients eren pocs i a l'abast:

fruita, sucre i aigua. La fruita solia ser de producció pròpia –pomes, melons, figues...– o bé silvestre –móres, cireres d'arboç, gerds...–, l'aigua procedia del pou i el sucre es comprava a la botiga del poble o al mercat setmanal.

Una vegada recollit tot, les dones de la casa posaven mà a l'obra. El que es feia primer era pelar i trossejar la fruita i fer-la bullir posteriorment en una cassola de ceràmica, barrejada amb aigua i sucre. Amb l'ebullició, la fruita es reduïa de volum i agafava un color marró fosc, a causa de la caramelització del sucre. La massa resultant es feia espessa i calia vigilar-la per a treure-la del foc en el moment precís.



La confitura, un producte dolç casolà que ha esdevingut industrial.

Aleshores es posava en pots de vidre ben tapats i es portava al rebost, per tal de deixar-la refredar i reposar fins al moment de consumir-la.

S'utilitzava, en general, per al berenar de la mainada i com a esmorzar per als grans, però mai com a postres, almenys a Catalunya. A França, en canvi, sí que se'n serveixen després del dinar, de confitures.

Fins a la Guerra Civil espanyola (1936-1939) va ser famosa, a la ciutat de Girona, la confitura que elaboraven les monges bernardes del barri del Mercadal. Aquest monestir, també anomenat de Cadins, s'havia traslladat a la ciutat l'any 1492, procedent de Sant Feliu de Cadins, prop del poble de Cabanes, a l'Alt Empordà, on encara es conserva la seva monumental església gòtica, en una plana poblada de fruiters, a l'esquerra de la Muga.

Les monges de Cadins, juntament amb les benedictines de Sant Daniel, eren les més riques de Girona i propietàries de grans extensions de terreny i de moltes masies. Vivien de renda i fins després de l'esmentada contesa fratricida



El desaparegut monestir de Cadins, de Girona, escenari de l'episodi de malsesa de les confitures conventuals en l'atac al cenobi en esclatar la Guerra Civil, el juliol de 1936.

“La Mare Maria Bernarda Thió i la Mare Concepció de Ribot anaren de moment a un hotel per a no comprometre llurs familiars. El mateix dia de la sortida, a la tarda, s'aventurà a donar una volta pels encontorns del monestir per a veure què havia passat. La plaça estava plena d'objectes que tiraven per les finestres i un que havia aconseguit entrar al convent li digué que una sala tenia el terra ple d'ous trencats i de pots de confitura buidats i fets trossets, de tal manera que no es podia fer un pas. Com que les monges es dedicaven a fer confitures per vendre, n'hi havia molta; tanta que, uns dies després, aquella sala s'omplí d'abelles i no hi havia manera d'entrar-hi”.

Que hi havia molta confitura al monestir el 19 de juliol de 1936 és segur, i també n'és que els assaltants van destruir-la en lloc de repartir-la entre els necessitats, com hauria estat lògic, d'acord amb la seva ideologia política. La seva fúria antireligiosa els impulsà a fer malbé un producte que no tenia absolutament cap culpa ni cap responsabilitat en els fets que s'acabaven de produir.

Les confitures són possiblement el producte dolç més popular.

Hem pensat moltes vegades si la fruita de les confitures la rebien les monges de les seves propietats o la compraven al mercat. No n'hem pas tret l'aigua clara. Suposem, no obstant això, que per a no trencar la seva regla, es feien portar la fruita i el sucre al monestir, a l'interior del qual es feia el procés de convertir la primera matèria en la incomparable confitura del Mercadal gironí. Les mans suaus i blanques de les monges, la majoria d'elles procedents de les més grans i nobles famílies del país, imprimien caràcter a aquesta meravella de dolçor, la fama de la qual s'ha prolongat per via oral i escrita fins als nostres dies.

Confitura de Cadins...!



no van saber què era treballar. Feien confitures i les venien, més que res per a entretenir-se i per distreure's en les llargues hores d'absoluta soledat entre les parets del monestir. Quan, en iniciar-se la Guerra Civil, el convent fou assaltat pels incontrolats, aquests cometeren tota mena de malvestats. En un diari autògraf, que es troba en poder de la comunitat de Cadins, transcrit en el llibre *La comunitat cistercensa de Cadins (1169-1992)*, figura el següent paràgraf (pàg. 144):



Els pastissers artesans gironins s'apleguen en el seu Gremi i aquest forma part de la Federació Catalana de Pastisseria.

Malgrat que l'activitat professional dels pastissers s'ha caracteritzat pel fet artesà, és evident que per mantenir aquest caràcter i, encara que sembli un contrasentit, aconsellava aplegar esforços. Com en altres activitats semblants, el sentit fortament individualista dels catalans no facilita aquest associacionisme.

Els canvis en les estructures socials i polítiques a l'Estat espanyol i el procés evident vers l'autonomia de Catalunya van facilitar que el 18 de juny de 1979, en el majestuós marc del monestir de Santa Maria de Poblet, en la sala del Palau del rei Martí, els membres de les juntes directives dels gremis de pastisseria de les comarques catalanes establissin la Federació Catalana de Gremis de Pastisseria. Aquella primera Federació la va presidir el senyor Jaume Fuster i Serra, que ho era del Gremi barceloní. Els altres tres presidents gremials

esdevindrien vicepresidents de la nova Federació. Per part gironina hi havia el senyor Jordi Piera i Seguer, avui retirat. Dos vocals gironins eren els senyors Josep Costa i Giralt i Salvador Guevara i Beya. Des d'aquell moment i cada dos anys es van renovar. Cal dir que també s'ha treballat amb presidències mancomunades, dels quatre presidents dels respectius gremis de Barcelona, Tarragona, Lleida i Girona. En l'assemblea del 20 d'octubre de 1993, per primera vegada, el president era del gremi gironí, el senyor Josep Costa i Giralt, professional de Ripoll.

La Federació de Gremis de Pastisseria ha treballat en defensa dels seus agremiats, especialment en les matèries relacionades amb la fiscalitat, la defensa de la professionalitat, sobretot en les produccions artesanals que es veuen greument amenaçades per les produccions industrials, perfectament legítimes, però que s'han de distingir dels productes artesans i les activitats formatives.

Efectivament la formació seria el gran repte que els professionals de la pastisseria en el nostre país han decidit enfrontar directament.

El Gremi de Barcelona, que pel nombre d'agremiats té una capacitat superior als altres, disposa d'una Escola de Pastisseria, que realitza una gran feina formativa, oberta als altres gremis catalans. La panoràmica de l'ensenyament a casa nostra, en l'apartat de formació professional no ha considerat mai, de forma específica, la pastisseria. Certament les escoles d'hostaleria han fet una feina gran i positiva en aquest sentit, però no sempre han permès la dedicació i l'especialització que es mereix la pastisseria com a activitat íntimament lligada a la nostra societat.

Segons la documentació facilitada pel Gremi de Girona corresponent a l'any 1993, els associats de les nostres comarques els tenim repartits de la manera següent: Aiguaviva (1 agremiat), Amer (2), Arbúcies (2), Anglès (3), Begur (1), Besalú (1), Bescanó (2), Blanes (8), Bordils (1), Breda (2), Cadaqués (1), Caldes de Malavella (2), Calonge (2), Campdevànol (1), Camprodon (2), Cassà de la Selva (4), Domeny (1), el Port de la Selva (1), Figueres (12), Girona (18), l'Escala (3), l'Estartit (1), la Bisbal d'Empordà (5), la Jonquera (1), la Molina (1), Platja d'Aro (3), la Cellera de Ter (1), les Planes d'Hostoles (1), Lladó (1), Llagostera (1), Llançà (1), Lloret de Mar (7), Maçanet de la Selva (1), Olot (10), Palafrugell (6), Palamós (7), Palau-saverdera (1), Pals (1), Portbou (1), Puigcerdà (1), Ribes de Freser (2), Ripoll (2), Riudellots de la Selva (1), Roses (2), Salt (10), Sant Antoni de Calonge (1), Sant Feliu de Guíxols (10), Sant Hilari Sacalm (4), Sant Joan de les Abadesses (2), Sant Joan les Fonts (1), Santa Coloma de Farners (4), Sarrià de Ter (1), Sils (2), Torroella de Montgrí (3), Tossa de Mar (4), Verges (1), Vidreres (1), Viladrau (1) i Vilobí d'Onyar (1). No hem d'oblidar que ser membre del Gremi de Pastissers no és pas cap obligació legal o administrativa, és a dir que els agremiats ho són voluntàriament. Han cregut en l'oportunitat de ser-ho, però, evidentment tenim entre nosaltres, com a la resta del país, altres establiments no gremials. De tota manera cal dir que la major part de pastisseries catalanes formen part dels respectius gremis professionals de cada territori i, d'aquesta manera, també són membres de la Federació Catalana de Pastisseria, que és una corporació amb entitat jurídica pròpia, com els respectius gremis territorials.

Una altra de les activitats que periòdicament promouen els gremis és la presentació i els concursos entre professionals, la qual cosa permet

que habitualment es puguin reciclar els professionals. També són aquestes entitats gremials les que actuen com a organitzadores d'activitats tècniques: presentació de novetats tècniques, aprofitaments energètics, legislació nacional i internacional, etc.

En conjunt es pot dir que els gremis de pastissers catalans gaudeixen de bona salut, malgrat que, com assenyalem, el sentit associatiu no sempre és fàcil d'assolir en el nostre país. Tal volta el secret de l'èxit dels pastissers en assolir aquest excel·lent nivell d'agrupació respon al fet de fer-ho, precisament, com a gremis, unes entitats que són dipositàries d'un bagatge històric respectable.



Anagrama de la
Federació Catalana
de Gremis de Pastisseria

ALGUNS PASTISSERS GIRONINS

37

90

Certs noms ja són història en la pastisseria gironina. No es tracta d'establiments encara en servei. Aquests són història viva. Cal recordar alguns establiments que han baixat portes, i abans que la boira del temps els envolti per sempre volem fer-ne memòria. Hem escollit quatre pastisseries que van funcionar a la ciutat de Girona. Moltes altres poblacions d'arreu de les comarques es podrien afegir a aquesta relació. En tot cas les elegides són el que diem: unes mostres del que les pastisseries han estat en la vida comercial i també gastronòmica de les nostres viles i ciutats.

Per ordre cronològic, començarem per la Pastisseria

LA PALMA Gran Confitería y Pastelería DE LUIS LAGRIFA

Especialidad en la confección. Calidad superior garantida en todo lo referente a la más moderna pastelería

BODAS • BAUTIZOS • LUNCHS
Campagnes y toda clase de vinos nacionales y extranjeros.

Cort-Real, 15.—GERONA

Lagrifa. Aquest establiment va ser molt important en la vida comercial de la capital a la darrera del segle XIX i primers anys de l'actual. El nom comercial era La Palma, i tenia la seu en el número 15 del carrer de la Cort Reial. Va creure en la publicitat comercial en la premsa i va incorporar noves tecnologies, com anuncia l'any 1907, en què incorporà al seu obrador un forn Orbi. L'establiment regentat per en Lluís Lagrifa seria la base d'un del mateix ram que és una altra fita històrica de la pastisseria a la ciutat de Girona: la Confiteria Puig. Aquesta família compraria la botiga dels Lagrifa (en Lluís era fill d'un notari destinat a Girona). En Xavier Puig recorda com alguns clients de casa



seva mai no van dir-ne can Puig; per a ells sempre va ser can Lagrifa.

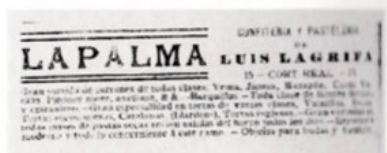
Quelcom semblant de fidelitat al nom històric ho podem dir de la Pastisseria Negra.

Aquest altre establiment històric, del carrer Nou, va ser adquirit per la família Piera anys abans de la Guerra Civil, però amb molt d'encert van mantenir el nom original de Confiteria Negra. Fins i tot el paper i l'etiquetatge de la pastisseria van mantenir fins al seu tancament, als anys setanta, l'ambivalència dels noms Piera-Negra. El darrer propietari també recorda com molts clients fidels creien que el seu cognom era Negra.

Una pastisseria de la plaça del Vi que va ser una fita de la dolça tradició de la ciutat de l'Onyar va ser la mantinguda per la família Pratdesava. Fins a la primera meitat del nostre segle va tenir uns moments esplèndids. Com a anècdota veritablement històrica, podem esmentar una imatge d'uns clients molt especials: uns membres de la temuda Gestapo alemanya. Eren els anys de l'ocupació de França. Van ser vistos per un dels autors d'aquest llibre en baixar d'un Mercedes negre, davant de la Pastisseria Pratdesava, per comprar i gaudir de les seves inoblidables canyes de nata. Aquest establiment, com tots els que recordem en aquest

capítol, va tancar per manca de continuïtat familiar. Una situació que angoixa els veritables professionals.

Finalment hem de recordar l'esmentada Confiteria Puig, del carrer de l'Argenteria. Ja hem vist que van ser dipositaris de la família Lagrifa i van endegar ja amb el seu nom una de les pastisseries que definirien una època i una forma de viure a Girona. Si el terme i l'ofici de dissenyador no existien, el seu propietari va dibuixar un establiment que avui forma part del patrimoni artístic de la ciutat. Xavier Puig es va jubilar amb recança. El local es manté, però ja és una altra història.



Un seguit de pastisseries han desaparegut dels nostres carrers. Alguns d'aquests establiments havien estat d'obligada referència en la vida social de la ciutat. Avui la seva memòria es comença a esvaïr amb el pas del temps.

El gust pel dolç es manté entre el personal. Les possibilitats que la tècnica actual ofereix han permès que la pastisseria esdevingués, d'una banda, una indústria potent i amb capacitat exportadora notable, sense oblidar la seva tradició artesana. Igualment i com hem vist, el fenomen social del turisme, interior i exterior, ha donat una nova empenta a la tradició pastissera de les comarques gironines. Fins algunes poblacions que no tenien un producte dolç que les identifiqués l'han cercat. Palamós va convocar, a la darrerria de 1995, un concurs per escollir un pastís que permetés crear aquest dolç símbol palamosí (se n'escollí un en forma de *gambin*) i Ribes ha presentat els seus *metes* per

refermar els vincles entre les dites i tradicions populars i la pastisseria al servei de la promoció turística local.

Al costat d'aquesta autèntica activitat artesana, hi tenim la pastisseria industrial, igualment forta, fins amb la presència entre nosaltres d'empreses multinacionals del sector que valoren aquesta qualitat dels productes gironins, la mà d'obra qualificada i fins la situació geogràfica de les comarques gironines per ser-hi. El procés, quasi sempre, comença en adquirir empreses locals a les quals se'ls manté la imatge exterior i queden incorporades als grans circuits empresarials.

Els establiments amb producció d'artesans o en tot cas

mecanitzades que no han esdevingut indústries s'enfronten quasi sempre al problema de la continuïtat per part de les noves generacions. Hem fet memòria simbòlica d'alguns pastissers de la ciutat de Girona que van ser capdavanters en certs moments i avui els seus antics establiments són història, fruit d'aquesta situació.

La pastisseria és una activitat que demana molts sacrificis. El dies de festa gran són els de més feina. Els horaris, d'una gran incomoditat. Les noves realitats



La formació professional és bàsica per garantir el futur de la pastisseria a casa nostra. La fotografia correspon a un cursset organitzat pel gremi.

laborals, fiscals, de control, desmoralitzen els més entusiastes, especialment si al darrera no hi ha un seguiment familiar.

Sortosament també veiem com en els nostres pobles, viles i ciutats nous professionals continuen, milloren i amplien establiments. I més important encara: s'han creat aquestes noves peces, capítols afegits a la història de la Girona dolça, alhora que identificaran indrets de la nostra geografia. El demà de la pastisseria gironina refermarà aquests vincles tradicionals amb la societat.

Les pastisseries han esdevingut, en el concepte modern del mercat, un dels sectors especialitzats amb millor esdevenidor, malgrat la presència de productes dolços en les grans superfícies. La seva capacitat d'actualització garanteix el seu futur.

Una realitat que igualment sembla garantir l'esdevenidor de la pastisseria a casa nostra és aquest costum de cercar uns productes dolços, en aquest cas que ens ocupa, que ajudin a identificar una població. Hem vist l'aparició de les fargues de Salt, els mets de Ribes, les cúpules de Figueres, els volcanets d'Olot. I fins s'han convocat concursos per facilitar aquesta feina. No podem saber si aquestes iniciatives es mantindran. De fet,

la majoria dels productes dolços que identifiquen poblacions són el resultat de la tradició d'establiments concrets. També hem vist que si les famílies de pastissers deixaven la feina el producte desapareixia. Un repte de futur, en tot cas.

Aquest sentit innovador, del tot lloable, no hauria de fer perdre el nord de la tradició pastissera i del dolç en general. S'ha d'evitar caure en el parany d'un procés industrial que augmenti la producció contrària a una identitat amb el gust. Respecte per les matèries primeres, el procés de creació i fins en

mantenir l'entorn dels establiments en el seu sentit més autèntic. Certes pastisseries formen part del patrimoni artístic gironí. Modernitzacions desgraciades poden fer perdre peces històriques.

Acabarem com començàvem, amb unes ratlles de Josep Pla que ens ajudaran a definir aquest futur del dolç, dels pastissos: "Només cal observar el que la gent menja, les coses que li agraden, per a constatar que els homes i les dones són un pur misteri –no pas un misteri convencional, però sí un misteriós misteri".



*La pastisseria
artesana
pot ser i ha de ser
perfectament
compatible
amb la professional.*

Bibliografia

AGUSTÍ, Miquel, *Llibre dels secrets d'Agricultura, Casa rústica i pastoril*, Alta Fulla, Diputació de Girona, 1988.

ALBERCH i Fugueres, Ramon (i altres), *Gremis i oficis a Girona*, Ajuntament de Girona, 1984.

ALBERCH i Fugueres, Ramon (i altres), *Fires i mercats a Girona*. Ajuntament de Girona, 1983.

ALBERCH i Fugueres (i altres), *Girona al segle XIX*, Gothia, 1978.

ALBERCH i Fugueres, Ramon i ARAGÓ Masó, Narcís Jordi, *Els jueus a les terres gironines*, Diputació de Girona, 1985.

BAYER i Castanyer, Robert, *Tortellà*, Ajuntament de Tortellà, 1991.

BERTRAN, Carme, *Pastisseria, els professionals*, Puig i Ribas Distribucions, 1993.

BOLÓS i Vayreda, Carles de, *Angulo de la Ciudad*, Ajuntament de Girona, 1959.

BUSQUETS i Dalmau, Joan, *La Catalunya del barroc vista des de Girona*, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1994.

COSTA i Bayona, Agustí, *Quin àpat*, Editora de Batet, 1988.

ESCRIBÀ, Antoni i TORRADO,

Llorenç, *Les postres de l'àvia*, La Magrana, 1981.

FÀBREGA, Jaume, *La cuina gironina*, Graffiti Edicions, 1985.

GAY Frias, J. Víctor, *Diari d'un segle*, Editorial Gironina, 1989.

GIBERT, J., *Girona, petita història de la ciutat i de les seves tradicions i folklore*.- Edició a cura de l'autor, 1946.

LLONGARRIU, Ramon, *Un any a pagès*, Llibres de Batet, 1995

MOLÍ i Serra, Domènec, *Olot, imatges per la memòria. El treball dels dies*, Fundació Pere Simón, 1995.

PALOL, Miquel de, *Girona i jo*, Tanagra, 1991.

PLA i Casadevall, Josep, *El que hem menjat*, Destino, 1981.

PUIGDEVALL i Diumé, Narcís, *Història de la comunitat cistercenca de Cadins*, Diputació de Girona, 1992.

REGÀS, Georgina, *La cuina de Festa Major i altres plats*, La Gaia Ciència, 1981.

SATUÉ, Enric, *El llibre dels anuncis*, Alta Fulla, 1985.

TARRÉS Fontan, Josep, *El llibre del Corpus*, Diputació de Girona, 1990.

VILA, Pep, *La Renaixença a Girona*, Diputació de Girona, 1986.

Agraïments

Volem agrair l'ajut i la col·laboració rebuts a les següents persones i institucions:

Arxiu Històric de Girona, Ajuntament de Sant Hilari Sacalm, Glòria Bosch i Mir, Enric Casals i Ginesta, Comunitat de Cadins, Federació Catalana de Gremis de Pastisseria, Família Piera, Família Pratdesava, Família Ribas-Mora, Famílies Trias (Sta. Coloma de Farners), Mercè Ferré, Josep Fornés (Bordils), Joan, Maria Victòria i Carles Gay i Puigbert, Antoni Gómez, Concepció Grau i Herrero, Jordi Gibert i Gibert, Museu d'Art de Girona, Gremi de Pastissers Artesans de Girona, Museu d'Art de Girona, Francesc Oró (Olot), Maria Àngels Palomo, Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Xavier Puig, Eduard Puig i Vayreda (Figueres), Anton Rigau, Ramon Roca, Carles Sapena i Aznar (Sant Gregori), Josep Tarrés i Fontan, Albina Varés i Lluís Verdguer.

Procedència de les fotografies i il·lustracions

De l'Arxiu del Museu d'Art de Girona, la il·lustració de la pàgina 8. De la Federació Catalana de Pastisseria, les fotografies i il·lustracions de les pàgines, 9, 88, 89, 90 i 92. De l'arxiu i realitzades pels autors les de les pàgines 9, 12, 13, 14, 18, 20, 23, 24, 25, 28, 29, 30, 31, 32, 39, 40, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 52, 53, 55, 56, 58, 59, 61, 62, 64, 66, 67, 68, 69, 70, 76, 77, 79, 80, 81, 83, 86, 97 i 91. La família Cosp de Puigcerdà, ha cedit les fotografies i il·lustracions de les pàgines 26 i 27; la família Casals, d'Arbúcies, les fotografies de les pàgines 41, 74 i 75; la família Sans, de la Bisbal d'Empordà les il·lustracions de les pàgines 13 i 71; la família Oró, d'Olot, les il·lustracions de les pàgines 48 i 49; la família Pratedesava, de Girona, el material de la pàgina 91; la família Puig, de Girona, el de la pàgina 91 i la família Piera, de Girona, el de la pàgina 91; les famílies Tries, de Santa Coloma, el de la pàgina 31; la família Font, de la Bisbal, el de la pàgina 71; la família Massot, de la Bisbal el de la pàgina 71; la família Fornés, de Sant Hilari Sacalm el de la pàgina 72; la família Ribas-Mora de Girona, el de la pàgina 85. L'Arxiu Municipal de Girona ha cedit el material gràfic de les pàgines 10, 11, 15, 16, 17, 19, 33, 35,

36, 37, 55, 69, 90 i 91. L'Arxiu Comarcal de la Garrotxa ha cedit el de les pàgines 38 i 39; l'Arxiu Municipal de Sant Feliu de Guíxols, la fotografia de la pàgina, 78; l'Ajuntament de Sant Hilari Sacalm, la de la pàgina 73, l'Ajuntament de Tortellà, el material gràfic de les pàgines 21 i 22; Pierre Marcolini la fotografia de la pàgina 45; el Patronat de Turisme Costa Brava Girona, el de les pàgina 50 i 51; el senyor Xavier Codina i Güell, la fotografia de la pàgina 57; el setmanari *L'Empordà*, la de la pàgina 60; la senyora Carme Lacasa, la de la pàgina 61; l'Arxiu Municipal de Camprodon, la de la pàgina 63; dels *Llibres de Batet* és la fotografia de la pàgina 65; de l'artista Mercè Farrè, el dibuix de la pàgina 82. Les aportacions de l'Arxiu de la Diputació de Girona han permès completar la resta del material gràfic d'aquest llibre.



Quaderns de la Revista de Girona

és una publicació de periodicitat bimestral dedicada exclusivament a temes de les comarques gironines. S'estructura en dues sèries, que es distingeixen pel color de la portada i per les planes interiors: *Guies*, en vermell, i *Monografies locals*, en verd. La primera és dedicada al tractament de qüestions d'abast general relatives a la història, l'economia, la cultura i les tradicions. La segona vol anar oferint una panoràmica sobre el passat i el present de les ciutats i dels pobles gironins, amb especial atenció a l'època contemporània.

Monografies locals

Títols publicats

Cornellà de Terri
per Jaume Portella

La Processó de Verges
per Jordi Roca

Anglès
per Pau Lanao

Sant Feliu de Guixols
per Àngel Jiménez

Llagostera
per Dolors Grau

Castelló d'Empúries
Per Miquel Planas

Tossa
per Jaume Lleonart i Maria Pilar Mundet

Palamós
per Rosa Maria Medir i Carles Sapena

Besalú
per Joan López

Les Planes d'Hostoles
per J. Campistol, J. Canal i M. Soler

Aguilana
per Enric Tubert

Olot
per Jordi Canal i Morell

Llegendes i misteris de Girona
per Carles Vivó

Palafrugell
per Xavier Febrés

La Jonquera
per Albert Compte

La Cellera de Ter
per D. Pujol i Ll. Llagostera

Cassà de la Selva
per E. Bagué, O. Gutiérrez i J. Carreras

Hostalric
per M. Duran, J. Juanhuix i R. Reyero

Figueres
per A. Romero i J. Ruiz

Crespià
per J. Busquets

Lloret de Mar
per Joan Domènech

Banyoles
per J. Grabuleda i J. Tarrús

Puigcerdà
per Sebastià Bossom

Begur
per Lluís Costa

Viladrau
per M. Feliu, I. López, X. López i Ll. Pagespetit

Camós
per M. Duran

Camprodon
per Silvia Planas

Maçanet de la Selva
per El Taller d'Història

Sant Jordi Desvalls
per S. Planas i N. Puigdevall

Ribes de Freser
Per Miquel Sitjar

Salt
per X. Alberch i J. Burch

Sant Joan de les Abadesses
per J. Albareda i J. Ferrer

La Vall de Bianya
per J. Murlà Giralt

Capmany
per A. Egea i M. Roig

Gualta
per Ramon Alberch

Platja d'Aro
per Pere Barreda

La Vajol
Albert Juanola

Vilobi d'Onyar
per Dora Santamaria

Vilafant
per J. M. Bernils

Osor
per F. Bruguera i N. Ramió

Maçanet de Cabrenys
per Pere Roura i Sabà

Guies

Títols publicats

Els jueus a les terres gironines
per Ramon Alberch i Narcís Jordi Aragó

Rutes d'art sacre (1939-1985)
per Josep Maria Marquès

Les havaneres, el cant d'un mar
per Xavier Febrés

Els estanys eixuts
per Josep Matas

El món del suro
per S. Hernández

El Ter
per J. Boadas, J. M. Oliveras i X. Sunyer

Trens i carrilets
per Josep Clara

Canvistes i banquers
per Narcís Castells

Màgiques, pors i supersticions
per Carme Vinyoles

Els volcans
per Josep M. Mallarach

Els indians
per Rosa Maria Gil

Els Pirineus, del Puigpedrós al Puigneulós
per Josep Clara

Cristians de Girona
per Josep M. Marquès

L'estany de Banyoles
per M. Coma i J. Gratacós

Els rellotges de sol
per M. Gil

Els maquis
per J. Clara

Els monuments megalítics
per J. Tarrús i Júlia Chinchilla

Osor
per J. Dalmou i Corominas

La ceràmica
per Andreu Bover

La farga
per Jordi Mascarella

Castells vius
per C. Vinyoles, M. Torns i P. Lanao

La pesca
per J. Sala i J. Domènech

La ramaderia
per P. M. Parés i T. Vilàro

Els protestants
per Josep Clara

La tramuntana
per J. M. Dacosta, X. Febrés

El Montseny
per J. M. Rueda i J. Tura

L'electricitat
per M. Pous i J. Callof

El periodisme
per Lluís Costa

Els glacials
per Jordi Fernández

L'excursionisme
Per Jordi Dalmou

La Girona dolça
per J. V. Gay i N. Puigdevall

Propers títols

Les campanes
per Carles Sapena

El Teatre
per Josep Vila

El llibre vol ser una aproximació històrica, social i actual a la pastisseria de les comarques gironines. Un sector que aporta una oferta de qualitat amb una varietat sorprenent. Pastissos tradicionals, pastissos nous, pastissos que ajuden a identificar poblacions de la costa, la plana i la muntanya. Al seu costat, plats i begudes dolces. Productes vigents i oblidats, actuals i històrics, llegendaris i vius. També una projecció vers el procés industrial, ja important en l'economia gironina. Igualment aquest *Quadern* voldria retre homenatge als professionals que han fet i fan possible que les nostres comarques esdevinguin, justament, les més dolces de Catalunya.

Josep Víctor Gay, periodista professional d'ençà 1962 i establert a Girona, ha rebut una trentena de guardons pels seus treballs, arreu de l'Estat. El 1982 el Consell d'Europa el distingí per una sèrie de reportatges sobre els calls jueus. Ha publicat *Diari d'un segle* (1990) i *Una història de la Costa Brava* (1992). Treballa a l'Arxiu de la Diputació de Girona.

Narcís Puigdevall i Diumé (Camallera, 1928). Historiador. Ha escrit, amb col·laboració: *El romànic de l'Alta Garrotxa*, *Santa Bàrbara de Pruneres*, *La Vall de Riu*, *Bestrecà*, *Caminant per l'Alta Garrotxa*, *El Palau de la Diputació*, i el quadern, *Sant Jordi Desvalls*. És autor en solitari de la *Història de la Diputació de Girona*, *Els trabucaires* i la *Història de la comunitat cistercenca de Cadins*.

GUIES



Diputació
de Girona



Caixa de Girona