

ELS DOIÇOS



DANI DUCH. AIEMB DE LA DIPUTACIÓ DE GIRONA

dossier

Encara avui dura la tradició dominical d'anar a la pastisseria a comprar les postres per arrodonir l'arròs i el rostit; és a dir, anem a comprar *dulces*, que marquem com un barbarisme tot i que, com *dolços*, deriva del llatí *dulcis*. En aquest dossier celebrarem la importància de la pastisseria a la taula gironina de tots els temps, i descobrireu el paper com a marca d'identitat de la pastisseria en cada una de les especialitats locals que s'hi descriuen.

Un cop l'haureu acabat de llegir, us vindran ganes d'esmenar-lo. Ho entendrem. La pastisseria és un niu de discussions i d'embuts. A casa mateix i a la del costat i a la de més enllà, sovint les postres es dediquen a discutir sobre les millors galetes, panets de Viena, gelats, xocolates i coques. El meu avi, que era un fote-ta, pontificava que els millors bisbalencs no els feien a la Bisbal. Per què? Deia això: «Si el millor rus no el fan a Rússia, sinó a la Bisbal, no pot ser que el millor bisbalenc el facin a la Bisbal; l'han de fer a un altre lloc per força». I ja hi érem. La ratafia, l'anís i d'altres licors dolços, i la pressa per anar a fer el truc, ho posaven tot a lloc. I es deixava per a la festa següent la discussió, procurant que hi hagués algun dels dolços debatuts. Per això, tan aviat compraves un diumenge a can Perera com un altre a can Merenguera.

Discutir de menjar ha agradat força sempre. I fer-ho de pastisseria encara més, ja que en general es fa en absència de l'autor. Qüestionar l'arròs era qüestionar o

ofendre la mare, l'àvia, la padrina o la tieta que hi havia en una punta de taula; criticar la pastisseria permetia tenir un absent de cap d'esquila. I un diumenge rebia en Perera i l'altre en Merenguera, perquè a uns els agradava la pastisseria d'un i als altres la de la competència. I vet aquí aquesta eterna dicotomia en què vivim. Una dolça dualitat.

A taula es discuteix per les coses més simples: n'hem de dir *bunyols* o *brunyols*?; són millors les galetes de Santa Coloma o les de Camprodon?; xocolata de Banyoles o d'Olot?; ratafia o licor de fruita?; bisbalenc o rus?; bracet de nata o bracet de crema?; botifarra dolça amb poma o botifarra dolça amb torradeta?; coca de sucre o coca de pinyons?; neules o torrons?; galeta o carquinyoli?; tortell o rabassa?; Ram o Pasqua?; xuixo o flaona?

I això no s'ha acabat. Llegireu que s'ha obert un nou front: el de la cuina dolça dels restaurants contra la pastisseria d'obrador i taulell. La confiteria tradicional, sense renunciar al seu llegat, ja ha començat a oferir productes inspirats en plats desenvolupats per l'alta gastronomia. *Coulants* i suflés, sovint per acabar a casa, en són evidències.

Modernitat i tradició, doncs, s'han fusionat i caminen de bracet de nata amb crema cremada a sobre i pols d'avellana de Brunyola liofilitzada amb escuma semigelada de xocolata de Tanzània.

Salvador Garcia-Arbós