

# La pastisseria gironina,

## *Jaume Fabrega*

«El que demostra que la confiteria i la rebosteria d'aquest país tenen una arrel molt antiga és que tot sembla indicar que els seus orígens són familiars.»

«Aquest és un país que produeix magnífiques galetes -almenys a mi m'agrada de rosegar-ne una o altra.»

(Josep Pla, *El que hem menjat*)

Josep Pla té una bona part de raó: algunes de les especialitats de les pastisseries pertanyen al repertori domèstic. En moltes encara hi hem vist elaborar flams i plates de crema -dolços casolans per excel·lència-, així com coques, brunyols i altres dolços també d'origen domèstic. Amb tot, cal dir que a la regió de Girona, en l'àmbit casolà, no hi la mateixa tradició que encara es manté avui en altres àrees de Catalunya, com les comarques de Ponent i, sobretot, territoris com la Franja, les Balears o el País Valencià.

Sí que disposem, en canvi, d'una antiga i acreditada tradició de confiteries i pastisseries que han realitzat i realitzen una pastisseria d'una gran qualitat, tant de tipus tradicional, o que ha esdevingut tradicional -braços, xuixos, coques, bunyols etc.-, com més moderna, en general d'inspiració francesa. Per això, per celebrar les festes és un acreditat costum, fins i tot al camp, confiar en la saviesa dels obradors públics, experts a fer pastes, pastissos, dolços, pastes seques i rebosteria dolça.

Tortell. Un elaboració que es troba arreu d'Europa, sovint lligada a les festes rituals: Reis, el Ram, Nadal, etc.



Com és prou sabut, les pastisseries, tal com les coneixem, són relativament modernes: de fet el sucre no es va difondre i popularitzar fins al segle XVIII, i en aquella època -com ha documentat Pep Vila en un excel·lent treball sobre un adroguer de Girona- els confiters, de fet, eren adroguers. Per tant, va caldre esperar al segle XIX perquè es definís clarament l'ofici, i pràcticament al segle XX perquè les confiteries i pastisseries s'especialitzessin del tot, ja que abans combinaven l'obrador amb la venda d'altres productes, com ciris, queviures, vins, etc. També al segle XX van aparèixer les primeres fàbriques que elaboraven galetes i pastes seques - com les que esmenta Josep Pla-, que han arribat] a gaudir d'un gran prestigi no solament a la regió de Girona, sinó arreu de Catalunya. Hauríem de completar el panorama, finalment, amb les gelateries -sovint els pastissers són també gelaters-, amb els xocolaters -tant artesans com industrials, amb una gran tradició a Olot, Banyoles, Girona etc.-, sense oblidar els bomboners, amb els fabricants de caramels -Gerió, de Girona; l'antiga casa Oró, d'Olot- i amb la pastisseria estotjada o industrial, representada per diversos forns a Castellfollit de la Roca, Besalú, Llagostera, Figueres, Torroella de Montgrí, Girona, etc.: Cal Enric, Forn Comtal, Impanasa, Bellsolà... Algunes d'aquestes fàbriques elaboren productes semiartesans, com brunyols, tortells, coques, i d'altres pastes, magdalenes, etc.

Els confiters també elaboraven -i encara elaboren, per exemple a Banyoles- deliciosos xarops naturals -de poncem, de magrana, etc.-, així com confitures, fruites en almívar, una tradició també casolana i, curiosament, pròpia d'alguns convents, com el de les monges cistercenques de Cadins, a Girona.

Magnifiques galetes, per a tots els gustos

Josep Pla no s'equivocava: a Girona s'han elaborat i s'elaboren galetes d'una gran qualitat, que no solament són la referència catalana sinó també l'espanyola: per al crític gastronòmic García Santos, les de Santa Coloma són les millors. Hi ha, en efecte, les de Santa Coloma de Farners, les de Camprodon, les de Figueres, les de Castellfollit de la Roca, les de la Bisbal, i d'altres de desaparegudes, com les antigues Plaja, de Girona, o les Jaime Callicó, de la mateixa ciutat -d'un gran prestigi pel que fa a alguna especialitat concreta-, les de l'Horno San Martirián, de Banyoles -tirant més a pastes-, i altres. Per fominar una pastisseria també molt del gust dels turistes, tenim Pastinova, de Platja d'Aro.

# una tradició acreditada

PÈRE DURAN



Flaona de l'Empordà. Probablement la pasta amb documentació més antiga, d'origen medieval. Amb noms similars, es troba en altres països mediterranis, d'Eivissa a Còrsega, passant per Itàlia, Occitània i Xipre.

Algunes d'aquestes galetes i pastes tenen noms específics, alguns de registrats: teules, rosquilles –com les de la Catalunya Nord, glacejades–, modernistes, borregos, carquinyolis, ametllats, maltallats, virolais, pets de monja, cubans, neules... Aquestes galetes tradicionals es basen en farina de blat, ous o clares d'ou, olis vegetals, greix (llard), margarines o mantegues, fruita seca (ametlles, avellanes) i, més modernament, coco ratllat, xocolata, mermelades, etc.

D'altres, ja properes a les pastes seques, són especialitats creades per una confiteria, i en la major part de casos marques registrades. El fet que siguin seques i, per tant, no necessitin una conservació refrigerada, permet la seva manipulació i transport. Aquest procés encara és obert, ja que la imaginació dels artesans i pastissers també continua oberta. Són especialitats que solen funcionar com a marca d'una població i com a record turístic.

Comarca a comarca, algunes de les més destacades –la major part encara elaborades– són les següents:

Alt Empordà: esculls, escalons (l'Escala), galetes, delícies, matrimonis, cúpules (Figueres), rocs de Peralada, llances (Llançà), taps (Cadaqués), rosincs (Roses), peuades (Sant Miquel de Fluvià).

Baix Empordà: càntirs (la Bisbal), trefins, ganxons (Sant Feliu de Guíxols), rocs de les illes Medes, rebeques, batllerines (l'Estartit), gambines, agredolços, crespells (de Palamós i de Palafrugell).

Pla de l'Estany: rocs de l'estany, cansalades (Banyoles).

Gironès: pets de bisbe, llàgrimes de sant Narcís, estels del call, cucurulls de Bescanó, bombons de músic, caganers, carquinyolis de Llagostera.

Selva: terratrèmols, llambordes, sardanes de l'alcalde (Amer), jaumets (Sant Hilari Sacalm), teules (Santa Coloma de Farners), tosquistes (Vilobí d'Onyar), atlots (Riudellots de la Selva).

Garrotxa: galetes de Castellfollit, jamaicanes (Les Preses), volcanets, cràters (Olot).

Ripollès: carícies, moixaines (Ripoll), rocs de Núria, mets (Ribes de Freser), matinets, safaris (Camprodon), carquinyolis de Ribes.

Cerdanya: galetes (la confitera Cosp és una de les més antigues de la demarcació; data del 1806).

Llaminers de mena: dolços i pastissos

Passant ja als dolços –de petits en diem *dulces*: una *dulça*, en femení i pronunciat en català oriental– i pastissos, que en principi no es conserven tant, o bé s'han de refrigerar, podríem distingir tres apartats:

1) Elaboracions casolanes, però que també se solen fer a les pastisseries: brunyols –rodons, estirats, triangulars o de punxa, crespells– (Cadaqués), coques.

Galetes. Les galetes gironines i, especialment, les de Santa Coloma, es troben de Finlàndia a Londres.





Tortada de Banyoles. Una característica forma del segle XVIII, que recorda la del tortell d'Olot.

2) Elaboracions d'obrador, però que es fan arreu –i no solament a Girona, sinó a tot Catalunya i, a vegades, a Mallorca, a la Catalunya Nord o al País Valencià-. Entre aquestes especialitats cal esmentar les següents, a part dels bunyols, els xuixos, les coques –de Sant Joan, de greixons o llardons o de Dijous Gras–, els panellets o els torrons artesans, els torrons gelats, etc.:

Braç (farcit amb crema, nata, trufa).

Tortell (farcit amb massapà, nata, trufa, etc.). Del Ram, de Nadal, de Reis, de ratafia (Santa Coloma).

Pal (farcit amb nata, crema trufa, etc.).

Corn (farcit amb crema, nata).

Búlgar, recobert de xocolata.

Pasta de full: jesuïta, ulleres, barca (amb cabell d'àngel), mil·fulls, tortell, coca, pastes.

Productes de brioixeria: croissants, brioixos, magdalenes.

Merengues, fresques i tendres.

Sara (mantega, ametlles filetejades).

Lionesa (crema, nata, trufa).

Pastissos: de poma, de xocolata (Sacher), de Sant Jordi, del dia de la mare; mones, semifreds.

A més d'altres com el Sant Marc, el massini, la cassoleta, la rebosteria dolça (flamets o gemes, cocos) i les pastes de te, sense oblidar les delicioses pastes salades.

3) Elaboracions molt específiques d'algun lloc o ciutat, si bé antigament podien ser d'àmbit més general –o bé es troben també en altres llocs dels Països Catalans-. Algunes són antigues, i es documenten des del barroc, com les tortades i cansalades, o els bescuits, i d'altres són creacions més modernes. La majoria es mantenen. En destaquen les següents:

Garrotxa: tortell d'Olot, adobat o entorxat, coca de llardons, tortada, albercoquines, volcans, volcanets (Olot, Santa Pau).

Ripollès: tortells de Camprodon, coques de l'abat de Sant Joan de les Abadesses, flaona de Sant Pau de Segúries.

Pla de l'Estany: tortell de massapà, tortada, cansalades, flaones (ara no es fan), rosquilles glaçades, tortell d'Esponellà, coques de Banyoles (el Terme), coques de Sant Miquel de Campmajor, etc.

Cerdanya: bescuits, tortilles i pastes, segons un document de 1806 atorgat a la pastisseria Cosp, coques.

Gironès: bescuits, pets de bisbe, farga de Salt, peix de Cassà de la Selva, pastissos de Bordils, flaones, pinyonades, massapans, confits de sucre, pans de sucre, ramilletes de merenga, recuits, coques de greix, secall, menjar blanc (antigament), esclopets de massapà, bolados, mosques de xocolata.

Selva: bunyols i pa de pessic d'Arbúcies, torrons i coca de ratafia de Santa Coloma de Farners, torrons d'Amer, bescuits de Tossa de Mar, jesuïtes d'Anglès, *enquesadas* (mamelles de monja) de Lloret (similars a les de Vic), tortada (Caldes de Malavella).

Alt Empordà: taps de Cadaqués, flaones de Figueres, tortell de Bàscara, rosquilles, rabassa.

Baix Empordà: rus de la Bisbal (inspirat en els fundadors de Cap-roig), pastís de pasta de full (el nom és marca registrada, i el confiter que l'elabora no sol autoritzar que s'utilitzi), càntir de la Bisbal, flaones de Torroella de Montgrí, batllerines i rebeques de Torroella de Montgrí.

En conclusió: la regió de Girona ocupa un lloc privilegiat dins el context català i espanyol, és capdavantera en l'elaboració de galetes i pastes seques de qualitat, i té una pastisseria que, alhora que respecta les elaboracions tradicionals o les creades, també està oberta a les innovacions. Fruïm-ne, doncs.

**Jaume Fàbrega**

*és escriptor especialitzat en gastronomia.*



#### Per saber-ne més:

FÀBREGA, Jaume. *La cuina gironina*. Barcelona, 1985. És en aquest llibre on es defineix per primer cop el concepte de «cuina gironina», amb un estudi teòric global i un capítol dedicat als dolços i a la pastisseria; ni Ferran Agulló ni Josep Pla havien tingut en compte aquest àmbit.

FÀBREGA, Jaume. «La regió de Girona, una geografia llaminera d'excepció», *Punt Diari*, 25-IX-1989.