

La pastisseria gironina,

Pep Nogué i Puigvert avui

Deixeu-me fer abans de tot una petita reflexió d'identitat sobre el nom o els noms als quals ens referirem per parlar d'aquesta dolçor gastronòmica, i a voltes alimentària. Des de petit, a casa meva, entremig de volcans, de terra aspra i de mala petja, he sentit a parlar habitualment de confiters i pastissers, de *dulces* i rebosteria. Hi havia, i encara hi ha a la família, la vella tradició de consumir aquests dolços de la comarca.

Si cerco no gaire enllà en els sabors de la memòria, puc percebre l'olor de matalfaluga del tortell entorxat de can Carbasseres dels dilluns de mercat a Olot; recordo amb total nitidesa, perquè encara ara és vella i bella tradició, la coca de llardons (de la moca-da) i acompanyada amb un got de ratafia de nous, i fins i tot aquells esmorzars o berenars de coca d'anís amb fuet tendre. La rebosteria –o *reposteria*, tal com s'anomena en el llenguatge més popular– es deixa aparcada per als dies de festa major: aquelles plàteres de cassoles, cistells de xocolata amb *mousse* de llimona i perles de colors, i altres dolços. Sigui com sigui, són records de la infantesa que avui dia poden quedar una mica desvirtuats per la manca d'estima cap a aquesta professió, però d'això potser no és el moment de parlar-ne.

Anem a pams. Si hom cerca al diccionari *confiter*, pot veure clarament que aquest mot fa referència a la persona que es dedica a la indústria confitera, a elaborar confits, a fer fruita confitada, bombons i, en general, dolços de sucreria. I si busquem *confit*, el trobem definit com un 'bocí de sucre endurit, esfèric, de molt poca grossària, o bé gra d'anís, comí, pinyó, avellana, ametlla, etc. envoltat d'una capa de sucre endurit'.

Qui subscriu aquest article recorda amb un lleuger esglai la imatge de tres velles àvies de Llocalou –o Clocalou, com en diem els que hi vivim o hi vivíem– oferint aquells confits de colors pàl·lids i un got d'aigua fresca de l'aixeta; aquells confits que es regalaven quan hi havia un bateig a la família o al poble. Ara, tot s'ha magnificat. Aquestes mateixes àvies –o dones velles, perquè eren tres germanes solteres– tenien el savi costum de fer una tortada d'ametlles cada dia, que oferien a les persones que les anaven a visitar. Conxita, com et troben a faltar! Aquella aroma de sucre en pols, de matalfaluga... Segurament, a molta gent li vindrà a la ment la Conxita del seu poble.

El terme *pastisser* és més genèric: 'persona que fa pastissos o en ven'. I si cerquem *pastís*, hi trobem: '1 Qualsevol producte fet a base de massa de farina, mantega i sucre, aromatitzada i cuita al forn'; o '2 Menja de confiteria, com ara els bescuits, les coques, els tortells, les ensaïmades, els melindros, els púdings, les rosquilles, etc...'

Pel que fa a *flequer*, es defineix com la persona que s'encarrega de fer tot tipus de pa –o de coure'l o vendre'l, sense tenir la necessitat de saber-lo fer–; però això ja són figures d'un altre paner.

No podia començar aquest escrit sense definir aquests termes, perquè moltes vegades ja han caigut en l'oblit i sembla ser que avui dia tothom fa de tot, encara que la realitat és una altra. De confiters en queden pocs; em refereixo als confiters de veritat. De pastissers encara se'n poden trobar, però cal cercar-los gairebé amb un GPS de la pastisseria gironina, i de flequers... Ai, mare! Quin maldecap, trobar un flequer!

En canvi, de pastissos o qualsevol article dolç se'n poden trobar fins i tot als llocs més insospitats, com a les benzineres i botigues de 24 hores!

Hi ha un acte indiscutiblement de moda les últimes dècades al primer món, i és el fet gastronòmic. Anar de restaurants s'ha posat



Brownie de cireres. La integració dels pastissos de pastisseria en la cuina té un ampli ventall d'acabats.

de moda; menjar aquesta cuina d'avantguarda és cada vegada més un fet social -i un esnobisme encobert- per a moltes persones posades a l'ordre del dia. Cada dia es poden trobar més diversitat de restaurants, de tots els països, de totes les filosofies i de tots els corrents culinàries. Fins i tot, des de fa uns anys es pot trobar un restaurant dedicat exclusivament als postres a la ciutat de Barcelona, regentat per un figuerenc, un pastisser que s'ha metamorfozat en cuiner de postres, un altre concepte en aquest món de la pastisseria. Permeteu-me que entri en aquest nou món, que avui dia és el que agafa les regnes de la part més gastronòmica de la pastisseria: el del cuiner de postres o *postrer* de restaurant.

El cuiner de postres abraça gairebé tots els àmbits de la pastisseria, perquè té un avantatge que no tenen els pastissers o els confiters: pot elaborar amb antelació unes postres o fer-ne la preparació per separat -la *mise en place*, tal com es coneix en l'argot culinari- i acabar la creació al moment, perquè aquella peça que el cambrer durà al davant del client esdevindrà història en pocs minuts, ja que es consumeix a l'acte. És un plat que es fa i es menja. Això permet al cuiner de postres jugar amb una gran quantitat de tècniques diverses, amb productes de diferents textures, etc.

Per altra banda, la qüestió alimentària no canvia; ans al contrari, estem en un moment molt preocupant, per problemes com l'obesitat. A més a més, des de tots els nivells es remarca la necessitat d'una bona alimentació. Tant al primer món com al tercer hi ha mals hàbits alimentaris: els uns per manca d'aliments, i els altres per excés, amb conseqüències realment fatídiques en ambdós casos. El trinomi filosòfic de l'equilibri alimentari es resumeix en aquesta fórmula, aplicable als dos mons: alimentació = nutrició + gastronomia. La nutrició sense gastronomia és un acte bàsic, de senzillesa organolèptica i sensitiva. La gastronomia sense nutrició pot arribar a ser un acte fred, sense disciplina, amb resultats a llarg termini com els que estem vivint avui dia.

Hi ha una imatge que fa esfereir, i és veure un infant sortint de l'escola a les dotze del migdia amb una menja dolça industrial, anant cap a casa seva per dinar; això ens ha de fer veure la mala educació que rep aquest infant. A l'altra banda d'aquest mal hàbit, que no ens pot deixar indiferents, hi trobem la vella tradició d'anar a buscar els diumenges al matí -després de sortir de missa o no- aquella plàtera de dolços, acompanyats del familiar més proper, i portar-la cap a casa agafada delicadament pel cordill de colors que ens hi han posat perquè les pastes no s'aixafin. Aquest sí que és un bon costum, com fer el vermut abans de començar l'àpat.

Però tornem un xic més enrere. Siguem clars: de pastissers i confiters, en queden pocs! Em refereixo als de veritat, els que fan feina artesana, els que et fan plorar de joia i alegria cada vegada que et poses una dolça a la boca, els que estimen aquest ofici i n'han fet la seva manera de viure la vida.



Pau Nocué

Cromo taronja. Vestir unes postres pensant en els colors i en l'estacionalitat dels productes.

Les creacions dolces que es fan els últims anys o les últimes dècades, fins i tot, m'atreviria a dir que -la gran majoria- no són més que una remescla d'aquella bella cançó que recordem d'anys ha. I ho dic amb el meu sincer respecte cap a tots els pastissers i confiters artesans, que es mereixen tenir un reconeixement més enllà de la Creu de Sant Jordi, ja que la seva feina fa que la cultura i la tradició d'aquest país no caiguin en l'oblit.

Tot i això, a Catalunya han aparegut una nova fornada de pastissers que se les enginyen per elaborar una nova pastisseria, i no em refereixo pas al pa de Sant Jordi. Em refereixo als germans Balaguer, a l'Enric Rovira, a Ramon Morató, a Toni Viñas, entre d'altres, que agafen el mateix camí que va emprendre fa uns anys el mestre Escrivà, el de redreçar la pastisseria amb tots els ets i uts. Exporten totes les seves creacions a qualsevol part del món. Són productes amb una qualitat superba i una tècnica depurada,



Jardí zen. Com la filosofia entra en la ment d'un cuiner per assaborir-la des del punt de vista organolèptic, però també des del vessant visual.

dignes dels dogmes de la pastisseria més purament de laboratori, aquella que ens parla de formulari i no de receptes. A més a més, tots aquests pastissers tenen una cosa en comú: són uns grans bomboners i xocolaters, cosa que no tots els pastissers poden dir.

I per altra banda hi ha aquesta fornada, mai més ben dit, de cuiners de postres que esmentava unes ratlles més amunt, i dels quals a casa nostra en tenim una bona representació. Aquests cuiners han trobat a la pastisseria del restaurant la simbiosi perfecta entre la creació i la recerca del plaer de la gola en un acte intuïtiu com és el de menjar, sigui per plaer (gastronomia) o per alimentar-se.

En aquest camp trobem cuiners de postres de tan renom com l'Albert Adrià, germà del cuiner Ferran Adrià, conegut arreu del planeta per la seva influència en la gastronomia mundial. Les seves creacions van molt més enllà d'un bon pa de pessic ben elaborat, amb una crema a dins i empolsimat de sucre de llustre; un menjar, per altra banda, ben suculent si el fa un pastisser artesà. Però l'Albert busca altres camins, que obrin els sentits més amagats del gust i el tacte de qui es posa a la boca un mos de la seva creació.

Xano Saguer, en el seu restaurant de postres de Barcelona, juntament amb Jordi Butrón, han esdevingut un paradigma de la meticulositat en el formulari pastisser, i han aportat una nova dimensió a les postres, més enllà de l'acte de final d'àpat, de menja dolça abans d'un bon cafè. A aquests cuiners de postres se'ls nota la seva vena didàctica. Cada producte, cada tècnica, cada procés creatiu està determinat per un com, un per què, un quant, etc... No es fa res a canvi de res. Les seves creacions són un clar exemple de l'educació del paladar, el seny i la història que propugna cada ingredient. La seva història ve de lluny. Fills predilectes d'aquests pastissers ja comencen a aflorar per la pastisseria de la comarca.

Personatges com Jordi Puigvert treballen per recuperar els productes de la terra i portar-los cap a la pastisseria o la cuina dolça, mitjançant la filosofia artesana i el bon ofici.

I no ens podem oblidar d'en Jordi Roca, que juntament amb els seus dos germans, Joan i Pitu, ha fet paraula i obra d'aquests dolços al final dels àpats. En Jordi és un jove agosarat, somiador de tot el que és innovador, cercador de noves perspectives, entusiasta i a voltes reflexiu. Les seves creacions van des del *mojito* i el viatge a l'Havana a les preparacions elaborades a la cuina al buit, que juntament amb en Joan desenvolupa des de fa uns anys, passant pels perfums portats a les postres; o el treball en sucre, una tècnica antiga que ha recuperat del rebost de la memòria, d'aquella memòria de què parlava al principi; o el

romatisme en els dolços; o, anant més enllà, els fums, que han donat un nou caire als dolços, una complexitat tècnica, una divertida sensualitat a les postres; o els destil·lats, un nou bri d'esperança en la recuperació de sabors oblidats que sorprenen el paladar amb una textura totalment diferent de la que hom té a la ment.

I deixeu-me, per acabar, retre un petit homenatge a un personatge que ha fet molt per aquesta nova fornada de pastissers o cuiners de postres, i que ha dut la seva tècnica a tots els racons, restaurants i pastisseries de casa nostra que es deixen ensenyar. El gelater artesà s'hauria de concebre com una part d'aquesta pastisseria. I a casa nostra, a Torroella de Montgrí, tenim un dels millors gelaters del món i que poques vegades ha estat tractat com a tal: Angelo Corvito és un gelater d'ofici i benefici per al paladar de tots els humans, des del més petit fins al més gran. Els seus gelats artesans, sorbets, *parfaits*, etc. van molt més enllà dels sabors típics de vainilla, xocolata, nata, torró... Cada preparació seva és un tros d'aquell rebost de la memòria dels sabors que un va adquirint des que té ús de raó fins que arriba el moment del traspàs: gelat de xocolata blanca amb pell de taronja confitada, gelat de poma al forn, sorbets d'infusions elaborades en fred, *parfaits* de pinyons que conserven l'aroma de torrat, i un llarg etcètera.

En definitiva, després d'unes bones postres, això sí, artesanes i de qualitat, siguin d'aquelles velles tradicionals o d'aquestes noves i innovadores, un no pot entendre una sobretaula com cal sense un bon maridatge amb un got de vi de postres, un bon cafè i una bona tertúlia.

Pep Nogué
és cuinòleg.