

# El calendari pastisser català: **continuitats i canvis**

MARTA MANZANARES MILEO

## INTRODUCCIÓ

**C**ertes dates de l'any es caracteritzen pel consum massiu de productes pastissers, deixant de banda problemes econòmics, prescripcions dietètiques o de bellesa. Què és el que mou la gran majoria de la població a comprar (o elaborar) un pastís determinat en un cert dia? Si preguntéssim a la gent per què el dia 6 de gener menja el tortell de Reis, la majoria respondria que ho fa per tradició, perquè toca o perquè s'ha fet sempre, però molt pocs ens en sabrien donar una explicació.

En el present treball, es pren com a punt de partida i objecte d'estudi principal el calendari pastisser publicat per la Federació Catalana de Pastisseria, en què s'indiquen els productes habituals de pastisseria. En la majoria de dies apareixen elements de la pastisseria comuna, però n'hi ha d'altres, normalment festius, en què es presenta un dolç específic d'aquell dia. Així doncs, el calendari del Gremi de Pastisseria destaca les *diades pastisseres*; és a dir, els dies assenyalats en els quals se celebra una festa (ja sigui popular, religiosa o cívica) caracteritzada pel consum d'una especialitat pastissera. Alguns d'aquests dolços són indispensables en el desenvolupament de la festivitat i actuen com a indicatius d'aquesta festivitat. Actual-

ment, hi ha moltes obres de divulgació de pastisseria tradicional que intenten explicar el seu origen, però normalment cauen en explicacions totalment incongruents, més a prop de la llegenda i molt allunyades de la profunditat històrica.

Per aquesta raó, s'ha volgut constatar històricament l'origen de la vinculació d'aquests dolços amb les festivitats, refutant els orígens legendaris i les explicacions simplistes. Així, d'una banda, es pretén posar una data fixa en allò que hom qualifica de «tradicional». D'altra banda, es pretén comprovar si existeix una pervivència real d'aquests costums dolços i, si és així, intentar esbrinar les raons d'aquesta continuïtat i de la seva repercussió actual.

Per tant, com es volen respondre múltiples qüestions, el treball es planteja en apartats diferenciats, però que, en conjunt, responen a tots aquests objectius. El treball es divideix en dos blocs diferenciats. En el primer bloc, s'analitzen des d'una perspectiva històrica cadascun dels dolços típics de les diades assenyalades, posant especial atenció en la vessant gastronòmica, simbòlica i lingüística de cadascun d'aquests dolços.

Un cop establertes les arrels històriques de les diferents diades, el segon bloc se centra en el calendari pastisser actual. En primer lloc, es presenta una comparació de tres

calendaris pastissers, promoguts des del Gremi de Pastissers en diferents anys, per observar les continuïtats i discontinuïtats al llarg del segle xx. En segon lloc, es proposen una sèrie de factors externs que influïrien en la formació del calendari pastisser actual i en la seva repercussió social i econòmica. Tot això pretén servir, en gran mesura, per respondre les qüestions inicials sobre el calendari pastisser i donar una aproximació global sobre la seva situació actual.

## METODOLOGIA

La metodologia emprada en el present treball ha estat essencialment bibliogràfica. Després de consultar les obres divulgatives més importants sobre pastisseria catalana, s'observa que moltes d'aquestes obres es copien les unes a les altres i presenten omissions, errors i imprecisions, la qual cosa dificulta enormement la tasca documental. A més, cal tenir en compte que des de la història de l'alimentació no s'han fet gaires estudis amb profunditat sobre la història de la pastisseria.

A causa de la manca d'estudis previs, s'ha decidit treballar amb fonts primàries de diferents tipus per tal de donar una visió més global i rigorosa i evitar les manipulacions, tergiversacions i limitacions de les fonts secundàries, i fins i tot poder arribar a corroborar-les o desmentir-les. Les principals tipologies de fonts utilitzades durant la recerca han estat les següents:

— Receptaris històrics: els receptaris ens donen una valuosa informació tant de caràcter quantitatiu com qualitatiu. Per obtenir una visió retrospectiva de la qüestió, s'han escollit una vintena de receptaris, els més representatius de la història de la cuina catalana, des del *Llibre de Sent Soví* (1324) fins al *Corpus de la cuina catalana* (2006). S'ha consultat una gran varietat de receptaris de diferents èpoques i corresponents a diferents classes socials, la qual cosa fa que les dades

obtingudes s'hagin d'interpretar amb precaució. D'altra banda, se'ns planteja el problema d'accessibilitat a les fonts més antigues manuscrites, la qual cosa dificulta el seu estudi. Finalment, per testimoniar la presència de dolços en els receptaris, ens hem basat, d'una banda, en la preparació de la recepta i, d'altra banda, en el títol de la recepta, ja que ambdós van canviant al llarg del temps.

— Fonts hemerogràfiques: tant en l'àmbit general com especialitzat, les diades festives sempre han estat motiu important per a la societat del moment, i per això la premsa sempre els ha dedicat algun o altre article. A més dels articles, també són destacables els anuncis de pastisseria. En l'àmbit general s'ha consultat *La Vanguardia*, que posseeix un fons documental des de 1881. Pel que fa a les revistes especialitzades, s'han consultat les revistes editades pel Gremi de Pastisseria de Barcelona com *Dulcería Artística e Industrial* o *La Confitería Española*. La majoria són revistes sindicals en què apareixen notícies, actes d'assemblees, articles d'opinió de membres destacables del Gremi, extractes de comptes i preus dels productes, formularis i receptes, etc. Estaven destinades exclusivament als pastissers agremiats i, per tant, ens donen un tipus d'informació molt especialitzada que, d'una altra manera, no podríem obtenir.

— Obres de folklore: a finals del segle XIX, el moviment cultural de la Renaixença va promoure l'estudi de les formes populars del món rural per tal de recuperar l'essència del poble català. És en aquest context en què comencen a publicar-se diferents estudis sobre costums i tradicions de diferents pobles catalans, posant especial atenció a les festes. La recerca en la cultura popular continuà entre els folkloristes durant tot el segle XX i, per aquesta raó, és un gènere que ens dóna molta informació sobre les festivitats. No obstant això, les obres de folklore s'han de treballar amb compte ja que presenten moltes

deficiències. Sovint els folkloristes només descriuen els fenòmens i els objectes sense explicar-los o raonar-los i els presenten de forma aïllada i descontextualitzada del fenomen festiu en general. A més, es limiten a descriure exclusivament les pràctiques que als ulls del folklorista resulten estranyes i desfasades (Rodríguez, 1982, p. 29-41). És el cas, per exemple, de Joan Amades, que en la seva obra gegantina *Costumari català. El curs de l'any* recopila un gran volum d'informació sobre el calendari festiu, també de costums alimentaris, malgrat que la informació es presenta descontextualitzada i aïllada.

Per complementar aquestes fonts, s'han consultat altres tipus de fonts bibliogràfiques com les obres especialitzades d'antropologia i sociologia, d'història de l'alimentació, a més d'enciclopèdies i diccionaris. Finalment, cal destacar la importància de les fonts iconogràfiques, que completen i corroboren la informació que ens donen les fonts bibliogràfiques. Ens donen informació sobre la presència i la forma dels dolços estudiats, tenint en compte la importància de l'aspecte visual en les preparacions pastisseres. S'han consultat pintures, imatges de diaris o revistes antigues. Per al segle XIX, han estat molt valuoses les aques; és a dir, fulls impresos en què apareixen petites estampes amb una llegenda sobre diferents temàtiques o històries, i que ens donen molta informació sobre els costums i tradicions d'aquell segle.

## INTRODUCCIÓ AL GREMI DE PASTISSERIA

La primera pastisseria de Barcelona de la qual es té constància data del segle XIV, segons un document històric exposat al Gremi de Pastisseria de Barcelona. El Gremi de Pastisseria com a entitat associativa d'empresaris va néixer el 1901, malgrat que el seu origen gremial es remunta a l'edat mitjana. El Gremi era una corporació professional

obligatòria i privilegiada, que complia funcions d'ajuda mútua, establia preus i mesures per evitar la competència i representava els interessos del sector enfront del poder municipal, entre altres coses.

Primerament, cal tenir en compte que el que entenem avui dia com a pastisseria no va existir fins a la primera meitat del segle XIX. Antigament els encarregats del dolç eren els confiters, mentre que les coques i altres preparacions amb pasta les preparaven els flequers. Els anomenats *pastissers* no van aparèixer fins a l'època moderna i s'encarregaven de treballar la pasta, ja fos dolça o salada, i de preparar menjars per a convits, casaments i celebracions. Els artesans del dolç s'agrupaven en el gremi d'adroguers i confiters, anomenats *especiaires* des del seu sorgiment al segle XIII. Els adroguers treballaven en dos àmbits molt diferents; d'una banda, l'àmbit de les drogues, és a dir, productes químics i farmacèutics, i, d'altra banda, productes comestibles, sobretot sucre i derivats i espècies. Així doncs, en paraules de l'historiador Albert Garcia i Espuche, el gremi dels adroguers constituïa un «univers doble, que unia dos mons extremament separats, resumits en el lema “arsènic i melindros”» («Una ciutat d'adroguers», Garcia *et al.*, DL 2010, p. 18-108). L'organització d'aquest sector és una de les més antigues de Barcelona: va néixer entre els segles XIV i XV, però no es va consolidar fins als segles XVI i XVII. El 1455 el rei Alfons V el Magnànim promulgà una reforma del govern municipal de Barcelona amb la qual els gremis més prestigiosos i més forts econòmicament, entre els quals hi havia el d'adroguers i confiters, van assolir la categoria de col·legis. Amb aquest nou títol, ocupaven un lloc privilegiat dins del sector gremial, diferenciat dels altres gremis artesans, i gaudien d'un reconeixement social més gran. El fet que el gremi d'adroguers i confiters assolís aquesta categoria demostra la importància econòmica i social d'aquest sector ja al segle XV. Era

un gremi que tenia un caràcter comercial i alhora artesanal. Per una banda, distribuïen a escala local productes exòtics i d'importació, sobretot espècies i sucre, considerats productes de luxe. L'activitat comercial augmentà a partir del segle XVI, amb la comercialització i difusió dels productes colonials, molts d'ells utilitzats com a matèries primeres per altres gremis o per ells mateixos. Per altra banda, elaboraven ells mateixos productes específics com drogues, conserves, espècies, confits, massapans, etc. Els adroguers eren els únics que podien elaborar neules, torrons, melindros, els productes dolços de més èxit de l'època moderna. Per tant, tenien el monopoli d'aquests productes ja sigui perquè posseïen un privilegi com perquè tenien tots els aparells especials per elaborar-los.

Al segle XVIII els diferents gremis van anar en decadència, ja que la seva estructura corporativista no s'adequava al liberalisme econòmic i polític que es començava a desenvolupar (Llort, 1980, p. 49). Posteriorment, la industrialització generalitzada del segle XIX no va afectar el caràcter tradicional de la confiteria i la pastisseria, ni en el procés productiu (artesà) ni en la comercialització (petit comerç). Es va mantenir l'estructura gremial basada en la jerarquia de mestre, oficial i aprenent. En aquest moment va ser quan el sector de la drogueria es desvinculà del de la confiteria a causa segurament del canvi en els processos productius de cada un d'aquests sectors: artesà el de la confiteria i industrialitzat el dels productes químics.

El 1900 es creà el Centre Industrial de Confiteria i Pastisseria de Barcelona, una associació de professionals amb l'objectiu de lluitar pels interessos dels seus membres. És el que es considera el precedent directe de l'actual Gremi de Pastisseria. Els seus membres es reunien en assemblea general i cada any s'escollia un president de l'entitat i una junta directiva. El desastre del 1898 i la pèrdua de les últimes co-

lònies espanyoles va suposar la pèrdua del sucre cubà i la creació d'una indústria espanyola del sucre (Sociedad General Azucarera) a partir dels cultius de la remolatxa sucrera. Ràpidament acabà monopolitzant tot el comerç del sucre ja que s'establí un aranzel prohibitiu sobre el sucre estranger per afavorir el mercat nacional. Per altra banda, la política proteccionista que existia sobre el mercat del blat impedia als pastissers comprar blats exòtics, utilitzats per fer la farina de força, necessària per a la preparació tant de pastissos com de pa. La problemàtica d'abastiment de la farina de força, del sucre i d'altres matèries primeres com les ametlles o els ous va marcar tot el període del Centre Industrial fins a la segona meitat del segle XX. Un altre dels problemes als quals s'enfrontà el Centre Industrial a la primera meitat del segle XX fou la falta de control de la venda dels productes de pastisseria. La venda ambulante de productes pastissers suposava una forta competència, ja que els venedors de les parades no havien de pagar les contribucions ni els lloguers dels locals ni estaven obligats a complir les ordenances higièniques. Tot això els permetia vendre els productes a un cost molt més baix, i perjudicaven seriosament els pastissers, sobretot en les diades més assenyalades.

El Centre Industrial de Confiteria i Pastisseria de Barcelona no tenia força per fer front a tots aquests problemes i hi havia la necessitat d'unir-se amb altres agrupacions locals o estatals per formar un grup de pressió més fort. Les reaccions van ser molt aïllades i no hi va haver cohesió entre les diferents associacions durant els primers anys del segle XX. En aquest període, el Centre va fer algunes reivindicacions, com la de 1904 amb la qual van aconseguir una excepció a la Llei de descans dominical, que obligava a tancar les pastisseries el diumenge, dia en què la venda és més elevada (Gremi Provincial de Pastisseria de Barcelona, 2001, p. 22). A principis del segle XX, es

creà l'Academia del Decorado, una mena de cursets de perfeccionament professional, ja que no existia una escola de pastisseria perquè fins llavors cadascú aprenia com a aprenent als obradors. No va ser fins al 1975 quan es creà una escola de pastisseria del Gremi. El 1936, amb l'*alzamiento nacional*, les activitats del Gremi van quedar fortament restringides i el Centre va passar a anomenar-se Servicio Sindical de Confitería y Pastelería. El 1943 van aconseguir agrupar els diferents gremis comarcals i provincials en un de sol i es creà el Gremio de Confitería y Pastelería de Barcelona. El 1951 es produí un augment de la producció mundial de sucre i el 5 d'agost de 1952, per ordre conjunta dels ministeris d'Indústria, Agricultura i Comerç, s'autoritza la lliure circulació i comerç de sucres de totes les classes (Gremi Provincial de Pastisseria de Barcelona, 2001, p. 47), la qual cosa beneficià notablement el Gremi. Des de llavors, el Gremi ha anat ampliant les seves funcions entorn de la defensa i la representació dels professionals d'aquest àmbit i la difusió de les seves activitats. A poc a poc ha anat creixent, i actualment inclou la gran majoria de professionals del sector, a més de tenir una participació activa en la ciutat, col·laborant en nombroses iniciatives.

## EL CALENDARI PASTISSER

El calendari pastisser és una publicació editada cada any per la Federació Catalana de Pastisseria, que s'ofereix a tots els pastissers agremiats. Es tracta d'un calendari de format de taula en el qual hi ha un full per cada dia de l'any. A cada pàgina apareix una fotografia d'una elaboració de pastisseria determinada. A la part superior dreta apareix la data i el seu sant corresponent, i a la part inferior central s'escriu alguna frase referent a la imatge central. El seu format de taula i el disseny molt visual estan pensats perquè les pastisseries el posin en un lloc visible al taulell de

tal manera que els clients coneguin les varietats de dolços de pastisseria, però sobretot per anunciar i promocionar les diades i les seves especialitats.

No se sap des de quan es comença a publicar aquest calendari. El Departament de Comunicació del Gremi de Pastisseria ens va fer saber que el calendari té una antiguitat d'uns quinze o vint anys, i qui s'encarregava de publicar-lo era l'empresa de vins i caves Codorníu. Sobre aquesta etapa tampoc s'ha trobat cap referència. Des de fa només tres o quatre anys, el Gremi publica directament aquest calendari i, per aquesta raó, només conserven aquests exemplars, que, segons el Gremi, són cada any idèntics.

A la dècada de 1950 es publicaven a la premsa barcelonina uns petits anuncis que informaven de les especialitats pastisseres de cada diada, que podrien considerar-se uns precedents d'aquest calendari.<sup>1</sup> S'insistia sobretot a comprar en les pastisseries habituals, les quals oferien una garantia de qualitat. Això apareix en un moment en el qual la venda no reglada era molt extensa i suposava una forta competència als pastissers. Els anuncis en premsa aviat van desaparèixer, però es començaren a fer cartells promocionals que es penjaven a les pastisseries, i que han continuat fins avui dia.

Analitzant de més a prop les pàgines del calendari, observem que es presenten diferents dies, els quals es poden classificar en:

1. Diades pastisseres amb un dolç associat determinat. Són els dies que tenen vinculada una preparació pastissera concreta. Al calendari pastisser del 2012 es comptabilitzen vint-i-sis diades, les quals s'analitzen en profunditat a l'apartat següent. A la fotografia apareix el dolç del dia i a la part inferior s'anuncia: «Avui, tronc de Nadal» o «Avui, Sant Josep, crema cremada i melindros!». Aquestes diades són les més destacades i ja s'anuncien els dies precedents, amb la intenció que els clients es

recordin de la diada i de la seva preparació pastissera: «Dimarts, pastís de la Diada»; «Demà, tortell de Reis». Hi ha dolços que no es consumeixen en un dia determinat, sinó que són específics d'un període de l'any. Aquests s'anuncien en dies diversos, com els panallets, que s'anuncien diverses vegades durant el mes d'octubre, i els torrons, durant tot el mes de desembre.

2. Diades pastisseres sense un dolç associat determinat. Es tracta de diades que tradicionalment eren força celebrades, però que actualment passen desapercebudes ja que moltes cauen en dies laborals. Són dies que no tenen associat un dolç determinat i, per tant, a les imatges apareixen preparacions pastisseres habituals: rebosteria, pastissos, etc. S'anuncien així: «Avui celebrem Sant Francesc!». Al calendari de pastisseria del 2012 s'han comptat deu diades, que són: la Candellera (2 de febrer), Santa Eulàlia (12 de febrer), la Mare de Déu del Carme (16 de juliol), Sant Jaume (25 de juliol), Santa Anna (26 de juliol), l'Assumpció (15 d'agost), Santa Rosa (23 d'agost), Sant Francesc (4 d'octubre), la Mare de Déu del Pilar (12 d'octubre) i Santa Teresa de Jesús (15 d'octubre).

3. Dies no festius. La resta de dies s'anuncien els productes que podem trobar habitualment a les pastisseries agremiades: brioixeria, bombons, braços de gitano, pasta de full, lioneses, etc. Entre aquests dies, hi ha alguns dedicats als dolços fets a les terres catalanes, que normalment es repeteixen al llarg de l'any. En el calendari d'enguany apareixen els granados i les orelletes de Lleida i els xuixos de Girona.

Per tant, es podria definir el calendari pastisser com un sistema de distribució del temps anual a través de les diades pastisseres; és a dir, dates fixes festives<sup>2</sup> caracteritzades pel consum especial de dolços. Malgrat que el calendari fa pocs anys que existeix com a tal, tradicionalment hi havia una consciència de cicle gastronòmic i pastisser correlatiu al cicle festiu.



Tenint en compte que les diades pastisseres corresponen a les festivitats del calendari festiu tradicional, hem de fixar-nos en aquest últim per comprendre el significat i l'origen de les diades pastisseres.

## ANÀLISI DE LES DIADES DEL CALENDARI PASTISSER DEL 2012

### Tronc de Cap d'Any

La celebració de Cap d'Any té origen en una festa pagana instituïda per Juli Cèsar, quan establí el començament de l'any a les *kalendes* de gener. L'1 de gener es convertí en una gran festa popular per tal d'honorar el nou any. El baró de Maldà explica que aquell dia era un dia més de celebracions del cicle de Nadal i només ho celebraven aquells qui s'ho podien permetre: «Celebracions en taulas dels que poden gástar de moltas Pollas, y Galls de India, ab Farsiment; Capons rustits, y enllardats; Perdius; Turrons, y neulas à Postras ab vi blanch, malvasia, ó Garnatxa en tot lo temps de Nadal, y adelantadas las neulas per sucra à Postres en algunas taulas, yá en la Festivitat de la Purísima Concepcio de Nostro Senyora» (Amat, 1987, p. 52).

Antigament, aquest dia era obligat acabar l'àpat amb neules o coca. La coca era de pasta de full amb mel o molt ensucrada, i s'acompanyava amb fruita seca (Almerich, 1989). Es diu que la paperina on es portaven les neules l'avi de la família la col·locava al més menut de la família com una mitra de bisbe (figures 1 i 2). Llavors, el nen convertit en bisbe prodigava benediccions i desigs de sort a tots els de la taula. Si per alguna raó li queia del cap, hom ho interpretava com un mal averany per a l'any que començava i donava per segur que algun contratemps havia d'esdevenir (Amades, 1982-1983, vol. 1, p. 353). Aquesta pràctica es pot contextualitzar en el cicle carnavalesc, en el qual són comuns els elements d'inversió de l'ordre establert; en aquest cas, la jerar-

quia familiar: l'infant esdevé l'autoritat, elevat a la categoria de bisbe familiar.

Actualment, el consum de neules en aquest dia no és especialment notat. S'acostuma a menjar torrons i neules com en les altres festes nadalenques. Recentment, i per analogia al tronc de Nadal, el Gremi elabora el tronc de Sant Silvestre o pastís de Cap d'Any. És un pastís en forma de tronc, de plaques rectangulars, i s'elabora de diversos sabors: trufa al Cointreau, Xixona, nata, cava, etc. Acostuma a estar decorat amb motius de l'any nou que comença. Es consumeix o bé la nit del 31 de desembre o bé durant el dinar de l'1 de gener. No se sap la data exacta en què es va començar a difondre aquest pastís a Catalunya. A la dècada de 1950 ja tenim constància de l'existència d'un pastís de Cap d'Any, però sense forma de tronc. El 1955 ja s'anunciava a la premsa com una preparació tradicional del calendari: «Pastel de Fin de Año. Feliz Noche Vieja. Pásela en su hogar, degustando la especialidad preparada por su pastelería» («La propaganda colectiva», *La Confitería Española*, 1955, núm. 212, p. 15-17). A la *Guía del goloso* del 1958 (p. 119) es descriuen dos pastissos diferents: un per a la nit de Sant Silvestre i l'altre

per al dia de Cap d'Any. Ambdós són pastissos de bescuit amb capes de mantega, nata, trufa o gema, decorats amb motius al·legòrics. En el cas del pastís de la nit de Cap d'Any trobem un rellotge a punt d'assenyalar les dotze, amb raïm, o un vell amb una llarga barba; mentre que el del dinar de Cap d'Any porta un full de calendari, el dia 1 de gener, la silueta d'un nadó sortint d'un ou o algun altre motiu evocador d'aquest dia.

### Tortell de Reis

Es tracta d'un tortell, és a dir, un pastís en forma d'anella, de pasta de brioi farcit de massapà amb fruites confitades per sobre. Tot i que originàriament no estava farcit, en el cas de Catalunya, el més habitual avui dia és trobar-lo farcit de massapà, però cada cop s'estenen més els farcits de nata, crema o trufa. A l'interior del tortell, es posa una figureta de porcellana i una fava seca. La tradició mana que qui trobi la figureta sigui nomenat rei de la festa i se li col·loqui una corona de cartró, mentre que qui troba la fava ha de pagar el tortell. El tortell de Reis són les postres per excel·lència del dia de Reis. Sembla que aquest costum ve de França, on s'anomena *gâteau des Rois*, i que amb el temps s'ha estès a molts



FIGURA 1. Àpat de Cap d'Any segons l'*Auca de les funcions de Barcelona*, inicis del segle XIX.

FIGURA 2. «Venint de comprar les neules», *Auca de les festes i costums de Barcelona*, mitjan segle XIX (col·lecció privada de l'autor).

Imatges extretes d'Amades (1982-1983), vol. 1, p. 353.

països d'Europa, entre els quals Portugal o Espanya, amb més o menys popularitat depenent de la comunitat autònoma. En el cas de Catalunya, aquest dolç gaudeix d'un arrelament especial.

La *galette des Rois* original francesa no té res a veure amb el nostre tortell. La *galette des Rois* és un pastís rodó, sense forat al mig, de pasta de full i farcit d'una crema d'ametlles. Al sud de França, però, trobem la *couronne* o *gâteau des Rois* provençal, amb forma de tortell i de pasta de brioix, aromatitzat amb flor de taronger i decorat amb fruites confitades, molt més pròxim al nostre tortell, segurament per proximitat territorial. Antigament a França, durant l'epifania, el nen més petit de la casa repartia el *gâteau* entre els membres de la família i a qui trobava la fava se li col·locava una corona de cartró i els altres brindaven i el proclamaven rei. El nomenament del rei de la festa a partir d'aquest procediment sembla que ja es coneixia a l'època clàssica. En els grans banquets romans hi havia el costum de nomenar un rei de la festa elegit a partir del mateix procediment. Durant les *Saturnals*, les grans festes romanes celebrades a finals de desembre en honor de Saturn, déu de l'abundància i la felicitat, també es nomenava un rei, normalment un presoner o un esclau. Aquest es vestia com si fos un rei i, acompanyat d'una multitud de gent, es lliurava a tota mena d'excessos pels carrers de la ciutat (Vielfaure i Beauviala, 1984, p. 21). Així l'efímer rei representava el poder de Saturn a la Terra per un dia. Aquests elements burlescs i d'inversió social han arribat de forma residual fins als nostres dies en diferents festivitats del cicle de carnestoltes. Una d'elles podria ser la festa del nomenament del rei a partir del *gâteau des Rois*. Cal tenir en compte que antigament el cicle llarg de carnestoltes començava el 2 de novembre, dia dels difunts, i acabava el dimecres de cendra, i, per tant, l'epifania s'emmarca dins d'aquest cicle. Per altra banda, la fava posada

dins d'un pastís era un procediment endevinador comú a la Grècia clàssica, ja que la fava era un símbol fructificador i de bon auguri (Amades, 1982-1983, vol. 1, p. 432). L'elecció d'una persona a través d'un tros de pastís no és exclusiva de la tradició llatina i grega, sinó que també es localitza en altres cultures. Antigament els pobles celtas d'Escòcia i Irlanda elaboraven el pastís de bealltain per commemorar la primavera. Aquest pastís es dividia entre els comensals. Hi havia un tros especial que al qui li tocava era nomenat *cailleach beal-tine*, que era un títol d'oprobri (Violant, 1979, p. 271-320). Un altre exemple se situa a Sèrbia, on a principis del segle xx, segons Violant i Simorra (1992, p. 143), era tradició que el matí de Nadal una noia de la casa anés a buscar aigua i, amb aquesta aigua, elaborés un pastís especial de Nadal en el qual amagava una peça d'argent; qui trobés aquesta peça d'argent en el seu tros de pastís tindria bona sort.

Sobre l'origen del *gâteau des Rois*, existeix una llegenda francesa que el situa al segle xi, quan els canonges de Besançon tenien el costum d'escollir el futur «responsable» amagant una moneda a l'interior d'un panet. Sembla que

aquesta pràctica es generalitzà amb el temps, i es van modificar alguns aspectes: el panet va passar a ser una *galette* i la sorpresa, una moneda d'or, en el cas dels rics, i una fava, en el cas de la gent pobre (Vielfaure i Beauviala, 1984, p. 23). No hi ha testimonis històrics que confirmin l'origen ni l'antiguitat d'aquesta pràctica, però hi ha constància d'aquesta festa en la iconografia del segle xvii. L'obra *Le roi boit* de Jordaens, datada el 1640, demostra aquesta tradició. A l'esquerra del quadre, apareix un senyor ancià amb una corona, mentre la resta de comensals beuen en el seu honor (figura 3).

En el cas de Catalunya, la tradició de menjar tortell de Reis és força recent. Segons Joan Amades (1982-1983, vol. 1, p. 432), antigament s'havia fet una mena de lla-minadura en forma d'esclapet feta de pasta de pa o massapà, sense farcir, que amb el temps es va convertir en cóc i, finalment, en el tortell que avui coneixem. Havia estat costum posar tres faves seques dins la coca, de manera que qui en trobava la primera era nomenat rei, qui en trobava la segona era el príncep i a qui en trobava la tercera li era assignat títol cortesà. No s'han trobat més referències a aquestes



FIGURA 3. J. Jordaens (1638-1640), *Le roi boit*, París, Museu del Louvre.

pràctiques mencionades per l'autor, la qual cosa fa dubtar de la seva veracitat. Sembla que el *gâteau des Rois* s'implantà a Catalunya a principis del segle xx. Un article de premsa de 1917 declara: «De pocos años a esta parte se ha extendido mucho su celebración, introduciendo en nuestras costumbres la utilización, en tales solemnidades del popularizado *gâteau des Rois* o pastel de Reyes si queremos decirlo en castellano [...]. En España, donde con mayor amplitud se realizan [els pastissos] es en Madrid, Barcelona y Valencia» (*La Vanguardia*, 6 gener 1917, p. 17).

L'expressió «de pocos años a esta parte» manifesta la novetat d'aquesta especialitat pastissera. Un anunci de premsa de la Pastisseria Romeu promou la seva venda anunciant les valuoses sorpreses dels seus tortells: «Esta casa, en atención a su distinguida clientela, distribuirá como obsequio de Reyes, en los días 5 y 6, los *gateaux des Rois* (ROSCONES), cuatro monedas de oro de veinticinco pesetas cada una y quinientas pesetas en monedas de media y una peseta» (*La Vanguardia*, 5 gener 1919, p. 8). Cal destacar que, durant els primers anys de la implantació del tortell de Reis a Catalunya, aquest encara conservà el seu nom francès, fins a la dècada de 1930: «La costumbre francesa del *gâteau des Rois* [...] ha tomado carta de naturaleza en España y hoy día —sobre todo en las grandes capitales— es uno de los motivos de buena venta dentro de fechas determinadas» («Roscón de Reyes», *La Confitería Española*, 1935, núm. 72, p. 7). Sembla que, al llarg del segle xx, la popularitat del tortell de Reis va anar augmentant en detriment del tortell de Sant Antoni, cada cop més oblidat. Antigament el tortell de Sant Antoni no portava sorpresa; per tant, el caràcter lúdic i ritual que ofereix el tortell de Reis el feia molt més atractiu, sobretot entre els més petits.

### Tortell de Sant Antoni

El tortell de Sant Antoni és un tortell fet de pasta de brioix i farcit de

massapà, molt semblant al tortell de Reis, però sense fruita confitada. Sovint s'hi incorpora alguna sorpresa, la forma d'un animal, ja que se'l considera el seu patró. També són típics d'aquest dia els borregos, fets de pasta de brioix amb matafaluga i ben torrats.

El culte a sant Antoni abat és molt antic i estava molt estès a Catalunya, sobretot era molt popular a Barcelona. Hi ha una llegenda que explica que el sant fou cridat a Barcelona per curar una filla malalta del governador de la ciutat, ja que se sabia que tenia el poder de curar la lepra. La tradició diu que de camí, estant assegut al portal de la casa on s'havia allotjat, arribà fins a ell grunyint una truja amb la pota trencada, que per més que els masovers volgueren allunyar-la no ho aconseguiren fins que sant Antoni l'hagué beneïda. Aleshores, un cop beneïda i guarida miraculosament, se n'anà corrents, i es diu que d'aquí ve que el nostre sant sigui representat amb un porc a la vora (Serra i Boldú, 1986, p. 19). Existeixen moltes versions d'aquesta llegenda, però totes coincideixen en el poder curatiu de sant Antoni dels animals, per això se'l considera patró dels animals de peu rodó i, per extensió, dels animals domèstics i de càrrega. Se'l coneix popularment com a *sant Antoni del porquet*. Precisament aquesta festa coincideix en el moment en què, en molts indrets, es mata el porc. En aquest dia es beneeixen els cavalls i altres animals de tir, en la tradicional festa dels Tres Tombs, en la qual els animals donen tres voltes al voltant de l'església de Sant Antoni. Abans era una festa molt popular, però cada cop passa més desapareguda. Antigament existia el costum molt arrelat de distribuir panets i pans beneïts, ja fos a l'església del sant o bé en altres temples. Era conegut com el *pa de sant Antoni*, es considerava que tenia virtuts re-meieres i en menjaven tant els devots com els animals beneïts per protegir-los. A Barcelona, aquests panets es van convertir en coques i posteriorment en tortells, que són

els que han perdurat fins ara. No obstant això, en alguns indrets es va mantenir la tradició del repartiment dels panets de sant Antoni fins a principis del segle xx: «La fiesta patronal de la parroquia de San Antonio Abad y Nuestra Señora de los Ángeles se celebrará el jueves con gran solemnidad [...]. A las nueve se bendecirá los roscones que se regalan a los bienhechores de la parroquia y los panecillos de San Antonio» (*La Vanguardia*, 15 gener 1901, p. 3). Pel que fa als borregos, aquests es venien a la porta de la parròquia de l'església de Sant Antoni i l'església dels Àngels. Hom els considerava molt ordinaris i es destinaven als animals (Serra i Boldú, 1986, p. 19). Segons Joan Amades, la benedicció dels animals de peu rodó i la menja de dolços té arrels paganes que provenen de la cultura romana. El mes de gener a Roma se celebraven les festes *consualia*, en les quals els fornars repartien pastissos muntats en els seus ases (*Guía del goloso*, 1958, p. 16).

El tortell de Sant Antoni sembla que es popularitzà al llarg del segle xix. No obstant això, el baró de Maldà a finals del segle xviii ja escrivia al seu dietari que el 17 de gener era «el primer dia est de Fira de turrat de Tortells, rusquillas y mustatxonis en varias taulas; seguint la mateixa fira de turrat en lo diumenge tornaboda de Sant Antoni» (Amat, 1987, p. 53). Al segle xix era obligat menjar per postres el tortell de Sant Antoni en aquest dia, encara que no es tinguessin animals. Sant Antoni era advocat contra la lepra, i la gent celebrava la seva festa menjant un tortell per tal que el sant els protegís contra aquesta malaltia. Com es considerava una malaltia de gent pobra, qui aquell dia menjava tortell es declarava pobre. Per aquesta raó, la gent benestant preferia menjar el tortell el dia de Sant Pau i no per Sant Antoni (Amades, 1982-1983, vol. 1, p. 508). Per la seva banda, els genets dels Tres Tombs acostumaven a lluir un tortell penjat a plec de braç i el feien girar mentre cavalca-



ven. Se suposa, doncs, que es tractava de tortells d'una pasta molt més consistent i dura que els d'avui dia, que són de brioix.

Els tortells eren obra de forners, fets amb pasta adobada i una mica assaonada. Se'n feien de diverses mides, els més grans s'anomenaven *tortells de duro* i eren considerats com un signe de gran riquesa. Es diu que els forners també feien coques amb forma de porc (Amades, 1982-1983, vol. 1, p. 508).

Actualment encara s'elaboren a les fleques i pastisseries, i per tant la seva presència als receptaris domèstics és nul·la. Al començament del segle XIX, gaudien de molta fama els del Forn dels Àngels, al carrer dels Àngels, davant del Peu de la Creu, i els del Forn de Sant Jaume, al carrer de la Llibreteria. Es diu que un dels darrers propietaris del Forn dels Àngels va trobar el secret d'un unguent que guaria molts mals. Aviat aquest unguent es popularitzà a la ciutat, però la jugada li va sortir malament perquè la gent deia que els pastissos tenien regust a unguent i la pastisseria va anar en decadència (Amades, 1982-1983, vol. 1, p. 508). Pel que fa al Forn de Sant Jaume, a partir d'un dietari vuitcentista citat per Bonaventura Bassegoda, se sap que a la diada del 1865 «Es varen fer 70 pesades per a tortells, des de 2 rals a duro. Abans de començar la darrera cuita s'havien acabat els tortells xics i la gent s'ha tingut que esperar a la botiga. Se'n vengueren 304 [...]. La gent les prenia de les mans» (Curet, 1981-1983, vol. 2, p. 267).

La presència d'aquest tortell als receptaris és gairebé nul·la, ja que no té una preparació molt específica. L'única menció que s'ha trobat és al *Tratado completo y práctico de confitería y pastelería* de C. P. y A., del qual diu: «Para fabricar esta clase de roscas de San Antón, conocidas bajo el nombre vulgar de "tortells", se compone una masa igual a la de los bollos comunes [...] algunos las adornan mechándolas con cuatro ó cinco luquetes de limón ó naranja confitada. También se puede hacer estas roscas sin ponerlas

nada de mazapán, pero entonces no son roscas de San Antón, y por consiguiente las titulan roscas del fraile» (1859, p. 196).

El fet que surti especificat el nom en català de *tortells* fa pensar que era una especialitat de pastisseria exclusiva de Catalunya, segurament de Barcelona. Amb la generalització de l'automòbil i la mecanització del camp, la festa dels Tres Tombs i el culte de sant Antoni abat van anar perdent popularitat, de la mateixa manera que el consum de tortells. El 1955 es reivindicava el consum del tortell de Sant Antoni per tal de seguir la tradició: «Tortell de San Antón, siga la tradición degustando el típico *tortell*» («La propaganda colectiva», *La Confitería Española*, 1955, núm. 212, p. 15-17).

### Tortell de Sant Pau

El tortell de Sant Pau és de forma rodona, de pasta de full i farcit de crema cuita, però a vegades es troba en forma de ferradura, farcit de massapà o cabell d'àngel. No és tan conegut com el de Sant Antoni, però encara perdura en algunes pastisseries.

Etimològicament, la paraula *tortell* sembla que deriva de la paraula *torta*, i no apareix en català fins al segle XVII, referint-se a un pa o coca (Coromines, 1980-2001, vol. 3, p. 635). Actualment la definició de tortell ja indica que té forma d'anella,<sup>3</sup> i és considerat una concepció típicament catalana (*Catalunya llaminera*, 1979), sobretot a Barcelona. Eren molt habituals els tortells de diumenge a Barcelona; cap família menestral o burgesa deixava de celebrar el sant diumenge sense tenir a taula el seu tortell corresponent.

El 25 de gener es commemora la conversió de sant Pau apòstol. Sant Pau havia estat militar i havia lluitat moltes vegades contra els cristians fins que es convertí al cristianisme després d'una visió. Llavors començà la seva tasca evangelitzadora, que el portà a ser considerat un traïdor pels romans i fou decapitat. La iconografia el re-

presenta amb una gran espasa, i per això el gremi de daguers i ganiveters el va prendre com a patró. Antigament, a Barcelona es feia una fira de tortells als voltants de l'església del monestir de Sant Pau del Camp. Segons Amades (1982-1983, vol. 1, p. 595), antigament entrava pel portal de Sant Pau un personatge vestit d'apòstol i beneïa els tortells i les altres llaminadures de la fira dels voltants del monestir. Era costum menjar tortell com a postres del dinar d'aquell dia entre la gent benestant, ja que no en menjaven el dia de Sant Antoni, quan era considerat menjar de pobres. Per això la gent humil rarament menjava el tortell de Sant Pau, que feia de ric (Amades, 1982-1983, vol. 1, p. 593). Possiblement, el costum de menjar tortell el dia de Sant Pau sorgís com a analogia del tortell de Sant Antoni, però aquell dia, dedicat al públic burgès. No se sap com estaven fets aquests tortells ja que no apareix a cap receptari. Se suposa que devien estar fets amb ingredients més rics o bé ser de mida més gran per diferenciar-se dels populars tortells de Sant Antoni. El costum de menjar tortell en aquesta diada el trobem a l'*Auca de les funcions de Barcelona*, on se li dedica un rodolí que diu: «Per Sant Pau, tortells», i on figura un burgès amb un tortell a la mà, de grans dimensions (figura 4).

El dietari del Forn de Sant Jaume citat per Bonaventura Bassegoda, quan parla de la vigília de Sant



FIGURA 4. *Auca de les funcions de Barcelona*, mitjan segle XIX. Imatge extreta de Cortada, DL 1980.



Pau, el 24 de gener de 1865, diu que «varen fer 376 tortells, però la pluja esguerrà la venda» (Curet, 1981-1983, vol. 2, p. 267). Per tant, si ho comparem amb el nombre de tortells de Sant Antoni, se'n van fer més o menys la mateixa quantitat. Sembla que, amb el temps, el costum de menjar el tortell de Sant Pau s'estengué a tota la població, i que les diferències entre les classes socials quedaren reflectides a través de la mida dels tortells: «Pero el hecho es que hoy todo el mundo come roscones, desde el trabajador que se concreta a uno de dos reales, hasta el opulento magnate que hinca la careada muela en uno tamaño como rueda de coche» (Cortada, DL 1980, p. 41).

Sembla que la popularitat del tortell de Sant Pau va anar en davallada al llarg del segle xx, i el 1936 es promocionava a la premsa fent referència a la tradició: «Conservad la tradición. Comprad los típicos *tortells* de San Pablo o de San Antonio en las confiterías» («Propaganda colectiva», *Dulcería Artística e Industrial*, febrer 1936, núm. 190, p. 12-13). El fet que a vegades el tortell de Sant Pau tingui forma de ferradura pot fer referència al capítol de la conversió de sant Pau. La creença popular i la iconografia mostren que sant Pau caigué del cavall quan se li va aparèixer Jesucrist. No se sap quan es començà a elaborar el pastís amb aquesta forma, però podria correspondre a mitjan segle xx, quan des del Gremi de Pastisseria de Barcelona es van promoure pastissos amb formes al·legòriques per commemorar els diferents sants patrons. Finalment, cal destacar que la forma del tortell actual, de pasta de full i crema, ha estat consensuada pel Gremi de Pastissers, per diferenciar-la de la de Sant Antoni i per tal de no repetir dues preparacions iguals en dates tan pròximes. Malgrat tot, actualment té molt poc seguiment i moltes pastisseries l'han deixat d'elaborar.

### Cor de Sant Valentí

Sant Valentí és conegut com el dia dels enamorats. No es tracta d'una

fiesta tradicional catalana, sinó que s'ha anat introduint recentment en el nostre país, a partir de la dècada de 1950, per influència anglosaxona. El pastís d'aquest dia és amb forma de cor, i es fa de tot tipus de gustos, segons el criteri del pastisser. També són molt habituals els bombons. Tot i que a Catalunya hi ha molta gent que té la diada de Sant Jordi com a referent de l'amor, la diada de Sant Valentí té cada cop més incidència.

Pel que fa a sant Valentí, no hi ha gaire informació sobre la seva vida. Es diu que va ser executat el 14 de febrer perquè no va voler renunciar al cristianisme i perquè casava parelles en secret, quan el matrimoni fou prohibit per l'emperador Claudi II. Ja que el seu origen es considera llegendari, el 1969 l'Església catòlica va eliminar la seva festa del calendari litúrgic. Hom creu també que aquest dia coincideix amb l'època d'aparellament dels ocells (Saintyves citat a Amades, 1982-1983, vol. 1, p. 784). Els costums galants que conviden a l'aparellament i al festeig, generals pels volts d'aquest temps en molts indrets d'Europa, poden tenir un origen magicoreligiós encaminat a provocar el renaixement de la vegetació. El 14 de febrer, dia de Sant Valentí, coincideix amb l'inici de la florida de l'ametller i l'avellaner i de la multiplicació dels ramats. Els romans celebraven l'inici de la primavera el 15 de febrer, quan començaven les *Lupercals*, que duraven fins a l'any nou romà (1 de març), en les quals es commemorava la renovació de la collita i la fecundació del bestiar.

Les primeres referències a la diada de Sant Valentí a Catalunya les trobem a la premsa. Al diari *La Vanguardia* del 15 de febrer de 1955 (p. 12), trobem un petit article que es titula: «Saint Valentine's Day ya tiene tradición entre nosotros», fent referència a la primera celebració de Sant Valentí que es va fer a l'Institut d'Estudis Nord-americans, ja que va ser introduïda per ells. Un altre article del mateix any reflecteix el caràcter comercial i consu-

mista d'aquesta festa: «Ya se cuidan los comerciantes de recordarles que el día 14 es el día indicado para hacerle un regalo a la amada. ¿Y qué enamorado se niega a festejar así a su Patrono, San Valentín? Un gasto extra en el presupuesto mensual. Menos mal que estamos en febrero y no tiene más que veintiocho días... Siempre es una ventajilla» (*La Vanguardia*, 12 febrer 1955, p. 7). Però ja el 1957 la premsa declara: «En ciertos medios la fiesta ha tomado ya cierto arraigo y en otros se notará resistencia porque se conserva en ellos la devoción al franciscano Antonio de Padua, "santo casamentero" por excelencia» (*La Vanguardia*, 14 febrer 1957, p. 16). En aquest context, el Gremi començà a elaborar un pastís en forma de cor per commemorar la nova diada. El pastís propi de Sant Valentí s'anuncià a la premsa a la dècada de 1960 (figura 5).

Sembla que mai ha estat una festivitat gaire arrelada al nostre país. El 1977 el Gremi de Pastisseria organitzà un curs dedicat a la festa de Sant Valentí, l'objectiu del qual era sensibilitzar el sector pastisser de Catalunya sobre la importància de convertir el 14 de febrer en una nova i tradicional festa pastissera. Es van donar idees i consells sobre com encarar aquesta nova diada (*La Confitería Española*, 1977, núm. 477, p. 104). La necessitat de promoure aquesta festa indicaria la falta de valoració de la diada entre el públic i el sector pastisser.

### Coca de llardons de dijous gras

La coca de llardons és una coca tradicional catalana feta amb llardons<sup>4</sup> i amb pinyons i sucre per sobre. És cuïta lentament al forn



FIGURA 5. Anunci del pastís de Sant Valentí. Imatge extreta de *La Vanguardia* (14 febrer 1963), p. 25.

perquè quedi molt cruixent. La forma estàndard és rectangular o ovalada, principalment de pasta de full, malgrat que també se'n fan de pasta de brioix. És tradicional menjar-la el dijous gras i també durant les revetlles de l'estiu (Sant Joan, Sant Pere i Sant Jaume), però actualment es pot trobar durant tot l'any. Es fa arreu dels Països Catalans i se l'anomena de diferents maneres: coca de greixons (Girona), de roes (Menorca), de raissons (Mallorca), de xinxarrons (País Valencià) o de greixillons (Catalunya del Nord).

Actualment es considera el dijous gras o llarder l'inici del cicle de carnestoltes. Tal com el seu nom indica, tot el que es menjava el dijous gras girava entorn de la carn i el greix, sobretot de porc. Antigament, era costum menjar aquell dia *cassola*, plat a base de diferents parts del porc (orelles, ventre, llom, peus) i cobert amb ous batuts que es coïa al forn. De postres, es menjaven les coques de llardons. Aquest àpat es repetia el diumenge i el dimarts següents, i era menja obligada aquests tres dies. Ja era molt popular al segle XVIII i el baró de Maldà l'identifica com a *plat català*: «Lo plat català de cassola de arròs ab crosta de ou dolça ab son sucre, y cañella ab barreja dintre, ab lo arròs de llumillo; butifarra; y cansalada, y també à no ferse separada de peus de tocino, y crestat, allí dins tot barrejat ab lo arròs; plat de alló ben substanciós de celebració de Carnastoltes; cocas de llart ben ensucradas en las postras; y alguna plateta de menjar blanc» (Amat, 1987, p. 54).

Eren dies de disbauxa descontrolada i excessos, també en el menjar i el beure, aprofitant els dies anteriors als quaranta dies de quaresma, en els quals hom feia penitència i abstinència. A més, en aquesta època de l'any es tenien grans reserves de carn ja que era habitual fer les matances dels animals al voltant de la diada de Sant Antoni, i que es prolongaven fins al carnestoltes. Pel que fa a la coca de llardons, originàriament devia ser

una coca de pasta de pa a la qual s'afegien llardons i se servia ensucrada. Segons Thibaut i Comalada (1995), aquesta coca, mig dolça mig salada, correspondria prou bé a les preparacions de l'època medieval, malgrat que no la trobem explícitament en els receptaris. El folklorista Aureli Capmany (1978-1982, vol. 2, p. 32-33) parla de les «coques de greix», que es pastaven amb brou molt greixós en comptes d'aigua, en les quals es barrejaven botifarres, llonganisses i cansalada trinxades i es coïen a la graella. El llibre *El Sarrabal de la ciudad de Barcelona para el año 1792*, publicat el 1820, contenia una mena de calendari humorístic, reeditat el 1835, amb la dècima següent: «Avui les coques amb llar / que mengen a cremadent, / alboroten el jovent. / I qui se'n pogués fer un fart! / Si un home pagant la part / que li tocàs, per son torn / pogués treure el nas al Born, / veuria homes tan mones / que per dar gust a les dones / porten la casola al forn» (Capmany, 1978-1982, vol. 3, p. 22).

A Barcelona les coques més populars eren les del Forn de Sant Jaume: «Para postre las cocas enllardadas, especie de hojaldre que confecciona con notable celebridad la panadería de S. Jaime» (Cortada, DL 1980, p. 74). La primera recepta de coca de llardons la trobem a *Tratado completo y práctico de pastelería y confitería* de C. P. y A., que titula la recepta «Torta de Carnaval», però diu que a Barcelona s'anomenen *cocas llarderas*: «Basta tomar por cada una de ellas una onza de masa de roscas escaladas á la francesa, con cuyo trozo de masa se hace un bolito ovalado, el que se aplana conservándole la forma hasta el grueso de unas dos líneas; hecho esto se escaldan las tortas una por una insiguiendo las reglas señaladas en los escaldados; estando escurridas; se colocan sobre planchas enharinadas, se untan de la superficie con manteca de tocino, y se cuece por espacio de cuatro minutos en el horno regular, pero que esté bien cerrado. También se pueden cocer estas tortas

echándolas á freir en una sartén que se tiene puesta á la lumbre con manteca de tocino casi hirviendo, pero en este caso no se han de untar como cuando se cuecen en el horno. Algunos suelen fabricar estas tortas con una masa hecha al intento con media libra de azúcar, tres huevos y la harina que se puede absorber hasta formar una masa manejable» (1859, p. 212-213).

Sorprèn el nom de *cocas llarderas* ja que es fan amb una massa de farina, ous, llard, sucre, ametlles picades i llevat i no inclouen llardons. Se suposa, doncs, que el nom de la preparació fa referència a l'ús del llard en la cocció de les coques. Actualment, les coques de llardons més populars són les de pasta de full, però antigament eren molt més corrents les de massa esponjosa. El receptari de 1923 *Art de ben menjar* (Salvia, 1923, p. 210) ens proposa dues receptes, una amb massa esponjosa feta amb farina, aigua, llard, i un toc de canyella, i una altra de més simple, feta amb massa de pa crua i llardons. Per tant, eren masses salades o poc dolces i el toc de dolçor el donava el sucre que es tirava pel damunt al final. Podien portar pinyons, però no era essencial, o portaven a vegades confitura de poncem o taronja (Curet, 1981-1983, vol. 4, p. 74). Aquestes preparacions encara es troben en alguns indrets i el *Corpus de la cuina catalana* (Institut Català de la Cuina, 2006, p. 159) encara les considera com a recepta tradicional.

Malgrat l'antiguitat d'aquesta festa, el carnestoltes que coneixem avui dia té els seus orígens en el segle XIX, quan esdevingué una de les celebracions més importants del calendari festiu anual. Al segle XX, durant el franquisme es prohibí la seva celebració. Durant els primers deu anys de dictadura no van aparèixer referències al carnestoltes de Barcelona, només articles a la premsa en què s'enyorava la festa desapareguda (Antebi i Pujol, 2008, p. 150). El 1946 la revista *Destino* publicà un article anomenat «La setmana dels tres dijous», en el

qual s'expressava el caràcter tradicional d'aquesta festa i felicitava explícitament tots aquells que havien menjat coca de llardons, com a casos aïllats i remarcables: «En cuanto al [...] “Dijous Gras”, no hay que decir que para todo buen barcelonés es de tradicional ley el cocinar en tal solemnidad “cassola” [...] y para postre las “coques enllardades”, especie de hojaldre que con notoria celebridad susdita, como los “tortells” del día de San Pablo, al clásico “Forn de Sant Jaume” [...]. El “Dijous Gras” se consume entre nosotros, los barceloneses, en una forma más o menos tradicional [...]. Quedó, pues, la “coca de llardons”. A cuantos lectores tuvieron la suerte de comerla todavía, el pasado Jueves Lardero, les alabamos el buen gusto, felicitándoles por el demostrado apego a las viejas costumbres» (1946, núm. 450, p. 2).

Aquest article ens fa entendre, per tant, que el consum de coca de llardons el dijous gras era anecdòtic. Les úniques festes de carnestoltes que es mantingueren van ser les protagonitzades pels nens, els quals celebraven el dijous gras menjant un entrepà de truita i coca i es disfressaven, com testimonia un fragment de *La Vanguardia* del 1950: «Este jueves lardero logró mantener firme la simpática tradición de los disfraces infantiles y la no menos simpática de la tortilla de butifarra y la “coca” de chicharrones. Es día de mujeres y niños, pues no es fiesta laboral y son pocos los hombres que pueden acompañar a los suyos en la salida» (17 febrer 1950, p. 9). La celebració del dijous gras es mantingué durant el franquisme de forma anecdòtica, reservada als infants com un entreteniment familiar i deslliçant-la completament del seu significat original. Fins als anys setanta no es va veure una recuperació real de la festa a Barcelona. Amb la transició democràtica, es van revifar tots els aspectes tradicionals de la festa, entre els quals el consum de la coca de llardons. Es va començar a celebrar el carnestoltes a les escoles i era habitual fer un

berenar col·lectiu que consistia (i consisteix) en coca de llardons. Aquestes iniciatives van ser impulsades des de les noves institucions democràtiques, amb la voluntat política de reviuire totes aquelles manifestacions populars i catalanes que havien estat reprimides durant la dictadura.

Actualment, el calendari del Gremi proposa el dia de dijous gras com a dia típic de la coca de llardons, però moltes pastisseries barcelonines l'allarguen fins al dimarts de carnaval.

### Pastís de carnestoltes

El divendres i el diumenge de carnestoltes s'elabora, des de fa pocs anys, el pastís o les carotes de carnestoltes. Es tracta d'un pastís de pasta de brioix amb forma de màscara de carnestoltes, decorat amb fruita confitada. Sovint va farcit de nata o trufa. Se'l decora amb un anifiç de cartró i un xiulet. Aquesta especialitat ha estat creada pel Gremi de Pastisseria de Barcelona recentment per commemorar aquesta festa, però encara és força desconeguda pel públic en general. La voluntat del Gremi és crear una ocasió més per promoure el consum de pastisseria i que, amb el temps, esdevingui un element més d'aquesta festa.

### Bunyols de quaresma

El nom de *bunyols* és un nom genèric per designar una massa fregida amb una forma més o menys arrodonida. De bunyols n'hi ha de salats i de dolços, i aquests últims acostumen a ser a base de farina, sucre, mantega, ous i, en alguns casos, llevat, i se serveixen ensucrats. Actualment es troben tot l'any en algunes pastisseries, però se solen consumir especialment durant la quaresma i la Setmana Santa. En aquest període se'n troben de dos tipus: els brunyols de l'Empordà i els bunyols de vent, anomenats en alguns indrets *caragirats*. Aquests poden anar farcits de crema o nata, i llavors s'anomenen *bunyols farcits*.

Els brunyols de l'Empordà són més consistents i compactes i es

caracteritzen per la seva aroma a matafaluga, absent en els altres tipus de bunyols. És habitual afegir a la massa algun tipus d'aiguardent, marrasquí, rosolis o garnatxa. La seva àrea tradicional d'extensió comprèn l'Empordà, el Gironès, la Selva, el Pla de l'Estany i la Garrotxa; encara que actualment els trobem arreu del país. Josep Pla (1992-1993, vol. 2, p. 253) afirma que els brunyols són un invent dels frares de l'Empordà, que haurien creat un producte a base de mel i garnatxa, consumit durant la quaresma, però no s'han trobat documents que ho verifiquin.

Per altra banda, els bunyols de vent s'estenen per tot Catalunya, i es caracteritzen per la seva lleugeresa i per tenir una lleugera aroma a llimona i canyella. A Catalunya existeixen molts altres tipus de bunyols, com els bufats del Vendrell, els lleidatans, els de carabassa de les Balears, els crespells de Cadaqués, les bunyetes a la Catalunya del Nord, bunyols de Tots Sants a Menorca, xopats amb mel o arrop, etc. En general, es fan bunyols a molts indrets; i, en paraules de Vázquez Montalbán, «els bunyols tenen tantes possibilitats de matís com el poble de Catalunya» (1977, p. 196). Els procediments i els ingredients de base són gairebé idèntics, però tenen petites diferències de mida, forma o aromes. No entrarem a analitzar-los tots, ja que els que ens interessin són els que es consumeixen especialment durant la quaresma, és a dir, els brunyols de l'Empordà i els de vent. Els bunyols no només es fan a Catalunya, sinó que són uns dolços molt estesos per tot Europa. En el cas d'Espanya es fan especialment a Andalusia i als Països Catalans, a València sobretot per Sant Josep i a Madrid són habituals per Tots Sants. S'elabora a França un tipus especial per quaresma (*botteraux*) i a Nàpols se'n mengen per Sant Josep. Als països de la Mediterrània oriental també trobem preparacions similars com els *lokma* turcs o els *loukoumades* grecs, i també als països del Magreb, per exemple, els



*sfendj* del Marroc. D'aquí que Jaume Fàbrega (2 abril 2007) afirmi que «tota la Mediterrània fa olor de bunyol».

Els bunyols no només tenen una extensió territorial molt àmplia, sinó que també la tenen en el temps. Se'ls atribueix un origen jueu o àrab, com molts dels dolços de la cuina tradicional catalana. Pel que fa a la paraula *bunyol*, aquesta prové de la mateixa arrel que el mot *bony*, d'origen preromà, de la qual es formà *bonyol* com a diminutiu (-ol) per expressar un pastisset de forma bonyeguda (Coromines, 1980-2001, vol. 2, p. 336). La derivació de *bony*, en el sentit d'objecte bonyegut, és un fet comprensible, ja que succeeix el mateix en castellà amb la paraula *bollo* (preparació pastissera), al costat de *abollar* o *abolladura* (amb significat de 'bony'). La paraula *bunyol* la trobem per primera vegada al segle XIV, en un document de Francesc Eiximenis. Els bunyols ja eren una menja molt popular a l'època medieval, en què existia una gran varietat de dolços fets amb masses fregides: crespells, bunyols, resoles, etc. (Grewe, 2003, p. 181).

Com ja hem esmentat, el més probable és que aquests bunyols siguin hereus de la cuina hispanoàrab, molt aficionada als dolços fregits amb oli. Al receptari andalusí d'Ibn Razin al-Tuyibi (DL 2007, p. 123-124) del segle XIII, apareix una recepta d'un tipus de bunyols fets amb una massa molt fina a base de flor de farina, aigua i sal, fregits amb oli. L'autor explica que, si es volen inflats, s'han d'afegir ous a poc a poc a la barreja, tal com es fa avui dia per fer els bunyols de vent. Els bunyols de mida més petita els anomena *mugaddar* i els més grans, *aqsad*. Aquests bunyols no s'endolcien com els actuals, però en el mateix receptari trobem altres pastes a les quals, un cop fregides, es posa sucre i canyella per sobre, o bé es xopen amb mel (receptes de «Boca de juez», «Orejas rellenas» o «Canutos rellenos», a Ibn Razin al-Tuyibi, DL 2007, p. 106-107). Els bunyols també els trobem a la cui-

na jueva, especialment la vinculada a certes festivitats religioses, sobretot a la Hanukà i als Purim (Chomski, 2009). Els sefardites celebraven la festa de Hanukà, o del miracle de la làmpada d'oli, menjant bunyols fregits en oli d'oliva, que era el que s'usava al temple, i per tant tenien un sentit simbòlic. També es consumeixen durant la Pasqua jueva, en la qual es prohibeix el consum de pa i de qualsevol aliment que contingui cereals fermentats. Aquesta restricció ha donat una gran diversitat de receptes molt imaginatives, sobretot en rebosteria. És el cas dels bunyols amb farina de *matzah*, que se serveixen amb sucre i canyella o bé amb almívar (Roden, 2004, p. 440). La cuina medieval catalana va assimilar ràpidament moltes preparacions de la cuina jueva i àrab, i en el *Llibre de Sent Soví* apareix una recepta de bunyols: «Si vols fer bunyols, ages de la pasta demunt dita,<sup>5</sup> que sia levada, e ous ab formatge rellat; e sia tot mesclat e bé espès. E fer redolins així com un ou. E ages casola e del greix desús dit;<sup>6</sup> gita'ls en la carola. E, com seran cuys, posa'ls en un tallador ab sucre desús e dejús.»

El que crida l'atenció d'aquesta recepta és que es fregeixin en llard, se suposa que per «cristianitzar-los» i diferenciar-los dels bunyols musulmans i jueus, com un senyal per reafirmar la seva identitat cultural i religiosa. Per altra banda, apareixen endolcits amb sucre, la qual cosa fa deduir que aquesta recepta correspon a la cuina de la noblesa i que, per tant, són signe de distinció social.

Malgrat això, el consum de bunyols devia estar molt més estès ja al segle XV ja que Jaume Roig a la seva obra *Espill* esmenta l'ofici de bunyolera i casquetera; és a dir, venedora de bunyols i casquetes (Coromines, 1980-2001, vol. 2, p. 337). Se suposa que aquests bunyols no eren dolços o bé es banyaven amb mel o arrop, que eren els edulcorants més habituals a l'època, i que els ensucrats es reservaven per als nobles. També eren molt comuns els bunyols farcits de carn, verdu-

res o formatges, mig dolços mig salats.

Els bunyols, com la gran majoria de dolços, continuaren essent molt apreciats a l'època moderna, sobretot per les dones. Fra Sever d'Olot (1982, p. 27) qualifica els bunyols com a «manjar de damas». Els bunyols són un dels pocs dolços que apareixen als receptaris religiosos, ja que acostumaven a vendre'ls per finançar obres de caritat. Se servien molt dolços, tal com demostra Diego Granado a la seva obra *Libro del arte de cocina* ([1599] 1971), en què diu que, un cop fregits, es banyen amb mel i s'hi posa sucre i canyella per sobre. Juan de la Mata ens proposa banyar-los amb mel i ruixar-los amb anís.<sup>7</sup> Al segle XVIII Juan Altamiras descriu a la seva obra *Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia* com fer bunyols amb la *bunyolera*: «Tendrás un molde, a modo de vaso, tan ancho de arriba, como de abaxo, con una cruz dentro de él, que le coja todo, que de este modo quedan cuatro divisiones, como si estuvieran dentro de un vaso, y la cruz ha de tener un cabo de hierro de media vara, assi lo suelen hacer los Cerrageros; ponese este instrumento à calentar, haràs luego una pasta de huevos, con poca harina, que estè mas clara, que para haser hostias, sacarás el molde del fuego, y ponle en el aceyte; luego le mojarás en la pasta, y meneandole, soltará, y si al principio no suelta, ayudale con una caña, sale assi los Buñuelos como bonetes, y se pueden rellenar con pescado, o gigote [...]» (1758, p. 122).

A finals del segle XVIII, a l'obra de Joan Baptista Panyó *Memorias del arte de cosina y pastelería* ([1784] 2000, p. 67) apareixen els bunyols de vent farcits de crema. Es tracta d'un receptari bilingüe, en el qual hi ha receptes de la cuina francesa. Així doncs, els bunyols farcits de crema, anomenats *bunyols de vent* o *choux farsits de crema*, podrien tenir aquest origen ja que la pasta *choux* és d'origen francès. La venda de bunyols pels carrers devia ser molt popular a l'època moder-

na i es mantingué fins al segle xx. Lope de Vega a la seva obra *Fuenteovejuna* cita el *buñolero*, home que prepara els bunyols, i se serveix de les formes irregulars dels bunyols per fer comparacions pejoratives: «¿No habéis visto un buñolero / en el aceite abrasando, / pedazos de masa echando / hasta llenarse el caldero? / ¿Qué unos les salen hinchados, / otros tuertos y mal hechos, / ya zurdos y ya derechos, / ya fritos y quemados?» (Lope de Vega, *Fuenteovejuna*, p. 58, citat a Coromines, 1980-2001, vol. 2, p. 337).

El consum de bunyols en període de quaresma o abstinència no apareix esmentat en cap dels receptaris. Sembla, per tant, que es consumien durant tot l'any. Cal anotar, però, que la recepta de bunyols a l'obra de Juan de la Mata apareix dins l'apartat de «Comida de pescado», és a dir, de dies de dejuni. Per altra banda, els bunyols de vent del receptari de Francisco Martínez Montañó ([1763] 2006, p. 200) inclouen el llard a la massa, i per tant devien considerar-se dins dels menjars de carn. M. Ángeles Pérez Samper al seu article «Receptarios manuscritos de la España moderna» (2012, p. 27-58) destaca un receptari femení del segle xvi, però amb incorporacions del segle xvii, anomenat *Recetas y para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adohas de guantes, unguentos y medicinas para muchas enfermedades*, escrit amb una notable influència catalana, sobretot en el lèxic. Una d'aquestes expressions és la d'«orelletes de quaresma». Les orelletes són unes pastes fregides semblants als bunyols, però habitualment tenen una forma ovalada i plana. És interessant ressaltar que actualment al *Corpus de la cuina catalana* (2006, p. 295) les orelletes s'anomenen «bunyols de Setmana Santa». Segons Joan Amades (1982-1983, vol. 2, p. 534), al segle xix, durant la quaresma, un dels plats més habituals eren les tripes de bacallà o el bacallà amb pinyons i, a fi de treure-se'n el regust, per postres hom menjava bunyols i sobretot recuit de llet, la qual cosa servia de

compensació als dejunis d'aquella època de l'any. Cal destacar que els bunyols devien compensar el dèficit de calories que comportava la dieta de quaresma, ja que per la seva composició són molt energètics: la llet i els ous aportarien una gran quantitat de greix i els hidrats de carboni s'obtidrien de la farina i el sucre.

Sembla que tradicionalment els bunyols s'elaboraven només per Setmana Santa, especialment Dijous i Divendres Sant («Los buñuelos del Ampurdán nacieron el Jueves y el Viernes Santo», *La Confitería Española*, 1955, núm. 215, p. 43). A l'Empordà i en altres indrets, feien bunyols a les cases i després els donaven com a present a amics i parents. S'enviaven bunyols a amics de fora del poble i s'oferien també a totes les autoritats religioses i civils. No rebre bunyols d'alguna persona propera era considerat com una ofensa o una desconsideració (Amades, 1982-1983, vol. 2, p. 725), i per tant s'oferien com un present per demostrar acceptació i afecte.

Segons Joan Amades, els bunyols eren una menja ritual oposada al pa àzim dels jueus. Per això es feien sempre amb llevat, per diferenciar-los dels bunyols jueus de la Pasqua. D'aquí un refrany que diu: «Qui no fa bunyols per la Setmana Santa, és que és jueu» (Parés, 1999, p. 178). I és que el mateix autor afirma que «el costum de menjar bunyols i altres pastissos de factura casolana és universal als pobles cristians» (1982-1983, vol. 2, p. 725). Però, com s'ha comentat abans, l'elaboració de bunyols i dolços casolans és comú tant als pobles cristians com als jueus i musulmans, sobretot mediterranis.

En l'elaboració de bunyols participaven tots els membres de la família. Fins a la dècada de 1980 tant el Dijous Sant com el Divendres Sant eren dies festius i, per tant, es podia reunir tota la família, en un ritu de reforç dels lligams familiars, sobretot a l'Empordà, costum que encara es manté avui dia. Se'n feien grans quantitats, es guardaven en unes cassoles tapades i es ruixaven

amb anís rebaixat amb aigua per conservar-los. Segons Josep Pla, el costum de fer bunyols casolans està molt arrelat i, en temps de crisi, tothom intentava fer bunyols segons les seves possibilitats. Quan els preus de la farina i del sucre pujaven, el consum de bunyols passava a ser exclusiu dels rics, malgrat haver estat «una llepolia de les més generalitzades, perquè de bunyols, en feia tothom, els rics, la classe mitjana i els pobres, mantenint tothom una qualitat excelsa» (1992-1993, p. 254).

El més probable, doncs, és que tradicionalment el consum de bunyols, tant de vent com de l'Empordà, fos típic de la Setmana Santa i que, des del sector de la pastisseria, s'hagi allargat a tota la quaresma. Actualment, el primer dia d'elaboració de bunyols a les pastisseries agremiades és el dimecres de cendra. El *Corpus de la cuina catalana* (2006, p. 295) distingeix els bunyols de quaresma (corresponents als bunyols de l'Empordà, brunyols) i els bunyols de Setmana Santa (orelletes). Els bunyols de vent els anomena també *caragirats* i no s'associen a aquesta festivitat.

En aquest punt es podria plantejar la qüestió següent: quan comença la prolongació del període de bunyols? No es pot concretar. A la *Guía del obrador* del 1917 es mencionen els «buñuelos del Ampurdán para la Semana Santa» (*La Confitería y Pastelería*, març 1917, p. 2), però una dècada després a *La Vanguardia* s'anuncia «los miércoles y viernes de cuaresma, buñuelos de Ampurdán» (6 març 1927, p. 11). Actualment l'elaboració de bunyols a les pastisseries es fa tots els dimecres i divendres de quaresma; és a dir, dies penitencials de precepte. Amb el temps, els dies d'estricta dejuni i abstinència s'han anat suavitzant i ara de dejuni només hi ha el Divendres Sant i d'abstinència, tots els divendres de quaresma. Però a principis del segle xx encara es respectava l'abstinència d'ous i lactis durant la quaresma, excepte pels espanyols que gaudien de la butlla de la Santa Croada

(Domènech, 1914). Per tant, si estava prohibit el consum de llet i ous, com s'explica el costum de menjar bunyols, que portaven ous i llet? Oficialment, la quaresma acaba just abans de la missa del Dijous Sant i, si es feien els bunyols el Dijous i el Divendres Sant, ja es feien durant la Setmana Santa. Els més devots feien dejuni aquests dies per preparar-se per a la comunió de la Pasqua, però no era obligatori. Antigament, un dels dolços més comuns durant la quaresma era el crocant, anomenat *torró de quaresma*, que ja es documenta al segle XVII (Garcia, 2010, p. 594). Joan Amades afirma que antigament a la plaça del Bonsuccés de Barcelona es muntava el divendres dels Dolors una parada de torrons de quaresma, fets de sucre i avellana, molt visitada per les *Dolorettes* que compraven els torrons i els regalaven a familiars i amics, i que suposaven «una clariana bucòlica dins la rigorosa austeritat d'aquell temps» (1982-1983, vol. 2, p. 678). Per tant, la tradició de menjar bunyols durant la quaresma és més aviat moderna i correspon a uns interessos comercials.

### Crema de Sant Josep

Es tracta d'una crema elaborada amb ous o rovells, llet, sucre, midó i canyella, bullida fins a un cert punt. En el moment de servir-la s'hi escampa sucre per damunt i es crema amb un ferro ben calent. Se la pot anomenar de diverses maneres: *crema catalana*, *crema cremada* o *crema de Sant Josep*. Malgrat que es consumeix durant tot l'any, la diada de Sant Josep és la data tradicional del seu consum. De crema en trobem a molts països d'Europa, però amb petites diferències pel que fa a la cocció, als ingredients per espessir i a les aromes. La particularitat més notable de la crema catalana és el sucre cremat, encara que també el trobem en la *crème brûlée* a França, la *creme leite* a Portugal o la *crema bruciata* a Sardenya, aquesta última possiblement és hereva de la presència dels catalans a l'illa. No obstant això, l'Ins-

titut Català de la Cuina ha declarat la crema catalana<sup>8</sup> postres nacionals ja que té una personalitat pròpia. Segons Jaume Fàbrega (2009), «l'autèntica» crema catalana s'ha d'espessir obligatòriament amb midó i s'ha de perfumar amb canyella i llimona.

L'origen de la crema és incert, però sembla que té una influència directa de la cuina àrab i de la jueva, caracteritzades per l'ús força notable dels ous (rovells) i la combinació amb la llet en els seus dolços (Luján citat a Fàbrega, 2000, p. 29). Les aromes de pell de llimona i canyella són molt habituals tant a la tradició jueva com a l'àrab. No obstant això, en la bibliografia consultada no s'ha trobat cap preparació que corrobori aquesta informació. I és que la combinació d'ous i llet és tan habitual com antiga, i per tant seria arriscat afirmar un origen determinat. El que sí que es pot afirmar és que l'ús de la canyella i la llimona com a aromatitzants prové d'una beguda medieval d'origen àrab que consistia en llet amb canyella i llimona, similar a la llet merengada actual.

A l'Europa medieval, el consum de cremes ja era molt habitual. Existien molts tipus de preparacions similars a la crema, però a cap se l'anomena d'aquesta forma. Segons l'etimòleg Joan Coromines, la paraula *crema* prové del francès *crème* (tel de llet, nata), i del francès antic *craine* (Coromines, 1980-2001, vol. 2, p. 1036) i no apareix en català fins al segle XVII. Pel que fa als receptaris analitzats, trobem per primer cop la paraula *crema* a l'obra de Joan Baptista Panyó, d'origen provençal, *Memorias del arte de cosina y pasteleria y confituras y geleas* (1784), a la recepta de «crema llaugera», la qual cosa confirmaria aquesta influència.

A la baixa edat mitjana eren molt habituals les cremes, però no eren dolces, sinó que servien com a salses per acompanyar diferents viandes. És el cas de la recepta «Llet malcuyla» (Grewe, 2003, p. 91), a base de llet, ous i pa per espessir, o «Llet bullida a base de llet i ous»

(Grewe, 2003, p. 184). Les preparacions a base de llet i ous eren molt apreciades per l'aristocràcia, i per això existeixen infinitats de variants, amb textures i usos diversos. Per exemple, la «Llet bullida al forn» (Grewe, 2003, p. 184), una espècie de flam de llet, ous, safrà i espècies; o la «Ginestada» (Grewe, 2003, p. 79 i 129), una crema espessa a base de farina d'arròs, llet d'ametlles, safrà i rovells d'ous que, per la seva composició, recordaria el mató de monja; o els flaons, flams fets amb formatge tendre i ous quallats al forn i servits amb mel.

A l'època moderna el consum d'ous era molt elevat entre les classes benestants, i es preparaven de moltes formes diverses, ja sigui en plats salats o dolços. Pel que fa als plats dolços, les combinacions d'ous i llet o nata continuaren essent força habituals. Un d'ells és la «tixelada», una crema a base de llet i ous, del *Libro del arte de cocina* de Diego Granado ([1599] 1971): «Tomar media açumbre de leche, y echarla en caço, y echarle dentro doce huevos, ocho con claras y cuatro sin ellas, y tres cuarterones de azúcar, y un quarteron de manteca de vaca fresca, y ponerlo a fuego manso, y vaya coziendo de su espacio: y hase de mejor a una mano, y echarle media ecudilla de agua de azahar, y espesarlo con una poquita de harina floreada, buena cantidad de una emboçada pequeña, y en estado espeso, echarlo en una escudilla nueva de barro, y echan en cada una, una poquita de manteca de la mesma, a todas otro quarteron, y llevarlas al horno, y cueza hasta que esten quajadas y hanse comer calientes.»

Una altra recepta semblant és la de «Leche assada» de Juan Altamiras a l'obra *Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia* i que, curiosament, apareix a l'apartat de preparacions de dies de peix, és a dir, d'abstinència: «Tomaras dos quartilos de leche, con una libra de azúcar, rebuelta con una docena de huevos batidos, rebuelbelo todo, ponle fuego



arriba, y abaxo, y se assará; tiene el gusto de quesada» (1758, p. 128). Altamiras (1758, p. 42) proposa una altra recepta semblant, «Plato de huevos y leche con dulce», que se serveix amb sucre i canyella per sobre i es considera un plat *de día de ayuno*.

Si s'observen ambdues receptes, es nota que les proporcions de llet, ous i sucre són molt similars a les de la crema actual, però la *tixolada* inclou mantega i flor de taronger com a aromatitzant, la qual cosa donaria un resultat molt diferent a la crema actual. Pel que fa a la cocció, el fet que es faci al forn la primera i «assada» la segona donaria unes preparacions molt més consistents i més semblants al mató.

A final del segle XVIII, trobem receptes de preparacions més semblants a la crema actual. Una d'elles la trobem a l'obra bilingüe francesa i catalana *Memorias del arte de cocina y pastelería* (1784), de J. B. Panyó, que segons Pep Vila és la primera demostració de la influència de la cuina francesa a Catalunya. En aquesta obra l'autor l'anomena «Crema a la frangipane»: «Posaràs en una caserola 2 cullerades de farina y escorsa de llimó vert ratllat, un poc d'aygua de azar, una pulsada de sal. Ho dexataràs ab 5 ous, clara y tot, una chopina o mitadilla e llet, unes 5 onces de sucre, un busí de canyella. La posaràs al foch, remenan-la sempre, y la faràs coure cosa de mytja ora. Esta crema freda la glasaràs ab sucre y la pala. És bona per fer tortas y tartaletas» (2000, p. 62).

És curiós que l'autor l'anomeni «crema a la *frangipane*» ja que l'actual *frangipane* es caracteritza per incloure ametlles. En aquesta recepta ja apareixen com a aromatitzants la pell de llimona i la canyella i se serveix amb sucre cremat per sobre. D'aquesta recepta, però, existeix un precedent francès del segle XVII a l'obra *Nouveau cuisinier royal et bourgeois* de François Massialot. La recepta es titula «Crème brulée» i és un clar precedent de l'actual: «Il faut prendre quatre ou cinq jaunes d'œufs, selon la gran-

deur de votre plat ou assiette. Vos les délayerez bien dans une caserole, avec une bonne pincée de farine; & peu à peu vous y verserez du lait, environ une chopine. Il y faut mettre un peu de cannelle en bâton, & de l'écorce de citron vert hachée, & d'autre confit... il faut aller sur le fourneau allumé, & la toujours remuer, prenant garde que votre Crème no s'attache au fond. Quand elle sera bien cuite, mettez un plat ou une assiette sur un fourneau allumé & ayant versé la crème dedans, faites-la cuire encore, jusqu'à ce que vous voyez qu'elle s'attache au bord du plat. Alors, il la faut tirer en arrière & la bien sucrer par-dessus, outre le sucre que l'on y met dedans: on prend la pélé du feu, bien rouge; & du même temps, on en brûle la Crème, afin qu'elle prenne une belle couleur d'or... servez toujours pour Entremets» (1771, vol. 1, p. 273).

Per tant, tant pel nom *crema* com per la preparació es podria considerar que la crema actual prové de la cuina francesa, però faltaria corroborar-ho amb altres fonts per demostrar la seva veracitat. Com afirma F. Massialot, se servia com a entremesos (*entremets*) en els banquets o en berenars i col·lacions, però gairebé mai se servia a l'últim servei com a postres.

El fet de servir-la amb sucre cremat sembla que es va estendre durant el segle XVIII a tot Europa. A l'obra de Juan de la Mata *Arte de repostería* (1755, p. 136) apareix una recepta que anomena «Plato de huevos a la italiana», una preparació a base d'ous principalment i que se serveix amb sucre cremat amb una pala. Les fonts consultades no són suficients per aclarir l'origen d'aquesta pràctica, ja que mentre que Juan de la Mata la considera d'origen italià, el 1717 apareix en el receptari francès de F. Massialot, com s'ha vist. L'ús de la pell de llimona i la canyella com a aromatitzants també s'estén en aquest segle, en nombroses preparacions a base de llet.<sup>9</sup>

En definitiva, sembla que els precedents directes de la crema ac-

tual se situen a finals del segle XVII, es popularitzen per tot Europa durant el segle XVIII, i les seves característiques s'han conservat fins avui dia. Eren preparacions molt apreciades a l'època moderna, per la seva delicadesa, en un moment en què la cuina europea abandona l'abundant i recargolada cuina barroca i es decanta per una de més refinada i senzilla. Qualificada sovint de menjar propi de dames,<sup>10</sup> el fet de servir-la amb sucre cremat devia ser vist com una novetat que donava un aspecte lúdic al plat.

A principis del segle XIX, ja trobem una recepta de la crema força estandarditzada, però encara sota diferents noms. És el cas de la recepta de «Crema en pastells a la frangipana», de *La cuynera catalana* (1835), la qual deriva de la recepta «Crema a la frangipane» de J. B. Panyó (1784): «Se tiran en una cacerola dos cullerades de farina, amb ralladures de escora de llimona, flor de taronger torrat y picat ab un pols de sal, es barreja ab tres ous, claras y robéis, tres potricons de llet y lo sucre corresponent: se posarà a bullir remenant seguidament per espay de mitja hora y quant será fret, servirà per fer pastells y panellets de frangipana, y lo millor que podrá fer, posar una cullerada sobre la pasta prima dels pastells de la que se podrá cubrir, y després de cuyt y empolsat de sucre blanch, se podra servir» (*La cuynera catalana*, 1982, p. 311).

Eliana Thibaut i Comalada (2001, p. 20) considera aquesta recepta la primera de crema catalana de la història. Però, com s'ha vist, aquestes preparacions eren habituals per tot Europa, i precisament en el cas de la recepta de *La cuynera catalana* té una clara influència francesa. En un altre receptari de mitjan segle XIX, *Tratado completo y práctico de confitería y pastelería* de C. P. y A., sobre les cremes, l'autor afirma que «son una clase de preparaciones que gozan de muchísima estima en varios países y cada dia cobran más distinción por las continuas variaciones de que se componen» (1859, p. 360).

Cal remarcar que tots els receptaris consultats del segle XIX inclouen la recepta de la crema, la qual cosa fa pensar que fos llavors el moment del seu auge i popularitat fins a esdevenir, a principis del segle XX, «les postres de més popularitat a Catalunya» (Domènech, 2005). En els receptaris consultats, la primera vegada que trobem l'expressió *crema catalana* és a *La teca* d'Ignasi Domènech. Segons aquest cuiner, «no existeix poble ni poblet en què, en celebrar-se alguna festa (especialment per Sant Josep), no figuri a la taula una gran plata de crema feta a casa o encarregada a alguna pastisseria... Si manquessin aquestes postres, semblaria un dinar coix o poc català» (Domènech, 2005). Malgrat la tardana aparició de l'expressió *crema de Sant Josep*, el seu consum per aquesta festa ja es testifica a finals del segle XVIII. D'aquesta diada el baró de Maldà diu que era «dia fora de la Iglesias que solen menjar à postras en algunas taulas de Senyors. Y de alguna Gent acomodada alguna plateta de crema, ó llet, ous, y melindros; Escudilla blanca de part de las monjas Descalsas, Aixa com en Casa Cortada, ó mia en lo Carrer del Pi; y algun mató de llet de admetlla, y sucre» (Amat, 1987, p. 59).

Devia tractar-se d'un dolç amb un cost elevat, per l'alt valor dels ous i la llet, ja que l'autor diu que se serveix a taules de «senyors i d'alguna gent acomodada». Si s'observa el dibuix de l'auca de la figura 6, es pot advertir que el senyor que apareix va vestit elegantment, la qual cosa indica la distinció social dels seus consumidors. El baró de Maldà també parla de «matons», i és que aquell dia també era habitual menjar postres a base de llet. Aquestes postres no semblen arbitràries ja que el dia de Sant Josep coincideix amb el moment en què les gallines són més ponedores i els ous s'acumulen als rebosts, ja que no es poden consumir durant la quaresma. A més tenim la nova llet «per haver vedellat les vaques i xaiat les ovelles» (Amades, 1982-1983, vol. 1, p. 908).

La devoció a sant Josep, espòs de Maria, és molt antiga a Catalunya. Segons Aureli Campany (1978-1982, vol. 2, p. 62), va ser una diada molt oblidada fins al segle XVI quan començà a fer-se popular gràcies als carmelites descalços que donen nom al convent de la Rambla, a la part que s'anomena de Sant Josep. El papa Pius IX la va suprimir, però la va oficialitzar Gregori XV, el 1621, decretant-la com a dia festiu. Era una diada amb gran popularitat festiva, ja que significava una pausa dins la dura quaresma i perquè es feia una gran celebració familiar, no tant pels miracles del sant en vida, sinó pel fet que molta gent portava el seu nom. La crema, però, no eren les postres exclusives d'aquest dia, sinó que se servia en totes les grans celebracions familiars, encara que es convertí en costum menjar-la per Sant Josep. Per altra banda, els matons sí que eren molt típics d'aquesta diada i se servien guarnits amb flors de paper, com a símbol del floriment de les plantes i com un anunciament de la primavera. Es venien en fires al carrer a començaments del segle XIX, tal com trobem representat en les auques de costums de Barcelona d'aquest segle.

Al segle XIX a Barcelona eren molt populars els matons de Pedralbes o de monja (figura 6). Fets a base de llet d'ametlles, rovells d'ou, sucre i midó, eren d'un color sem-

blant al de la crema, però d'una consistència més densa, com la d'un flam. Aquests matons, segons el baró de Maldà, havien de ser elaborats per les mateixes monges i comprats o regalats per aquestes (Pérez, 2003, p. 196). La denominació de mató de Pedralbes sembla que prové dels famosos matons que s'elaboraven en un monestir de clarisses de Pedralbes a inicis del segle XIX. Una de les monges, Antònia Carrió, feia uns matons exquisits i va ensenyar el secret de la recepta a un dels fills dels masovers que cuidaven el monestir per tal que pogués guanyar-se la vida. El 1835 aquest noi es casà amb la Serafina, qui a partir d'aquell moment s'encarregaria d'elaborar-los. La parella s'establí en una casa propera al monestir i els seus matons es van popularitzar arreu de la ciutat. El dia de Sant Josep, molta gent, havent dinat, feia un passeig fins a Pedralbes per berenar els matons de ca la Serafina. Sobre aquesta història han escrit molts autors (Amades, 1982-1983, vol. 1, p. 910; Capmany, 1978-1982, vol. 2, p. 63), però tots ells amb un to llegendari que fa dubtar de la veracitat d'aquesta història. Gràcies als anuncis de la premsa d'aquella època es pot corroborar l'existència de ca la Serafina. La portada de la revista *En Patufet* (figura 7), de l'any 1904, dedicada als matons de Pedralbes reivindica l'autenticitat dels seus matons.



FIGURA 6. Fira de matons, segons l'*Auca de les funcions de Barcelona*, mitjan segle XIX (Amades, 1982-1983, vol. 1, p. 908).

A l'interior de la revista, en Patufet insisteix en l'autenticitat dels matons de Pedralbes i que són les postres típiques de Sant Josep: «Que la crema y el mató de monja no vos enfiti perque ja se sap que aquests son los postres de reglament d'aquesta diada, jo ja ho heu vist ab la matonera (que la vaig anar á buscar á Pedralbes perquè fos ben autentica)...» (*En Patufet*, 1904, núm. 12, p. 3). Segurament el mató de monja era una preparació habitual a molts convents de Catalunya, ja que apareix en diversos receptaris dels segles XIX i XX. Pep Vila cita un receptari inèdit del monestir de Sant Joan de les Abadesses del segle XIX en què apareix la recepta de «mató groch», qualificat de recepta de monges: «Una maitadella de aigua, 4 onses de ametllas, una lliura de sucre, quatre onses de midó, llimona y canella, lo mateix que en la n° 44, y nou rovells de ou. Tant per lo un mató com per lo altre, lo sucre y lo demás se ha de posar en un sadàs totas las vegadas que sie necessari, com en el n° 44. Y se fa bullir fins que queda com una tela. Si posa també un poch de sal. Estàs son las

receptas de las monjas» (2000, vol. 41, p. 325).

Al segle XIX, la diada de Sant Josep era una de les diades pastisseries més celebrades a Barcelona. En el llibre *Memorias de un aprendiz de pastelero*, de finals del segle XIX, l'autor considera la crema «un postre típicamente barcelonés» (Virgili, 1952, p. 35). El mateix autor narra que era un dels dies en què hi havia més feina a les pastisseries: «Fueron días de trabajo intenso como no recuerdo nunca haberlos vivido. La preparación empezó 8 días antes de la fiesta y la noche antes a la fiesta debían estar en vela toda la noche. Tan pronto amaneció ya me mandaron a repartir por esos mundos bandejas de crema [...] y no paré hasta las cinco de la tarde [...]» (Virgili, 1952, p. 21).

La crema de Sant Josep era molt habitual fer-la a casa, i aviat esdevingué una de les postres per excel·lència de la cuina casolana catalana. Tots els receptaris consultats de cuina domèstica dels segles XIX i XX contenen la recepta de la crema. El 1924 Ignasi Domènech (2005) escriu que «un gran nombre de famílies la fan a casa, i se n'encarrega la cuinera o bé la senyora», i per tant a principis del segle XX era un costum propi de classe social mitjana alta. Era habitual servir-la en grans safates, guarnides amb melindros, galetes, cireres confitades o fins i tot amb *chantilly* o merenga. Ferran Agulló (1999) proposa muntar les clares de l'ou per fer merenga i decorar la crema fent dibuixos amb aquesta. El costum de menjar la crema amb melindros s'ha conservat fins avui dia. Els melindros són unes pastes seques elaborades amb farina, sucre i ous, de forma allargada, ideals per sucari. No se'n coneix l'origen, però és un tipus de pasta molt arrelada a Catalunya. Se sap que era una de les llepolies imprescindibles de l'època moderna i que el seu consum es donava en totes les classes socials. Es venien a les adrogueries, botigues on es venien des de productes de farmàcia i medicina fins a confits. D'aquí la definició que suggereix l'història-

dor Albert Garcia i Espuche («Una ciutat d'adroguers», Garcia *et al.*, DL 2010, p. 18-108) de les adrogueries com a «botiga d'arsènic i melindros». Aquest autor ens dóna una llista de les diferents variants de melindros que es podien trobar a la Barcelona del segle XVII: de bes-cuit d'ou, amb sucre de llustre, en pa, de pinyonada, xopat de sucre. Només els adroguers estaven autoritzats a fer melindros per vendre'ls i les disputes amb els flequers eren habituals (Garcia, 2010, p. 611). Des del segle XVI, la paraula *melindro* dóna nom a diferents pastissos i figuradament significa 'delicadesa', 'llamenqueria' (Coromines, 1980-2001, vol. 5, p. 552), per la subtileza de la seva pasta. Eren molt populars ja que servien per sucari tota mena de sorbets, gelats i les noves begudes (café, te, xocolata) i cremes, productes essencials en els berenars i tertúlies de l'època moderna.

Actualment la crema cremada està molt generalitzada i es pot menjar durant tot l'any. És una de les postres fixes a la majoria de restaurants de dins Catalunya, però també de fora de Catalunya. A més, és un producte força estès també en la indústria agroalimentària. Sembla que aquesta generalització apareix durant la dècada de 1960, amb el sorgiment del fenomen del turisme de masses. En aquest context, es presenta com les postres representatives de Catalunya en la majoria de restaurants turístics. Vázquez Montalbán criticà la qualitat d'aquestes cremes dels restaurants, de les quals diu que «tenen tant a veure amb la crema catalana autèntica com el caviar de plàstic amb el caviar de Beluga [...]» (1977, p. 196). La vinculació de la crema amb la diada de Sant Josep és actualment poc coneguda. Una de les causes és la pèrdua d'importància de la festivitat, sobretot des que deixà de ser dia festiu a Catalunya.

Des de fa pocs anys, el dia de Sant Josep és considerat com el dia del pare, ja que segons la tradició catòlica sant Josep va ser el pare adoptiu de Jesús. Per commemo-



Figura 7. Portada d'*En Patufet*, dedicada als matons de ca la Serafina. Imatge extreta d'*En Patufet* (1904), núm. 12.



rar-ho algunes pastisseries de Barcelona elaboren el pastís del pare, normalment de forma rectangular, de pasta de brioix, com si fos una camisa plegada, i amb una corbata de xocolata. Com que es tracta d'una diada força recent i sovint dia laboral, no té gaire popularitat.

### Tortell de Rams

En el full del calendari del Gremi s'especifica «Avui, tortell de Rams a molts indrets de Catalunya». I és que el costum de menjar tortell el Diumenge de Rams no està generalitzat a tot Catalunya. Tradicionalment el seu consum es donava a les comarques de l'Empordà, la Selva, el Pla de l'Estany, el Gironès, la Garrotxa i Osona (Fàbrega, 1995-2000, vol. 4), malgrat que en algunes pastisseries de Barcelona el comencem a trobar. És molt popular encara actualment el Mercat de Tortells de Bàscara, a l'Alt Empordà, un dels mercats més antics de Catalunya ja que fa vuit-cents anys que se celebra. Antigament, el padrí regalava el tortell al seu fillol, costum que encara perdura en alguns indrets.

El tortell de Diumenge de Rams és de pasta de brioix farcit de massapà, i guarnit amb làmines d'ametlles, fruita confitada i sucre de llustre. Els tortells antics els feien els forners i eren de pasta adobada (fermentada) i decorada amb ous. El padrí portava els ous i el sucre al forner i aquest li preparava i li coïa el tortell (Amades, 1982-1983, vol. 2, p. 694). Era habitual que els tortells es pengessin a les palmes i els palmons, juntament amb altres laminadures, i que així fossin beneïts el dia que es commemora l'arribada de Jesús a Jerusalem. A la tarda, es feia un berenar en comú i s'oferia el tortell a familiars i amics. Segons la *Guía del goloso* de 1958 (p. 290), aquest tortell acostumava a ser d'elaboració casolana i fet d'una massa de farina, pastada amb ous i grans d'anís. Si es compraven a les pastisseries, aquests eren més refïnats, de massapà o de pasta de full farcits de crema.

El baró de Maldà escriu sobre la

diada de Diumenge de Rams al seu dietari i declara que era un «dia de bons refrescos, Pastas, y xocolate en est Diumenge de rams, no sent dejuni, alguns Sorbets y vasos de llet, de que no están privats los capellans poderne beurer, com també menjár ous en tota la Semana Santa» (Amat, 1987, p. 62). Per tant, era una festa molt celebrada, però amb altres tipus de laminadures. No obstant això, el costum que el padrí regali un tortell al fillol en aquest dia ja es documenta al segle XVII. Segons Joan Coromines, aquesta paraula es troba en un romanç del mateix segle i fa referència al tortell de Rams, que en algunes contrades es donava el Dissabte Sant: «Los padrins y padrinas –tortells van preparant, / per lo dissabte de Rams– que a sos fillols daran» (Coromines, 1980-2001, vol. 8, p. 635). Aquest antic costum ha anat desapareixent a poc a poc a mesura que la mona de Pasqua s'ha anat imposant en tot el territori català. Ja que ambdues festes són molt pròximes en el calendari, els qui regalaven el tortell de Rams no regalaven la mona, i viceversa.

El Diumenge de Rams també és el dia dels currutacos i les *gimbaldetes*, que decoren les palmes i els palmons. Segons la tradició, els rams i els palmons que portaven els apòstols en entrar a Jerusalem van florir en gran abundor i varietat de fruites (Amades, 1982-1983, vol. 2, p. 693). És per això que sorgí el costum de decorar les palmes i els palmons, primer amb fruites confitades i posteriorment amb pastes i tortells. Els currutacos, també anomenats *senyors i senyores*, eren figures de pasta de pa endolcida que decoraven les palmes i els palmons. Normalment tenien formes referents a la passió de Crist com rosaris, creus, candeles, galls, etc. Actualment els currutacos són fets de pasta de galeta i tenen tot tipus de formes. Antigament aquestes decoracions s'estenien per tot Catalunya i rebien diferents noms: *ninots, sisenyors, figuretes, currutacos*, a Manresa *garlandes* i fins i tot *papus* (Violant, 1979, p. 295). Amb el

temps, aquestes decoracions es van sofisticar i se'n feien de caramel, de massapà, de fondant, etc. Al segle XIX ja eren habituals les figuretes de fondant, que, segons *El libro verde de Barcelona*, eren «las primeras causas de las indigestiones de los chiquillos después del domingo de Ramos» (Cortada, DL 1980, p. 110). En el receptari d'un confiter de Manresa de l'any 1844 apareixen les receptes de les *figuras* de sucre per decorar les palmes i els palmons i de les *frutas imitadas* de massapà (Torras, DL 1994, p. 44-45).

Violant i Simorra (1979, p. 295) ho relaciona amb les festes en honor a Adonis, celebrades el primer de maig i en les quals se celebraven processons amb dones que portaven cistells amb coques i branques d'arbre decorades amb ous, pastes i cintes. Aquestes decoracions afirma que podrien ser sacrificis simbòlics o ofrenes per demanar a les divinitats florals bones collites. Actualment, les figures més habituals són els rosaris de fondant i els currutacos es mantenen només a les zones de l'Alt Penedès, Osona i el Garraf.

### Mona de Pasqua

La mona és el pastís que el padrí regala al seu fillol el dia de Pasqua de Resurrecció als Països Catalans. La mona tradicional es coneix amb el nom de *crístina* i és una mena de tortell de pasta de brioix guarnit amb ous durs sencers i sucre de llustre. Encara són força populars a les comarques meridionals de Catalunya, la Franja de Ponent i el nord del País Valencià. A la resta, malgrat que es coneixen les crístines, les mones més habituals són fetes de bescurt amb crema de mantega o de gema cremada, i decorades amb plomes i figures de xocolata. Actualment també són molt populars les mones fetes exclusivament de xocolata, a la manera d'es-cultures.

A la religió cristiana, la Pasqua commemora la resurrecció de Crist com a redemptor de la humanitat. Aquest dia finalitza el llarg període d'abstinència de la quaresma i és

un dia caracteritzat sobretot pel retorn de la llibertat del menjar. Hi ha diversos refranys que així ho mostren: «Per la Pasqua / de Resurrecció, / ni peixó / ni sermó»; «Després de Pasqua de Resurrecció / ni panes, ni figues, ni sermó» (Amades, 1982-1983, vol. 2, p. 902). Per tant, des del punt de vista alimentari, la Pasqua significava el retorn de menjar carn i ous, la qual cosa permetia recuperar les forces perdudes durant la rígida quaresma, i era un anunci de la primavera i de tots els productes vinculats a aquesta estació. La Pasqua es considera hereva de les celebracions que feien els pobles precristians per commemorar l'any nou, que coincidia amb l'inici de la primavera i amb la renovació de la natura i, per tant, amb la creixença dels conreus. D'aquesta herència han perdurat alguns elements simbòlics, molts dels quals adaptats a la festa cristiana. Un d'aquests elements és l'ou, aliment protagonista de la Pasqua. L'ou ha estat sempre un símbol de fertilitat i engendrador de la vida en moltes cultures del món. També és un símbol de la resurrecció, i per això el cristianisme el va adoptar com un símbol de la resurrecció de Crist. Cal apuntar que, en aquest moment de l'any, les gallines són més ponedores, i per tant es tenia una gran reserva d'ous. A l'antiguitat clàssica l'ou era el símbol del Creador, i s'oferien als déus amb la voluntat de purificar-se. Per a la celebració de l'any nou celta, cap a principis de maig, s'oferien ous a familiars i amics, i anaven pintats, sobretot de vermell. Segons Aureli Capmany (1978-1982, vol. 2, p. 114), aquesta pràctica va continuar en el cristianisme i afirma que també es pintaven els ous de vermell per representar la sang vessada per Jesús a la creu. Per altra banda, a la religió jueva l'ou és símbol de la circulació de la vida i és un aliment bàsic en les dates assenyalades de la vida d'una persona, com el seu naixement, la majoria d'edat, el casament, etc. (Chomski, 2009, p. 58).

Antigament, a Catalunya s'acostumava a fer en aquest dia un gran

dinar, compost de tots aquells aliments prohibits durant la quaresma. S'ha de tenir en compte que el consum d'ous estava prohibit durant la quaresma i que, per tant, s'anaven acumulant fins al dia de Pasqua. Els ous es beneïen sovint el Dissabte Sant i es regalaven a familiars i amics. Els caramellaires, que cantaven pels carrers en aquest dia, rebien com a present ous, que després es consumien en dinars col·lectius. El Diumenge de Resurrecció era costum fer un esmorzar a base d'ous; es feien grans truitades amb cansalada, sobretot a la muntanya (Prat i Contreras, DL 1984, p. 53). Aquest costum estava molt arrelat a la Garrotxa, al Solsonès i al Rosselló. Hi ha un refrany rossellonès que fa referència a la tipicitat d'aquest àpat: «Pasqua sense truitada / com Nadal sense torronada» (Amades, 1982-1983, vol. 2, p. 907). Segons Joan Amades, antigament es creia que els ous que es menjaven en aquell dia havien de trencar-se precisament colpejant-los l'un amb l'altre. Per això a l'àpat familiar els pares i altres ascendents trencaven els ous amb els dels seus inferiors, ja que es creia que així s'estrenyia l'afecte entre ells (Amades, 1982-1983, vol. 2, p. 906). Com la quaresma coincidia amb un moment d'abundància d'ous, aquests es guardaven en calç o es coïen per conservar-los fins a la Pasqua. Per això, els ous que s'oferien als caramellaires i que es posaven a les mones eren precisament cuits (Amades, 1982-1983, vol. 2, p. 533).

Pel que fa a l'origen de la mona, aquest és incert. Antigament, a Catalunya, el Diumenge de Resurrecció es pastava un pa de molta bona qualitat, de luxe, o diverses coques dolces. Probablement, aquest costum prové dels antics hebreus, els quals van decidir començar l'any el dia de Pasqua, commemoració de l'alliberament del seu captiveri. Durant la *Pesah*, o Pasqua jueva, es preparava la *matzah*, un pa sense llevat, pastat amb la farina primerenca de la nova collita, que després s'oferia a familiars i amics

(Amades, 1982-1983, vol. 2, p. 533). Aquests pans podrien considerar-se una influència directa de la mona cristiana.

La gran majoria de mones eren casolanes o bé les pastaven els flequers. La mona era feta de pa adobat, anomenat en castellà *pan durmiendo*, perquè s'ha de deixar reposar una nit perquè fermenti. La primera recepta de mona que trobem als receptaris analitzats es troba al receptari *Tratado completo y práctico de confitería y pastelería* de C. P. y A. de 1859, a la recepta «Tortas hornadas»: «La torta hornada es el regalo que hacen los padrinos á sus ahijados y en esta capital las llamamos cocas de monas, las cuales se fabrican del tamaño que se quieren empleando al efecto la masa de bollos comunes, y en el sobre se apegan dos ó mas huevos con cáscara, los que se sujetan pasándoles por el centro de cada uno una tirita de la misma masa, después se pasan las tortas en el arca para que tomen hueco, y estando en su punto se empringan con el unto de huevo batido y se cuecen lo mismo que hemos dicho para las roscas de San Antón» (p. 213-214).

Cadascun dels elements que componen la mona té una simbologia específica. El nombre d'ous del tortell és igual als anys de l'infant a qui es dona la mona. Es feia

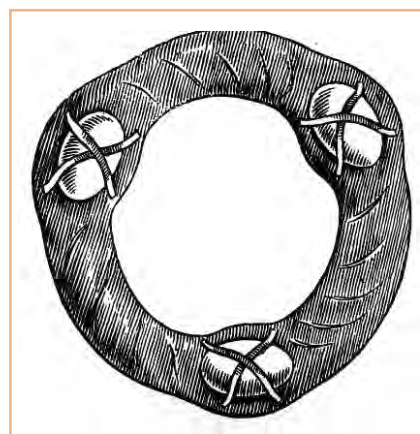


FIGURA 8. Cristina o mona tradicional. Imatge extreta d'Amades (1982-1983), vol. 2, p. 910.

fins als dotze anys, edat de la primera comunió. Per tant, la mona més petita tenia dos ous i la més gran podia tenir fins a dotze ous. Damunt de cada ou es posen dues tires de pasta en forma de creu per subjectar-los, però també són un signe cristià. D'aquí podria venir el nom de *crístines* a aquests dolços (figura 8). Aquesta denominació provoca confusions ja que el diccionari de l'Enciclopèdia Catalana defineix *crístina* com a «coca de pasta fina, semblant al brioi, però amb més proporció d'ous, de mantega i de llet i amb sucre escampat pel damunt»; per tant, sense ous decorats ni la seva vinculació amb la Pasqua. Aquesta atribució es podria explicar per la similitud de la coca mona amb la crístina general i per diferenciar-la de la mona pastís.

Segons Violant i Simorra (1979, p. 328), alguns pobles celtes ja festejaven la primavera elaborant un pastís similar a la mona. Es tracta del pastís de bealltain, que també anava decorat amb ous i que es menjava el primer de maig. Aquest costum es va documentar fins al segle XVIII a llocs d'Escòcia i Irlanda. No es pot afirmar que la mona sigui hereva d'aquests pastissos cèltics, però demostra que la pràctica de decorar pastissos amb ous a la primavera és molt primitiva. Xavier Fàbregas (1987, p. 261) suggereix que les primeres mones podrien tenir un significat ritual i que, com succeeix molt sovint, fossin traspassades dels adults al món dels infants, dessacralitzant-les i convertides en objecte de llatinadura. Això fa suposar un possible origen precristià de les mones, i que aquestes fossin objectes rituals de fertilitat i renovació de la natura. Aquesta hipòtesi queda reafirmada amb l'existència d'antigues mones amb forma humana amb un ou a la boca o al ventre, les quals podrien tenir origen en una antiga divinitat de fecundació (Amades, 1982-1983, vol. 2, p. 909). També es pastaven amb formes diverses, amb forma de gall o ocell, i podrien tenir el mateix origen. Amb l'ar-

ribada del cristianisme, aquestes pràctiques paganes van ser adaptades al nou dogma; i fins i tot continuaren algunes de les antigues formes de les coques. En altres casos, van sorgir formes noves com les coques planes amb la silueta d'un be, en record de l'anyell pasqual, que es menjaven per postres en les cases en les quals no hi havia infants i, per tant, no hi havia mona (figura 9) (Amades, 1982-1983, vol. 2, p. 910).

Etimològicament, *mona* ve del llatí *mundum/-a*, que fa referència a la panera adornada i plena d'objectes, especialment coques i pastissos, que els romans oferien a Ceres el mes d'abril i que, per extensió, passà a designar totes les ofrenes als déus per tal d'aconseguir un favor seu. Més tard, s'aplicà a qualsevol tipus d'obsequi fet amb la intenció de demanar un ajut (Luján, 1990, p. 104). Per altra banda, Joan Coromines adverteix la curiosa coincidència amb l'àrab *muna* o *mu'na*, mot antic àrab i d'origen semític que vol dir 'proveïments' o 'queviures' (Coromines, 1980-2001, vol. 5, p. 833). Altres estudiosos consideren que la *munna* eren els pastissos que els moriscos havien de regalar als seus senyors per la Pasqua (Chomski, 2009, p. 140; Luján, 1990, p. 104). Ambdues referències semblen vàlides a causa de la relació que guarden amb l'ofrena del pastís.

A finals del segle XV, en una cançó de lloança a la Mare de Déu,

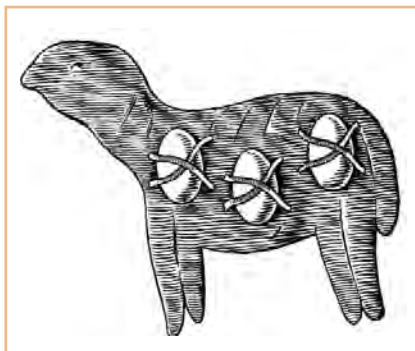


FIGURA 9. Mona en forma de be. Imatge extreta d'Amades (1982-1983), vol. 2, p. 910.

apareguda en un certamen poètic celebrat a València en què fou llorejat el religiós Joan Roís de Corella, ja apareix la paraula *mona* amb relació al dolç pasqual: «Vos deiunas / Contra el satan que ens mina / Ara pasqua / Ab Déu la dolça mona» (Amades, 1982-1983, vol. 2, p. 909).

Segons Violant i Simorra (1979, p. 300), antigament la mona només es coneixia al Vallès, al Pla de Barcelona i a les terres de l'interior de Catalunya, com el Berguedà, la Segarra, l'Urgell, el Priorat, la Conca de Barberà, el Camp de Tarragona i la Ribera d'Ebre. Amb el temps, i sobretot amb la influència de la mona de pastisseria barcelonina, es va anar estenent per tots els indrets de Catalunya. Per exemple, a les terres de la província de Girona, en les quals tradicionalment es donava al fillol el tortell de Rams, aquesta tradició va anar quedant a poc a poc substituïda per la moda de la mona, com indica Violant i Simorra: «Desde hace bastantes años por imitación barcelonesa se ha ido expandiendo por todo el ámbito catalán llegando a sitios donde era típico el *tortell de Rams* i la *rabassa de Nadab*» (1979, p. 300). No obstant això, Joan Amades (1982-1983, vol. 2, p. 909) menciona unes mones casolanes a la Catalunya Vella, anomenades *qüernes*, que tenien forma de mitja lluna o de corn, i els atribueix un origen molt antic, potser lunar. El DCVB defineix *qüerna* com un «pa petit que antigament valia quatre diners» (Alcover i Moll, 1993). Aquesta definició, doncs, té poc a veure amb la donada per Joan Amades.

La mona s'acostumava a menjar a l'aire lliure, per gaudir dels primers dies de la primavera, al camp o als parcs de les ciutats. En una crònica de Barcelona de 1881 es diu: «Debemos confesar, empero, que no sabemos si la concurrencia era mayor en los indicados puntos o en los paseos y jardines de esta capital, porque si los tranvías, ómnibus, trenes y toda clase de vehículos no podían contener los numerosos grupos que se precipitaban



en ellos en busca de un sitio, cuya empresa llegó algunos momentos a ser difícil en extremo, no era menor la afluencia en la Rambla y en el Parque. No parecía sino que toda la población de Barcelona había abandonado sus viviendas para respirar el oxigenado aire a que convidaba el hermoso día de ayer» (*La Vanguardia*, 19 abril 1881, p. 1518).

A la Catalunya Vella s'acostumava a menjar la mona el Diumenge de Resurrecció, mentre que en altres llocs es menjava el Dilluns de Pasqua. Actualment, en el cas de Barcelona, la tradició mana menjar-la el Dilluns de Pasqua, però antigament eren típics els peixos de massapà. Ramon Vilardell i Josep Jornet («Postre barcelonés», *La Confitería Española*, 1936, núm. 77, p. 7) escriuen un article el 1936 sobre aquesta preparació, que qualifiquen de «postre barcelonés». Es tracta d'una pasta d'ensaïmada o brioix amb forma de peix i farcit de massapà. La forma de peix no és arbitrària ja que el peix és un símbol arcaic del cristianisme. Sovint aquests peixos s'elaboraven també per al dimecres de cendra, però amb un altre significat, fent referència a l'enterrament de la sardina propi del final del carnestoltes.

Troblem en alguns indrets d'Espanya preparacions similars a les mones tradicionals, amb el nom d'*hornazos*, que són uns tortells de pasta de pa adobada decorada amb ous i que es couen al forn. S'acostumen a elaborar en algunes poblacions de Castella - la Manxa, Castella i Lleó i Andalusia, amb notables variants. Sempre es mengen o el dimecres de cendra o per la Pasqua de Resurrecció. Aquests tortells estarien relacionats amb la prohibició de menjar ous durant la quaresma i amb la voluntat d'aprofitar els ous en un moment en què aquests són molt abundants.

Fins ara s'ha tractat la història de les cristines, és a dir, les mones de brioix decorades amb ous, però res s'ha dit de les mones de pastís, que són les considerades actualment com a tradicionals. Aquest ti-

pus de mones tenen origen en les pastisseries de Barcelona cap a mitjan segle XIX. Al segle XIX, la mona de Pasqua era molt popular a Barcelona, tal com demostra l'autor d'*El libro verde de Barcelona*: «Las monas son en Barcelona un asunto muy serio [...] la costumbre quiere que á falta de padrino, suplan el tío, la tía, los padres u otra persona, de tal modo que ningún muchacho varón o hembra quede sin su correspondiente mona. Véndese tales en puestos fijos de calles y plazas, y en las pastelerías y panaderías, entre las cuales, como en toda clase de confecciones, figura en primera línea la panadería de San Jaime» (Cortada, DL 1980, p. 124).

Aquests pastissos eren sovint de sara o de gema i confitura, decorats amb ous, plomes, confits i bombons. Segons Antoni Miralda (DL 1980, p. 98), el pas de la mona tortell a la mona pastís es dona quan la pastisseria s'imposa com a necessitat social. La gent de classes benestants no podia conformar-se amb les vulgars cristines i demanava mones més riques i sofisticades, com un reflex del seu estatus. Un article de premsa ja anunciava la diversitat de mones a finals del segle XIX: «Como día de Pascua, la clásica "mona" constituyó la nota característica de ayer, siendo el tema de las familias y el encanto de los pequeñuelos. Como es natural las dulcerías hicieron su agosto, presentando en sus escaparates la mayor variedad en el género, desde la "mona" modesta a la más rica y suntuosa, excitando así el deseo de los infantillos y el cariño de sus protectores» (*La Vanguardia*, 3 abril 1899).

El cèlebre confiter Agustí Massana, de la Pastisseria Can Massana del carrer de Ferran, va adaptar les mones de pastís al ramellet, és a dir, figuretes de crocant i massapà decorades amb dolços, confitures i altres elements no comestibles com lluentons o figuretes. El ramellet s'oferia per la festa onomàstica, sobretot entre la gent de classes altes ja que el seu cost devia ser molt

elevat. Per la seva espectacularitat servien de centre de taula en àpats solemnes i de celebració (figura 10). Agustí Massana col·locà al cim del ramellet una figureta de filferro i pelussa que representava una mona, per la identificació del nom del pastís amb el d'aquest animal. Va tenir tant d'èxit que aviat la figura de la mona es convertí en objecte representatiu del pastís pasqual. El ramellet onomàstic va anar desapareixent a poc a poc i la seva elaboració es limità a la mona de crocant (Miralda i Torrado, DL 1980, p. 38). Aquestes escultures de crocant i massapà no només demostren el poder adquisitiu dels compradors, sinó que evidencien la destresa tècnica dels seus elaboradors. A l'obra *Memorias de un aprendiz de pastelero* es descriu com s'elaboraven aquests ramellets: segons el jove aprenent, el crocant era un dolç fet amb sucre cremat i ametlles, amb el qual es podia construir qualsevol figura. Per construir el ramellet, les diferents parts s'enganxaven amb una solució de sucre líquid. A més, el jove aprenent explica: «Luego se proveía antes de una buena colección de cucuruchos, muy diminutos, que iba llenando de azúcar en polvo, desleído con clara de huevo, y apretando la base, hacía fluir por el agujerito abierto en la punta del cono un pequeño chorrito con el que iba dibujando, como si fuese una pluma fuente, y con verdadero arte: cisnes, ángeles, flores, mariposas, etcétera, y otros muchos elementos decorativos que quedaban como si fuesen en alto relieve» (Virgili, 1952, p. 37).

La primera mona representativa d'una escena de la qual es té notícia data de 1875 i representava el conseller Joan Fiveller jurant al Consell de Cent fidelitat a la ciutat.

A Can Massana es van crear també els *sisenyors*, uns ninots grotescos que parodiaven polítics i famosos de l'època: Prim, Serrano, Sagasta, Castelar, Pi i Margall, Ruiz Zorrilla, Napoleó III, Bismarck, etc. A principis del segle XX va decaure la moda de la figura del mico i es



FIGURA 10. Mones tipus ramellet. S'observa que la base és un pastís i tota l'estructura és a base de crocant amb decoracions de fondant i massapà. Elaboracions dels confiters del Bar Champany de València. Imatge extreta de *Dulcería Artística e Industrial* (maig 1930), núm. 120.

va substituir per ninotets de roba o porcellana, més elegants. En un anunci de premsa una pastisseria barcelonina se serveix de les figures per promocionar les seves mones (figura 11).

Posteriorment, es van substituir els ninots per figures de tot tipus com castells, submarins, casetes, ara ja figures mengívols de massapà i crocant. Les pastisseries, doncs, omplien els seus aparadors amb les seves creacions monumentals i «competien» a veure qui

feia la mona més gran i sofisticada. Ràpidament es convertí en tradició anar a fer un passeig per veure els aparadors de les pastisseries del centre de Barcelona. En un article sobre la Pasqua de 1948 es diu que «las monumentales concepciones que han animado los escaparates de la casa Prats i Fatjó, con tal fuerza de atracción sobre el público que hubo necesidad de recurrir a la Guardia Urbana para conseguir un mediano orden en la avalancha de admiradores» («La pasada Pascua y la confitería», *La Confitería Española*, 1948, núm. 130).

Les mones no només es compraven a les pastisseries, sinó que també es venien en parades a peu de carrer. També hi havia el costum d'alguns establiments comercials, principalment grans magatzems, d'obsequiar els seus clients amb les típiques mones, la qual cosa feia la competència al Gremi de Pastissers. El 1935 el Gremi engegà una campanya per suprimir aquesta pràctica, pel perjudici que representava. El Gremi argumentava que eren perilloses per a la salut ja que no se'n sabia l'origen ni es garantien les mesures higièniques



FIGURA 11. Anunci de la Pastisseria Mallorquina a la premsa. Imatge extreta de *La Vanguardia* (12 abril 1925), p. 11.

pròpies de sectors comercials alimentaris. Un anunci del Centre Industrial de Confiteria de Barcelona, aparegut a la premsa, alertava: «Para buenas monas a las Confiterías que les responderán siempre de su calidad. En cambio, el que al efectuar una venta regala una Mona, sabe muy bien al precio que la cobra; y el comprador no sabe al precio que la paga» (*La Vanguardia*, 20 abril 1935, p. 5).

Fins ara, s'ha comentat que els ous servien com a elements decoratius de les mones, però no com a regals en si mateixos. Com s'ha explicat abans, l'ofrena d'ous es mantingué sobretot a les zones rurals. Aquesta tradició s'estén per tot Europa i sembla que es posà de moda a principis del segle xx, a les ciutats més importants, però com a imitació d'un costum forà i no tant com a herència de les pràctiques rurals. Sovint eren ous de cartró que contenien, a l'interior, caramels i bombons. A la portada d'un diari del 1936, en la qual apareixen dues nenes amb dos ous gegants, es pot llegir a peu de pàgina: «Los huevos de chocolate, con sus sorpresas para la sobremesa de chicos y grandes, son una tradición cada día más arraigada» (*La Vanguardia*, 1 abril 1934). Dos anys després encara es fa referència a la nova tradició dels ous de Pasqua: «La tradición de los huevos de Pascua, que se ha impuesto entre nosotros, sin que, sin embargo, reste popularidad a nuestra clásica "mona"» (*La Vanguardia*, 12 abril 1936). Així doncs, es presenten els nous ous de Pasqua com a alternativa a la clàssica mona. Pel que fa als ous de xocolata, les primeres mencions a la premsa les trobem entre 1929-1931. Acostumaven a ser ous de xocolata amb una sorpresa a l'interior. Els ous de xocolata eren una invenció forana i sembla que el pastisser barceloní Francesc Oliva va portar de París uns motlles d'ous metàl·lics, amb els quals es començaren a fer ous de xocolata. Cal precisar que, en aquella època, el sector del dolç estava dividit en diferents rams: rebosters, pastis-



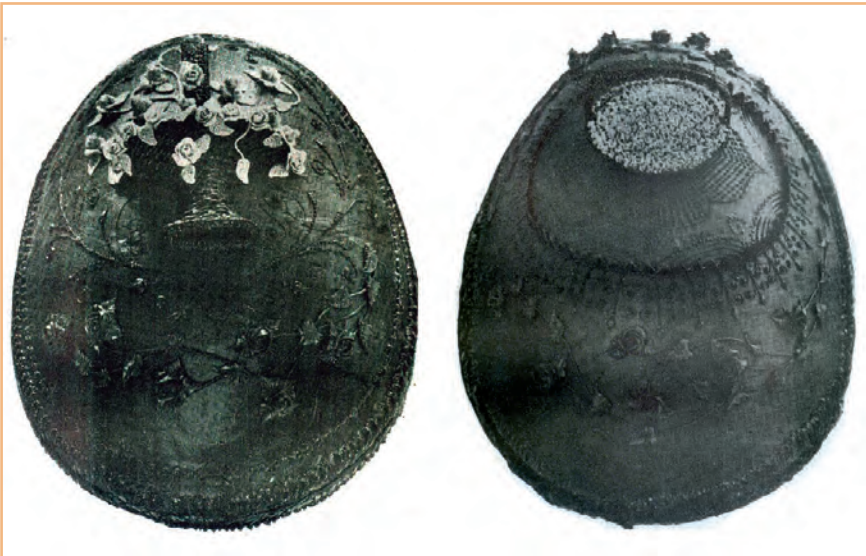


FIGURA 12. Models d'ous de xocolata proposats per Francisco Dolú, de la Casa Oliva. Imatges extretes de *La Confitería Española* (1936), núm. 75, p. 13.

sers, bomboners, caramelers, xocolaters, galeters, etc. Els pastissers, que sobretot elaboraven especialitats de massa amb llevat, no estaven gaire acostumats a treballar la cobertura de xocolata, fins aquell moment reservada als xocolaters. Un article de *La Confitería Española* de 1935 («El pastelero y el trabajo del chocolate», núm. 64, p. 7) ofereix una sèrie de pautes per treballar la cobertura i saber fer plantilles i formes i alerta de la necessitat que té el pastisser modern de conèixer el tractament de la xocolata. En aquesta mateixa revista, apareixen diverses propostes de decoracions d'ous de Pasqua fets a la Pastisseria Oliva i que resulten veritables obres d'art (figura 12). A peu de pàgina es torna a insistir en la idea de novetat dels ous de xocolata: «Ante la intensidad con que de unos años a esta parte se va propagando la confección y venta del clásico huevo de Pascua [...]» («Los clásicos huevos de Pascua», núm. 64, p. 13).

Un dels primers pastissers que treballà la cobertura va ser Serafín Sánchez per fer decoracions als ramellet i pastissos. En la figura 13, apareixen dues bases de pastís de mona amb el ramellet a sobre. Algunes d'aquestes decoracions ja són de xocolata. Aquestes fotogra-

fies són un clar exemple de com la festivitat de la Pasqua és la que ha fet evolucionar més la tècnica en pastisseria.

El 1934, el pastisser Lluís Santapau, a l'obrador de la Pastisseria Mora, va ser el primer que va introduir els ous de xocolata a les mones, i a més va crear la tècnica per fer figures de xocolata. Les primeres mones exclusivament de xocolata es basaven en la combinació de diversos ous de xocolata, amb

els quals es podia aconseguir qual-sevol figura. Ràpidament el treball de la xocolata va adquirir una importància extraordinària. Un altre pastisser, Jaume Sàbat, que treballava juntament amb Santapau, continuà perfeccionant les tècniques de treball de la cobertura per tal d'elaborar mones cada cop més artístiques i sofisticades. Així des de l'obrador de Mora s'estengué la moda de les mones de xocolata. L'evolució de la tècnica continua; diversos pastissers donen les seves aportacions, com per exemple el mestre Sàbat, que inventà la tècnica de pintar amb pistola. Per tant, Barcelona continuà al capdavant de la innovació i l'elegància d'aquestes preparacions. A la dècada de 1950 la mona de xocolata comença a popularitzar-se. El 1957 es creà el Primer Certamen de Pastisseria Artística, que se celebrà al Palau de la Virreina, organitzat per Jaume Sàbat i altres professionals del Gremi. Es presentaren més de cent obres artístiques de xocolata, crocant, massapà, etc. Va obtenir un gran èxit tant de participació com de públic, i suposà l'obertura de la pastisseria al públic general. Ja a la dècada de 1960 el fenomen de la mona de xocolata estava completament estès i la majoria de les

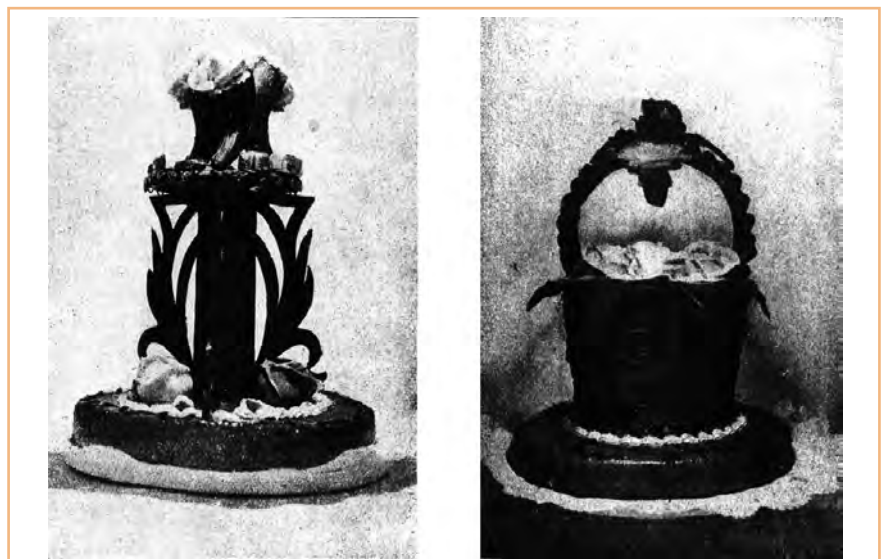


FIGURA 13. A l'esquerra, ramellet de cobertura; i a la dreta, cistell fet de cobertura. Elaborats per Serafín Sánchez. Imatges extretes de *La Confitería Española* (1935), núm. 64, p. 13.



pastisseries de Barcelona exhibien les escultures de xocolata als seus aparadors. El 1960 el Gremi organitzà un concurs de mones artístiques entre els seus afiliats, que va tenir un èxit notable des de la primera edició i que s'ha anat celebrant any rere any fins avui dia. Paral·lelament sorgí el costum d'elaborar mones de xocolata monumentals, que decoraven i decoren els aparadors. A partir de la dècada de 1970, es repeteixen diversos concursos i mostres en els quals s'exhibien les escultures de xocolata com a mostres d'art, de tècnica i de virtuosisme artesà. En aquest context cal destacar l'exposició «Mona a Barcelona», presentada el març de 1980 a la Galeria Joan Prats, dirigida per Antoni Miralda. Aquesta exposició consistia en una mona monumental formada per vint-i-quatre mones més petites que representaven els edificis més emblemàtics de la ciutat. Uns anys després, el 1986, trenta-cinc professionals del Gremi van elaborar una maqueta gegant de l'anella olímpica de Barcelona de mil quilos, la qual va batre el rècord Guinness a la peça de xocolata més gran del món. El 1991 el Gremi va batre el seu propi rècord, presentant una mona monumental que representava la nau *Santa Maria*, amb un pes de quatre mil quilos.

### **Pastís de Sant Jordi**

El 23 d'abril es commemora la mort de sant Jordi, un dels cultes més antics de l'Església, datat al segle v. A Catalunya no té una veritable importància fins al segle XIII, quan els reis de la Corona d'Aragó fonamentaren el patronatge del sant, gràcies a diverses aparicions durant la reconquesta i les lluites contra els sarraïns. El van nomenar, doncs, patró de la cavalleria i de la noblesa catalana. El 1456 les Corts van declarar el 23 d'abril dia festiu obligatori al Principat i als comtats de Rosselló i Cerdanya. Aquest dia se celebraven torneigs de cavalleria al Born. Per tant, era una festa molt aristocràtica i no va arribar al poble fins a principis del segle XX (Ama-

des, 1982-1983, vol. 3, p. 291). A partir del segle XIV es va intentar convertir-lo en patró de Catalunya, però va fracassar ja que les classes populars no el van assumir com a propi. Aquest sant no va esdevenir popular fins al segle XIX amb l'aparició del moviment polític i cultural de la Renaixença. Aquest moviment s'inspirava en el Romanticisme i va consolidar la identitat catalana establint i recuperant símbols d'aquesta. Un d'ells va ser el cavaller sant Jordi i la seva llegenda. Des de llavors, la diada de Sant Jordi ha esdevingut la festa patriòtica i cívica de la primavera a tot Catalunya. Alhora s'ha consolidat al llarg dels anys com la festa dels enamorats a Catalunya, a partir d'una llegenda popular que diu que sant Jordi va alliberar la princesa que retenia el drac. A la tradicional fira de les roses, documentada des del segle XV, s'hi va afegir la dels llibres cap al 1930. El gran seguiment d'aquesta festa, sobretot a Barcelona, afavorí l'elaboració d'una especialitat pastissera, el pastís de Sant Jordi, a principis del segle XX. El pastís de Sant Jordi és un pastís format per fines capes de pa de pessic superposades i unides amb una crema de mantega aromatitzada amb praliné, tallada amb forma rectangular, simulant un llibre. La superfície, que pot ser de gema cremada, està decorada amb la silueta del sant i una rosa de sucre o de masapà. Sembla que aquest pastís va ser inventat per la Pastisseria Esteve Riera, situada al número 131 de la Rambla de Canaletes, al començament del segle XX, però no hi ha gaire informació sobre la seva invenció. El diari *La Vanguardia* dedicà un article a la història d'aquesta pastisseria en el qual Esteve Riera i Toyos, nét del fundador de la famosa pastisseria, va descriure el pastís original, força diferent de l'actual: «Creamos el pastel de Sant Jordi, que no tenía nada que ver con el de ahora: un piso era de galleta y otro de mantequilla con chocolate en polvo; encima había caramelo y con un rodillo se hacían unos cuadrados. El 23 de abril se

ponía la figura de Sant Jordi y una rosa hecha de mazapán» (13 setembre 1987, p. 26). No es coneix exactament la data de la seva creació, però sembla que a finals de la dècada de 1920 aquest pastís ja estava força arrelat. En un article d'E. Massagué de l'any 1927 titulat «La industria de la repostería de Barcelona» es diu: «Barcelona no tiene nada que envidiar ni a Sevilla por sus yemas de San Leandro ni a Alcalá de Henares por sus almendras garrapiñadas [...] para no citar los pasteles de San Jorge ni los San Honoratos, Barcelona tiene el bizcocho Sarah Bernhardt» (*Dulcería Artística e Industrial*, juny-juliol 1927, núm. 87, p. 229).

Durant la dictadura de Primo de Rivera (1924-1929) es va prohibir la festa de Sant Jordi. Es tancava la capella de la catedral perquè no es pogués resar (Anguera, 2010). No se sap si es va prohibir l'elaboració d'aquest pastís. El 1930 es tornà a reprendre la festa. Al *Llibret auca de la pastisseria* de 1930 apareix en aquest dia la medalla de Sant Jordi, un pastís en forma de disc amb la silueta de sant Jordi en relleu com a commemoració d'aquell dia. Aquesta preparació no es correspondria amb la forma tradicional del pastís de Sant Jordi. El 1931, amb la proclamació de la República, el sentit de la diada canvià. Un decret de Francesc Macià, com a president de la Generalitat, va declarar el dia de Sant Jordi festa cívica amb l'objectiu d'atorgar un to estrictament laic a la festa. A la primera edició del *Formulario Vilar-dell-Jornet* ([1933] 1976), apareixen les receptes de «Bizcocho St Jordi» (p. 138) i de la «Crema de mantequilla Sant Jordi» (p. 111) per poder elaborar aquest pastís. Cal destacar que el bescuit per fer el pastís de Sant Jordi té una recepta especial, ja que és un bescuit molt i molt fi que aguanta sense trencar-se. Aquest element resultava indispensable atès que antigament el pastís de Sant Jordi tenia fins a quinze capes.

Durant la dictadura franquista el pastís es va continuar elaborant

amb el nom de *pastel de San Jorge*, en commemoració al sant i no tant al seu patronatge. El seu consum es devia limitar al de les famílies que tenien algun Jorge o Jordi entre els seus membres i no tenia, per tant, el caràcter simbòlic actual. Carlos Soldevilla el 1958 (a *Guía del goloso*, 1958, p. 47) escriu amb referència als patrons de Catalunya, sant Jordi i la Mare de Déu de Montserrat, que les seves respectives festes van trigar molt de temps a prendre una dimensió pública i sortir dels àmbits domèstics, exaltades només pels cada cop més nombrosos Jordis i Montserrats. El pastís, doncs, feia al·lusió estrictament a la festa de les roses i els llibres i no s'inclouien evocacions al patronatge de Catalunya. La *Guía del goloso* de 1958 ens proporciona una imatge del pastís a la dècada de 1950, molt similar a l'actual (figura 14).

Sembla que amb la transició democràtica, el pastís adoptà decoracions de caire més patriòtic, com les quatre barres, que al·ludien al patronatge de Catalunya. El 1977 el mestre pastisser Miquel Comas publicà a la revista *La Confitería Española* (1977, núm. 478, p. 105-107) tres nous models de pastís de Sant Jordi, dos amb la cobertura de mantega *glacé* i l'altre amb cobertura de xocolata, tots ells decorats amb la silueta del cavaller i la rosa i els escuts de Catalunya i Barcelona. Així, el pastís de Sant Jordi deixà de ser un pastís reservat a les celebracions onomàstiques i passà a ser un pastís per a tots aquells catalans que volguessin commemorar el seu patró. Aquell mateix any, la Junta del Gremi de Pastisseria va

entregar un pastís de Sant Jordi especial a la Diputació de Barcelona (*La Confitería Española*, 1977, núm. 484, p. 129). El 23 abril de 1981 el Gremi de Pastisseria va obsequiar el president de la Generalitat de Catalunya, Jordi Pujol, amb un pastís de Sant Jordi, preparat per l'Escola del Gremi, coincidint amb la seva onomàstica. L'acte va gaudir de gran ressò mediàtic. Aquest acte es va anar repetint cada any durant tot el seu mandat. Actualment s'ha convertit en una tradició i cada any la Junta del Gremi ofereix un pastís de Sant Jordi especial al president de la Generalitat.

### Pastís de Montserrat

Aquesta diada no ha generat trets festius específics, i per això passa força desapercibuda als folkloristes. El santuari de Montserrat va ser fundat al segle xi per l'abat Oliba, abat de Ripoll i bisbe de Vic, i al segle xiv era ja un focus religiós important. Primerament la Mare de Déu de Montserrat se celebrava el 8 de setembre, naixement de la Mare de Déu i de totes les imatges marianes trobades de les quals s'ignora el dia que van ser descobertes. La Mare de Déu de Montserrat és la primera imatge mariana trobada a Catalunya. Per això el moviment de la Renaixença la va considerar un símbol d'identificació catalana i nacional. L'11 de setembre de 1881, el papa Lleó XIII declarà la Mare de Déu de Montserrat patrona oficial de Catalunya i la seva festivitat l'establí el 27 d'abril.

La Mare de Déu de Montserrat és, a més, patrona del Gremi de Pastisseria. Segons Joan Amades (1982-1983, vol. 3, p. 27), els antics sucres i les gents que tractaven amb llaminadures havien estat devots de la Mare de Déu de Montserrat. El 1926 el Centre Industrial de Confiteria i Pastisseria de Barcelona va decidir elegir per assemblea la Mare de Déu de Montserrat com a patrona, ja que es tracta d'un dels símbols més propis i diferenciadors de Catalunya. Un any després van començar els tràmits per oficialitzar el patronatge. Des de llavors,

es va declarar la diada de la Mare de Déu de Montserrat com a festa oficial de l'entitat i cada any la Junta del Gremi porta ofrenes al seu monestir. La Junta Directiva va acordar fer participar a la festivitat els nens i la gent gran que per la seva pobresa i estat de salut no podien participar en la vida social, obsequiant-los amb pastissos.

El 1927, amb motiu dels vint-i-cinc anys del Centre Industrial de Confiteria i Pastisseria de Barcelona, el Gremi va realitzar un monumental pastís que reproduïa les formes de la muntanya de Montserrat. Vázquez Montalbán narra l'exaltació que va causar la dita preparació: «El pastís montserratí va causar impacte al seu temps [...] i va despertar odes triomfals com la que va escriure el president del Gremi de Confeters de Sevilla, el senyor Ochoa» (1977, p. 194). Des de llavors, totes les pastisseries de Catalunya elaboren aquest pastís per commemorar la seva patrona. El pastís de Montserrat és de pa de pessic amb farcits diversos i amb decoracions al·legòriques a les muntanyes de Montserrat, fetes amb merenga, per exemple. La primera recepta d'aquesta especialitat la trobem en una revista especialitzada, l'agost de 1927. El pastís proposat s'elabora sobre una plantilla de pasta brisa. Pel centre es tallen tres discos de pasta de full i se situen sobre la plantilla intercalats, el primer, amb gema; el segon, amb crema de castanyes, i, el tercer, amb polpa de codonyat. Es cobreix tot amb merenga i a la part superior es col·loquen les muntanyes, fetes amb trossos de pa de pessic coberts de massapà (Recepta que apareix a la secció «Fórmulas y Recetas», *Dulcería Artística e Industrial*, agost 1927, núm. 88, p. 269). Cada pastisser, però, elabora la seva versió del pastís de Montserrat. El 1958 la *Guía del goloso* dona una versió del pastís durant aquells anys que no té res a veure amb el pastís proposat durant els anys vint (figura 15).

El 27 d'abril de 1947 se celebrà l'entronització de la Mare de Déu



FIGURA 14. Pastís de Sant Jordi. Imatge extreta de les làmines de la *Guía del goloso* (1958).



FIGURA 15. Pastís de Montserrat. Imatge extreta de la *Guía del goloso* (1958).

de Montserrat, la qual es va convertir en un acte de protesta antifranquista i, així, la diada va prendre un caràcter polític. Durant el franquisme es continuà fent el pastís de Montserrat, destinat a les nombroses dones que porten el seu nom, i per tant predominava el caràcter onomàstic de la festa en detriment del patriòtic. El 1955 aparegué un anunci a la premsa que promocionava el pastís (figura 16).

El 1958 Carlos Soldevilla (a *Guía del goloso*, 1958, p. 47) escriu que tant el pastís de Montserrat com el de Sant Jordi passen força desapercibuts i no poden competir amb els tradicionals dolços, però que cada any guanyen més adeptes. Actualment, aquest pastís és força desconegut pel públic en general i sembla que només s'ha mantingut per la voluntat del Gremi de Pastisseria de commemorar el seu patronatge amb un pastís.

### Pastís del dia de la mare

El dia de la mare se celebra a Espanya el primer diumenge del mes de maig. El pastís en homenatge a les mares té gustos diversos, amb for-



FIGURA 16. Anunci del pastís de Montserrat. Imatge extreta de *La Vanguardia* (27 abril 1955), p. 9.

ma de cor i amb les dedicatòries adequades. La festa és de tradició molt recent, ja que sorgí a la dècada de 1950. Primerament, se celebrava el 8 de desembre, festa de la Immaculada Concepció, tal com trobem en un extracte d'un article de *La Vanguardia* en el qual es descriu la nova festivitats: «Y no es tradicional esta fiesta, aunque en tan pocos años haya arraigado y se haya convertido en una fecha, por lo menos aquí, de alegría familiar. Los hijos, los maridos, llevan regalos a la madre en este día, no hay que olvidarlo, en que la Iglesia celebra una de las más bellas advocaciones de la Madre de Dios: la de la Purísima Concepción de María» (9 desembre 1955, p. 7).

El 1955 ja existia un pastís determinat per a aquesta diada, malgrat que no sabem quines formes tenia. Segons la *Guía del goloso* de 1958 (p. 114), es tractava d'un pastís de gema, mantega o trufa, en forma de cor i decorat amb al·legories i dedicatòries diverses. El 1955 es va publicar a la premsa un anunci de la pastisseria La Colmena en què es promou el «pastel de la madre» (*La Vanguardia*, 7 desembre 1955, p. 5), el dia de la Puríssima Concepció (figura 17).

Uns anys després d'aquesta data, l'Església s'oposà a celebrar el dia de la mare el dia de la Puríssima Concepció, ja que no es podia comparar la concepció santa de la Verge Maria amb la de la resta de mares. Per això s'acordà celebrar-lo al maig, mes dedicat a la Verge Maria.



FIGURA 17. Anunci del pastís de la mare a La Colmena. Imatge extreta de *La Vanguardia* (7 desembre 1955), p. 5.

Amb el canvi de data, la celebració de la festa es va perdre una mica, però amb els anys es va recuperar l'auge inicial. Amb el canvi de data i sobretot com a conseqüència de la secularització de moltes festivitats, aquesta diada va anar perdent la seva relació amb la religió cristiana i es convertí en una festa cívica per incentivar el consumisme.

### Pastís del caragol

Aquest pastís s'elabora exclusivament a Lleida en honor de l'Aplec del Caragol. Considerada festa tradicional d'interès nacional des del 14 de maig de 2002, va ser iniciada el 1980 per un grup de restauradors de Lleida, amb l'objectiu de promoure els seus establiments. Per altra banda, existien les divuit colles de l'Ordre del Caragol, que es reunien a la vora del riu Segre per passar el dia i fer una caragolada un dia de maig. Es decidí, doncs, ajuntar ambdues iniciatives. Aquesta festa acull cada any milers de persones i es fan nombroses activitats totes entorn del caragol.

Enguany el Gremi de Pastisseria ha inventat el pastís del caragol, preparació que elaboren totes les pastisseries lleidatanes el 25 i 26 de maig per commemorar la gran festa. Es tracta d'un pastís de pasta de brioix amb forma de caragol i farcit de massapà. També s'elabora el bombó del caragol, amb la mateixa forma.

### Tortell per Sant Antoni de Pàdua

El 13 de juny es commemora la mort del franciscà sant Antoni a Pàdua l'any 1231. Aquest sant dedicà la seva vida a la predicació i a la defensa dels més pobres, i és ben conegut per la seva intensa i incansable tasca social. Per això antigament hi havia el costum de repartir entre els més pobres el pa de sant Antoni beneït, al qual s'atribueix la virtut de treure la gana per un any. Se'l considera el patró del Gremi de la Construcció, ja que es diu que va salvar un paleta a mig camí de caure de la bastida. A més el tenien com a patró la majoria de boti-



guers, encara que el seu ofici reconegués un altre patró (Amades, 1982-1983, vol. 3, p. 863). Per tant, molts botiguers decoraven les capelles del carrer o les pròpies amb flors, que normalment es compraven a les paradades de la Rambla de les Flors. Per això, aquell dia era habitual anar a visitar les capelles dels carrers de Barcelona, tal com mostra *l'Auca de les funcions de Barcelona* de mitjan segle XIX (Cortada, DL 1980).

En el calendari del Gremi de Pastisseria aquest dia s'indica amb la frase següent: «Avui celebrem Sant Antoni amb un tortell!», i apareix a la fotografia un tortell de pasta de full amb crema cuita. No sembla que sigui una preparació gaire tradicional ni gaire popular, ja que no s'ha trobat cap referència sobre aquest tortell. A la *Guia del golo-so* de 1958, pel dia de Sant Antoni es proposa com a postres d'aquest dia les coques de brioix amb cabell d'àngel i massapà per sobre i el pastís de milfulls, rectangular, amb crema cremada o nata. Segurament, aquestes preparacions s'elaboraven per recordar els nombrosos homes i dones que portaven el nom del sant, en una època que era molt habitual celebrar el sant onomàstic en família. Actualment, aquesta diada passa força desapercebuda. A diferència d'altres diades pastisseres, el calendari del Gremi no diu «Tortell de Sant Antoni», sinó que proposa la celebració de la diada amb un tortell, sense especificar-ne la forma. Per tant, es dedueix que no existeix un dolç tradicional per a aquesta festa i se suposa que cada pastisser elabora els tortells al seu gust. Des del Gremi, per tal de no repetir la forma del tortell de Sant Antoni Abat, es proposa el tortell de juny fet de pasta de full i crema cuita.

### **Coca de revetlla: Sant Joan**

La coca de revetlla és una coca dolça que es menja durant les revetlles de Sant Joan, Sant Pere i Sant Jaume. És una coca de forma ovalada, de pasta de brioix i guarnida amb fruita confitada, pinyons i sucre. Es

fan algunes varietats farcides amb crema, nata, trufa i cabell d'àngel. D'aquesta revetlla també és popular consumir la coca de llardons, de pasta de full amb pinyons per sobre, i altres coques de pasta de full farcides de crema o de cabell d'àngel.

La revetlla de Sant Joan és el record de les festes del solstici d'estiu, de l'antic culte al Sol com a font de llum i vida. L'Església cristiana celebrava el naixement de sant Joan Baptista el dia 24 de juny. Així es crea un paral·lelisme entre Jesús que neix durant el solstici d'hivern i sant Joan Baptista, el seu anunciador, que ho fa durant el solstici d'estiu (Llopert *et al.*, 1989, p. 302). La revetlla de Sant Joan no conté elements pròpiament de la religió cristiana, sinó que perviuen els antics costums populars relacionats amb rituals solars pagans. Com a conseqüència d'això, la festa va anar perdent el caràcter litúrgic i el 1927 l'Església la deixà de considerar com a festa de precepte. Actualment es considera una festa profana a tot Catalunya. El que sí que s'ha continuat mantenint com a dia festiu és el 24 de juny, diada en commemoració de sant Joan Baptista.

Les revetlles són festes populars amb balls i fires al carrer que es desenvolupen les nits que precedeixen certes festes. Tenen el seu origen cap al segle XVIII i primerament eren d'àmbit urbà. Les primeres revetlles van ser les de Sant Joan i Sant Pere i posteriorment les del Carme i Sant Jaume (Cruces, «Les festes a Madrid (1977-1993)» a *Fòrum Barcelona Tradició: Festa i ciutat*, 1998, p. 27-28). Les coques són elements indispensables en una revetlla d'estiu, però des de fa poc temps. Menjar coca a la revetlla de Sant Joan no va ser un costum popular fins molt després de 1860 (Curet, 1981-1983, vol. 4, p. 32). En cap de les referències anteriors al segle XIX, se cita la coca de Sant Joan. Un exemple ens el dona el baró de Maldà, que explica que hi ha festa, però no diu res de les coques: «Comensan luego las firas de

paradas de molt vanos, i fruitas [...]. Despues e la misa, Agasajo de aguas brutas, pastas, y xocolate dentre del Convent de san Juan, mati y tarde [...]» (Amat, 1987, p. 82).

Pel que fa a les coques, antigament eren rodones amb un trau al mig, en record del disc solar. Eren de pasta de pa adobada, enriquides amb sucre, ous o anís, es pastaven a casa i es portaven a coure al forn. Es menjaven a l'aire lliure, amb colla, amics i veïns, ja que la coca tenia un sentit col·lectiu i de caràcter social, com la gran part de menjars cerimonials. Diversos estudiosos han vinculat la coca de Sant Joan, i altres tortells festius, a antigues ofrenes al Sol, o consumits solemnement com a pans sacramentals. Preparacions com el redort de l'Alta Ribagorça pel Ninou, el tortell de Nadal de Tortosa o la urana de Menorca, o fins i tot la coca de Nadal de Mallorca, tots tenen una forma circular. A més, el seu consum coincideix durant els solsticis, ja sigui d'hivern o d'estiu, i per tant deuen ser hereus d'antics rituals dels pobles precristians de culte al Sol (Violant, 1979, p. 325). Segons Joan Amades ([1935] 2001, p. 8-9), la pasta de pa es relaciona amb la divinitat solar, compartida a tots els pobles europeus, però sobretot els de cultura llatina. El Sol era considerat la font de vida i gràcies a ell creixien els conreus de cereals amb els quals elaboraven el seu aliment bàsic, el pa. Joan Amades ([1935] 2001, p. 8-9) relaciona la collita de blat amb el solstici. La forma circular la trobem també en el pa antic, de factura casolana, i en les rosquilles i els tortells. A aquesta forma s'hi ha d'ajuntar el color daurat del pa o coca, evocador de la brillantor del Sol.

Sembla que es començà a menjar coca a Barcelona a finals del segle XIX. Era habitual menjar-la als Camps Elisis, actual passeig de Gràcia, ja que era menjada en comú al carrer. A poc a poc aquest costum es popularitzà i es va estendre per tot Catalunya. Aquestes coques les feien els forners amb pas-

ta adobada amb sucre i pinyons. Un cop establertes les pastisseries, aquestes feien coques més riques, afegint-hi fruites confitades. La fruita confitada era molt apreciada des d'època medieval i es menjava sola o bé s'inclouïa en els pastissos. Al segle XIX, també es feien coques de pa planes, en forma de be, amb referència a l'anyell que acompanya sant Joan en la iconografia (Amades, 1982-1983, vol. 4, p. 69). Als pobles on hi havien confraries de sant Joan, aquestes elaboraven les coques i després es venien en subhasta per recollir fons. Era corrent a les ciutats celebrar la revetlla entre el veïnat, per això es feien coques de gran llargada. Es portaven les coques a forns especials, que les coïen primer d'una punta i després de l'altra. Els joves que portaven la coca a les espatlles feien una volta pel veïnat per lluir-la. A Barcelona es feien competicions entre els barris, entre els quals es distingia el barri de Santa Caterina perquè n'encomanaven la més llarga.

A principis del segle XX, el costum de menjar coca per la revetlla ja estava fortament implantat i sembla que les formes ja eren com les actuals. La primera recepta de coca de Sant Joan no apareix fins al 1924 a *La teca* d'Ignasi Domènech (2005). En un anunci de la Pastisseria La Palma de 1926 es llegeix: «Verbena de San Juan y San Pedro: Las verdaderas cocas de chicharrones (*llardons*), frutas y piñones» (*La Vanguardia*, 23 juny 1926, p. 8). La referència a les coques verdaderes s'explica perquè aquestes es venien arreu de la ciutat, en parades al carrer, les quals suposaven una forta competència a les pastisseries. El juliol de 1928 la revista *Dulcería Artística e Industrial* dedicà la seva portada a la crítica de les vendes de coques ambulants: «El grave perjuicio que ocasionan las tan debatidas ventas callejeras, sobre todo en verbenas importantes como las últimamente transcurridas de San Juan y San Pedro; y mucho más teniendo en cuenta la facilidad con que el Exmo. Ayuntamiento de nuestra ciudad otorga los permisos para

que se instalen con cierta abundancia las mesas revendiendo las tan celebradas “cocas” tradicionales» (Vives, «La venta ambulante», *Dulcería Artística e Industrial*, juliol 1928, núm. 99, p. 1).

L'autor critica també la falta d'higiene de les dites parades i fa una crida a l'eliminació d'aquesta pràctica ja que «perjudica un important sector de la vida social» (Vives, *Dulcería Artística e Industrial*, juliol 1928, núm. 99, p. 1). Finalment, el 1928, el Gremi de Pastisseria de Barcelona va fer gestions per aconseguir que l'Administració suprimís la venda ambulants de coques. Se'ls va negar perquè s'havia convertit en una tradició i no ho van aconseguir fins a uns anys més tard (Gremi Provincial de Pastisseria de Barcelona, 2001, p. 33).

El text manifesta «las tan celebradas “cocas” tradicionales», i és que les coques de Sant Joan s'han convertit en un indicatiu de la festa i en un dels elements més coneguts del patrimoni culinari català. Joan Salvat-Papasseit dedicà el 1925 un poema a la nit de Sant Joan, on apareixen tots els elements típics d'una revetlla, sense oblidar la coca: «No hi haurà festa si el foc no és alt / Si molt no es besa, / I l'amor es plany, / A la fontada vinguen, / Cançons, / La matinada veurem el sol, / Haurémen menjat coca de llardons.»

### **Coca de revetlla: Sant Pere**

El culte de sant Pere és un dels més antics i arrelats a Occident, ja que fou apòstol, bisbe i màrtir. A Catalunya és patró de viles marineres i de barris de marina, per això la seva revetlla se celebrava sobretot en aquests indrets.

La revetlla de Sant Pere se celebra uns dies després de la de Sant Joan, el 28 de juny, i repeteix totes les seves formes: és una nit de fogueres, de menjar coca i de divertiments populars, però en menor grau que la de Sant Joan. Des de 1982, el dia de Sant Pere ha deixat de ser festiu a Catalunya, la qual cosa ha influenciat que cada cop se celebri menys. Les coques d'aquest dia repeteixen les mateixes formes

que les de Sant Joan: de brioix amb fruita confitada i de llardons. Pel que fa a la coca en general, és un dels elements clau de la rebosteria tradicional catalana. Hi ha moltes variants locals i es diu que Catalunya té una coca característica per cada poble (Vázquez Montalbán, 1977, p. 200). A Barcelona, les més destacades són les coques de revetlla. Les coques dolces han estat un element gastronòmic popular lligat als ritus religiosos (Thibaut, 1995, p. 19). Antigament, era habitual que en els aplecs populars i a la sortida de les funcions religioses es repartissin entre els assistents coques ensucrades, prèviament beneïdes durant l'ofici. La primera menció de la paraula *coca* la trobem en Eiximenis a finals del segle XIV: «D'una serventa golosa hoí dir que, mentre cuynava, feya un poco coca de pasta, crua, gitava-la en la olla, aquí la dita coca bevia's tot lo greix de la carn; e cant era bajana, menjava-la's corrent; e dien que tornà tan grassa que era ferea qui la veyà [...] que la pasta aquella l'enfità, tant [...] que un jorn offegà» (Eiximenis, *Terç del Crestià*, III, 193.2, citat a Coromines, 1980-2001, vol. 2, p. 789-791). Segons Joan Coromines, la paraula *coca* és anterior, ja que apareix en un document de Solsona de l'any 1100 que diu: «Dimito ad Sancti Petri una cocca e un orçol e uns neulers e una kaldera» (Coromines, 1980-2001, vol. 2, p. 789-791). Es tracta d'un mot de difusió general per tots els Països Catalans i ha passat intacte al castellà.

### **Volants de Sant Cristòfol**

Des de fa uns anys, les postres del 10 de juliol, dia de Sant Cristòfol, són els volants de Sant Cristòfol. Es tracta d'un tortell de pasta de brioix farcit de massapà, que porta al centre unes tires de pasta i al centre d'aquestes un altre tros de pasta per simbolitzar el volant d'un automòbil. Sovint es posa una figureta de porcellana, que sol ser un cotxe, que porta sort, tal com es fa al tortell de Reis.

La llegenda de sant Cristòfol narra que aquest era un cananeu

gegantí que volia posar-se al servei d'un amo poderós. Per consell d'un sant eremita, descobrí que era Crist qui tenia poders sobre tots els homes, i decidí aleshores de posar-se al seu servei. La manera de servir-lo fou travessant els caminants a coll per un riu on s'havia ofegat molta gent. Una vegada un nen li va demanar si podia portar-lo i ell va accedir a desgana. A la meitat del camí, les aigües començaren a baixar amb tanta força i la càrrega del nen se li féu tan pesada que el gegant es va veure en dificultats per aconseguir el seu propòsit. Dirigint-se a la criatura, li digué que pesava més que el món, a la qual cosa aquest li va respondre que duia Crist, i a partir d'aquest moment es va anomenar *Cristophoros*, és a dir, portador de Crist. Per aquesta raó se'l considera patró dels navegants, i advocat contra els perills de la mar i els accidents de viatges.

Posteriorment el van adoptar com a patró els automobilistes. Universalment aquesta diada se celebra el 25 de juliol, però a Espanya se celebra el dia 10 de juliol. Segons Joan Amades (1982-1983, vol. 4, p. 476), la raó per la qual se celebra aquest dia respon al fet que, en ocasió d'un terrible episodi de pesta a Barcelona el 1592, el consell de la ciutat demanà ajuda a sant Cristòfol i l'epidèmia cessà en sec, concretament el dia 10. Aquesta llegenda és bastant fantàstica i és més probable que es canviés la data per tal de no coincidir amb sant Jaume, patró d'Espanya.

A Barcelona, l'altar del sant es troba en una capella del carrer de Regomir. Antigament a la porta de la capella s'adquirien uns panets beneïts, als quals s'atribuïen propietats protectores. Al segle XVIII s'instal·lava una fira a la plaça immediata i al mateix carrer en què es venien ventalls i les primeres avellanades de la temporada: «Concurrencia gran del Poble sent dia de fira en aquells barris del ragumí; Carrer y Plasa antes del correu, y de present del ragumí» (Amat, 1987, p. 83). La fira va continuar essent

molt popular durant tot el segle XIX. *El libro verde de Barcelona* de 1848 la descriu així: «Mucha gente, mucho barullo, mucho calor y grande asueto para los chapuceros vecinos de aquella calle» (Cortada, DL 1980, p. 214). L'any 1906 l'Ajuntament suprimí la fira i els administradors de la capella temien que es perdés la celebració de Sant Cristòfol al barri. Sabent que en altres indrets d'Europa es beneïen els automòbils sota la protecció d'aquest sant, van decidir fer el mateix a Barcelona, de la mateixa manera que es feia per Sant Antoni amb el bestiar de càrrega (Amades, 1982-1983, vol. 4, p. 482). El 1907 es va fer per primer cop i va tenir molt d'èxit. Fins i tot, la benedicció d'automòbils va ser anunciada a la premsa: «Los vecinos de la calle y plaza del Regomir, siguiendo una antiquísima tradición, celebrarán con toda pompa y solemnidad la festividad onomástica de su santo patrón San Cristóbal. A dicho efecto, mañana se celebrarán las funciones religiosas en la capilla del santo, entre las que tendrá lugar, de once a doce, la bendición de automóviles, de cuyos vehículos dicho santo es el patrón, bendiciendo cuantos en dicha hora se presenten» (*La Vanguardia*, 9 juliol 1907, p. 3).

Pel que fa als volants de Sant Cristòfol, van ser creats pel Gremi de Pastisseria de Barcelona el 1953. Sembla, però, que existia un precedent des de 1935: les *roschas de San Pancraccio*, patró dels xofers. El pastisser P. Pérez creà el 1935 un tortell per petició d'un grup de xofers que volien tenir unes postres típiques per a la festa del seu sant patró. Es tractava d'un tortell de pasta adobada amb pinyons i sucre per sobre. La menció a aquest dolç només s'ha trobat en un article de la revista del Gremi («Roschas de San Pancraccio», *La Confitería Española*, 1935, núm. 71, p. 33), però és estrany aquest patronatge ja que, com s'ha dit, el patró dels automobilistes era sant Cristòfol i sant Pancrasi era considerat tradicionalment el patró del treball. El 1955 els volants ja començaren a tenir força popularitat

a Barcelona: «Se han presentado en los escaparates de Barcelona, con buena aceptación [...] unos roscones con el nombre de *Volantes de San Cristóbal* que por su acierto y oportunidad pueden muy bien adquirir el valor de lo típico y tradicional» (*La Confitería Española*, 1955, núm. 217, p. 57-58). En un altre article del *Diario de Barcelona* titulat «Veinte mil volantes de San Cristóbal tomaron ayer la recta de las mesas barcelonesas», de 1955, els pastissers Reig i Margarit afirmen que és un dolç que comença a crear tradició i calculen que es vendran vint mil volants a tot Barcelona (*La Confitería Española*, 1955, núm. 217, p. 57-58). Des de llavors, s'han conservat les formes del pastís i s'ha convertit en una cita més en el calendari pastisser.

### **Coca de revetlla: Sant Jaume**

Sant Jaume va ser un dels apòstols de Jesucrist i, segons la tradició, va ser l'encarregat d'evangelitzar el territori d'Hispania, malgrat que no va tenir gaire èxit. Se'l considera patró d'Espanya i el seu dia va ser festiu fins a mitjan dècada de 1980. El calendari laboral de Catalunya de 1985 proposa la festa de Sant Jaume com una de les festes que es poden substituir per festes d'àmbit local. En algunes poblacions on sant Jaume és el patró sí que s'ha conservat el dia festiu.

La vigília de Sant Jaume se celebrava una revetlla amb les mateixes característiques que les de Sant Joan i Sant Pere. Actualment, és una revetlla que passa força desapercebuda. Un dels únics elements que han continuat és la venda de coques de revetlla (de brioix i fruita i de llardons), però en nombre molt inferior a la resta de revetlles. El consum de coques en la revetlla de Sant Jaume sembla que té un origen força recent i, segurament, es fa per imitació de les altres dues revetlles, molt més arrelades. Tradicionalment, quan el dia de Sant Jaume era festiu, era molt habitual fer un dinar familiar i celebrar-lo amb postres especials, sobretot rebosteria i lioneses.



Antigament a Barcelona es feia una fira de melons als voltants de l'església de la Trinitat del carrer de Ferran, convertida posteriorment en parròquia de Sant Jaume. Es convertí en costum popular, doncs, anar a la fira i menjar meló aquell dia. Cap a finals del segle XIX, era la fira més important de la ciutat, després de la de sant Tomàs (Amades, 1982-1983, vol. 4, p. 587).

### Pastís de la Diada

L'Onze de Setembre és la Diada Nacional de Catalunya i se celebra en record d'una data històrica. Es commemora la rendició de la ciutat de Barcelona, l'11 de setembre de 1714, després de catorze mesos de setge a què la va sotmetre l'exèrcit de Felip V durant la Guerra de Successió. L'origen d'aquesta celebració apareix a finals del segle XIX, gràcies al moviment políticsocultural de la Renaixença, la qual instaurà els elements simbòlics de la identitat catalana, fonamentats en conceptes romàntics com la terra i la història.

La celebració de la Diada Nacional fou reprimida en èpoques monàrquiques i totalment suprimida i perseguida durant la Guerra Civil i la dictadura franquista. Finalment, després de la mort del dictador, l'11 de setembre de 1977 se celebrà la primera Diada autoritzada, amb reivindicacions polítiques de caràcter alegre i festiu. El 1980 el Parlament de Catalunya declarà la jornada de l'11 de setembre com a Diada Nacional de Catalunya, i es va convertir així en la festa de referència per reivindicar la identitat i les llibertats catalanes.

El pastís de la Diada va ser creat el 1977 pel mestre Miquel Comas i Figueras de Badalona. És un pastís de bescuit amb forma d'escut, recobert totalment amb gema. Sobre aquest fons groc es col·loquen quatre barres de gelatina vermella, a mode de bandera de Catalunya. L'original anava farcit de melmelada de gerds i gema, però actualment el trobem farcit de crema de praliné o de nata i trufa, com un massini, depenent del gust del pas-

tisser. El primer pastís de la Diada va ser presentat per la Junta del Gremi de Pastisseria de Barcelona el 8 de setembre de 1977 als mitjans de comunicació. En aquesta ocasió, el periodista Luis Bettónica va dir: «Este pastel surge porque un sentimiento profundo, una vital necesidad de reafirmar unos principios sacrosantos, la irrenunciable vocación por ciertas libertades, por el respeto de unas sólidas y gloriosas tradiciones han sugerido a nuestros artistas el pastel que hoy se presenta» («El Pastís de la Diada», *La Confitería Española*, 1977, núm. 483, p. 118-119). L'11 de setembre del mateix any, una comissió del Gremi es traslladà expressament a Saint-Martin-le-Beau, al sud de França, per lliurar el primer pastís de la Diada al president de la Generalitat a l'exili, Josep Tarradellas. El diari *La Vanguardia* va publicar un article titulat «Con el presidente, en la "Diada"», en el qual s'explica aquest fet: «Hoy, día 11 de septiembre, se ha servido de postre un gran pastel con las cuatro barras de Cataluña, regalo del "Gremio de Pasteleros de Barcelona". "Era tan grande que no fue fácil colocarlo en la nevera", relataba la señora Antonia. Los pasteleros vinieron expresamente en avión de la Ciudad Condal para ofrecerle este pastel conmemorativo. Desde París alquilaron un automóvil para llevarlos al señor Tarradellas a su pueblo de Saint Martin-le-Beau» (*La Vanguardia*, 13 setembre 1977, p. 4).

A diferència d'altres festes institucionals, aquesta sí que té una especialitat pastissera que, a poc a poc, es va imposant i que, segons l'article de presentació del pastís, «constituye una aportación más de la pastelería en su tradicional participación en las efemérides más características de los pueblos» («El Pastís de la Diada», *La Confitería Española*, 1977, núm. 483, p. 118-119).

### Pastís de la Mercè: festa major a Barcelona

El 24 de setembre és el dia de la Mare de Déu de la Mercè, patrona

de la ciutat de Barcelona, i, per tant, se celebra la festa major de la ciutat. Es tracta d'una festa molt recent, i amb poca tradició fins fa pocs anys. L'any 1868 el papa Pius IX va declarar la Mare de Déu de la Mercè patrona de la ciutat, i des d'aleshores se celebra la festa major aquest dia, en lloc de fer-la per Santa Eulàlia. Les commocions polítiques de finals del segle XIX no van permetre la celebració de festes fins al 1871, amb Rius i Taulet, com a president de la Secció de Festes, encarregat d'organitzar les primeres festes cíviques (Pablo, DL 2000). Amb diferents alts i baixos, la festa de la Mercè va tenir una certa continuïtat fins al 1902. Aquell any la festa es va institucionalitzar i va ser la celebració més ostentosa mai realitzada. L'Ajuntament organitzà una gran cavalcada en la qual el Gremi de Pastisseria participà amb una carrossa pròpia (Gremi Provincial de Pastisseria de Barcelona, 2001, p. 21). Els anys posteriors no van tenir festejos populars i l'única manifestació pública van ser les celebracions religioses. Durant el franquisme es va recuperar la festa, que, segons l'editor de l'obra d'Aureli Capmany, Benvingut Moya, «pretengué tenir un aire cosmopolita que mai passà gaire més enllà d'un cert provincianisme grandiloqüent» (Capmany, 1978-1982, vol. 2, p. 52). Amb la instauració del règim democràtic, la primera festa de la Mercè se celebrà el 1979, amb un model nou. Es volia crear una festa major de caire popular, com la dels altres pobles de Catalunya, afegint-hi elements tradicionals i folklòrics, com ara gegants i balls.

El 1954 el Centre Industrial de Pastisseria creà el pastís de la Mercè, un pastís de bescuit amb diversos farciments com gema, cabell d'àngel, melmelada, mantega, etc. Era decorat amb l'efígie de la patrona i l'escut de Barcelona. En un article de *La Confitería Española* s'anuncia per primer cop, l'any 1955, aquesta nova especialitat: «Así, nuestro Gremio deseando poner su grano de arena y contribuir a una celebración completa, a suge-

rencia de gran número de industrials, creó el pasado año el titulado pastel de la Mercè» (*La Confeitería Española*, 1955, núm. 219, p. 9). En aquell temps, la Mercè era encara la copatrona de la ciutat, i encara n'era santa Eulàlia la principal. A la premsa general també es presentà aquest nou pastís (figura 18).

No devia tenir unes formes definides i cada pastisser el deuria elaborar a la seva manera. La *Guía del goloso* de 1958 ens proporciona una imatge del que devia ser un pastís de la Mercè corresponent a aquell any (figura 19).

El 1964 el Gremi organitzà un concurs per a la creació del pastís de Barcelona, que, tot i que hi participaren quaranta-un pastissers, va ser declarat desert ja que cap de les peces presentades reunia tots els requisits inclosos a les bases predeterminades per l'organització. Finalment, el 1991, en ple context de preparacions dels Jocs Olímpics de Barcelona del 1992, es va tornar a organitzar el concurs del pastís Barcelona, obert a tots els agremiats i amb un important premi en metàl·lic. En l'anunci de les bases del concurs s'expressava la il·lusió per la seva creació: «Ha arribat l'hora de fer un esforç tots plegats per trobar la nostra especialitat, ja que no pot ser que una província tan tradicionalment pastissera com és la de Barcelona no tingui encara el seu propi dolç característic» («Concurs Pastís Barcelona» a *El Pastís: Revista del Gremi Provincial de Pastisseria i Confeiteria de Barcelona*, novembre 1991, núm. 1). El 21 de novembre de 1991 es va celebrar el concurs, al qual es presentaren seixanta especialitats i resultà guanyador el pastís del



FIGURA 19. Pastís de la Mercè, 1958. Imatge extreta de la *Guía del goloso*, 1958.

mestre Miquel Comas i Figueras. Aquest pastís es compon d'un fons de pasta brisa, farcida de pomes cuites al vapor amb mel i sucre, coberta de crema d'ametlles i decorada amb la B típica de Barcelona i envoltada de nous. L'autor del pastís va fer una sèrie de classes pràctiques als agremiats sobre l'elaboració del pastís Barcelona per tal que tots els agremiats el poguessin vendre respectant la recepta original. El 9 de juny, es presentà oficialment el pastís Barcelona a l'hivernacle del parc de la Ciutadella, on es va oferir a l'alcalde i a la ciutat de Barcelona (Gremi Provincial de Pastisseria de Barcelona, 2001, p. 74). Des del Gremi es demanà la col·laboració de tots els agremiats per a la promoció del nou pastís: «Ànim, doncs, i posem-nos a treballar amb aquesta idea i entre tots, poc a poc, aconseguirem la fita de fer el pastís de Barcelona un clàssic del nostre repertori pastisser i que si es converteix, com pretenem, en un pastís viatger o simbòlic de totes les comarques barcelonines» (*El Pastís: Revista del Gremi Provincial de Pastisseria i Confeiteria de Barcelona*, maig-juny 1992, núm. 7). Aquesta preparació s'ha conservat intacta fins als nostres dies i és molt habitual trobar-la a les pastisseries durant la festa major de la Mercè.

### Panellets de Tots Sants

Els panellets són uns dolços de dimensions petites i forma diversa, fets essencialment de massapà, que juntament amb les castanyes constitueixen la menja típica de la nit de Tots Sants i del dia de difunts.

La base d'aquests dolços és sempre de massapà, a parts iguals d'ametlla i sucre, i s'hi afegeix gran varietat d'ingredients. Entre els diversos tipus de panellets destaquen especialment els de pinyons, però també són molt apreciats els de codonyat, coco, cafè, llimona, taronja, ametlla, etc. Actualment, s'hi inclouen sabors nous com els banyats en xocolata o amb fruites exòtiques. S'acostumen a acompanyar amb vi dolç o mistela.

Pel que fa a la festa de Tots Sants, aquesta va ser instaurada pel papa Bonifaci IV al segle VII. Es diu que en comptes de destruir el Panteó de Roma, pagà, aquest papa decidí purificar-lo de nou i consagrar-lo a tots els màrtirs cristians. Disposà que cada any fos celebrada una festa en la diada de la seva dedicació i s'escollí el dia 13 de maig, pròxim a la Pasqua, període tradicionalment dedicat a la resurrecció tant de la vida com del cicle anual (Llopart *et al.*, 1989, p. 521). Però la forta tradició anterior, principalment en els països de cultura celta, va retornar la festa cap a la tardor, ja que era en aquesta època quan els pobles celtas veneraven els seus morts, a la festa del *Samuhin*, en un moment de l'any en què comença el fred, la foscor s'allarga i la natura sembla que estigui aparentment morta. Dos segles més tard, la festa s'havia estès per tot Occident. L'any 835 el papa Gregori IV instaurà la festa de Tots Sants l'1 de novembre, dedicada a tots aquells que, pel comportament en vida, s'havien guanyat un lloc al paradís. Posteriorment, vers l'any 1000, sant Odiló, abat de Cluny, introduí a tots els monestirs reformats el 2 de novembre com el dia de commemoració dels fidels difunts, per pregar per tots els morts. Ambdues dates coincideixen amb l'encorralament dels ramats, i sovint es confonien els cultes i ritus dels pobles pastors amb el culte als difunts (Llopart *et al.*, 1989, p. 521). Sembla que el conjunt d'ambdues festes va prendre la denominació genèrica de Tots Sants (Amades, 1982-1983, vol. 5, p. 610).



FIGURA 18. Anunci del pastís de la Mercè, 1955 (*La Vanguardia*, 23 setembre 1955, p. 12).

La festa de Tots Sants té un caràcter domèstic i sobretot gastronòmic; aquest dia es distingeix de la resta pel fet de menjar panallets i castanyes, que, segons Aureli Capmany, «venen a constituir una mena de senyals externs i representatius d'una determinada solemnitat» (1978-1982, vol. 2, p. 72). Tant els panallets com les castanyes tenen una forta càrrega simbòlica. Els panallets, amb la seva forma petita i arrodonida, podrien recordar l'ou com a símbol de resurrecció i de vida futura. Per altra banda, es podrien considerar un record dels pans de mort votius. Els pans de mort o pans d'ànimes eren oferts antigament als difunts el dia del seu enterrament. L'ofrena de pans als morts reula fins als temps d'Homer (Amades, 2001, p. 16-17). Així mateix, en els funerals de molts indrets de Catalunya es repartien entre els assistents pans rodons o coques amb una creu al mig, i en menjar-los es dedicava una oració al difunt. Un altre exemple de les restes d'antigues ofrenes als difunts són els panallets de Menorca, fets amb mel i mantega, amb forma de difunt amortallat, destinats als infants (Fàbregas, 1987, p. 285). Respecte a les castanyes, es creia que eren l'aliment predilecte dels morts. Segons Xavier Fàbregas (1987, p. 284), els difunts sentien predilecció pels aliments foscos perquè habitaven en la foscor. Es creia que la nit de Tots Sants el difunt tornava a la llar a menjar i per això li deixaven unes quantes castanyes preparades. Antigament es repartien castanyes en els funerals, i d'aquí el costum de les castanyeres de situar-se prop de les parròquies i els cementiris, ja que una part de les castanyes es col·locava sobre les tombes dels difunts com a ofrena. Aquestes pràctiques es relacionen amb les *parentalia* romanes, festes en honor als difunts en les quals es visitaven els cementiris, se celebraven àpats funeraris i es feien ofrenes d'aliments als morts (Carrera i Soler, 2005-2008, vol. 5, p. 102-109). Els romans consideraven que eren les faves l'ali-

ment dels difunts; per això els dolços típics de Sicília que es mengen el dia dels difunts, molt similars als panallets, s'anomenen *fave dei morti*.

El dia de Tots Sants era costum anar a visitar els cementiris. Es considerava la data de l'arribada del fred, com recorda el refrany: «Per Tots Sants, capa i mocadors grans» (Parés, 1999). Els aliments que es consumien aquest dia havien d'ajudar a suportar el fred, com els panallets, molt calòrics, i les castanyes torrades i ben calentes. Alhora aquesta festivitat té lloc just després de la recol·lecció de les ametlles, que serveixen per fer el massapà dels panallets, i per tant és un producte que respon a l'estacionalitat, a més que es conserva llargament en el temps. Segons Joan Amades (1982-1983, vol. 5, p. 614), els panallets es feien antigament a casa, la gent els duia a l'església per fer-los beneir i se'ls menjava dins el temple mateix, en comunitat. El folklorista no especifica ni el temps ni el lloc d'aquestes pràctiques, però podem pensar que aquest costum fos habitual en pobles petits o en zones rurals.

La castanyada, pròpiament dita, té el seu origen a finals del segle XVIII. La nit de l'1 de novembre, havent sopat, es feia la castanyada, en la qual es menjaven les castanyes i els panallets acompanyats de vi dolç. En molts indrets coincidia amb la celebració del vi novell, i el dia de Tots Sants era el dia en què s'encetava. Malgrat ser un àpat familiar, no es feia gaire gresca ja que tenia un caràcter semireligiós i cultural. Els panallets es menjaven com a postres del sopar, «després dels resos de tres rosaris per les ànimes» (Amat citat a Pérez, 2003, p. 173-217). Era una festa de caire familiar, de germanor i de reforç dels límits simbòlics de la comunitat familiar (Prat i Contreras, DL 1984, p. 88). *El libro verde de Barcelona* (Cortada, DL 1980, p. 276) diu que en algunes cases el 1848 ja es convidava gent de fora de la família i esdevenia un sopar col·lectiu. Amb el temps aquesta festa es va

anar dessacralitzant a poc a poc i va perdre la finalitat de la veneració dels difunts (Llopart *et al.*, 1989, p. 522), fins a esdevenir la festa de la tardor. Amb la progressiva laïcització de la festa, el solemne àpat en família va convertir-se cada cop més en una festa entre colles d'amics i veïnat, que es manté per raons de sociabilitat.

Respecte a l'origen dels panallets és gairebé impossible datar-lo perquè és molt incert. Els receptaris no donen referències exactes fins al segle XVIII, moment en què es popularitzà la festa de la castanyada. Pel que fa als ingredients i a les formes, els panallets tenen equivalents similars a altres països mediterranis: el Magreb, Itàlia, Grècia i fins i tot Turquia. A Sicília es troben els *biscotti di mandorle*, que són ben bé iguals als panallets catalans, encara que allà es consumeixen tot l'any. El més probable és que els panallets, entesos com a petits panets de massapà, provinquin de la rebosteria àrab, la qual basa molts dels seus dolços en aquesta preparació. Fins i tot la paraula *massapà* prové de l'àrab *mashaban*, que designava una caps de fusta on es guardaven aquests dolços (Coromines, 1980-2001, vol. 5, p. 522). Els panallets també troben similituds amb els *marronchinos*, que s'elaboren durant la Pasqua jueva. Són petits pans rodons, fets amb massapà i algunes espècies.<sup>11</sup> Sembla que els jueus sefardites van adoptar el massapà per influència àrab, i es convertí en un dels ingredients essencials de la pastisseria sefardita, sobretot lligat a determinades festivitats religioses com la Pasqua o els Purim, en les quals el consum de cereals fermentats està prohibit. Hi ha molts tipus de dolços semblants, com els macarrons, coneguts com a *mos-tatxons*, més semblants a les galletes que no pas als panallets.

El massapà, base dels panallets, fou un dels productes dolços més apreciats a l'època medieval i sobretot a l'època moderna. Se'n feien de tot tipus de formes, colors i sabors i servien com a farciment de



tot tipus de pastissos i dolços. Era un producte molt preuat i de consum exclusiu de les elits, a causa del seu cost elevat. Per aquesta raó, se l'anomenava molt sovint *pasta reial*. En el *Llibre de totes maneres de confits* del segle XIV ja apareix una recepta de massapà, ben bé igual a la massa base dels actuals panellets, servit a sobre de pasta de neules: «Per fer mersepà, tu pendràs les ametles e escaldar-les-as; he, perrades, rentar-les-as. E, con sien rentades, estrendràs-les ab un drap sobre un guarbel e posar-les-as a l'ayre ben III o IIII jorns, fins que sien ben axutes. E après pendràs-les de poc en poch ab un morter e picar-les-as, he muleràs lo box ab un poc d'aygua-ros per tant que no fassa oli; e, com serà ben picat tot, en la lliura de metles metràs la lliura de sucre. E tornar-ho-has picar he mesclar; e, com serà picat, aureu neules de sucre. He matreu de aquella pasta desobre les dites neules en grux de mig dit, en forme que les dites neules sien cubertes. E après aureu sucre ben mòlt he salguar-le-n'ets demunt; e après aureu unes leres o grexoneres ben netes he fregades, he metreu-les dedins; e portar-les-heu al forn he coguen un xich» (Grewe, 2003, p. 290).

La gran diversitat de preparacions semblants als panellets que es feien a l'època moderna dificulta la localització dels seus orígens. Si es pren com a referent el nom de la preparació, la primera menció de *panellets* es troba al receptari *La cuynera catalana* (1835) a la recepta de «Panellets de llimó»: «Se pendrà una o dos clara d'ou, deban-tentlas en lo mortera b un poch de aygua de flor de taronger, anyadint despres sucre fi lo suficient fins que se haja fet una pasta molt forta per medi de flor de farina, ó com lo marsapà, y Aixa mateix anyadint las ralladuras de escorsa de llimona, ben moltes; y resultant un compost ben mesclat, se posará sobre paper en petites porcions ó boletas de un gruix de dit; y xafantlas un poquet y cohentlas en lo forn, quant espiguen perfeccionats, se

posarán a guardar en un lloch sech» (1982, p. 92).

Aquesta recepta, però, no coincideix amb la dels panellets actuals, ja que no conté ametlles i el resultat seria més aviat el d'unes galetes de llimona. Aquesta recepta prové del receptari de Juan de la Mata, «Panecitos de limón» (1755, p. 99), i el més probable és que el nom de *panellets* provingui de la traducció del mot castellà *panecitos*. Per altra banda, si es pren la preparació com a referent, s'observa que apareixen diferents dolços molt similars als panellets, però amb noms diversos: *pasta real*, *mazapanes*, *macarrones*, etc. Al receptari *Arte de repostería* de Juan de la Mata, trobem la recepta de «Macarrones»: «Cuando estén bien molidas (almendras), se mezclaran con tres, o 4 claras de huevo, con otro tanto de Azúcar fino en polvo, como son las Almendras, bien seco, y pasado por el tambor; y todo se batirá muy bien, formando de ello un cuerpo. Hecho esto, con la cuchara se irán poniendo, y haciendo los Macarrones sobre papel para cocerlos a fuego lento. Puedense bañar con el que se quisiere, como el de los mazapanes, quando están medio cocidos [...]. En estando bien secos, se apartan del fuego, separandolos del papel» (1755, p. 124).

Aquesta recepta sembla que és d'herència italiana, similar als actuals *amaretti* italians, dolços fets a base d'ametlla en pols, sucre i clares d'ou. N'hi ha de molts tipus, i els de pasta tova són molt similars als panellets de Tots Sants. El 1859, en el *Tratado completo y práctico de confitería* de C. P. y A, apareixen els «Almendrados», dels quals declara: «Los almendrados que en Francia los llaman *macarons* y en esta capital (Barcelona) los titulan *panellets* o *panecillos*, por su forma diminuta y sirven en unión de otros dulces para la fiesta lamerona que en ella se celebra en la noche del dia de Todos los Santos» (1859, p. 242). Aquesta és la primera menció dels panellets com a dolç de Tots Sants i, a més, es vincula la seva preparació

amb els macarrons francesos i italians. Seria arriscat afirmar una influència dels macarrons en els panellets. És possible que apareguin preparacions més o menys coincidents en diferents països, i sobretot en països propers com són Espanya, Itàlia i França.

Al llarg del segle XIX la castanyada va esdevenir una festa molt popular, sobretot a Barcelona. El baró de Maldà descriu la festa a Barcelona així: «Dia y tarde de molt despaig de panallets ensucrats, fins. I ordinari de pastan en moltes paradas de estos, y en varios forns ó butigas de Forners, com del Honorat, dels àngels; Forn de Sant Jaume; dels Coloms, y altres varios; en tal tarde, y nit los vistosos ramillets de Cristall Iluminats dintre dels Cafès de tot genero de Panellets, amargos castañas almivaradas, y diferents altres dulses, ques dexten veuer, á quants passen per dits Cafés, y si aturan, per l curiosos tots dits aparatos de golosinas per la Gent de millor gust; de no tant bon gust, los demás panallets més comuns, y per los de menos gust en la gent mes ordinaria, la abundancia de castañas turradas, sent moltes las turradoras de Castañas, y mes en la nit de Tots Sants que yá comensan per Sant Francesc, Fruita entrada de hivern [...] anant dient pels Carrers [...]: “calentas, y grossas, quin vol ara que fuman”» (Amat, 1987, p. 91).

D'aquest extracte es pot deduir que era una festa celebrada per tot-hom. El baró de Maldà parla de «panellets fins», és a dir, de més qualitat, i d'«ordinari», per a la gent «de no tant bon gust», se suposa, doncs, més barats i de menys qualitat. En un altre text, el baró de Maldà parla de «panellets de sucre, de massapà, i de pasta en varios puestos de esta ciutat» (Barcelona) (citat a Pérez, 2003, p. 201). Es considera, doncs, que els de més qualitat devien ser els de massapà i sucre, mentre que els de pasta eren més barats i senzills. L'alt preu dels panellets també és manifestat pel baró, ja que afirma que «valent-los un dineral lo despatx de panellets

dits dels morts» (citat a Pérez, 2003, p. 201). Els qui no es podien permetre comprar panellets es conformaven amb les castanyes torrades, destinades a la «gent més ordinària». Les castanyes, però, les consumia tothom, fins i tot les classes socials més altes, enriquides i endolcides (*castañas almiravadas*). Així doncs, les diferències de classes socials quedaven plasmades en els diferents dolços que consumien, ja que tothom celebrava la festa dins de les seves possibilitats econòmiques. Sovint els panellets eren oferts a les noies pels seus pretendents com un obsequi especial, apreciats pel seu sabor dolç i pel seu cost, i per tant força allunyats del caràcter litúrgic: «Solen los promesos regalar panellets a ses promeses, i molt altres a senyorettes i a persones de bon afecte; no faltan plagues que diuen que per cada panellet se traia una ànima del purgatori» (citat a Pérez, 2003, p. 201).

Els llocs on es venien panellets, com forns, adrogueries i, més tard, pastisseries, s'anunciaven penjant una o dues paelles a la part de fora de la porta i dins i fora de la botiga (Amades, 1982-1983, vol. 5, p. 621). A Barcelona, a finals del segle XVIII, es popularitzaren les fires de panellets i castanyes al carrer. Hi ha constància que el 1796 es va celebrar una fira a Barcelona en la qual hi havia més de dues-centes parades. Guarnien grans safates de panellets combinats i distribuïts de manera que formaven dibuixos i figures. Segons Joan Amades (1982-1983, vol. 5, p. 611), aquestes parades s'instal·laven en gairebé totes les places de la ciutat, sobretot al pla de la Boqueria, al de les Comèdies, a la plaça de l'Àngel, a la Nova i al Portal Nou, on es rifaven panellets i pollastres. En les parades no es compraven els panellets, sinó que s'obtenien a les rifes. El joc de les rifes funcionava així: hi havia esteses i clavades damunt d'una taula les quaranta-vuit cartes del joc, distribuïdes en quatre grups, una per cada coll. Dins d'una bossa tenien quaranta-vuit canonets de canya, i dins de cada un, una carta.

Hi havia dos tipus de jugades: per als panellets o per als pollastres. Qui jugava per als panellets posava la moneda al costat del grup del coll que escollia, i guanyava si sortia una carta d'aquell coll. Per consegüent, tenia una probabilitat de guanyar contra tres de perdre (Amades, 1982-1983, vol. 5, p. 612).

Els panellets també es rifaven als cafès, juntament amb licors i embotits, com a reclam comercial primer i amb el temps es convertí en una tradició. El baró de Maldà ja escrivia sobre els luxosos cafès decorats amb «los vistosos ramillets de Cristalls il·luminats dintre dels Cafès de tot genero de Panellet per la gent de bon gust» (Amat, 1987, p. 91). I és que els cafès estaven destinats a un públic burgès i benestant, tal com es mostra en el dibuix de l'auca següent (figura 20).

Eren pràctiques que ràpidament assoliren molta anomènia, i el 1863 es van superar totes les previsions: «Las rifas de dulces, asados, pasteles, vinos, etc. que se celebraron ayer en diferentes fondas, cafés, y otros establecimientos análogos, estuvieron concurridísimos. Obsérvese que cada año son mejores y en más abundancia los artículos que sortean; que las mesas se adornan cada vez mejor, y que el público en consecuencia acude también más numeroso para soltar sus dos o cuatro realitos, a cambio de un desengaño, o de un

par de perdices muy bien condimentadas, de una fuente de almíbar u otro confortante o golosina de parecida naturaleza» («Estos pagaban bien», *La Corona de Aragón*, 2 novembre 1863, p. 2; citat a Villar, DL 2009, p. 331).

Sovint els cafès aprofitaven aquesta data per inaugurar els locals o muntaven aparadors espectaculars per cridar l'atenció dels vianants. Un extracte d'un article de premsa de 1872 ens descriu els nous mecanismes que feien servir els rifaires d'aquell any: «Frente a la calle Escudellers llamaba la atención del público una pequeña máquina de vapor por medio de la que giraba una caja circular cubierta con un cristal, la cual después de haber dado un número de vueltas, por absorción hacia aparecer una de las bolas que circulaban por el interior al extremo de un pequeño tubo vertical de donde la tomaba el que publicaba el numero salido. Otro aparato parecido se veía en la plaza del Ángel, aunque movido a mano, con la diferencia de que la bola extraída era conducida por un pequeño canal a un platillo de mesa» (*Diario de Barcelona*, 2 novembre 1872, p. 10994; citat a Villar, DL 2009, p. 332).

Les rifes, tant al carrer com als cafès, duraven tot el dia, fins a acabar les existències (figura 21). Això provocava conflictes amb els veïns i les autoritats, les quals van haver de controlar els horaris: «Desde las siete de la noche lunes, y hasta las once de la de ayer, se dio permiso para rifar dulces, volatería, y otros objetos en diferentes calles y plazas, habiéndose establecido en ella gran número de puestos promoviendo una algarabía y un ruido que aturdía al vecindario» (*Diario de Barcelona*, 2 novembre 1864, p. 10479; citat a Villar, DL 2009, p. 332).

Durant la dècada de 1830, amb l'establiment de les luxoses confiteries de Barcelona, aquestes es van afanyar a guarnir els seus aparadors amb una gran varietat de panellets per tal d'introduir el costum de comprar-ne i fer la com-



FIGURA 20. Auca de les funcions de Barcelona, mitjan segle XIX. Imatge extreta de Cortada, DL 1980.



FIGURA 21. Dibuíx publicat en un romanç. Biblioteca de Catalunya. Imatge extreta de Villar, DL 2009, p. 465.

petència als cafès (Amades, 1982-1983, vol. 5, p. 610). Les pastisseries més famoses eren les del Forn de Sant Jaume, Can Massana i La Palma, entre d'altres. D'això ens en parla l'autor d'*El libro verde de Barcelona*: «Antiguamente todos los cafés rivalizaban en lujo y gusto, pero desde que en Barcelona ha entrado la moda de las confiterías, cosa absolutamente desconocida hasta hace muy pocos años, los cafés han abandonado casi de todo punto esa costumbre, dejando el trabajo y el honor de arreglar simétricamente los platos de dulces a las confiterías, bajo cuya jurisdicción caen naturalmente los panellets y comparsa» (Cortada, DL 1980, p. 275).

En conclusió, sembla que la festa de la castanyada s'establí a finals del segle XVIII a Barcelona i d'allà s'estengué a tot Catalunya. Pel que fa als orígens dels panellets, apareixen a les fonts com a menja tradicional d'aquesta festa a finals del segle XVIII. No obstant això, existeixen receptes anteriors de dolços amb noms diversos que, per la seva preparació, es podrien considerar precedents dels panellets actuals. Per altra banda, no es pot assegurar que tots els panellets primitius estiguessin formats de massapà. Segons el DCVB, *panellet* vol dir «pa molt més petit que l'ordinari, i

es diu principalment dels pans molt petits que tenen la farina barrejada amb altres ingredients (pinyons, coco, avellana, etc.) i que amb les castanyes formen la menja típica de la nit de Tots Sants» (Alcover i Moll, 1993). En segon lloc, es dóna una altra definició, pròpia de Barcelona, que és la de «pastisset rodó fet de massapà» (Alcover i Moll, 1993). A la Segarra i a l'Urgell se'ls anomena *mitgetes*, que són «petits pans rodons i ensucrats de menys de mitja lliura que els padrins regalen a llurs fillols per Tots Sants» (Alcover i Moll, 1993). La definició general de panellets, per tant, no dóna per descomptat que són fets de massapà, només en el cas de Barcelona, malgrat que aquests són els més coneguts avui dia. Així doncs, els panellets de massapà que es venen avui dia a les pastisseries serien hereus dels panellets fins de sucre i massapà dels quals parlava el baró de Maldà (citat a Pérez, 2003, p. 201) i que es venien a les luxoses confiteries barcelonines. Per altra banda, trobaríem els panellets més ordinaris, que devien ser a base de fècula, mel i una mica d'ametlla, que sovint eren de factura casolana o els que es venien a més baix preu. Serien semblants als panellets que actualment es fan a les escoles i en algunes cases, a base de patata o moniato, o als panellets a base de farina corresponents a la definició genèrica del DCVB. En aquesta segona categoria, s'hi podria incloure la recepta de «Panellets de llimó» de *La cuynera catalana*, com un tipus de panellet més senzill i més econòmic.

La diferència de qualitat dels panellets ha provocat que hagin patit sovint falsificacions, substituint el massapà per altres ingredients. Per això, és molt habitual trobar a les fonts advertències sobre la qualitat dels panellets. A *Memorias de un aprendiz de pastelero*, datat a finals del segle XIX, es declara: «Los panecillos de nuestro laboratorio eran exquisitos y auténticos. Eran de pura almendra, y nunca vi emplear boniato o la patata, que

según *vox populi* son tan usados en tiempos que corremos» (Virgili, 1952, p. 16). La incorporació de fècules per abaratir el cost dels panellets continuà fent-se durant tot el segle XX, la qual cosa provocava polèmiques de tant en tant. El 1928 Ferran Agulló (1999) adverteix a la seva obra que el veritable panellet és el fet amb pasta d'ametlla, sucre i pinyons pel damunt. Finalment, l'any 2001, per iniciativa del Gremi de Barcelona, els panellets van obtenir la menció ETG (especialitat tradicional garantida) atorgada per la Unió Europea per certificar els panellets elaborats amb la recepta genuïna (ametlles seques pelades, sucre i ous), i amb la qual queda prohibida l'addició de fècules, colorants i conservants. Els panellets amb certificat ETG s'elaboren a partir de tres tipus diferents de massapà (Federació Catalana de Pastisseria, novembre 1999):

— Massapà base: per cada quilo d'ametlles sense pell s'hi afegeix 1 quilo de sucre i 350 grams d'ou sencer, es refina i es deixa reposar vint-i-quatre hores. Amb aquest massapà s'elaboren la majoria de varietats de panellets: coco, cafè, ametlles, avellana, taronja, llimona, maduixa, etc., però els més destacats són els de pinyons.

— Massapà bast: per cada quilo de massapà base s'hi afegeix 150 grams de pols d'ametlles i ou fins aconseguir una bona textura. Amb aquest tipus de massapà s'elaboren els de codony, els bolets, els de fruita confitada, etc.

— Massapà fi: es bullen 1.300 grams de sucre i 6 grams de crémer tàrtar en 400 centilitres d'aigua; després s'hi afegeix 1 quilo de pols d'ametlles picades i 200 grams de glucosa; es deixa reposar durant vint-i-quatre hores i, finalment, es refina. De massapà fi es fan les castanyes banyades amb xocolata i els ossos de sant.

Pel que fa a les varietats de panellets, els més típics són els coberts de pinyons, que representen el 50% de les vendes totals de panellets (Federació Catalana de Pastisseria, novembre 1999). El *Cor-*



*pus de la cuina catalana* (Institut Català de la Cuina, 2006) considera «tradicionals» les varietats de coco, ametlla, codonyat i pinyons, malgrat que en la declaració dels panallets ETG n'apareixen moltes d'altres. Els primers panallets documentats en els receptaris tenen gustos i aromes diversos com canyella, taronja, clau d'olor o llimona (Maillet, 1851, p. 166), alguns d'ells conservats fins avui dia. Segons Joan Amades (1982-1983, vol. 5, p. 612), els primers panallets amb fruita confitada es van fer a Reus, on els pastissers feien panallets amb escorça de síndria. Cal destacar que el panallet de coco, tan popular actualment, no aparegué fins a mitjan segle xx.<sup>12</sup>

El Gremi Provincial de Pastisseria va comptabilitzar que el novembre de 1999 es consumiren 600.000 quilos de panallets a Barcelona i província (Federació Catalana de Pastisseria, novembre 1999). Això és una prova de la vigència i la popularitat que té actualment aquesta diada, que, un cop desposseïda del caràcter sagrat, es caracteritza per la menja col·lectiva de panallets i castanyes. En els darrers anys, s'ha promocionat la castanyada, com a expressió de tradició i identitat catalana, enfront de l'amenaça de festes foranes més mediàtiques com el Halloween, que a poc a poc es va imposant en el nostre país (figura 22).



FIGURA 22. Logotip «Jo celebro la Castanyada» (Gil, 2011).

### Martell de Sant Eloi

Sant Eloi, conegut com a Eloi de Noyon, va ser un bisbe franc de Noyon, on va morir l'1 de desembre de l'any 660. Era un reconegut orfebre de la cort dels reis merovingis. Segons la tradició, el rei Clotari II li encarregà una sella de muntar i li donà l'or necessari per fer-la. Eloi, però, amb el mateix material en féu dues. El rei, impressionat per la seva habilitat, el va nomenar orfebre reial. Més tard, va ser nomenat tresorer reial i a la cort va conèixer diversos religiosos que el van influir. Llavors, es dedicà plenament a la conversió de pagans i a les obres de caritat per als pobres i malalts, a més de finançar la construcció de nombroses esglésies i monestirs. Hi ha un refrany que resumeix la vida de sant Eloi en una frase: «Sant Eloi, quan era petit era noi, de mitjà va ésser manyà i quan va ser gran va ésser sant» (Parés, 1999, p. 552).

Sant Eloi el tenien com a patró tots aquells qui treballaven el metall al foc: argenters, manyans, calderers, ferrers i ballesters, a més d'orfebres i joiers. També és patró de la confraria gremial de Barcelona dels *elois*, que agrupava els oficis relacionats amb el treball dels metalls. Actualment, malgrat la industrialització i la desaparició dels gremis artesans, l'Associació d'Orfebres de Catalunya cada 1 de desembre venera el sant i celebra una sèrie d'actes.

Pel que fa al pastís propi d'aquest dia, el 1955 el Gremi de Pastisseria de Barcelona creà una especialitat anomenada *martell de Sant Eloi*, ja que el martell és l'element iconogràfic per representar el sant. A més, és l'eina essencial dels treballs metal·lúrgics. Es tracta d'un pastís en forma de martell, de pasta de brioix, farcit de massapà o cabell d'àngel i decorat amb fruita confitada. Sovint porta amagada una figureta de porcellana, simulant alguna cosa que tingui a veure amb el sant patró. Es fa per similitud del tortell de Reis.

### Tisores de Santa Llúcia

Santa Llúcia és considerada la patrona de la vista, i per tant era la festa dels cecs, però també de les modistes, rellotgers i de tots aquells que treballaven amb la vista. La iconografia acostuma a representar la santa amb un platet amb dos ulls. La llegenda narra que Llúcia era una noia de família noble cristiana que volia consagrar la seva vida a Déu, però la seva mare la va prometre amb un jove pagà. Llúcia es negà i el jove la denuncià al procònsol. Es diu que Llúcia preguntà al jove què li agradava més d'ella i quan el jove respongué que eren els seus ulls, Llúcia se'ls arrancà i els col·locà en una safata i demanà al jove que la deixés lliure. Una altra llegenda explica que, malgrat no tenir ulls, Llúcia continuà veient-hi.

Antigament, aquest dia, les nenes que anaven a costura a aprendre a cosir, les anomenades *llúcies* o *llucietes*, anaven pels carrers cantant els goigs de santa Llúcia per obtenir alguna almoïna (Amades, 1982-1983, vol. 5, p. 877). El dia de Santa Llúcia és el dia que marca l'inici del cicle nadalenc i comencen les fires de pessebres i de torrons, tal com mostra el refranyer: «Santa Llúcia / treu les fires / i les festes de la bústia» (Amades, 1982-1983, vol. 5, p. 889). La fira de pessebres al voltant de l'església era molt popular a mitjan segle XIX, ja que apareix representada a l'*Auca de les funcions de Barcelona* (Cortada, DL 1980). Segons Amades (1982-1983, vol. 5, p. 889), aquest dia era típic menjar neules, les quals venien al peu de les esglésies on es venerava la santa i estaven prèviament beneïdes.

Com a la resta de sants estamentals, el Gremi de Pastisseria de Barcelona va voler retre homenatge a la santa amb l'elaboració d'un pastís especial: les tisores de Santa Llúcia. Es tracta d'un pastís en forma de tisores, ja que és una eina essencial per a les modistes, que estan sota l'advocació de la santa. Són de pasta de brioix, farcides de nata o trufa i decorades amb fruita

confitada. No se'n coneix exactament la data d'invenció, però el 1956 ja existia un pastís determinat per a aquest dia. El 1956 aparegué a la premsa general un anunci de promoció d'aquest pastís, encara que no ens dóna informació sobre la seva composició (figura 23).

La *Guía del goloso* del 1958 esmenta les peces de Santa Llúcia, que consistien en peces de brioió farcides de nata o crema i decorades amb fruites. Era una ocasió festiva extraordinària en moltes famílies, ja fos perquè algú de la família portés el nom de la santa o perquè treballés en algun dels sectors sota la seva advocació. Actualment el seu consum és molt anecdòtic, in-centivat si aquest dia cau en festiu.

### Tronc de Nadal

Recentment, el dia de Nadal trobem a les pastisseries el tronc de Nadal, pastís preparat, presentat i guarnit a fi que semblés un tió de Nadal a punt de ser cremat. Es tracta d'un pastís en forma de tronc, compost de plaques de bescuit rectangulars superposades i cobertes de crema de mantega o de xocolata, simulant l'escorça d'un arbre. Sovint es decora amb fulles de boix grèvol de massapà. Actualment es fan troncs de tot tipus de sabors, i fins i tot se'n fan de mousse perquè siguin més digestius. És un pastís originari de França anomenat *bûche de Noël*, però també es troba a Bèlgica, al Quebec i al Regne Unit (*yule log*). La *bûche de Noël* tradicional està feta amb crema de castanyes.

La preparació pastissera del tronc de Nadal recorda l'antic costum d'encendre un tió, és a dir, un gran tronc, i deixar-lo encès durant

tot el cicle nadalenc. Aquesta tradició prové del culte al foc de la llar així com del culte als arbres, molt estès per tota l'Europa precristiana. Els pobles celtics cremaven els troncs a l'hivern per assegurar la calor de la casa i per procurar fertilitat. A Catalunya el tió continua molt present en les festes nadalenques, picant-lo perquè cagui llaminadures i torrons. Segons Xavier Fàbregas (1987), «el tió és hereu d'un antic ritual de fertilitat; picar el tió per despertar l'esperit fecund que porta a l'interior adormit». Antigament era un símbol de fertilitat i vida i era una tradició pròpia de la zona de muntanya i rural. Amb l'èxode rural arribà a Barcelona i s'estengué per tot Catalunya. Inicialment era un ritual solemne, però sembla que el bisbe de Braga, al segle VII, l'orientà cap als infants, per treure-li importància, com va fer amb altres costums pagans.

Respecte al pastís, la primera recepta de la *bûche de Noël* va aparèixer el 1888 al *Mémorial de la pâtisserie* de Pierre Lacam. El seu tronc estava compost d'una pasta de massapà que folrava una ampolla de vidre i estava recobert de xocolata desfeta per simular l'escorça de l'arbre. Després de la Segona Guerra Mundial aquest dolç s'establí com a postres tradicionals nadalenques a França. Pel que fa a Catalunya, no se sap del cert quan es començà a comercialitzar. En una revista del Gremi de Pastisseria de l'any 1917 apareix la recepta anomenada «Tronco de chocolate», fet a base de planxes de bescuit enrotllades i cobertes de crema de mantega amb xocolata i aromatitzada amb cafè. A l'article es diu que aquest tronc és famós a Catalunya i a les festes íntimes familiars se li dóna el nom de *tió* (*La Confitería y Pastelería*, febrer 1917, núm. 2, p. 3). Malgrat el nom, sembla que aquest tipus de pastís s'elaborava tot l'any i, per tant, no s'associava al Nadal. En un altre article posterior, datat el 1926, es parla de la tradició del pastís de Nadal a les principals capitals d'Europa: «Es costumbre, tanto para Navidad

como para la Fiesta de primer Año, demostrar los afectos de amistad con típicas "tartas". Estas tartas se hallan siempre cubiertas de mazapán o fondant» (*Dulcería Artística e Industrial*, desembre 1926, núm. 81, p. 153). A l'article se'ns proposa un pastís a base de massapà, polpa d'albercoc i merenga, però en cap cas ens diu que s'hi doni forma de tronc. Posteriorment, a la dècada de 1950, sembla que s'incrementà el consum de pastissos al·legòrics de Nadal (*Guía del goloso*, 1958, p. 117), juntament amb els torrons i les neules. En conclusió, existeixen diversos precedents de pastissos nadalencs, però, respecte al tronc estrictament, la seva comercialització a les pastisseries catalanes és força recent.

### Torrans de Nadal

El torró és, juntament amb la coca, el producte dolç més típic dels Països Catalans. Es tracta d'una massa feta d'ametlles pelades (crues o torrades) i mel, eventualment amb clara d'ou, albúmina o gelatina. És una menja pròpia de les festes de Nadal, juntament amb les neules. Actualment n'hi ha de molts tipus; se substitueixen les ametlles per altres fruites seques, o la mel per sucre i es combinen amb altres ingredients com la trufa o el praliné, i es conserva la forma de barra.

Etimològicament, la paraula *torró* ve de *terró*, d'origen incert, però que probablement vingui de *terra* amb el significat primitiu de 'terròs', 'gleva', per comparació del dolç amb el terró, és a dir, un petit tros de terra compacta. Per altra banda, es va passar d'anomenar-los *terrons* a *torrons* pel fet que es facin amb fruites seques torrades (*torrere*). Tant *terrons* com *torrons* apareixen per primera vegada al segle XIV en llengua catalana i d'aquesta van passar a les altres llengües romàniques (Coromines, 1980-2001, vol. 8, p. 629). A Itàlia trobem la primera menció com a *terrone* al segle XVIII a Nàpols, per influència del català *terró*. La primera documentació de la paraula



FIGURA 23. Anunci de la «Creación Santa Lucía» (*La Vanguardia*, 12 desembre 1956, p. 14).

*turrón* en castellà correspon al segle XVII.

Dolços semblants als torrons els trobem a tota la Mediterrània. A França hi ha el *nougat*, d'origen provençal, que és la combinació de nous, ametlles i mel, postres immemorials, possiblement descendents de la cuina jueva. És molt probable que els francesos l'impulssessin a l'Aragó, així com la seva forma moderna, el crocant. D'aquí sorgeix el *guirlache* aragonès, fet amb ametlles i caramel. La paraula *guirlache* ve del francès antic *grillage*, en el sentit de menja torrada. A Itàlia el *torrone* és un dels productes nadalencs típics i existeixen nombroses varietats regionals; és considerat producte agroalimentari tradicional italià, amb certificat de qualitat i origen. També es localitza als països de la Mediterrània oriental com Grècia i Turquia i en alguns països del Magreb, com el Marroc, on elaboren el *halva*, unes laminadures fetes d'una pasta dolça, relativament densa, que conté sempre mel o sucre i fruites seques senceres. Per tant, es localitzen en indrets on tradicionalment es cultiven els ametllers i abunden els ruscs.

Els italians han cregut durant molt de temps que el torró era originari de Cremona. Hi ha una llegenda que diu que *torró* ve de *torre* i que l'origen del *torrone* procedeix del banquet de noces de Blanca Visconti amb Francesco Sforza el 1441, en el qual se serví aquest dolç en forma de torrassa (Luján, 1990, p. 164-165). Existeix una altra llegenda força inversemblant, però curiosa, sobre l'origen dels torrons i de les neules situada a la Barcelona de 1703. Gabriel Miró (1879-1930) en la seva obra *El libro de Sigüenza* (1917, p. 111) l'explica: aquell any, Barcelona travessava aleshores un flagell terrible de pesta. El Gremi de Pastissers, per tal d'aixecar l'esperit públic, va convocar un concurs per premiar uns dolços nous. Hi van concórrer tretze agremiats. El premi al primer dolç fou concedit a Pere Torró, qui presentà un dolç fet amb mel, ave-

llanes i pinyons que semblava una pedra de granit. L'altre premi fou concedit a una mena d'hòstia cargolada com un pergamí enrotllat presentada pel pastisser Pere Xercavins. El dia 2 de desembre fou feta una crida en la qual es recomanava que, per tal d'esquivar el malson de la pesta, des del dia de la Puríssima fins al de la Candelera, es mengés per postres aquelles noves laminadures reconfortadores.

Malgrat tot, l'origen del torró és complex i incert. El més segur és que es tracti d'una variant dels dolços a base de mel i fruita seca de la rebosteria àrab que es feien a l'edat mitjana i que van influenciar tota l'àrea mediterrània, amb profunda incidència a Llevant en el cas de la Península. La combinació d'ous, sucre i ametlla, base de la majoria de torrons, és clarament de tradició àrab. Al receptari d'Ibn Razin al-Tuyibi, del segle XIII, trobem un capítol reservat als dolços, tots ells a base de fruites seques, sucre o mel, amb formes diverses. Cal destacar la recepta d'«Al-Ruhmamiya», que es presenta en forma de làmines llises, com el torró. N'hi ha una de millor a Ibn Razin «Del dolç blanc tendre»: «Se disuelve azúcar blanco con un poco de agua y se espuma sobre fuego flojo. Se machacan almendras peladas y se reducen hasta conseguir que tengan tamaño de sémola. Cuando el azúcar está a punto de cuajar se ponen las almendras en un tercio de la cantidad de azúcar, tras haberlas disuelto con agua de rosas, alcanfor, espinacardo y clavo. Se remueve sin parar hasta que cuaje. Después se extiende sobre un mármol engrasado y se pone encima una tabla lisa, también engrasada, para que tome la forma de tortas lisas. Se corta con un cuchillo, dándole forma de tiras finas u otra que se desee» (Ibn Razin al-Tuyibi, DL 2007, p. 286).

El consum de torrons es reservava a la noblesa i gent benestant ja que l'alt cost dels seus ingredients el convertia en un producte gairebé de luxe i, per tant, en un símbol de

riquesa. Per la mateixa raó, eren molt apreciats per la noblesa els confits, petits dolços a base de fruites seques cobertes de mel o sucre, considerats digestius i que se servien al final dels àpats o es menjaven a tota hora. Per la seva composició són molt semblants als torrons. Hi ha una recepta al *Llibre de totes maneres de confits* que es podria considerar un precedent dels torrons, la *pinyonada* (Grewe, 2003, p. 293), una pasta feta amb pinyons i mel o sucre en almívar i clara d'ou, amb diverses espècies com gingebre blanc picat, canyella, clavells, nou moscada o flor de macís que, un cop freda, es talla en trossets que es guarden en capsetes.

Pel que fa a la presència de torrons als receptaris, aquesta és força abundant. Al *Llibre de Sent Soví* (1324) només s'ha conservat l'enunciat de la recepta de «Torrons a malalts» a la rúbrica, ja que el full de la recepta no el tenim. El nom de *torrons a malalts* podria fer referència al fet que estan fets amb mel o que el seu consum està destinat als malalts.

La primera recepta que trobem en català és de la segona meitat del segle XIV, al *Llibre de totes maneres de confits*, titulada «Per fer torrons de avalanes»: «Per fer torrons de avalanes torrades ab mel e fer-ne taulettes, tu pendràs les avallanes e torrar-les-as. E, com sien torrades, tu les faràs ben netes ab un tros de vidre, e que sien ben netes. E pux pendràs la mell, tanta com ne auràs menester, so és, una lliura de mell per liura de vallanes, e metràs-la al foch ab patit foch e menar-l'as bé: e puxs levar-l'as del foch. E metràs per liure de mel un blach d'ou (per espessir) e lensar-los-hi-has com la mell sia tèbea. E lavons menauho una gran estona foro, e après tornar-ho-as tentost al foch; e cogua tant fins que sia cuyta és atràs e lo capítol de la pinyonada. E cuyta la mell, levar-l'as del foch, e pendràs les avellanes e metràs-les dins e mesclar-les-as ben ab la dita mell. E, fet asò, lensar-ho-as sobre una taula que sia ben neta ab aygua, e après estendràs-ho tot e fer-



n'às tauletes de calt en calt, tals com voldràs» (Grewe, 2003, p. 294).

Els torrons de la Corona d'Aragó eren reconeguts arreu. Es diu que Maria de Castella, esposa d'Alfons el Magnànim, envià una carta el 28 de novembre de 1453 a l'abadesa del convent de Santa Clara de Barcelona en la qual encarregava «turrone que sean finos y buenos puesto que aquí no hay tal disposición, ni saben hacer turrone como vosotros [...] para dárselos al Ilustrísimo Rey de Castilla nuestro hermano y para nosotros».<sup>13</sup>

Uns segles més tard, els torrons estaven estesos per tota l'Europa occidental i se'n feien de moltes varietats. A l'obra *Arte de repostería* (1755) de Juan de la Mata apareixen diverses receptes de torrons, però el més curiós és que s'especifica l'origen nacional de les preparacions. Menciona el «Turrón más común a la Española» o el «Turrón a la Francesa» (p. 112), els dos a base d'ametlles, avellanes, escorça de llimona i clares d'ou muntades, però amb execucions diferents. També trobem un capítol dedicat als crocants, que devien ser molt populars a l'època, en el qual se'n donen diferents receptes. Cal destacar la recepta de «Turrón blanco a la Española, mejor que el de Ali-

cante» (p. 111). Aquesta recepta és un indicatiu de la popularitat que ja tenia el torró d'Alacant al segle XVIII. Aquest tipus de torró, d'ametlles caramel·litzades entre pa d'àngel, apareix en diverses natures mortes del segle XVII com en la de la figura 24.

Juan de la Mata dona una variant d'aquesta recepta amb canyella. Ambdues les qualifica d'«agradabilísimos, exquisitos y deliciosos aunque muy raros pues casi ninguno los executa por carecer del modo de hacerlos» (1755, p. 113). Normalment els torrons eren elaborats pels adroguers i confiters, ja que calia una sèrie de recipients i motlles especials per fer-los. Potser per aquesta raó, la presència dels torrons en els receptaris no reflecteix la presència real que devien tenir en les taules dels senyors, sobretot. Sembla que el Col·legi d'Adroguers i Confiters tenia el privilegi de la producció privativa de torrons. Al segle XVIII els cafès van començar a vendre'ls i els adroguers els van denunciar perquè no complien les normes, però aviat els cafès van començar a rifar torrons, la qual cosa no estava prohibida, però perjudicava igualment el gremi (Curet, 1981-1983). L'historiador Albert Garcia i Espuche (Garcia, DL 2010,

p. 594) mostra en un estudi sobre les adrogueries de Barcelona entre 1607 i 1702 els productes que podríem trobar-hi. En el cas dels torrons, esmenta aquestes varietats: Alacant, avellana, picat d'Alacant, pinyó, de quaresma i de tableta. Convé fer atenció a la menció de «torró de quaresma», ja que ens demostra que els torrons no només es consumien durant el Nadal. Un segle més tard encara trobem l'expressió de «torró de quaresma» fent referència al crocant (C. P. y A., 1859, p. 129). Del torró quaresmal també en parla Joan Amades. Afirma que a la plaça del Bonsuccés de Barcelona, el divendres dels Dolors hi havia una parada de torrons de quaresma, fets amb avellanes i sucre, i que les Dolors hi acudien a comprar-ne i els regalaven a familiars i amics. Defineix els torrons quaresmals com: «una clariana bucòlica dins la rigorosa austeritat d'aquell temps» (1982-1983, vol. 2, p. 678).

Com ja hem explicat, els torrons es consumien a l'últim servei dels àpats. Barthélemy Joly, conseller i almoïner del rei de França, visità Catalunya el 1603. En els seves cartes explica un banquet servit a Barcelona en el qual es va servir «una mena de bescuit molt dur, fet amb sucre per humitejar a l'hipocràs, adobat amb canyella i a vagedes amb àmbre gris; d'això en diuen lavadien-tes, cosa que la major part mengen quan ja s'han tret les tovalles» (Balaña, 1991-1993, p. 141-145). Per tant, se servien al final per les seves virtuts digestives i fins i tot higièniques.

Malgrat tot, el seu consum es deuria accentuar al Nadal, per raons pràctiques. La collita de l'ametlla es fa a finals d'agost, i per aquesta raó molts dels dolços de la tardor són a base d'ametlla. Així s'aprofitava l'excedent de mel i de fruites seques en una època que era difícil trobar fruita fresca. A més, en aquest moment convé produir aliments calòrics per suportar el fred hivernal i que alhora es conservin llargament en el temps. Segons M. Ángeles Pérez Samper (2003, p. 173-217), el torró des de l'edat mitjana era un signe alimentari de



FIGURA 24. A l'esquerra es veu un plat amb trossos de torró de fruites seques caramel·litzats recoberts de pa d'àngel, molt semblant a l'actual torró d'Alacant o d'Agramunt (Yepes, *Bodegón de dulces*, col·lecció particular).

la celebració del Nadal. Les primeres referències als torrons com a postres nadalenques les trobem en una nadala del segle xv: «Aportar-li ets en les caretges / hon són los altres minyonets. / E si callayr no volie, / donar li ets dels terronets / e de les neules quin havia» (Amades, 1982-1983, vol. 1, p. 149). Amb la forma de *torrons* apareix en una nadala del 1507, recollida a Girona: «A les monges torons, / confits que sien bons: verga ha infantat / Jesús qui per nós és nat: / aportau-li dels torons» (Coromines, 1980-2001, vol. 8, p. 630). Posteriorment, el baró de Maldà també fa referència al consum de torrons durant el Nadal, reservat a les classes benestants: «En les festes de Nadal, en les botigues d'adroguers se venen torrons de vàrios gèneros, que se mengen en les taules dels senyors i també en les de molts menestrals i d'altres persones per postres» (Amat, 1987).

El dia de Nadal se celebra el naixement de Jesús i acaba el període d'advent, de rigorós dejuni. El Nadal és una de les celebracions més importants del calendari festiu cristià. Els pobles europeus precristians ja festejaven en aquesta data el solstici d'hivern. Per exemple, els romans celebraven el 25 de desembre la festivitat del naixement del sol (*natalis Solis*) i el cristianisme va assimilar aquesta diada festiva amb el naixement de Jesús, naixement de la llum al·legòricament per al cristianisme. És una de les festes cristianes més antigues, que s'instaurà durant el concili de Nicea el 325. El Nadal se celebra amb grans àpats familiars, que tenen un caràcter socialitzador i simbòlic alhora.

Segons Joan Amades, antigament a Catalunya el dia de Nadal es menjava coca. Era habitual que a la sortida de la missa del gall es repartissin coques ensucrades entre els assistents, com un ritual de comunió general. Es coneixen diverses varietats de coques nadalenques segons les comarques: la rabassa a l'Alt Empordà, en forma de tortell; el redort del Pallars, una coca rodo-

na de farina de blat i matafaluga amb un forat al mig format per una creu tallada amb la raola i les quatre orelles tombades amb un confit enfonsat a cadascuna d'elles (Violant, 1992, p. 85); la tortella de Nadal de Tortosa, o la coca de Nadal que encara es manté a les Illes Balears. Aquestes preparacions derivarien de les antigues coques que es pastaven amb les primícies, és a dir, el blat de la primera garba; sovint tenien forma humana, de gall o porc, i volien representar el déu de la vegetació sota aquestes formes, que corresponen a la dels animals que el pagès sacrificava aquest dia (Amades, 2001, p. 22).

Tradicionalment, sobretot al món rural, les famílies es reunien per fer un ressopó o col·lació abans o després de la missa del gall, respectant encara el dejuni de l'advent. Era molt habitual fer xocolatades o torronades en grup (Violant, 1992, p. 78), en un clar ritm de comunió.

El 8 de desembre, dia de la Puríssima Concepció, era obligat menjar torrons per primer cop, en celebració de la primera festa del cicle nadalenc (Amades, 1982-1983, vol. 1, p. 865). A Barcelona s'instal·laven en aquest dia les parades de torronaires pels carrers de la ciutat, sobretot torronaires d'Agramunt i de Llevant. A mitjan segle XIX, els torronaires llevantins envaïen el mercat de Barcelona amb els torrons d'Alacant i Xixona, que tenien molt renom. Les rivalitats entre els dos eren molt fortes i se situaven separats els uns dels altres. Els pastissers se situaven al carrer de Petritxol. Els torronaires de Xixona, a la plaça Reial i a la Rambla del Centre, mentre que els agramuntins es posaven ben lluny dels de Xixona, sovint a la Rambla de Canaletes i dels Estudis (Almerich, 1989). Amb el temps, els valencians només arrendaven els baixos d'alguna casa durant la temporada de Nadal. L'origen dels torronaires es distingia pel barret que portaven: barretina musca els d'Agramunt i un barret rodó els de Xixona (Amades, 1982-1983, vol. 1,

p. 156). Els confiters de la ciutat de Barcelona per fer front a la competència dels torronaires forans van començar a elaborar ells mateixos els torrons i a preus més baixos; finalment, el 1859, van formar un front de defensa per tal de contrarestar la competència creixent dels torronaires. Segons Aureli Capmany («Los dulces característicos de Navidades», *Dulcería Artística e Industrial*, desembre 1928, núm. 104, p. 135), d'aquesta competència resultà en molts casos l'adulteració i la falsificació d'aquests tipus de torró, per vendre'ls a preus molt baixos, però sense tenir en compte si eren perjudicials per a la salut. Aquest problema perdurà fins a inicis del segle XX. El 1907 el Centre Industrial de Confiteria i Pastisseria de Barcelona va aconseguir que la fira de torrons que s'instal·lava a la Rambla dels Estudis i Canaletes, que representava una forta competència per a la pastisseria, fos traslladada als voltants del mercat del Born (Gremi Provincial de Pastisseria de Barcelona, 2001, p. 23). Uns anys més tard, el 1914, van aconseguir que l'Ajuntament de Barcelona escoltés una antiga reivindicació i acordés la prohibició de la venda ambulat de torró de Xixona a la plaça de la Universitat (Gremi Provincial de Pastisseria de Barcelona, 2001, p. 25). El problema de les falsificacions va ser cada cop més freqüent, i, finalment, la Junta Provincial de Abastos va dictar una circular el 20 d'octubre de 1927 en la qual es determinava les diferents qualitats de torró amb l'objectiu de prevenir i corregir «los abusos que se cometían en la fabricación y comercio de turrónes, los que principalmente consistían en utilizar substancias que estaban reñidas con lo que la tradición ha sancionado en la elaboración de tan ricos productos» («La fabricación y venta de turrónes», *Dulcería Artística e Industrial*, gener 1928, núm. 93, p. 127). Les varietats de torró d'Alacant, Xixona, massapà i gema es classifiquen segons la seva qualitat en «extra» i «barreja». Són de qualitat extra els torrons elabo-

rats només amb els ingredients tradicionals, que es determinen de la manera següent: els d'Alacant i Xixona estan fets exclusivament de sucre, mel i ametlla; el de massapà, de sucre i ametlla, i el de gema, de sucre, ametlla i ou. Per altra banda, a la categoria de «barreja», s'inclouen tots els altres torrons, els quals poden portar altres substàncies com els cacauets, la batata o farina, i, com que es tracta de qualitats inferiors, a un preu que ha de ser també inferior al dels de la qualitat «extra» («La fabricación y venta de turrone», *Dulcería Artística e Industrial*, gener 1928, núm. 93, p. 127). El 1936 el Gremi va llançar una sèrie d'anuncis a la premsa sobre els avantatges que oferien les pastisseries agremiades i en contra de les parades al carrer i les botigues de queviures: «Para turrone y barquillos de garantía acuda a su confitero habitual. Favorezca con sus compras de turrone y barquillos la confitería que usted utiliza todo el año; la compensación se traducirá en calidad y buen servicio» («Propaganda colectiva», *Dulcería Artística e Industrial*, febrer 1936, núm. 190, p. 12-13).

Fins ara s'ha parlat de torrons en general sense especificar-ne les varietats. Els torrons apareixen força sovint als receptaris, sobretot a partir del segle XIX, en gran varietat. Segons Joan Amades (1982-1983, vol. 1, p. 174), al segle XIX i principis del segle XX, a les cases burgeses es menjaven vuit tipus de torrons en aquest ordre: dels fins, d'ou, de massapà, d'avellana, de neu, de Xixona, d'Alacant i d'Agramunt, acompanyats amb vi dolç o mistela. Al receptari de *La cuynera catalana* (1835) apareixen diverses varietats de torrons, alguns d'ells desapareguts avui dia, com el torró de magalló o el de neu. Exposem aquí ambdues receptes: «Després de peladas y aixutas las ametllas se fan torrar un poquet, y se prepara la pasta. Fet això, se farà la mescla ab lo sucre clarificat al punt de volant, y blanquejat ab clara de ou juntant las ralladuras de llimona, y guardant la proporció de dos lliuras y

dos unsas de pasta per cada tres lliures del dit. En estar blanquejat y disposat, conforme e ha expressat, se disposa en motllos ab la adverbencia de posar poch pes a sobre. Passadas algunas horas, se tallan ab molt de cuidado peraque no se desfassan» (1982, p. 96). «Preparadas las ametllas, com en lo neu, se fa la pasta, mesclant un poch de llavor de anís ó sia de matafaluga. Entre tant se te lo perol al foch lento tenint 3 lliuras de sucre per cada dos de ametllas empleadas, y anyadint poch a poch la aygua corresponent, se remena peraque no se agafe, fins á tant que haja adquirít lo punt de caramelo. Se tiran luego las ametllas fetas pasta, y despues de junt be tot, se avoca sobre el mármol untat ab un poch de oli fi, y ab un rodet se conclou lo turrón Magallon, que se talla á gust de qui lo fa» (1982, p. 96).

Actualment les possibilitats de gustos de torrons que trobem a les pastisseries són il·limitades. De les varietats considerades «tradicionals» moltes són modernes i no són específicament catalanes, sinó que es consumeixen arreu d'Espanya. Especificar-ne aquelles varietats pròpies de Catalunya és molt difícil ja que els resultats són molt diversos depenent dels criteris seguits. La *Gran enciclopèdia catalana*<sup>14</sup> distingeix que els més apreciats als Països Catalans són el de crema, el d'Agramunt, el de massapà, el de Xixona i el d'Alacant. Per altra banda, a l'obra *Els productes de la terra* (Contreras *et al.*, 2003) només apareixen les varietats de crema i d'Agramunt, mentre que en el *Corpus de la cuina catalana* no se'n menciona cap. Pel que fa al calendari pastisser del Gremi, a la imatge dels torrons apareix sempre en primer lloc el torró de crema i en segon lloc el de crocant, trufa i praliné, fent referència a les varietats artesanes elaborades en les pastisseries. A continuació es presenten quatre de les varietats més populars a Catalunya actualment.

— Torró de crema o gema. És una mescla a base d'ametlles i sucre, com el torró de massapà, però

s'afegeix rovells d'ou a la massa i posteriorment es posa sucre cremat per sobre. Sembla que aquest torró va néixer d'una casualitat: durant la vigília de Nadal de 1850, un pastisser del carrer de la Llibreteria de Barcelona va donar una graduació més baixa al sucre bullit, la qual cosa provocà que els torrons de massapà amb rovell quedessin excessivament tous. Per tal de no desaproveitar-los, va tenir la idea de cremar les barres de torró per les dues cares, com ja es feia llavors amb la crema cremada, i els posà a la venda com a torró de crema.<sup>15</sup> El torró de gema era força popular al segle XIX i ja apareix a *El confitero moderno* (Maillet, 1851, p. 72), però no es presenta cremat fins al 1923 a l'*Art de ben menjar* (Salvia, 1923, p. 204). Actualment és una de les varietats més consumides i s'elabora de manera artesana arreu de Catalunya. Sembla que es feia per aprofitar les gemes dels ous que no es feien servir al torró dur, que es fa només amb clares.

— Torró d'Agramunt. És una de les varietats de torró més antigues i més apreciades actualment. L'any 2002 va obtenir el reconeixement com a indicació geogràfica protegida (IGP). Els ingredients que s'utilitzen per a l'elaboració d'aquest torró són les avellanes, o també ametlles torrades, la mel, el sucre o xarop de glucosa, les clares d'ou i el pa d'àngel, que recobreix els torrons. Antigament, el pa d'àngel es feia amb farina amassada sense fermentar i es coïa en unes planxes, semblants als neulers, i quedaven uns fulls molt prims de pasta. La citació més antiga documentada fins al dia d'avui que parla de l'elaboració del torró d'Agramunt data de 1741, però segurament el seu origen és molt anterior a aquesta data. Apareix en unes cartes d'una de les famílies nobles de la vila, la família Siscar. En aquestes cartes es descriu el nombre de persones que es dedicaven als diferents oficis de la vila, dels quals destaquen set torronaires, un nombre força gran si tenim en compte que es tractava d'una vila petita. Hi havia molta



gent que combinava la feina de torronaire amb altres oficis; per exemple, els apicultors o els agricultors. A inicis del segle XIX, ja hi havia una casa de fabricació de torrons anomenada Cal Torró i tenia tanta popularitat que ja es coneixia aquesta vila gràcies al seu torró. En el *Tratado completo y práctico de confitería y pastelería* (C. P. y A., 1859, p. 127) apareix la recepta de «Turrón de Miel o de Agramunt». Tal com s'ha explicat abans, molts torronaires baixaven a Barcelona a vendre els seus productes i competien amb els torronaires valencians.

— Torró d'Alacant. És molt semblant al torró d'Agramunt, però el d'Alacant sempre es fa amb ametlles torrades i acostuma a ser molt més gruixut i dens. Els altres ingredients són mel, sucre, clara d'ou i pa d'àngel. Normalment es col·loca en caixes recobertes de pa d'àngel d'uns sis quilos i d'aquesta manera es transporta i es ven al tall. Sembla que és una de les varietats més antigues. Cervantes ja parlava al segle XVI de «turrón alicantada» (Coromines, 1980-2001, vol. 8, p. 630). Era molt conegut a l'època moderna, i sempre apareix amb la denominació de la ciutat. D'entre els productes d'importació que es venien a les droguereries barcelonines del segle XVII cal destacar el torró i el tabac que provenien d'Alacant (Garcia, 2010, p. 594). Al receptari *Arte de repostería* de Juan de la Mata (1755) apareix una recepta de «Turrón blanco a la Española, mejor que el de Alicante» (p. 111). Ja al segle XIX el trobem plenament estès i sembla que és quan obté més popularitat. Els torronaires de Llevant viatjaven fins a Barcelona per vendre els seus productes, que eren molt apreciats arreu, sobretot a Catalunya. També s'elaborava aquí el torró dit d'Alacant, ja que apareix en gairebé tots els receptaris de l'època. Tradicionalment, ha estat un torró apreciat per la seva qualitat: «Torró alacantí, torró fi» (Parés, 1999, p. 477). El 1996 va obtenir el reconeixement d'indicació geogràfica protegida (IGP).

— Torró de Xixona. També anomenat *tou* o *blanet*. És una massa feta amb ametlles torrades i picades i mel. La seva elaboració artesanal és força complexa. Primerament es fa una barreja de mel, sucre i les ametlles torrades. Aquesta massa es passa al boixet, un recipient en el qual es bat i es cou la massa mitjançant un morter mentre agafa consistència fins que arriba al punt òptim. No hi ha prou dades per situar cronològicament l'origen d'aquest torró, però se suposa que el gran auge es donà a la segona meitat del segle XIX. El 1859 trobem la menció de «Turrón de Gijona» al *Tratado completo y práctico* de C. P. y A. (p. 129). Els torronaires de Xixona també emigraven per la temporada hivernal a les ciutats importants, com Barcelona, per vendre els seus productes, que eren dels més apreciats i que feien la competència als confiters locals.

A mitjan segle XX, Josep Pla afirma que «és inqüestionable que (el torró de Xixona) s'ha imposat totalment en el mercat i, de fet, fa molta ombra a totes les altres varietats» (1992-1993, p. 269). A la dècada de 1930 aquest torró s'exportava des d'Alacant a mercats de tot el món. Des de mitjan setembre fins a mitjan desembre tota la població de Xixona participava d'una manera o una altra en la fabricació del torró. El 1934 ja n'hi havia vint-i-tres fàbriques, sense comptar totes les elaboracions particulars («El turrón de Jijona y sus mercados mundiales», *Dulcería Artística e Industrial*, gener 1934, núm. 177, p. 3). Josep Pla (1992-1993, p. 272) planteja també el problema de l'autenticitat del producte arran de la seva industrialització en la dècada de 1920. Des d'aleshores el mercat estava envaït de falsificacions i succeïen i l'única manera de garantir-ne l'autenticitat era comprar-lo directament a les parades de torronaires, que, amb el temps, eren cada cop menys. L'autor es lamenta que «el torró de Xixona ha desbancat tots els altres però el van desvirtuant i arribarà un moment en què no s'assemblarà en res a l'original»

(1992-1993, p. 272). Finalment, el 1996 va obtenir el reconeixement d'indicació geogràfica protegida (IGP) per garantir l'autenticitat del producte artesà.

## Neules

Les neules són les postres de Nadal més antigues dels Països Catalans. Una neula és un full de pasta molt fina, cargolada com un canó, i molt cruixent. Els seus ingredients principals són farina, sucre, mantega,<sup>16</sup> aigua o llet i alguna essència com canyella, llimona o vainilla. Es mengen com a postres durant les festes de Nadal juntament amb els torrons i s'acostumen a sucra amb cava. Hi ha un refrany que diu: «Cada cosa al seu temps / i per Nadal, neules / i per l'estiu, cigales» (Amades, 1982-1983, vol. 1, p. 172); la qual cosa fa entendre que les neules són un element indispensable en aquesta festivitat. Per elaborar-les artesanalment, es posa aquesta pasta líquida en un neuler, una mena de tenalla amb dues peces en forma de plats en la qual la pasta s'escalfa. Posteriorment, amb un bastó es cargola la neula sobre ella mateixa. Actualment, està en fase d'estudi perquè siguin considerades especialitat tradicional garantida (ETG). Avui dia la major part de la producció de neules és industrial. Tenen molta popularitat les noves variants, com les banyades amb xocolata o farcides de praliné o torró de Xixona.

Etimològicament, la paraula *neula* prové del llatí *nebula*, que vol dir 'boirina', per evocar la subtileza de la pasta. La paraula *neula*, amb el significat del dolç, és molt antiga ja que apareix des dels orígens del català (Coromines, 1980-2001, vol. 5, p. 921). Sembla que hi havia moltes formes d'anomenar-les, però la més habitual era *nebula* o *neula*. Era un dolç que ja s'estilava al segle XIII, però existeixen referències anteriors. L'etimòleg Joan Coromines esmenta un document de Solsona datat l'any 1100 que diu: «Dimito ad Sancti Petri una cocca e un orçol e uns neulers e una kaldera» (1980-2001, vol. 5, p. 921). És a dir, que ja

es fa al·lusió a l'aparell o motlle per a les neules. Existeix una disposició de l'any 1168 amb la qual el bisbe de Lleida ordenà que fossin servides a cadascun dels seus familiars sis neules al dinar i quatre al sopar (Contreras *et al.*, 2003, p. 281). Al segle XIII al *Fèlix o Llibre de meravelles*, que Ramon Llull va escriure entre 1287 i 1289, aquest expressa la lleugeresa de les neules: «La neula, cor és prima e ample, cau per l'aer e biaix [...] revolventa amples sobre l'aer» (*Llibre de les Meravelles*, NCL, II, 17.20ss, citat a Corromines, 1980-2001, vol. 5, p. 921). Llull menciona la seva amplada, i és que a l'època medieval les neules no s'enrotllaven, sinó que eren circulars i planes, com una hòstia. Portaven gravats signes, senyals i emblemes, normalment del productor, o en alguns casos, textos curts com pregàries religioses. En castellà se les anomena encara *suplicaciones*, perquè portaven inscrites llegendes que contenien una súplica religiosa (Amades, 1982-1983, vol. 1, p. 171).

Al segle XIII les neules eren molt apreciades i era obligat acabar els banquets aristocràtics amb neules i piment (Grewe, 2003, p. 40). A les *Ordinacions de Pere III* es diu: «E après lo dit coper [...] la copa nostra ab piment, equant neules o coses ab piment son costumades a menjar, pos devant nós en la taula» (Luján, 1990, p. 107). Era habitual sucra les neules amb piment, anomenat també *hipocràs*. Aquest era un vi preparat amb espècies com pebre, gingebre, canyella i clavell i endolcit amb mel o sucre. Es deia *hipocràs* perquè s'atribueix a Hipòcrates el seu invent. El costum de menjar neules amb piment es va estendre per tota l'Europa medieval. Una nadala anònima catalana del segle XV diu: «Gran meravella verament, de les neules amb piment» (Luján, 1990, p. 107). També apareixen en el convit reial que el rei Jaume I el Conqueridor celebrà el 1267, «on foren servides neules per llevant taula, el centenar de les quals, en el mateix segle XIII, valien deu diners» (Luján, 1990, p. 107).

Fins i tot se servien en els convits en període quaresmal, tal com apareix en el *Llibre de totes maneres de potatges*, al capítol «Qui parla con ni en quina manera devets donar de manyar coresmal al dinar», que diu: «Per ultim doneràs piment e nelles e puys fruyta sequa» (Grewe, 2003, p. 204).

No només els nobles menjaven neules, sinó que també se'n menjaven als monestirs. Era el menjar preferit de Francesc Eiximenis, el qual recomana menjar-les a la fi dels àpats amb piment o clarea<sup>17</sup> durant l'hivern. Josep Gudiol cita una declaració del neuler que proveïa de neules el monestir de Sant Joan de les Abadesses, de mitjan segle XIV, el qual expressa que per fabricar les neules «necesita por cada medida de trigo del que hare dichos barquillos, debeis darne veinte onzas de manteca para hacerlos» (2012). Les diferents insígnies i pregàries gravades a les neules fan pensar que no eren un dolç qualsevol, sinó que devien tenir una significació litúrgica que amb el temps es va anar perdent. Les neules es menjaven en tota mena de celebracions, però sobretot en les més solemnes. Josep Gudiol cita un document inèdit de Sant Joan de les Abadesses que demostra que no només menjaven neules per Nadal, sinó en moltes altres festivitats: «Yo Guillermo Gironella, Boticario de la villa de San Juan de las Abadesas, confieso y reconozco, reverendo Sr. Abad, que ejerzo para vos y vuestra Abadía, el oficio de barquillero y debo de hacer barquillos para vos y vuestro Monasterio o Convento y las de dicho Monasterio y en los tiempos debidos y señalados. Dicho oficio me lo concedió vuestro antecesor el día doce de Marzo de 1371). Os prometo hacer bien mi oficio. Y fielmente todos los días de mi vida, y haré dichos barquillos para las festividades y tiempos convenidos. Y vos debéis darne trigo y lefia para hacer dichos barquillos en la fiesta de Navidad. seis medidas y media de trigo y una carga y media de lefia. En la fiesta de Pascua de Resurrección,

seis medidas de trigo y una carga de lefia. En la fiesta de La Dedicación una medida de trigo y dicho trigo debe ser espurgado. En la fiesta de San Juan, seis medidas de trigo y una carga de lefia» (2012).

No es té constància de cap recepta de neules d'aquesta època, i per tant no es pot saber la seva composició. L'autor d'aquest text diu que necessita blat i *lefia*, que no s'ha identificat què és. No devien tenir uns ingredients estrictes. Les de quaresma potser consistien en aigua i farina, similars al *panem oblationis* de les cerimònies religioses, i les altres podien portar altres ingredients com el llard o mantega, com s'ha vist anteriorment. Josep Gudiol (2012) cita Udalrico Bernardo, el qual diu que els monjos de Cluny durant la quaresma no podien menjar ni ous ni llet, i només pa, pomes o aquelles postres lleugeres que es fan en comprimir-se la farina amb el ferro que té lletres, anomenades *nebulae* pels qui parlen la llengua romànica i *oblatae* pels religiosos. Sovint es troba l'expressió de «neules de sucre», la qual cosa fa pensar que a vegades no portaven sucre.

Antigament les neules es penjaven del sostre del cor i de l'altar per decorar l'església. Segons Josep Gudiol (2012) és un costum molt antic que ja es feia al segle XIV. Per la seva banda, el folklorista Aureli Capmany (1978-1982, vol. 2, p. 134) explica que antigament per Nadal es decoraven les esglésies amb un enfilall de neules de tots colors i que es tallaven amb un cop d'espasa quan acabava el *Cant de la Sibilla* i tots els infants corrien a agafar-les.

El costum de decorar les esglésies amb neules s'estenia per tot el Principat de Catalunya i les Illes Balears. Actualment, encara ara trobem esglésies de Mallorca que guarneixen el seu interior amb uns llargs enfilalls de neules. Aquestes neules avui dia es fan de paper circular blanc i reproduïxen sanefes amb motius geomètrics o nadalencs. En un primer moment, havien estat fetes amb la mateixa



farina amb què s'elaboraven les hòsties de missa (*panem oblationis*), i per això encara ara s'anomenen *obles* o *neules de Nadal*. La primera referència escrita que hi ha sobre neules decoratives data del 1470. És un document en el qual els campaners d'Igualada es comprometen a enramar amb hòsties, banderetes i escuts l'església de la vila. Al segle xv també hi ha referències escrites de les partides per a la compra de neules i fil per guarnir la seu de la catedral de Barcelona. El costum va durar a Barcelona fins a l'any 1822, quan fou prohibit (Carrera, 2004). Sembla que les neules penjades en origen acomplien la funció de calendari religiós. S'instal·laven el quart diumenge d'advent i marcaven el temps que quedava per arribar a la quaresma. Les neules més grans eren les setmanes i les més petites, els dies. Cada dia s'enretirava una neula i d'aquesta manera els fidels que anaven a l'església podien saber quan temps quedava per al període d'abstinències quaresmals (Carrera, 2004).

Pel que fa a les neules cargolades, no se'n sap ben bé l'origen. Néstor Luján (1990, p. 107) afirma que van començar a ser cargolades al segle xiv. No menciona cap font i



FIGURA 25. L. Baugin (1610), *Nature morte aux gaufrettes ou Dessert des gaufrettes*, París, Museu del Louvre.

no dóna cap explicació, per això no podem confiar que això sigui cert. El que sí que es pot afirmar és que al segle xvii les neules ja eren cargolades, gràcies a les fonts iconogràfiques que ho corroboren. Exposem tres exemples de natures mortes del segle xvii en les quals s'identifiquen clarament aquests dolços. En els dos primers quadres

(figures 25 i 26) les neules apareixen cargolades i a l'últim (figura 27), en forma de teula.

La primera recepta de neules que trobem als receptoris consultats és a *Arte de repostería* de Juan de la Mata (1755, p. 128-129), el qual proposa tres receptes diferents: dues amb forma de teula, ja que afirma que «lo regular es al modo de teja», i una altra d'enrotllada, feta amb l'anomenat *palillo de suplicación*. A partir del segle xviii les neules apareixen sempre enrotllades. Juan de la Mata les anomena *barquillos de Flandes*, ja que eren molt habituals allà. El seu consum s'estenia per tot Europa com a dolç de tot l'any, mentre que a Catalunya és l'únic lloc en què s'ha mantingut la relació amb el Nadal.

El baró de Maldà testimonia el seu consum durant les festes de Nadal, el 21 de desembre de 1778: «En les festes de Nadal, en les botigues d'adroguers se venen torrons de diversos gèneros, que se mengen en les taules dels senyors i també en les de molts menestrals i d'altres persones per postres; i també provisions de neules sucades ab malvasia o vi blanc» (Amat, 1987). Al



FIGURA 26. T. Yepes (1650), *Dulces y frutos secos sobre una mesa*, Madrid, Col·lecció Arango.





FIGURA 27. J. van der Hamen (1622), *Bodegón*, Madrid, Museu del Prado.

segle XVIII no se suquen amb vi especiat com el piment, sinó amb vins dolços, molt més apreciats en aquesta època. Com assenyala el text, la producció de neules estava reservada als adroguers i confiters, ja que el seu procés de producció era força complicat i calia posseir uns aparells especialitzats, els neulers. Això podria explicar la manca de receptes de neules als receptoris històrics. Els adroguers i confiters elaboraven sobretot melindros, torrons i neules, productes dolços imprescindibles a l'època moderna segons l'historiador Albert Garcia i Espuche («Una ciutat d'adroguers», Garcia *et al.*, DL 2010, p. 18-108). N'hi havia de molts tipus com les neules de codony de sucre, plana, de préssec coberta, de préssec de sucre, de sucre, segons uns inventaris de les adrogueries de Barcelona en aquest segle.<sup>18</sup> El 1851, *El confitero moderno* ens dona diverses receptes de *barquillos*: de llimona, llet, borratxos, de França, amb aiguarent, d'Alemanya i de coco (Maillet, 1851, p. 76-80).

Els neulers eren unes eines que tenien forma de tenalla amb dos motlles circulars de ferro als extrems. Als plats rodons es disposava la massa de farina, després es tancaven i es posaven al foc. Hi havia neulers per fer neules planes i d'altres per fer oblies. La primera citació documentada relativa a uns motlles de ferro per fer neules data

del segle XI. S'esmenta en parlar d'un dolç que feien els monjos de Cluny (Bertán, «Adroguers i adrogueries: tot un univers d'objectes» a Garcia *et al.*, DL 2010, p. 182-214). Pel que fa a l'arqueologia, s'han conservat fins als nostres dies diversos exemples de neulers. Al Museu Episcopal de Vic se'n conserven uns quants exemplars. Convé destacar un neuler de ferro cisellat del segle XIV. Les seves plaques fan 22,5 cm de diàmetre. En una de les cares hi ha una gran flor flanquejada per una parella de galls, i envoltada per una orla decorativa de flors de lis o palmetes radials. L'altra cara conté, a l'espai central, un castell de tres torres encerclat per una orla intermèdia de losanges i una orla externa epigràfica,

que conté el nom del propietari de la peça: «Io son den Ramon Gavela especiaire de Perpenia» (figura 28).

Malgrat tractar-se d'objectes quotidians i bastos, els seus delicats gravats els converteixen en veritables objectes d'art. Normalment les orles epigràfiques dels neulers porten el nom del propietari, com en aquest cas, o altres inscripcions al·lusives a la persona que havia encarregat la peça. També són habituals les benediccions per a les persones que les consumien, com en el neuler de Pere de Besaucela, procedent de la Cerdanya, també al Museu Episcopal de Vic, en el qual es llegeix: «Qui manga la benedicció de Deu aura». Al Museu d'Història de Barcelona també es conserva un neuler datat del segle XV: els motlles de ferro presenten, en una cara, l'escut de la ciutat de Barcelona i una flor de lis, en l'altra.

Posteriorment, amb la industrialització, també es va mecanitzar l'elaboració de les neules i cap a principis del segle XX era difícil trobar algun lloc on s'elaboressin artesanalment. Un article de 1928 dedicat a les neules i els torrons comença dient: «Aún se conserva en Barcelona y otras poblaciones importantes de Cataluña, la antigua técnica de fabricación de barquillos que aquí llamamos "neulas"» (Escudé, «Barquillos y turrones», *Dulcería Artística e Industrial*, gener 1928, núm. 92, p. 3). En el mateix article ens diu que existien



FIGURA 28. Anònim (segle XIV). Neuler. Ferro cisellat i estampat amb motlle de 84 cm (dimensions plaques: 22,5 cm de diàmetre). Imatges extretes del web del Museu Episcopal de Vic.

*barquillers* ambulants que repartien als nens unes neules de forma cònica, mitjançant un sorteig amb una ruleta (Escudé, «Barquillos y turrónes», *Dulcería Artística e Industrial*, gener 1928, núm. 92, p. 3).

## QUADRE COMPARATIU DE CALENDARIS PASTISSERS

Si al primer bloc s'han analitzat les diades una per una, ara es vol analitzar el calendari en el seu conjunt. Per aquesta raó, s'ha comparat el calendari pastisser actual amb altres calendaris anteriors, a fi d'observar la seva evolució al llarg del temps: les seves continuïtats, les discontinuïtats, les noves incorporacions, etc. A més d'observar tots aquests canvis, es vol esbrinar les

seves causes, que han influenciat la configuració del calendari actual.

A causa de la inexistència de calendaris anteriors, s'han consultat fonts documentals dedicades als dolços festius, però que no es presenten en forma de calendari. Estan molt allunyades en el temps, però això ens permet tenir una idea orientativa de l'evolució dels dolços festius al llarg del segle xx. Les fonts utilitzades són les següents:

— *Llibret auca de la pastisseria*, editat el 1930 pel Forn de Sant Jaume, una de les pastisseries més famoses de la ciutat. Es tracta d'un recull, tal com s'afirma al pròleg, «del que la tradició ha imposat als aficionats a les llaminadures, per saber el que diada a diada prepara

el pastisser» (p. 2). Això ho fa amb forma d'auca tradicional, amb els dibuixos i les corresponents dedicatòries.

— *Guía del goloso*, editada pel Gremio Provincial de Pastelería de Barcelona el 1958. És una obra dedicada als dolços que es mengen en les festivitats al llarg de l'any.

— *Calendari pastisser 2012*, editat per la Federació Catalana de Pastisseria. És un calendari de format de taula que el Gremi de Pastisseria ofereix a tots els agremiats per tal d'informar-los sobre els seus productes.

A continuació es presenta un quadre comparatiu en què s'indiquen els dolços que es preparaven per a cada festivitat. Hi apareixen en vermell els dies festius, ja que van canviant al llarg del temps.

	<i>Llibret auca de la pastisseria (1930)</i>	<i>Guía del goloso (1958)</i>	<i>Calendari pastisser 2012</i>
1 de gener: Cap d'Any / Circumcisió de Jesús	Dolços en general	Pastís al·legòric o centre de bescuit en capes	Tronc de Cap d'Any
6 de gener: (diada de Reis)	<i>Gâteau des Rois</i>	<i>Tortell de Reis</i>	<i>Tortell de Reis</i>
17 de gener: Sant Antoni Abat	Tortell de Sant Antoni Abat	Tortell de Sant Antoni Abat	Tortell de Sant Antoni Abat
22 de gener: Sant Vicenç		Moles de Sant Vicenç	
25 de gener: Sant Pau	Tortell de Sant Pau	Tortell de Sant Pau	Tortell de Sant Pau
2 de febrer: la Candelera	Torróns i neules	Bombetes	Dolços en general
12 de febrer: Santa Eulàlia	Pastís de Santa Eulàlia	Pastís de Santa Eulàlia. Sabres de Santa Eulàlia	Dolços en general
14 de febrer: Sant Valentí		Pastís amb forma de cor	Cor de Sant Valentí
3 de març: Sant Medir		Tortell de massapà	
Dijous gras	Coques de llardons	Coques de llardons	Coques de llardons
Divendres de carnestoltes	Caramels		Pastís de carnestoltes
Dimecres de cendra	Peixos	Pastís de mantega, pastes seques i rebosteria	Bunyols de quaresma
9 de març: Santa Francesca	Centres de Santa Francesca i altres dolços	Centre de Santa Francesca	

	<b>Llibret auca de la pastisseria (1930)</b>	<b>Guía del goloso (1958)</b>	<b>Calendari pastisser 2012</b>
19 de març: Sant Josep	Crema, pastissos de nata i de crema i centres de tot tipus	Pastís del pare. Lioneses. Crema	Crema catalana amb melindros. Pastís del dia del pare
Divendres dels Dolors	Pastís Mare de Déu dels Dolors	Bunyols de vent de l'Empordà	Bunyols de quaresma
Diumenge de Rams	Fruita confitada i les gimbaletes per als palmons i les palmes	La fruita cristal·litzada i les gimbaletes per als palmons i les palmes	Tortell de brioix i massapà
Pasqua de Resurrecció	Bens i cristines, sars, crocants i mones fines	Mones de Pasqua	Mones de Pasqua
Dilluns de Pasqua	Peixos	Peixos	Mones de Pasqua
23 d'abril: Sant Jordi	Medalla de Sant Jordi	Pastís de Sant Jordi	Pastís de Sant Jordi
27 d'abril: Mare de Déu de Montserrat		Pastís de Montserrat	Pastís de Montserrat
1 de maig: Dia del Treball		Coques i ribots de Sant Josep Artesà	
1 diumenge de maig			Pastís de la mare
Pasqua de Pentecosta	Dolços en general	Mones cristines	
L'Ascensió	Dolços en general	Dolços en general	
25 de maig: Aplec del Caragol, Lleida			Pastís del caragol (Lleida)
Corpus Christi	Dolços en general	Caramels i bombons	
13 de juny: Sant Antoni de Pàdua		Coques de brioix amb cabell d'àngel i massapà per sobre. Pastís de milfulls	Tortell
23 de juny: revetlla de Sant Joan	Coca amb pinyons i cireres	Coca de revetlla	Coca de revetlla
24 de juny: Sant Joan		Dolços en general, especialment pastissos gelats	Coca de revetlla
28 de juny: revetlla de Sant Pere	Coca amb pinyons i cireres	Coca de revetlla	Coca de revetlla
29 de juny: Sant Pere		Dolços en general, especialment pastissos gelats	Coca de revetlla
10 de juliol: Sant Cristòfol	Medalla i pastes fines	Volants	Volants
16 de juliol: Mare de Déu del Carme	Dolços en general	Massini gelat	Massini i altres postres gelades
24 de juliol: revetlla de Sant Jaume	Dolços en general	Coques de revetlla	Coca de revetlla



	<i>Llibret auca de la pastisseria (1930)</i>	<i>Guía del goloso (1958)</i>	<i>Calendari pastisser 2012</i>
25 de juliol: Sant Jaume	Dolços en general	Dolços en general	Dolços en general
26 de juliol: Santa Anna	Dolços en general	Pastís de bescuit banyat amb almívar	Dolços en general
15 d'agost: Assumpció de la Mare de Déu	Dolços en general	Dolços en general	Dolços en general
30 d'agost: Santa Rosa	Dolços en general	Dolços en general	Dolços en general
31 d'agost: Sant Ramon	Dolços en general	Dolços en general	
8 de setembre: Nativitat de la Mare de Déu	Dolços en general	Braços de gitano	
11 de setembre: Diada Nacional de Catalunya			Pastís de la Diada
24 de setembre: Mare de Déu de la Mercè	Dolços en general	Pastís de la Mercè	Pastís Barcelona
27 de setembre: sants Cosme i Damià		Pastís honorífic	
4 d'octubre: Sant Francesc d'Assís	Dolços en general	Pastís de Sant Francesc	Dolços en general
12 d'octubre: Mare de Déu del Pilar	Dolços en general	Pastís de la Hispanitat	Dolços en general
15 d'octubre: Santa Teresa de Jesús	Dolços en general	Rovells de Santa Teresa i plomes de Santa Teresa	Dolços en general
1 de novembre: Tots Sants	Panellets	Panellets	Panellets
27 de novembre: Sant Josep de Calassanç		Bosses amb pastes seques	
1 de desembre: Sant Eloi		Martell de Sant Eloi	Martell de Sant Eloi
8 de desembre: la Puríssima Concepció	Dolços en general	Dia de la mare: pastís de la mare	
13 de desembre: Santa Llúcia	Dolços en general	Peces de Santa Llúcia	Tisores de Santa Llúcia
21 de desembre: Sant Tomàs	Torrans i neules		
24 de desembre: nit de Nadal		Torrans i neules i pastissos al·legòrics nadalencs	Tronc de Nadal
25 de desembre: Nadal	Torrans i neules	Torrans i neules i pastissos al·legòrics nadalencs	Torrans i neules
31 de desembre: Cap d'Any	Dolços en general	Pastís de Cap d'Any	Tronc de Cap d'Any

## Anàlisi de resultats

Si analitzem les diferents columnes del quadre, s'observa que hi ha continuïtats i discontinuïtats entre els calendaris pastissers. Primerament, cal precisar que, quan es parla de *diada pastissera*, es fa referència a un dia assenyalat que el Gremi de Pastissers considera com a dia d'especial consum de dolços, ja siguin especialitats concretes o dolços en general, en commemoració d'una festivitat. Així doncs, comptabilitzem, al calendari del 1930, quaranta diades; el 1958, quaranta-nou diades, i el 2012, trenta-vuit diades.<sup>19</sup> Pel que fa a les diades que tenen una preparació pastissera específica, l'any 1930 representen un 52,5 % del total de diades; el 1958, un 84 %, i el 2012, un 71 %. Totes aquestes preparacions específiques commemoren, ja sigui per la seva forma o pels seus elements simbòlics, la festivitat a la qual fan referència, i per tant el seu consum commemora la festivitat. Les diades pastisseres corresponen a diferents festes, que es poden classificar com segueix:

— Festes del cicle festiu cristià. Aquestes són les festes corresponents al cicle de Nadal, carnestoltes, quaresma i Setmana Santa i al cicle de la Mare de Déu. Són les festes tradicionals més celebrades i antigues, que acostumen a tenir un dolç associat, normalment de caràcter simbòlic i ritual. A aquests cicles podríem incloure la festa de Tots Sants i les revetlles de l'estiu. Precisament aquestes festes corresponen a les diades que han mantingut inalterades les seves especialitats pastisseres en els tres calendaris, que són les següents:

6 de gener (epifania): tortell de Reis

17 de gener (Sant Antoni Abat): tortell de Sant Antoni

25 de gener (Sant Pau): tortell de Sant Pau

Dijous gras: coca de llardons

Diumenge de Resurrecció: mona de Pasqua

23 de juny (revetlla de Sant Joan): coca de revetlla

28 de juny (revetlla de Sant Pere): coca de revetlla

24 de juliol (revetlla de Sant Jaume): coca de revetlla

1 de novembre (Tots Sants): panelles

25 de desembre (Nadal): torrons i neules.

Generalment, aquestes diades pastisseres són les més celebrades. Cal destacar que la gran majoria coincideixen amb dies festius, excepte el dijous gras, Sant Antoni Abat i Sant Pau, dels quals es percep un notable descens de seguiment de la festa, i per tant de consum de dolços.

No totes les festes del calendari tradicional s'han mantingut ni han continuat tenint els mateixos dolços associats. Les festes que tenen un correlatiu llaminer determinat, el 1930, són quinze diades; el 1958, són dinou diades, i el 2012 se'n compten setze. Encara que el nombre de diades es manté més o menys estable, aquestes no són les mateixes. Hi ha certes especialitats tradicionals que es perden, com els torrons de la Candelera, els peixos del dimecres de cendra i els del Dilluns de Pasqua o les cristines de Pasqua de Pentecosta. Per altra banda, el 2012 s'hi inclouen especialitats noves com el pastís de Cap d'Any i el de Nadal, que ja apareixen el 1958, el pastís de Carnestoltes i el tortell de Rams, que s'amplia a Catalunya en general.

— Festes del santoral. El pastisser Clovis escriu el 1928: «Algo muy bello, muy agradable, ha de ser eso de la santidad cuando el pueblo siente la comezón, el prurito de solemnizar todas las festividades con exquisitos productos de dulcería [...] y cada santo suele tener su género especial de dulce [...]» («Las festividades y el dulce», *Dulcería Artística e Industrial*, febrer 1928, núm. 94, p. 27). Antigament, als sants més destacats se'ls atribuïen poders curatius i protectors i el seu dia era força celebrat, normalment amb un àpat extraordinari en el qual el dolç ocupava un lloc especial. La llista de sants que commemora l'Església és molt extensa i varia segons els territoris. El santoral ha servit com a pretext al Gremi

de Pastisseria per crear noves especialitats, sobretot a partir de mitjan segle xx. En el calendari de 1930, hi ha sis especialitats dedicades a celebracions del santoral; el 1958 en trobem divuit, i en l'actual, vuit. La rellevància dels diferents sants és determinada per la seva advocació o el seu patronatge, i podem classificar-los en: patrons geogràfics, onomàstics i estamentals, encara que la gran majoria pertanyen a diverses categories alhora.

*Patrons geogràfics.* Són els sants que són patrons d'un país o una localitat. Serien els casos de sant Jordi i la Mare de Déu de Montserrat a Catalunya, santa Eulàlia i la Mare de Déu de la Mercè a Barcelona i la Mare de Déu del Pilar a Espanya. Durant el franquisme s'exalten, a més, les figures de sant Jaume i santa Teresa com a patrons d'Espanya. Sovint són dies festius ja que coincideixen amb la festa major local o nacional. Aquest tipus de festivitats tradicionalment no tenen associats dolços, i per això el Gremi de Pastisseria ha aprofitat per crear dolços en el seu honor. És el cas del pastís de Sant Jordi, el de Montserrat o el de la Mercè, que apareixen a partir del calendari de 1958; o el de Santa Eulàlia, desaparegut avui dia ja que la patrona principal actual és la Mercè. Així doncs, a mesura que canvien els patronatges, canvien a la vegada les especialitats pastisseres.

*Patrons onomàstics.* Fins als darrers anys, la celebració del nom del sant era una pràctica molt habitual i gairebé tan important com el dia de l'aniversari. Per celebrar els noms més populars i nombrosos entre la població, els pastissers van dissenyar pastissos especials en el seu honor. S'observa com pastissos com el de Santa Francesca, el de la Mare de Déu dels Dolors o el de Sant Francesc d'Assís actualment han desaparegut, segurament a causa del poc seguiment que tenien. Hi ha altres sants, importants pel nombre de persones que porten el seu nom, que no tenen un pastís específic, i els pastissers proposen aquests dies com a dies de

consum de dolços en general. Són dies com el de la Mare de Déu del Carme, el de l'Assumpció de la Mare de Déu, Sant Ramon o Santa Rosa. Tots són dies laborals, i, per tant, la celebració queda restringida a l'àmbit familiar, i només en aquelles cases en què hi ha algú que porta el nom del sant.

*Patrons estamentals.* Antigament tots els gremis i oficis urbans tenien una vinculació religiosa i se situaven sota l'advocació d'un sant determinat perquè els protegís. L'elecció d'un sant patró els proporcionava uns símbols identitaris que els diferenciaven de la resta d'oficis (Roma, «Festa patronal estamental» a Llopart *et al.*, 1989, p. 39). S'acostumava a escollir un sant que, durant la seva vida, hagués tingut algun tipus de relació amb l'ofici. Amb la revolució industrial i l'homogeneïtzació laboral, els gremis van desaparèixer i, amb ells, la majoria de patronatges estamentals. Els sectors més artesans sí que han mantingut els seus patrons, com a tradició i últim reducte del passat gremial. A això s'hi ha d'afegir el fet que la societat actual és laica i, per tant, molt descreguda de la protecció dels sants. Aprofitant els patronatges tradicionals de certs oficis, el Gremi de Pastisseria creà una sèrie de noves especialitats en el seu honor. Són pastissos que destaquen per la seva forma, en la qual recau el valor simbòlic, ja que al·ludeixen a un element iconogràfic del sant. La majoria d'aquestes especialitats es creen durant la dècada de 1950. En el calendari de 1958 apareixen tots els productes pastissers dedicats als sants estamentals, molts dels quals ja no s'elaboren avui dia, com ara els que es detallen a continuació:

*Moles de Sant Vicenç.* Patró dels vinaters. Es tracta d'un brioix amb forma de roda de molí, farcit de crema i nata, fent referència a un dels martiris de sant Vicenç, que va ser lligat a una roda de molí i llençat al riu.

*Sabres de Santa Eulàlia.* Brioix amb forma de sabre amb nata o massapà.

*Coques i ribots de Sant Josep Artesà.* Durant el franquisme, el primer de maig, Dia del Treball, va ser rebatejat amb el nom de dia de Sant Josep Artesà. L'especialitat d'aquest dia eren els ribots de Sant Josep, un milfulls tallat en forma de ribot de fuster i amb una peça de xocolata simulant un ganivet amb els encenalls també de xocolata. Aquest pastís fa referència a l'ofici de fuster de sant Josep.

*Volants de Sant Cristòfol.* Patró dels conductors. Es tracta d'un pastís de brioix farcit de massapà que simula un volant de cotxe.

*Pastís de Sant Cosme i Sant Damià.* Patrons dels metges. Pastís de brioix quadrat amb capes de mantega, trufa, nata o crema.

*Plomes de Santa Teresa.* Patrona dels escriptors. No es coneix la seva composició.

*Pastes seques per Sant Josep de Calassanç.* Patró dels mestres. És un dia festiu a les escoles. Era habitual que els nens oferissin bosses amb galetes o pasta seca als seus mestres en aquell dia.

*Martell de Sant Eloi.* Patró dels ganiveters i de la metal·lúrgia en general. Es tracta d'un pastís de brioix amb forma de martell i farcit de massapà.

*Peces de Santa Llúcia.* Patrona de les modistes i dels oficis d'agulla. Actualment s'elaboren les tises, un pastís de brioix amb forma de tises farcit amb nata o trufa.

La finalitat d'aquestes especialitats era que, amb el temps, esdevinguessin dolços tradicionals d'aquell dia i així augmentar el nombre de diades pastisseres del calendari. Si es compara el calendari actual amb el de 1958, s'observa que la gran majoria d'especialitats han desaparegut. Només se n'han conservat tres: els volants de Sant Cristòfol, el martell de Sant Eloi i les tises de Santa Llúcia. La causa del manteniment d'aquestes tres especialitats respecte de les altres no s'explica. Malgrat la seva continuïtat, són diades secundàries, que cauen en dies laborals, i moltes d'elles passen desapercebudes per a gran part de la pobla-

ció. Cal advertir, a més, que la gran majoria d'aquestes preparacions són similars pel que fa a la matèria i l'únic que canvia és la forma.

— Festes cíviques. Són festes d'origen recent en les quals es commemora un grup d'edat o un sector social determinat, fomentades sobretot per l'àmbit del comerç. És el cas del dia de la mare o el dia del pare, que originàriament eren festes civico-religioses i que amb el temps han esdevingut simplement cíviques, amb un rerefons consumista. De la mateixa manera que en les festes dels sants, el Gremi creà les especialitats corresponents, com el pastís de la mare o el del pare. Hi ha constància de la creació del *día de la abuelita* a mitjan dècada de 1950, per Domingo de Fuenmayor amb la col·laboració del Gremi de Pastisseria de Barcelona, el qual creà el *pastel de la abuelita*. Va ser instaurat en el dia de Santa Anna, mare de la Verge Maria i, per tant, àvia de Jesucrist. D'aquesta diada el 1958 es diu: «Apenas ya establecido [...] tiene ya solidez y dijérase que raigambre de tradición» (*Guía del goloso*, 1958, p. 77). Malgrat aquest comentari, la seva existència va ser purament anecdòtica i aviat va desaparèixer. En aquesta dècada, també s'incorporà la diada de San Valentí, festa dels enamorats originària dels Estats Units, i que, des de llavors, va anar imposant-se en el calendari festiu actual. El Gremi de Pastisseria aviat creà el pastís de Sant Valentí amb forma de cor. Com a novetat d'aquest any, apareix el pastís del caragol a les comarques de Lleida per commemorar l'Aplec del Caragol. Finalment, cal destacar que en el calendari de 1930 no hi ha cap dolç que commemori festes cíviques, mentre que el 1958 ja en trobem alguns que encara són vigents actualment.

— Festes institucionals. Són dies que commemoren algun fet històric important. Són dies festius i la majoria no tenen un pastís corresponent ja que no tenen significat tradicional ni popular. Hi ha una excepció, el pastís de la Diada,



creat per celebrar la Diada de Catalunya, amb una clara intenció simbòlica i d'expressió d'identitat nacional. El 1958 existia el pastís de la Hispanitat, un pastís amb la silueta de Colom que commemorava el descobriment d'Amèrica, el dia de la Hispanitat.

En resum, es mantenen les diades pastisseres en tots tres calendaris, i destaca un augment significatiu el 1958. No obstant això, es perceben certs canvis en les tipologies de diades. Diades tradicionals del calendari religiós com la Candelera o el Corpus s'han eliminat del calendari pastisser actual, però n'han sorgit d'altres com la Diada de Catalunya. Les festes del santoral actualment passen molt inadvertides, i per tant o bé s'han eliminat del calendari pastisser o bé els seus corresponents llaminers s'han deixat d'elaborar.

D'altra banda, s'han eliminat un bon nombre de festes religioses com Sant Vicenç, Sant Medir, Santa Francesca, Sant Josep Artesà, Pentecosta, Ascensió, Corpus Christi, Sant Ramon, Nativitat de la Mare de Déu, Sant Cosme i Sant Damià, Santa Teresa de Jesús i Sant Josep de Calasanç. Mentre que ha augmentat la popularitat de les festes cíviques i institucionals. Són dies com l'11 de Setembre, Diada Nacional de Catalunya, Sant Valentí o el dia de la mare. A més, cal destacar que els sants més importants actualment corresponen a patrons nacionals, i, per tant, la seva rellevància és més institucional que religiosa. Per tant, al llarg del segle xx s'experimenta un canvi en el tipus de festivitats i, de retruc, de les diades pastisseres, en detriment de les religioses i a favor de les laïques. No obstant això, les diades corresponents al cicle festiu cristià s'han mantingut i són les més celebrades.

A partir de 1958 hi ha una tendència a elaborar dolços honorífics per cada festivitat. Respecte als dolços corresponents a les celebracions del santoral, aquests són inferiors als del cicle tradicional, excepte el 1958, amb divuit espe-

cialitats diferents, gairebé el mateix nombre que les especialitats tradicionals. Molts d'aquests dolços del santoral estaven destinats a commemorar els sants onomàstics, i eren força celebrats en l'àmbit domèstic. Actualment, amb la pèrdua de religiositat de la societat, els sants no se celebren tant, i per això moltes d'aquestes diades pastisseres han perdut el seu valor. Moltes de les seves especialitats s'han deixat d'elaborar, però les diades es continuen indicant al calendari com a dies de «Dolços en general». Pel que fa als dolços referents a patrons estamentals, que gaudiren d'un gran auge el 1958, actualment n'han desaparegut tots excepte tres: els volants de Sant Cristòfol, el martell de Sant Eloi i les tisoires de Santa Llúcia. Paral·lelament, els dolços commemoratius de festes cíviques i institucionals no apareixen fins al 1958, la qual cosa respon al procés de secularització del calendari en aquesta època.

Finalment, cal destacar que hi ha un aspecte molt important que no queda reflectit en els calendaris: el nombre de consumidors d'aquestes preparacions. Encara que una diada pastissera aparegui assenyalada en el calendari pastisser no vol dir que sigui seguida i, en el pitjor dels casos, coneguda per la població en general. Els graus de seguiment no es poden mesurar amb aquestes fonts, ja que aquests calendaris actuen com a divulgadors dels productes del sector pastisser. Un bon exemple es troba al *Llibret auca de la pastisseria* de 1930. Si ens fixem en els dibuixos de l'auca, ens adonarem que tots els personatges van elegantment vestits. Aquests dibuixos són un reflex del públic del sector pastisser en aquells anys, públic exclusivament burgès i de classes benestants. Per tant, aquestes tradicions pastisseres només eren seguides per un sector molt concret de la població i, per tant, no reflecteixen realment la repercussió social d'aquestes diades. Actualment, no tots els dolços apareguts al calendari tenen el mateix seguiment, ja

que el nombre de diades que tenen una repercussió més gran és molt inferior al nombre de diades presentades al calendari. Per exemple, la popularitat del tortell de Sant Pau és molt inferior a la del tortell de Reis, i aquesta diferència no queda plasmada al calendari.

Normalment, les diades pastisseres menors no tenen una especialitat concreta, ja que no sortiria rendible, i s'indiquen com a dies de dolços en general. S'observa que diades que actualment han perdut els seus corresponents dolços es mantenen al calendari actual com a diades secundàries. N'hi ha d'altres, com el tortell de Sant Antoni, que s'han mantingut vigents, però que la seva incidència és mínima, i pot ser que es mantinguin pel seu valor tradicional.

En conclusió, el calendari pastisser ha anat canviant al llarg de temps en correlació amb els canvis del calendari festiu. No obstant això, hi ha una sèrie de diades pastisseres que s'han mantingut inalterables al llarg de tot el segle: són les especialitats corresponents al cicle festiu tradicional. Algunes d'elles, fins i tot, tenen un origen secular, tal com s'ha demostrat en l'anàlisi històrica de les diades. Arribats a aquest punt ens podríem preguntar: quines són les causes d'aquesta continuïtat i, alhora, què ha produït els canvis i la desaparició de certes diades? A continuació, es presenten uns possibles factors que haurien influenciat l'evolució del calendari pastisser.

## CONTINUÏTATS I CANVIS EN ELS CALENDARIS PASTISSERS

Actualment, la percepció que tot canvia ràpidament, fins i tot en l'àmbit cultural, remarca la nostra actualitat. Les festes, com a manifestacions socials i culturals, canvien al llarg del temps, i per tant els elements canvien amb elles (Prat i Contreras, DL 1984, p. 42 i 133). No obstant això, existeixen alguns dolços festius que es mantenen inalterables al llarg del temps. A conti-

nuació, s'intentarà destriar alguns dels factors que explicarien les continuïtats i les discontinuïtats de les diades pastisseres més rellevants.

### Canvi en el calendari festiu

Com ja hem vist anteriorment, el calendari pastisser va intrínsecament lligat al calendari festiu, en tant que commemora amb dolços determinats la celebració d'aquell dia. Quan ens referim al calendari festiu, podem fer referència a diferents conceptes ja que la paraula *fiesta* és polisèmica i s'utilitza tant per definir la suspensió del temps laboral com per al culte religiós, la celebració de cerimònies públiques o el divertiment (Prat i Contreras, DL 1984, p. 42). Aquesta paraula té un altre significat segons la litúrgia cristiana: dia de devoció o dia consagrat al servei de Déu, en el qual es commemora esdeveniments divins que cal recordar i honorar.

Els dies festius, pel seu caràcter sagrat o commemoratiu, estan dedicats al descans i al lleure, i tenen unes característiques que els diferencien de la resta de dies ja que trenquen la rutina laboral. Aquesta diferenciació es dona també en els àpats festius, ja que són molt més rics i especials que els àpats diaris. Els dies festius marquen el temps fixat en un any i converteixen el temps laboral, lineal i històric, en temps festiu, cíclic i tradicional (Cardini, 1984, p. 101).

El calendari festiu tradicional es basa fonamentalment en el calendari litúrgic cristià, constituït, d'una banda, pel calendari solar romà i, de l'altra, pel calendari lunar jueu. Es troben nombroses festes del calendari romà que coincideixen en data i en significacions amb algunes de les festes del calendari cristià. L'exemple més clar es troba en les *Saturnals*, les festes del solstici d'hivern en honor de Saturn, déu de l'abundància i la felicitat. Aquestes festes són un clar precedent del nostre cicle nadalenc, caracteritzat alhora per la joia i l'abundància en el menjar i el beu-

re. Respecte al calendari jueu lunar, aquest ha influenciat el nostre cicle pasqual, ja que coincideix amb la festa de la primavera, vinculada a la collita de la civada i, posteriorment, amb l'alliberament del poble jueu dels egipcis. Aquest sincretisme en la formació del calendari cristià es pot explicar de la manera següent. Quan el cristianisme s'imposà, l'Església va voler eliminar els cultes pagans, sovint lligats a cultes de caràcter agrari i fecund, però molts d'ells estaven tan arrelats que va esdevenir una tasca impossible. Van optar, doncs, per assimilar i reinterpretar els cultes pagans i adaptar-los al cristianisme. Així es col·locaren les festivitats més importants coincidint amb les festes paganes per facilitar la seva adaptació. Aquest seria el cas dels solsticis d'hivern i d'estiu, dates amb gran significació ritual en les societats agrícoles, en què col·locarien Nadal, el naixement de Jesús, i Sant Joan Baptista, naixement del profeta i baptista de Jesucrist.

Respecte al calendari litúrgic cristià, aquest combina les festes commemoratives de la vida de Crist, mòbils i fixes, i les dels sants, totes fixes. Es basa en dos cicles principals, que són el cicle de Nadal i el de Pasqua, ambdós fruit de tradicions anteriors. El santoral, és a dir, la llista de sants honorats per l'Església catòlica, se situa en dates concretes aprofitant, com ja hem explicat, elements populars precristians, sobretot relacionats amb els cicles de la natura. En un primer moment es commemoraren els apòstols, evangelistes i altres personatges bíblics. A poc a poc, la llista s'ha anat ampliant, afegint-hi alguns màrtirs, bisbes i representants de la vida monàstica, que representen patrons gremials, nacionals o locals. Davant la proliferació de festes de sants, d'abast universal, el 1969 el Concili Vaticà decretà una reforma del calendari. A més, trobem el cicle de la Mare de Déu, que commemora els esdeveniments més importants de la vida de Maria i que tenen una data fixa. A més de

les festivitats religioses, hi ha altres festes institucionals, de commemoració d'un fet històric, amb l'objectiu de fomentar el caràcter patriòtic i identitari ja sigui a escala nacional, regional o local.

Tradicionalment, el calendari festiu depenia, a més, del cicle estacional. Fins fa poques dècades, les societats eren majoritàriament agràries i ramaderes i organitzaven el seu temps segons les diferents activitats del camp, les quals depenien dels fenòmens naturals de cada època de l'any. Així, es comptava l'any des dels inicis de la preparació del camp fins a la recol·lecció, amb un període de descans entremig. El cicle ramader es dividia generalment en dos períodes, el de muntanya i el de plana; mentre que existeix un tercer cicle, el pesquer, en el qual la primavera i l'estiu destaquen perquè són els mesos de més feina. Les festes populars agrícoles provenen d'antics rituals propiciatoris, ja fossin destinades als déus pagans com als diferents sants o mares de Déu. Així, el calendari cristià va saber situar estratègicament el seu santoral en el marc del calendari laboral, és a dir, de les feines del camp, ramaderes o pesqueres. Alhora aquestes activitats queden projectades en les creences i festes populars a les quals se'ls atorga transcendència i significació. A més, gran part de les festes majors i les fires coincideixen amb el final dels períodes de sembra i collita, a mitjan agost.

Malgrat que el calendari festiu és força estable, s'ha anat modificant al llarg dels segles. Al segle XVIII es començà a donar una tendència progressiva a reduir els dies festius. La raó principal d'aquesta reducció va ser augmentar la producció i controlar el poble. Les autoritats percebien la festa com una amenaça, ja que era un moment de descontrol i pèrdua de l'ordre establert; i per això, com menys festes hi hagués, millor (Cardini, 1984, p. 71). Alhora s'augmentava el temps de treball i disminuïa l'ociositat, la qual cosa era vista com a útil i beneficiosa segons la mentalitat burgesa

i productiva de l'època. La reducció de festes continuà amb la revolució industrial, la qual provocà que el calendari es regís cada cop més pels ritmes laborals i no tant pels ritmes festius tradicionals.

D'aquesta manera, l'economia agrícola que *ritmava* l'any esdevé *obsoleta* en les societats industrials i urbanes. Apareixen conceptes nous desnaturalitzats com *cap de setmana* o *vacances*. Les festes que en l'economia agrícola estructuraven un calendari i que es basaven en mites naturals, amb el canvi d'economia productiva, cada cop estan menys condicionades i menys caracteritzades per aquesta economia. Així doncs, les festes no esdevenen anacròniques (*Fòrum Barcelona Tradició: Festa i ciutat*, 1998, p. 71), sinó que s'adapten al nou context socioeconòmic i laboral.

Ahora el canvi del calendari festiu també és causat per la progressiva secularització de la societat que es dona al llarg del segle xx, sobretot a partir de 1970. Amb la pèrdua de religiositat de les festivitats, els dies festius esdevenen simplement dies no laborables i buits de significat. Com alguns autors han apuntat, s'ha substituït el temps festiu per altres tipus de temps amb un sentit lúdic. Com a conseqüència directa d'aquest fet, s'intensifica la reducció i la mobilitat dels dies festius per concentrar-los en certs períodes de l'any a conveniència del calendari laboral. D'altra banda, l'augment de festes de caire institucional o civil ha provocat l'eliminació de festes religioses per tal de mantenir el nombre de dies festius al calendari anual. És el cas de la supressió de dies festius com l'Ascensió, Sant Pere o el Corpus arran de la incorporació del dia de la Constitució o la Diada Nacional de Catalunya.

La modificació dels dies festius és un factor molt influent en el seguiment d'una diada pastissera. Al quadre comparatiu dels calendaris pastissers, observem que els dies festius, escrits al quadre en vermell,<sup>20</sup> varien d'un calendari a un

altre. Existeix una correlació entre les diades pastisseres i els dies festius, no tant pel nombre d'especialitats, sinó pel grau d'incidència d'aquests. I, a la llarga, en la seva desaparició o continuïtat. Així doncs, els dolços tradicionals més consumits actualment se situen o bé en dies festius o bé en cicles vacacionals com la Setmana Santa (bunyols, tortell de Rams, mona de Pasqua) o les vacances de Nadal (torrons, pastís de Nadal i pastís de Cap d'Any, tortell de Reis). D'altra banda, veiem com les diades pastisseres que han deixat de ser dies festius han desaparegut o han perdut molta importància. És el cas de les diades de Sant Josep, Sant Pere i Sant Jaume, que, des que són dies laborals, ja quasi no se celebren. S'indiquen encara en el calendari pastisser, però la seva repercussió real és ínfima. Hi ha casos més extrems com el de la Pasqua de Pentecosta, l'Ascensió o el Corpus, que, des que són dies laborals, han desaparegut directament del calendari pastisser. Els dies festius són dies que trenquen la rutina laboral i permeten reunir tota la família. El caràcter socialitzador dels aliments festius queda plasmat en aquest resultat. Si una diada pastissera cau en diumenge és molt probable que augmenti el nombre de vendes, ja que és una ocasió per reunir-se i fer un àpat extraordinari. Aquesta tendència ha estat observada pels pastissers i, sovint, especialitats pròpies d'un dia laboral les traslladen al diumenge per tal d'incrementar les vendes, sense tenir en compte, doncs, l'especificitat de la diada. És el cas, per exemple, de les coques de llardons de dijous gras, ja que, molt sovint, s'allarga la seva elaboració fins al diumenge.

Antigament, els dolços festius eren paupers, a més, per la disponibilitat de productes en cada moment de l'any. Així doncs, no és casualitat que els panellets i els torrons es facin amb ametlles, un cop recollides a finals d'agost, o que la crema es faci amb llet i ous a mitjan març, quan les gallines

ponen més ous. Actualment, però, amb els cultius intensius i els canvis tecnològics, el cicle anual ha perdut el seu significat ja que es pot disposar de qualsevol aliment durant tot l'any.

No obstant això, el calendari pastisser respecta l'estacionalitat dels dolços a partir del calendari festiu. Com les diades pastisseres són molt pocs dies l'any, s'han incrementat els períodes de consum de certs dolços per tal d'augmentar-ne les vendes. Així doncs, no és estrany trobar torrons el mes de novembre i bunyols al carnaval. Fins i tot podem trobar les cada cop més freqüents rebaixes de torrons i de mones un cop han passat les diades tradicionals, però sempre respectant en gran mesura la seva estacionalitat.

### El valor del dolç

La valoració fisiològica del dolç és innata a l'ésser humà (Fischler, 2001, p. 275). Estudis experimentals demostren l'atracció pel gust dolç ja en els nounats. El dolç és valorat pel seu bon gust així com per provocar satisfacció i plaer. No és estrany, doncs, que en celebracions festives, moments d'oci i alegria, en què es gaudeix del plaer de menjar i beure, el dolç resulti un element indispensable. El sucre, com a principal expressió del dolç, ha estat fortament valorat al llarg dels segles, no només per les seves característiques fisiològiques, sinó perquè durant molts segles va ser un indicador d'estatus i de poder. Durant l'edat mitjana i bona part de l'època moderna, el sucre era un producte de luxe al qual només podien accedir les elits. Cap a mitjan segle XIX, amb el descobriment de l'obtenció de sucre de la remolatxa, van abaixar-se els costos i es convertí en un producte a l'abast de tothom. Aquest fet provocà la pèrdua de significació simbòlica de poder del sucre, malgrat que continuà sent valorat pel seu bon gust i vinculat a les celebracions.

A partir de la segona meitat del segle XX, als països occidentals, s'ha anat creant un discurs mora-



litzador entorn dels excessos alimentaris. Aquest discurs és una conseqüència de l'abundància alimentària que caracteritza aquests països, resultat de la industrialització del sector agroalimentari. Aquesta nova moral va lligada al nou ideal de bellesa que apareix sobretot a partir dels anys setanta, en el qual un cos bell és un cos prim. Al mateix temps, estudis mèdics demostren els efectes nocius que té el consum de sucre i la seva relació amb nombroses patologies del nostre temps: obesitat, diabetis, malalties cardiovasculars, etc. Des dels mitjans de comunicació i els programes de salut pública es llança un discurs nutricional a favor d'una dieta equilibrada i saludable i en contra del consum de dolços i greixos. En aquest context, els productes pastissers, rics en greixos i sucre, es perceben com a nocius i el seu consum produeix culpabilitat i por a engreixar-se o a posar-se malalt. Per tant, el significat del dolç, que fins ara denotava sentits positius, des de fa pocs anys expressa sentits negatius. No obstant això, l'únic ús legítim del dolç és en el context festiu i, per tant, social, ja que per costum s'han consumit dolços en aquestes circumstàncies (Fischler, 2001, p. 301). Aquest ús del dolç en les festes sovint es personifica en forma de pastissos commemoratius.

A la segona meitat del segle xx, el fenomen de la industrialització agroalimentària, la millora en els transports i l'obertura del mercat espanyol comportaren l'augment de la producció i el seu abaratiment i, amb el temps, la difusió massiva de productes agroalimentaris, especialment dolços. Aquesta tendència ha augmentat cada cop més i avui dia podem comprar infinitat de dolços qualsevol dia de l'any, i a preus mòdics. No només augmenta la disponibilitat de productes dolços, sinó que el seu abaratiment fa augmentar el nombre de consumidors. Antigament els àpats festius es caracteritzaven perquè la gran quantitat i qualitat dels aliments els feien esdevenir extraordinaris. Però

aquesta excepcionalitat es perd en una societat industrial caracteritzada per l'abundància de béns de consum, sobretot alimentaris. Aquesta enorme disponibilitat fa perdre el valor del producte, en aquest cas pastisser, abans reservat per a ocasions especials i que actualment podem consumir-lo amb qualsevol pretext. Fins fa uns cinquanta anys, hi havia el costum a Barcelona, sobretot entre el sector burgès, de finalitzar el dinar diumenge amb un tortell. Aquest costum perd el seu sentit específic quan trobem tortell cada dia a la pastisseria. D'aquesta forma, els productes pastissers deixen de tenir un caràcter d'excepció i esdevenen aliments quotidians.

No obstant això, a la pràctica, els productes pastissers no són de consum quotidià, i continuen reservant-se a ocasions festives. El que han canviat són les raons d'aquesta restricció. Si antigament la causa del consum limitat de dolços era la falta de disponibilitat i sobretot l'alt cost dels seus ingredients, actualment és a causa de la por a engreixar-se o a caure malalt. Per tant, s'ha viscut un canvi en els valors socials dels aliments i l'exemple dels productes dolços és força significatiu. Així doncs, la *diabolització*<sup>21</sup> de la pastisseria ha provocat que el seu consum quedi restringit a les ocasions festives familiars i a les festes tradicionals en les quals el dolç té un rol destacat.

### Alimentació i festa

El consum ritual d'aliments és un component important, en alguns casos, essencial, de les festes i celebracions. El menjar forma part de la diversió, oci o festa, o és una diversió en si mateix. Així doncs, l'àpat col·lectiu és un element indispensable de la celebració d'esdeveniments festius, tal com expressa el refrany català: «Festa sense menjar, festa no fa». La principal funció de la festa és socialitzadora i comunicativa (Antebi i Pujol, 2008, p. 18) i, per tant, els àpats associats a aquesta també contribueixen a aquesta funció. L'acte de compartir els ali-

ments i consumir-los col·lectivament, ja sigui en un grup familiar o extrafamiliar, fonamenta la interacció social. Tal com afirma Jesús Contreras, «la comida constituye un medio universal para expresar sociabilidad y hospitalidad» (Contreras i Gracia, 2005, p. 78).

Antigament, en molts pobles de Catalunya, hi havia el costum de repartir bocins d'un mateix pa o coca a tots els membres de la comunitat com a senyal per convidar-los a la festa major i com una demostració de cohesió comunitària i d'acceptació. Hi ha expressions com *castanyada* i *torronada* que no només signifiquen una menja de castanyes o torrons, sinó que porten implícit el caràcter col·lectiu en la seva definició.

Les festes es caracteritzen per trencar la rutina, i, per tant, l'àpat de festa ha de ser diferent del menjar quotidià. Normalment se serveixen aliments molt desitjats, ja sigui per escassos, per l'elevat cost o perquè requereixen una preparació més complexa. La quantitat també és força més abundant que les racions habituals i el que acostuma a prevaldre és el plaer de menjar. Per aquesta raó, els àpats de les festes tradicionals inclouen aliments considerats de luxe, com volateria o marisc. Tradicionalment, les postres dolces eren considerades un luxe i, per tant, el seu consum es restringia a ocasions festives. Així doncs, les postres dolces són un tret distintiu dels àpats festius que els distingeixen dels àpats ordinaris.

A vegades, però, no es consumeixen aliments especials, sinó que se'n mengen d'altres que podrien resultar d'ús quotidià, però que adquireixen un valor, un significat en menjar-los en aquella data. És el cas dels bunyols o la crema, que s'elaboren tot l'any, però que el seu consum es relaciona especialment amb els períodes de quaresma o amb la diada de Sant Josep. Això es deu al fet que a aquests aliments se'ls atorga un sentit simbòlic que els fan indispensables en el desenvolupament de la festa. N'hi

ha d'altres, com els torrons, per exemple, que són aliments que per les seves qualitats expressen la festivitat, ja que el seu consum es reserva per a aquesta festivitat.

El menjar de festa acostuma a ser fixat, ritualitzat i es manté al llarg del temps, ja sigui per la seva exclusivitat o pel seu valor simbòlic. La majoria de les festes tradicionals són d'origen religiós i, per tant, els seus elements estan vinculats a aquesta religiositat. En aquest context, als aliments se'ls atribueix significats i simbologies relacionats amb rituals religiosos. Joan Prat afirma que la festa és un fenomen essencialment simbòlic i, per tant, els elements mengívols associats a aquesta també ho són (Prat i Contreras, DL 1984). Els dolços festius sovint són restes d'antics pans rituals, de tradició precristiana, que s'oferien a les divinitats agrícoles com exvots, o bé es menjaven solemnement per garantir i propiciar la fertilitat dels camps (Violant, 1979, p. 321). Aquestes pràctiques van sobreviure al cristianisme, readaptant-les al nou dogma, i moltes han arribat fins als nostres dies. Això explicaria la forma circular de les coques de Sant Joan o de les de Nadal, que simbolitzaven el Sol en els dos solsticis, o les primeres mones de formes diverses, derivades de panets votius amb formes antropomòrfiques i zoomòrfiques, segurament persistències de sacrificis simbòlics precristians.

En definitiva, tots són pans o coques de pasta de pa, ja que el pa era l'aliment principal de l'alimentació. Joan Amades afirma que els panellets, coques, tortells, bunyols, etc. «segons l'etnografia tenen un sentit sacramental, com tota l'altra pastisseria tradicional feta amb farina, pròpia de diades assenyalades» (1982-1983, vol. 5, p. 613). Per tant, que els aliments rituals antics fossin de pa no era casual, ja que eren ofrenes i exvots oferts a les divinitats agrícoles i fecundants, autors de la crescuda de les collites i que permetien menjar als homes. Aquests pans rituals, pel seu caràcter extraordinari, sovint eren enri-

quits amb ous, mel, sucre i aromes. Els supervivents d'aquestes preparacions serien les actuals coques i tortells, molt d'aquests vinculats a certes festivitats d'origen agrari.

Posteriorment, es troben els aliments amb atribucions màgiques i curatives atribuïts a la benedicció d'un sant. Seria el cas dels antics panets de Sant Antoni, amb virtuts terapèutiques per a animals i homes, o els pans de Sant Blai, que curen el mal de coll, o els pans de Santa Àgata, per als pits de les dones. Segons Violant i Simorra (1992, p. 220), molt sovint es reservava un bocinet del pa o tortell com a cosa divina i profilàctica i es llançava al camp; i, per tant, era una ofrena molt antiga, precristiana, íntimament lligada amb els esperits fecundants de la terra. D'altra banda, l'ofrena i el repartiment de pans, coques i tortells entre els assistents dels oficis religiosos importants, com la missa del gall, eren pràctiques molt habituals a la Catalunya antiga, com a símbols de cohesió i enfortiment dels lligams socials.

En el context catòlic, les festes més celebrades van precedides d'un període de dejuni o abstinència. Així, l'àpat festiu esdevé molt important, ja que representa el retorn de tot allò prohibit i és celebrat amb abundància i opulència. Seria el cas de la volateria reservada per al Nadal i, en les postres, els torrons i massapans, d'alt cost econòmic, després del dejuni d'advent.

En conclusió, els dolços vinculats a les festivitats religioses, ja sigui tant per la seva singularitat com per la seva càrrega simbòlica, són considerats elements d'identitat religiosa i cultural. Actualment, amb la secularització de la societat i la consegüent laïcització de les festivitats, el sentit original dels dolços rituals s'ha perdut. Tanmateix, això no ha impedit la seva continuïtat, ja que els àpats festius actuen alhora com a ritus de comunió i sociabilitat.

### **Tradició i identitat**

Com s'ha explicat anteriorment, la laïcització de les festivitats del ca-

lendarí ha comportat la transformació o la pèrdua de certes festes. Pel que fa als dolços festius, aquests es continuen consumint àmpliament a cada diada, malgrat el desconeixement del seu significat original.

El fet que cada diada de Tots Sants, des que tenim memòria, hàgim menjat panellets (i només els mengem aquest dia) en una gran festa col·lectiva fa que cada any ho continuem fent «per tradició». Així doncs, el fet de repetir aquesta pràctica cíclicament, generació rere generació, fa que quedi fixada en acció col·lectiva (Grau, 2000) i que s'identifiqui ràpidament com un signe de pertinença ètnica.

Quan parlem de la identitat alimentària d'una comunitat, els primers plats que ens vénen al cap són aquells festius. Això es dona perquè són els plats més fàcilment recordats, ja que s'associen a un espai i a una data concreta, identificats per tots els individus del grup. A ningú se li acudiria menjar torrons per la revetlla de Sant Joan o celebrar la Pasqua amb panellets. Sobre aquest fet, un tal pastisser Clovis afirmava el 1928: «Justo es reconocer que la crema, fuera de la festividad de San José, nos parece un plato vulgar, que no llega a causarnos el más pequeño entusiasmo. Ahí están los buñuelos de viento de la Cuarema. Fuera de ella, a nadie interesan y a pesar de ello es lógico confesar que tan sabrosos son los buñuelos en un tiempo como en otro. Es la tradición que nos gobierna e influye en nuestro paladar, de la misma manera que nos obliga por Navidad a comer turrones y barquillos, y a dejar las tortas para San Juan» («Las festividades y el dulce», *Dulcería Artística e Industrial*, febrer 1928, núm. 92, p. 27).

Un cop perdut el simbolisme original, la tradició esdevé la raó de la continuïtat del consum de dolços festius. Aquests pateixen un procés de resimbolització en el qual els dolços festius passen de formar part de rituals religiosos a convertir-se en símbols d'identitat cultural o fins i tot nacional. Gràci-

es a la singularitat dels dolços festius i el ritual que els envolta, es perceben com a símbols de catalanitat. Jesús Contreras (1998) afirma que «la catalanidad no vino dada por la tradición que continuaban sino también, y sobre todo, porque habían sido percibidas como fiestas “catalanas”». Les festes, i els seus elements, que havien estat considerades catalanes, continua Contreras, eren «aquellas expresiones con una mayor dosis de ritualización y de condensación simbólica, (las cuales) pueden fácilmente convertirse en manifestaciones inconscientes y generar sentimientos identificatorios».

Al llarg del segle xx, i sobretot a partir de les dècades de 1960 i 1970, es dona un moviment generalitzat i uniformador en els països occidentals, com a conseqüència de la industrialització i urbanització massiva i l'expansió de l'economia de mercat i la societat de consum. Tots aquests elements suscitaven la desaparició de les pràctiques locals de caire tradicional. El procés homogeneïtzador dels models econòmics, socials i culturals, que es dona encara actualment, ha produït l'aparició d'una consciència general de pèrdua d'identitat i la consegüent necessitat de protegir les tradicions com a trets distintius identitaris.

En el cas de Catalunya, a aquest procés homogeneïtzador s'hi ha d'afegir el fet que durant el franquisme moltes de les manifestacions populars catalanes van ser prohibides i reprimides. Per aquesta raó, a finals dels anys setanta, en el període de transició democràtica, aparegué una voluntat de recuperació de les festes oblidades durant el franquisme per part de les institucions i de la població en general. Es van engagar iniciatives des de diferents espais com ateneus, associacions de veïns, mercats municipals i sobretot a les escoles, promogudes des del Departament d'Educació.<sup>22</sup> La finalitat d'aquesta recuperació no era pel seu caràcter original, sovint religiós, sinó perquè eren percebudes com a manifestacions de la identitat catalana.

La concepció d'aquests dolços com a «típicament» catalans provoca un problema sobre la seva especificitat real. El calendari popular festiu està força generalitzat a tots els països del litoral mediterrani de religió catòlica (Gaignebet citat a Prat i Contreras, DL 1984, p. 26), i, per tant, els seus components simbòlics presenten freqüentment moltes semblances. És el cas dels panellets, fàcilment assimilables als *dolci dei morti* sicilians, tant per la seva composició com per la festa en la qual es consumeixen. Les mones cristines es poden trobar a Còrsega, França i Castella durant la Pasqua, mentre que els torrons s'estenen per Nadal en molts indrets d'Europa. És molt difícil situar l'origen d'aquestes preparacions i mesurar les seves influències ja que, en algun casos, poden aparèixer en dos llocs diferents en el mateix moment. Per tant, en paraules de Llorenç Millo, «no es pot ni idealitzar ni sobredimensionar la identitat ni el tipisme ja que, sovint, l'especificitat és un fals miratge» (citat a Fàbrega, 2000, p. 122). D'altra banda, això no perjudicaria que el calendari pastisser es consideri un element d'identitat catalana ja que, com afirma Jesús Contreras, «la identidad (culinaria) es una cuestión antes de voluntad y afirmación cultural que no de características de exclusividad reales» (Contreras i Gracia, 2005, p. 249).

Actualment, tant la tradició com la identitat nacional donen un valor afegit al producte i la seva implantació respon a interessos econòmics i comercials. Per exemple, menjant panellets no només obtenim satisfacció pel seu bon gust, sinó que consumim tradició i catalanitat. D'aquesta manera, la tradició esdevé un objecte de consum que es pot comercialitzar. Veient com la tradició funciona tan bé en el màrqueting dels productes pastissers, des del Gremi de Pastisseria s'ha volgut idear noves especialitats per a ocasions concretes amb la intenció de crear tradició i així augmentar les oportunitats de con-

sum dels seus productes. Però el que s'ha comprovat en la comparació dels calendaris<sup>23</sup> és que és molt difícil inventar-se una nova diada pastissera i que perduri en el temps.

## CONCLUSIONS

En conclusió, no s'ha trobat una resposta definitiva a la hipòtesi inicial al voltant de la qüestió: què és el que mou la gran majoria de la població a comprar un pastís determinat en un cert dia?

Pel que fa al primer dels objectius plantejats, és a dir, establir les arrels històriques dels dolços del calendari pastisser, s'ha aconseguit datar en gran mesura els dolços festius del calendari pastisser. Ja al segle xix es pot establir una relació directa entre els dolços i les festivitats a les quals commemoren. Cal tenir en compte, a més, que molts d'aquests dolços tenien funcions simbòliques i rituals d'origen grecoromà, sovint desdibuixades pel temps i que posteriorment s'adaptaren a la litúrgia cristiana.

S'ha pogut testimoniar la seva presència en els principals receptaris històrics catalans; alguns d'aquests dolços ja apareixen al *Llibre de Sent Soví* de 1324. No obstant això, la recerca històrica a partir dels receptaris és massa limitada. S'ha de tenir present que els receptaris històrics mostren realitats molt concretes, com la de l'aristocràcia, i no representen la realitat alimentària d'una època històrica concreta. Per tant, el fet que un dolç determinat aparegui recurrentment als receptaris o que no hi aparegui no significa que tingui una presència abundant a la seva època. Caldria, doncs, consultar altres tipus de fonts com són els llibres de memòries, obres costumistes, inventaris de productes, etc.

Pel que fa a la comparació del calendari pastisser en el seu conjunt, s'ha pogut constatar que es manté pràcticament igual durant tot el segle xx. S'ha vist com els canvis (les desaparicions i les incorporacions) de diades pastisseres



depenen directament del calendari festiu de cada moment. A mesura que s'avança al llarg del segle xx, s'aprecia una progressiva secularització de la societat que afecta la concepció de les festivitats, la gran majoria d'origen religiós. Alguns elements festius han desaparegut, mentre que d'altres, com per exemple els alimentaris, han perdurat fins als nostres dies, malgrat haver perdut el seu simbolisme religiós inicial. Arribats a aquest punt, se'ns planteja la qüestió següent: per què aquests dolços continuen essent tan populars en la celebració de les respectives festes?

A aquests dolços festius se'ls han atorgat nous significats i han esdevingut símbols d'identitat cultural. El consum cíclic i fixat en el calendari i la percepció d'una certa immobilitat en el temps (es mengen des de sempre, generació rere generació) fa que siguin percebuts com elements amb els quals la gent s'identifica fàcilment. A aquest fet, s'hi ha de sumar la consciència actual de pèrdua d'identitat que apareix com a resposta al procés d'uniformització cultural global. Per això, es volen protegir i recuperar elements de la cultura popular tradicional, entre els quals elements gastronòmics, com a trets distintius identitaris.

Així doncs, els dolços festius són identificats com a expressions de la cultura catalana, malgrat que molts d'ells els trobem habitualment en altres països. Caldria fer una anàlisi comparativa entre els diferents calendaris pastissers (si n'hi ha) d'altres indrets com Espanya, França o Itàlia; és a dir, països pròxims de tradició catòlica. A més, s'hauria d'estudiar la repercussió econòmica i social del calendari pastisser a Catalunya mitjançant una enquesta per tal de tenir una aproximació real del fenomen.

Finalment, cal apuntar que els factors de continuïtat i canvi del calendari són merament hipotètics i caldria profunditzar en aquest aspecte. Pel que fa a termes identitaris, el present treball només s'ha centrat en la identitat nacional,

però cal tenir en compte que els dolços festius expressen altres identitats com la religiosa o la familiar. Els dolços festius causen un efecte nostàlgic, evoquen la memòria de temps passats, i, en certa manera, el seu consum podria compensar la pèrdua d'altres rituals festius desapareguts.

En definitiva, aquestes conclusions són merament unes reflexions que han sorgit al llarg de l'elaboració de la recerca i volen ser un punt de partida cap a altres investigacions posteriors sobre la pastisseria festiva, un tema malauradament poc estudiat en profunditat, però molt present en la societat actual.

## REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

- AGULLÓ, F. (1999). *Llibre de la cuina catalana*. 9a ed. Barcelona: Altafulla.
- ALCOVER, A.; MOLL, F. (1993). *Diccionari català-valencià-balear: Inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana*. Palma de Mallorca: Moll.
- Almanaque del Diario de Barcelona para el año 1917* (2011) [en línia]. Barcelona: Biblioteca de Catalunya. <<http://mdc2.cbuc.cat/cdm/compoundobject/collection/almdiarbar/id/3228/rec/60>> [Consulta: 25 abril 2012].
- ALMERICH, L. (1989). *Tradicions, festes i costums populars de Barcelona*. Barcelona: Millà.
- ALTAMIRAS, J. (1758). *Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia*. Barcelona: Imprenta de Don Juan de Bezàres. També disponible en línia al Fons Grewe de les col·leccions digitals de la Universitat de Barcelona. <<http://catalog.ub.edu/record=b1859725>>.
- ÁLVAREZ, M.; MEDINA, F. X. (ed.) (2008). *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria: Observatorio de la Alimentación.
- AMADES, J. (1982-1983). *Costumari català: El curs de l'any*. Barcelona: Salvat: Edicions 62.
- (2001). *Divinitat del pa*. Ed. a cura de M. Carne Queralt Tomàs. Tarragona: El Mèdol.
- AMAT, R. (*baró de Maldà*) (1987). *Costums i tradicions religiosos de Bar-*

*celona: Calais de sastré*. Ed. a cura de Josep M. Martí i Bonet, Lluís Bonet i Armengol i Isabel Juncosa i Gimestà [Barcelona]: Arxiu Diocesà de Barcelona: Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona: Akribos.

- ANGUERA, P. (2010). *Sant Jordi, patró de Catalunya*. Barcelona: Dalmau.
- ANTEBI, A.; PUJOL, A. (coord.) (2008). *Entre el poder i la màscara: Una ethnohistòria del Carnestoltes a Barcelona*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació.
- AYATS, J. (2005-2008). «Cultura popular i tradició». A: SOLER, J. (dir.). *Tradicionari: Enciclopèdia de la cultura popular de Catalunya*. Vol. 10. Barcelona: Enciclopèdia Catalana: Generalitat de Catalunya, p. 145-153.
- BALANA, P. (1991-1993). «Àpats barrocs». A: *Visió cosmopolita de Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament de la Presidència. Entitat Autònoma del Diari Oficial i de Publicacions, p. 141-145.
- BERTRAN, C. (coord.) (1993). *Pastisseria: Els professionals*. Llavanes: Puig & Ribas Distribucions.
- Calendari pastisser 2012* (2012). Federació Catalana de Pastisseria.
- CAPMANY, A. (1978-1982). *Calendari de llegendes, costums i festes tradicionals catalanes*. Barcelona: Laia.
- CARDINI, F. (1984). *Días sagrados: Tradición popular en las culturas mediterráneas*. Barcelona: Argos Vergara.
- CARRERA, M.; SOLER, J. (2005-2008). «La tardor». A: SOLER, J. (dir.). *Tradicionari: Enciclopèdia de la cultura popular de Catalunya*. Vol. 5. Barcelona: Enciclopèdia Catalana: Generalitat de Catalunya, p. 102-109.
- CARRERA, M. (2004). *Les neules* [en línia]. <<http://www.festes.org/articles.php?id=258>> [Consulta: 10 abril 2012].
- Catalunya llaminera: Descripció i receptari de les postres típiques catalanes*. (1979). Barcelona: Millà.
- CHOMSKI, D. (2009). *La cocina sagrada, recetas de las tradiciones cristiana, islámica, budista, hindú y judía*. Barcelona: Alba.
- CIRERA, F. (2003). *Avisos o sien regles senzilles a un principiant cuiner o cuinera, adaptades a la capacitat dels menes instruïts*. Ed. a cura de Montse Angelats i Pep Vila. Vic: Patronat d'Estudis Osonencs.
- CONTRERAS, J.; CÁCERES, J.; ESPEITX, E. (2003). *Els productes de la terra*.

- [Barcelona]: Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- CONTRERAS, J. (1998). «La cultura tradicional a la Catalunya d'avui». A: *La societat catalana*. Barcelona: Institut d'Estadística de Catalunya, p. 821-837.
- COROMINAS, F. (1994). *Un receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle XVII (1663) de Francesc Corominas*. Ed. a cura de Pep Vila. Girona: Ajuntament de Girona.
- COROMINES, J. (1980-2001). *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*. Barcelona: Curial: Caixa de Pensions La Caixa.
- CORTADA, J. (DL 1980). *El libro verde de Barcelona: Añalejo de costumbres populares, fiestas religiosas y profanas, usos familiares, efemérides de los sucesos mas notables acaecidos en Barcelona, noticia de la instalación de sus establecimientos y incorporaciones de toda clase, con una porción de zarandajas más, unas formales y otras alegres, y algunas que no son alegres ni formales*. Barcelona: José J. de Olañeta.
- C. P. y A. (1859). *Tratado completo y práctico de confitería y pastelería: Dividido en cuatro partes*. 4a ed. Barcelona: Impr. y Librería de Tomás Gorchs. També disponible en línia: <https://books.google.es/books?id=r3yl2rmWivIC&printsec=frontcover&hl=ca&source=gbs\_ge\_summary\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false>.
- CUADRADA, M. (ed.) (1996). *El llibre de cuina de Scala Dei*. Tarragona: El Mèdol.
- CUNILL, J. (1907). *La cuyna catalana: Aplech de fòrmules pera preparar tota mena de plats ab economia i facilitat propi pera servir de guia a les mestresses de casa y a totes les cuyners en general*. Barcelona: Llib. de F. Puig.
- CURET, F. (1981-1983). *Visions barcelonines*. Barcelona: Alta Fulla.
- DOMÈNECH, I. (1914). *La mejor cocina de Cuaresma: Ayunos y abstinencias*. 2a ed. Barcelona: Quintilla y Cardona.
- (2005). *La teca: La veritable cuina casolana de Catalunya*. Valls: Cossetània.
- Dulcería Artística e Industrial: Revista Mensual Hispano-americana: Ilustración y Defensa de las Artes de Confitería, Pastelería y Chocolatearía*. (1920-[1936]). Órgano oficial del Centro Industrial de Confitería y Pastelería. Barcelona: El Centro, [Barcelona]: Impr. J. Corominas. [Consultats tots els números entre els anys 1926 i 1936]
- El Pastís: Revista del Gremi Provincial de Pastisseria i Confiteria de Barcelona*. Barcelona (Alternativas Publicitarias, C/ Sant Elies, 29-35): l'entitat, [1991]. [Consultats tots els números entre desembre 1990 i gener 1993]
- En Patufet*. (1904) núm. 12 (març). [Barcelona]. Disponible en línia: <http://www.bnc.cat/digital/arca/index.html>. [Barcelona: Tip. Danyans y Fraguas, 1904-1973]
- FÀBREGA, J. (1995-2000). *La cuina catalana: Catalunya, Illes Balears, País Valencià, Andorra, Catalunya Nord, Franja de Ponent, l'Alguer*. Barcelona: Edicions 92: La Magrana.
- (2000). *La cultura del gust als Països Catalans: Espais geogràfics, socials i històrics del patrimoni culinari català*. Tarragona: El Mèdol.
- (2007). *Els bunyols que menjava Kavafis* [en línia]. <http://blocs.mesvilaweb.cat/node/view/id/45318> [Consulta: 13 desembre 2011].
- (2009). *La autèntica crema catalana* [en línia]. <http://jaumefabrega.blogspot.com.es/2009/07/la-autentica-crema-catalana.html> [Consulta: 13 desembre 2011].
- FÀBREGAS, X. (1987). *Les arrels llegendàries de Catalunya*. Barcelona: La Magrana.
- FEDERACIÓ CATALANA DE PASTISSERIA (1999). *Solicitud de inscripción de la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) «Panellets ETG»*. Solicitud y pliego de condiciones. Associació Elaboradors Federació Catalana de Pastisseria. [Document inèdit]
- FISCHLER, C. (2001). «La morale des aliments: l'exemple du sucre». A: *L'omnivore: Le goût, la cuisine et le corps*. París: Odile Jacob, p. 275-306.
- Fòrum Barcelona Tradició: Festa i ciutat*. (1998). Tarragona: El Mèdol; Barcelona: Institut de Cultura de Barcelona.
- GARCIA, A. [et al.] (DL 2010). *Drogues, dolços i tabac: Barcelona 1700*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: Institut de Cultura.
- GARCIA, A. (2010). *La ciutat del Born: Economia i vida quotidiana a Barcelona (segles XIV a XVIII)*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona. Museu d'Història de Barcelona.
- GIL, M. (2011). «Jo celebri la Castanyada» [en línia]. <http://mergilcat.blogspot.com.es/2011/10/jo-celebro-la-castanyada.html> [Consulta: 20 maig 2012].
- GIRALT, J. (1998). *Gran diccionari de la llengua catalana*. Barcelona: Enciclopèdia Catalana.
- GRANADO, D. (1971). *Libro del arte de cocina por Diego Granado: 1599*. Madrid: Sociedad de Bibliófilos Españoles.
- GRAU, J. (2000). *La tradició* [en línia]. <http://www.festes.org/index.php> [Consulta: 2 maig 2012].
- GRAU, J.; RUMBO, A.; SERÉS, A. (2003) *Festa, tradició i identitat: El calendari festiu dels catalans*. Barcelona: Fundació Jaume I.
- GREMI PROVINCIAL DE PASTISSERIA DE BARCELONA (2001). *Gremi Provincial de Pastisseria de Barcelona: (1901-2001) cent anys d'història*. [Barcelona]: El Gremi.
- GREWE, R. (ed.) (2003). *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*. Edició revisada per Amadeu J. Soberanas i Joan Santanach.
- *Llibre de totes maneres de confits*. Edició crítica de Joan Santanach i Suñol. 2a ed. Barcelona: Barcino.
- GUDIOL, J. (2012). *Barquillos y barquilleras* [en línia]. <http://archive.org/stream/museumba06barcuoft/museumba06barcuoft\_djvu.txt>.
- Guía del goloso* (1958). Barcelona: [s. n.]. (Imprenta Juvenil)
- HIDALGO, F.; MARTÍ, J.; ROMA, J. (2005-2008). «Festes nouvingudes». A: SOLER, J. (dir.). *Tradicionari: Enciclopèdia de la cultura popular de Catalunya*. Vol. 4. Barcelona: Enciclopèdia Catalana: Generalitat de Catalunya, p. 223-243.
- IBN RAZIN AL-TUYIBI (DL 2007). *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*. Ed. a cura de Manuela Marín. Gijón: Trea.
- INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA (2006). *Corpus de la cuina catalana*. Barcelona: Institut Català de la Cuina: Columna.
- Larousse gastronomique en español* (2004). Barcelona: Larousse, cop. 2004. [Dirigit per Patrice Maubourguet]
- La Confitería Española: [Revista Profesional del Dulce]* (1930). Barcelona: Conespa. [Consultats tots els nú-

- meros dels anys 1935, 1936, 1948, 1955 i 1977]
- La Confitería y Pastelería: Revista Mensual Hispano-americana: Ilustración y Defensa de las Artes de Confitería, Pastelería y Chocolatería* (1903-[1918?]). Órgano oficial del Centro Industrial de Confitería y Pastelería. Barcelona: El Centro. (Barcelona: Tip.-lit. de J. Casamajó). [Consultats els números de l'any 1917]
- La cuynera catalana* (1982). Barcelona: Alta Fulla.
- «La setmana dels tres dijous» (1946). *Destino*, núm. 450 (març), p. 2.
- La Vanguardia Hemeroteca* [en línia]. <<http://www.lavanguardia.com/hemeroteca/>>.
- LLADONOSA, J. (2002). *El gran llibre de la cuina catalana*. Barcelona: Empúries.
- Llibret auca de la pastisseria* (ca. 1930). Barcelona: Forn de Sant Jaume.
- LLORT, J. (1980). *Evolución histórica del Gremio de Confitería y Pastelería de Barcelona*. Barcelona: Indústria Gràfica Ferrer Coll.
- LOPART, M. D. [et al.] (coord.) (1989). *Calendari de festes de Catalunya, Andorra i la Franja*. Barcelona: Alta Fulla: Fundació Serveis de Cultura Popular.
- LOPART, M. D. [et al.] (2005-2008). «Els calendaris». A: SOLER, J. (dir.). *Tradicionari: Enciclopèdia de la cultura popular de Catalunya*. Vol. 5. Barcelona: Enciclopèdia Catalana: Generalitat de Catalunya, p. 22-47.
- LUJÁN, N. (1990). *Diccionario Luján de gastronomía catalana*. Barcelona: La Campana.
- MAILLET, J. (1851). *El confitero moderno: Tratado completo y práctico de confitería y pastelería, del licorista y de toda clase de refresco pertenecientes a la repostería, con el método de preparar toda clase de conservas y encurtidos*. Barcelona: Libr. de Zoio Mayol. També disponible en línia: <[https://books.google.es/books?id=9Rq0ALP2JZYC&printsec=frontcover&hl=ca&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.es/books?id=9Rq0ALP2JZYC&printsec=frontcover&hl=ca&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)>.
- MARTÍ, J. (1989). *Receptari de cuina del segle XVIII*. Ed. a cura de Joan Miralles i Francesca Cantallops. [Ciutat de Mallorca]: Universitat de les Illes Balears. Departament de Filologia Catalana i Lingüística General; [Barcelona]: Abadia de Montserrat.
- MARTÍNEZ, F. (2006). *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*. Valladolid: Maxtor.
- MASSIALOT, F. (1717). *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois...* París: Chez Claude Prudhomme. També disponible en línia: <<http://mdc.cbuc.cat/cdm/singleitem/collection/fongsgrewe/id/41/rec/2>>.
- MATA, J. (1755). *Arte de repostería: en que se contiene todo genero de hacer dulces secos y en liquido, vizcochos, turrone, natas, bebidas heladas de todos generos, rosolis, mistelas, &c.: con una breve instruccion para conocer las frutas y servir las crudas y diez mesas con su explicación*. Madrid: Imprenta y Librería de Josep Garcia Lanza. També disponible en línia: <<http://mdc.cbuc.cat/cdm/singleitem/collection/fongsgrewe/id/45/rec/1>>.
- MINTZ, S. W. (1996). *Dulzura y poder: El lugar del azúcar en la historia moderna*. Mèxic, D. F.: Siglo XXI.
- MIRALDA, A.; TORRADO, L. (DL 1980). *Mona a Barcelona*. Barcelona: Polígrafa.
- NOLA, R. (1977). *Libre del coch: Tractat de cuina medieval*. Ed. a cura de Veronika Leimgruber. Barcelona: Curial.
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA (UNESCO) (2003). *Texto de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial* [en línia]. París. <<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00022#art2Z>> [Consulta: 10 maig 2012].
- PABLO, J. (1987). *Barcelona, l'any festiu*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona.
- (DL 2000). *La Mercè il·lustrada: Guia de la festa major de Barcelona*. Tarragona: El Mèdol.
- PANYÓ, J. B. (2000). *Memorias del arte de cocina y pastelería y confituras y geleas: Un receptari bilingüe del segle XVIII*. Ed. a cura d'Enric Prat i Pep Vila. Barcelona: Quaderns Crema.
- PARÉS, A. (1999). *Tots els refranys catalans*. Barcelona: Edicions 62.
- PLA, J. (1925). «La cuina catalana». A: *Coses vistes: 1920-1925*. Barcelona: Diana.
- (1992-1993). *El que hem menjat*. Barcelona: Destino.
- PÉREZ, M. Á. (1992). «Los recetarios de cocina (siglos xv-xviii)». A: GRAZIA, M. (ed.). *Codici del gusto*. Milà: Francoangeli, p. 154-175.
- (2003). «Comer, beber, divertirse». A: *Fiesta, juego y ocio en la historia: XIV Jornadas de Estudios Históricos organizadas por el Departamento de Historia Medieval, Moderna y Contemporánea*. Salamanca: Universidad de Salamanca, p.173-217.
- (2012). «Recetarios manuscritos de la España moderna». *Cincinnati Romance Review* [en línia], núm. 33, p. 27-58. <<http://www.cromrev.com/volumes/vol33/02-vol33-PerezSamper.pdf>>.
- PRAT, J.; CONTRERAS, J. (DL 1984). *Les festes populars*. Barcelona: La Llar del Llibre: Els Llibres de la Frontera.
- PRATS, L. (1997). *Antropología y patrimonio*. Barcelona: Ariel.
- RODEN, C. (2004). *El libro de la cocina judía: Una odisea personal a través del mundo: con más de 800 recetas asquenazíes y sefarditas*. Barcelona: Zendrera Zariquiey.
- RODRÍGUEZ, S. (1982). «Métodos, técnicas y fuentes para el estudio de las fiestas tradicionales populares». A: VELASCO, H. M. (ed.). *Tiempo de fiesta: Ensayos antropológicos sobre las fiestas en España*. Madrid: Tres-Catorce-Dieciséiete.
- RONDISSONI, J. (1993). *Culinària*. 5a ed. Barcelona: Bosch.
- SALVIA, M. (1923). *Art de ben menjar. Llibre català de cuyna: Entrepassades, sopes, salses, ous, entrants variats, pexos, carns, viram y caça, verdures, pastisseria y confiteria*. 2a ed. Barcelona: Impremta La Renaixensa.
- SERRA SUÑOL, V. (1952). *Sabores, cocina del hogar*. Barcelona: Luis Gili.
- SERRA I BOLDÚ, V. (1986). *Festes i tradicions populars*. [Barcelona]: Abadia de Montserrat.
- SEVER D'OLOI, F. (1982). *Libro del arte de cocinar*. Ed. a cura de Jaime Barra-china. [L'Hospitalet de Llobregat]: Biblioteca del Palacio de Perelada.
- THIBAUT, E. (1995). *Les coques catalanes*. Barcelona: Proa.
- (2001). *La cuina dels Països Catalans: Reflex d'una societat*. Barcelona: Pòrtic.
- TORRAS, M. (DL 1994). *Les receptes d'un confiter de Manresa del segle XIX*. [Manresa: Centre d'Estudis del Bages].
- VÁZQUEZ MONTALBÁN, M. (1977). *L'art del menjar a Catalunya: Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana*. Barcelona: Edicions 62.
- VELASCO, H. M. (1982). *Tiempo de fiesta: Ensayos antropológicos sobre las*



- fiestas en España*. Madrid: Tres-Catorce-Diecisiete.
- (1998). *Canvi de temps, canvi de festes* [en línia]. < <http://www.festes.org/index.php>> [Consulta: 2 maig 2012].
- VIELFAURE, N.; BEAUVIALA, A. (1984). *Fêtes, coutumes et gâteaux*. Le Puy: Christine Bonneton.
- VILA, P. (2000). «Tractats de cuina i de rebosteria catalans». *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins* [en línia], vol. 41, p. 267-388.
- VILARDELL, R.; JORNET, J. (1976). *El formulario práctico del pastelero*. 6a ed. Barcelona: Aries.
- VILLAR, P. (DL 2009). *La ciutat dels cafès: Barcelona: 1750-1880*. Barcelona: La Campana: Ajuntament de Barcelona.
- VIOLANT I SIMORRA, R. (1979). «Panés rituales, infantiles y juveniles en el Nordeste y Levante español». A: VIOLANT I SIMORRA R. *Obra oberta*. Barcelona: Altafulla, p. 271-320.
- (1992). *El llibre de Nadal: Costums, creences, significat i orígens*. Barcelona: Alta Fulla.
- VIRGILI, J. M. (1952). *Memorias de un aprendiz de pastelero: Anécdotas y costumbres de finales del siglo XIX*. Barcelona: Obradores Gráficos Favencia.
4. Els llardons són els trossos de sagí que resten després de premsar-lo per extreure'n el llard.
5. Fa referència a una recepta anterior, la de resoles [XLIII], que són unes petites masses oblongues elaborades amb diversos ingredients, pastades amb ou i fregides. Les resoles eren molt populars a tot Europa. A Itàlia les anomenen *fric-telle* i són els dolços típics de carnaval (Grewe, 2003, p. 85).
6. Es fregien amb greix de porc, és a dir, llard, com les resoles (Grewe, 2003, p. 85).
7. Diu: «Si quieres dar solos los Buñuelos, desatarás un poco de miel con agua caliente, y rocialos en el plato; si quieres ponerles anís encima, lo harás» (Granado, 1971).
8. Sobre el terme *crema catalana*, diversos estudiosos han expressat la seva problemàtica, considerada com una redundància innecessària (Fàbrega, 1995-2000). Nestor Luján diu que «és tan redundant com si diguéssim una sardana catalana o un tsar rus» (Luján, 1990, p. 55).
9. Vegeu les receptes de «Nata inglesa», «Nata a la portuguesa» o «Espuma de leche» (Mata, 1755, p. 156-157).
10. El 1787 Fra Sever d'Olot defineix la seva recepta de «Plato de huevos con leche y cosas dulces» com a «plato de madres monjas y demás señoras» (1982, p. 39). Un segle després, al *Tratado completo y práctico de confitería y pastelería* de C. P. y A. (1859), s'anomena la crema com a «postre de damas».
11. Vegeu la recepta a Roden, 2004, p. 454.
12. El pastisser Ramon Rocabadella escriu el 1955 a *La Confitería Española* («Panellets de *tutti frutti*», núm. 222) que va veure una recepta dels panellets de coco a la dita revista, però que no els ha vist encara en els assortiments de les pastisseries.
13. La referència a aquesta carta apareix en nombrosíssimes obres que tracten sobre els torrons, però en cap d'elles s'especifica la referència bibliogràfica que corroboraria la veracitat d'aquesta font. Néstor Luján la menciona a Luján, 1990.
14. Disponible a: <<http://www.enciclopedia.cat/>>.
15. Aquesta llegenda apareix a Luján, 1990, p.164, i a Contreras *et al.*, 2003, p. 289.
16. Tradicionalment, es feien amb llard, greix habitual a Catalunya. La mantega té força des de fa relativament poc, per influència de la rebosteria francesa.
17. Beguda composta a base de vi blanc, sucre o mel, canyella i altres substàncies aromàtiques.
18. Informació extreta d'una llista de productes d'adrogueria a la ciutat de Barcelona entre 1609 i 1712, feta per Albert Garcia i Espuche (Garcia, 2010).
19. Cal tenir en compte que les especialitats que es mengen en un període, com els bunyols de quaresma o els torrons, només s'han comptabilitzat una sola vegada.
20. Les dades dels dies festius s'han extret de *La Vanguardia*, 2 gener 1958, p. 3. No s'han inclòs festivitats oficials en honor al règim franquista. Els dies festius de l'any 1930 s'han trobat a diferents articles de *La Vanguardia* de l'any 1930.
21. Claude Fischler parla de «la diabolització del sucre», però en el nostre cas aquesta idea es pot traslladar a la pastisseria en general (Fischler, 2001).
22. El Departament d'Educació proposa actualment quatre festes tradicionals per celebrar a les escoles, que són: castanyada, carnestoltes, Nadal i Sant Jordi.
23. Vegeu, més amunt, el «Quadre comparatiu de calendaris pastissers».

## NOTES

1. Per a l'elaboració del treball s'han utilitzat els anuncis trobats a la dècada de 1950 a *La Vanguardia* i a altres revistes especialitzades en pastisseria.
2. En el sentit de celebració i/o commemoració i no de dia no laboral.
3. Massa de pasta de farina fina disposta en forma d'anella (Alcover i Moll, 1993).