

Accents

Gastronomia

Un dolç per a cada ocasió

► Un llibre recull els dolços associats a determinades festes i tradicions al llarg de l'any

DAVID CÉSPEDES GIRONA

■ Els catalans som tan tradicionals que sempre associem alguna festa amb la menja d'algun producte gastronòmic dolç. Els catalans, podríem dir també, som gent dolça i al llarg de l'any degustem dolços relacionats amb les diferents festivitats. Coques, brunyols, torrons, panellets, neules i pastissos diversos... tot plegat queda recollit en el llibre *Dolces tradicions, una lllaminadura per a cada ocasió* de Dolça Camprubí i editat per Albertí Editors. El llibre acaba de sortir a les llibreries i malauradament la seva autora no ha pogut veure-ho, ja que ens van deixar l'any passat. Era tota una apassionada de la cuina dolça i una enamorada de les tradicions més lllamineres de Catalunya. Aquest llibre s'ha convertit més que mai en un dolç reconeixement a la seva vida i passió.

El llibre recull al llarg de 215 pàgines l'origen i la vinculació de cada dolç a l'època en què es consumeix. Molta gent, per exemple, menja coca per la festa de Sant Joan, però segurament desconeix d'on ve la tradició. Per això, Dolça Camprubí va recollir tota mena de lllaminadures explicant d'on venen i relatant perquè determinades postres es mengen en dates assenyalades. Com tota tradició del que es tracta és que perduri en el temps i no es perdin. El llibre compleix també amb aquest objectiu. «El que compta és la decisió de mantenir-les o recuperar-ne la celebració, amb la voluntat que perdurin, que no es perdin, i si ho fem per mitjà d'unes postres excel·lents, doncs encara millor», segons s'explica en la presentació.

Al llarg del llibre trobarem els capítols dedicats a les postres molt tradicionals com ara el tronc de cap d'any, el tortell de Reis, els brunyols de la Quaresma, la mona, la coca de Sant Joan, la coca de llardons de Dijous Gras o els torrons i les neules de les festes nadalenques. Però també es parla de determinades dolces que han nascut associades a determinades festes com ara el cor de Sant Valentí pel dia dels enamorats, el pastís de Sant Jordi pel dia del llibre i la rosa, el pastís del dia de la Mare, el pastís de carnestoltes o el pastís de la Diada.

És un llibre molt suculent, sens dubte, i tot un calendari de dolços per als 365 dies de l'any i on cada capítol es completa amb una imatge antiga que ens demostra que alguns dolços tenen un origen molt antic. Ja ho diuen el llibre, a banda d'anar obrint boca de cara



Un tortell ja sigui farcit del que sigui no pot faltar tampoc a les taules per la diada de Reis. MARC MARTÍ



La tardor és l'època dels panellets. ANIOL RESCLOSA

a les properes festes nadalenques, comprovarem que «certes dates de l'any estan relacionades amb el consum d'aquestes menges meravelloses. No hi ha manera més adequada, ni més agradable al paladar, de commemorar una diada».

Ara que tenim el Nadal aquí a la cantonada, per exemple, podrem descobrir en el llibre de Camprubí que el torró té el seu origen en el segle XIII o almenys en aquesta època ja s'han trobat algunes receptes en les quals es parlava que era una autèntica delícia. La base ja era la mateixa que ara; fruites seques, sucre o mel. El torró és

Coques, tortells tant de Ram com de Reis, torrons, neules, el tronc de Nadal... darrere de cada dolç hi ha una història associada a una festivitat



Els brunyols tenen la seva època a la Quaresma.

l'exemple de com ha anat evolucionat, ja que actualment en el mercat en trobem de tots els gustos, fins i tot de pa amb xocolata i oli. Les neules artesanes són també un producte molt nadalenc que no sol faltar a cap taula familiar. A les comarques gironines hi ha també molta tradició d'aquest dolç amb ingredients molt senzills com ara farina, canyella i sucre fa les delícies de molta gent, especialment entre els petits. És un producte que relacionat amb el que abans coneixíem com a confiteries i que ara en diem majoritàriament pastisseries. De fet, el llibre també és un homenatge als

obradors de tota la vida, pastissers i forners d'arreu de Catalunya. Un altre producte nadalenc que cada cop pren més força per acompanyar els àpats de Nadal és el tronc de xocolata que té molta connotació francesa i una llarga tradició. Nosaltres aquí és inevitable que l'associem al tió que fem cagar la nit del 24 de desembre. Segons relata l'autora, va ser a partir dels anys 50 quan aquest producte es va començar a popularitzar a Catalunya i ara de troncs de Nadal els podem trobar de tota mena i gustos ja siguin farcits de cafè, de praliné o massapà i amb tota mena de decoracions.