

Presentació

Coques, bunyols, mones, tortells, panellets, neules, torrons... vet aquí els principals protagonistes d'aquest llibre, tan coneguts entre nosaltres que ens els mengem en família.

No sé si aquest fet ens atorga el caràcter de poble llaminer, però ens hi aproxima. Només cal afegir-hi el calendari i de la combinació en surt una llista rica i succulenta, ja que certes dates de l'any les relacionem amb el consum de productes pastissers. Però si preguntem a algú per què menja coca per Sant Joan, per exemple, segurament la resposta serà perquè és tradició, perquè toca, però pocs sabran donar-hi cap més explicació. I n'hi ha, de raons. Com veurem, les tradicions neixen, es transformen i desapareixen, però a vegades rebroten i adopten noves formes. 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.

Antigament, els obradors de pastisseria eren l'aristocràcia de l'ofici de forner, una dedicació consistent a transformar la farina en substància mengívola i, gràcies a l'habilitat del professional, el pa de cada dia podia esdevenir una obra magnífica. Eren molts els forns de pastisseria establerts arreu del país que gaudien d'una clientela nombrosa i addicta, no pas per la faramalla d'una propaganda intensa i espectacular, que aleshores no existia, sinó per la finor dels seus productes i la seva

Presentació

perfecta confecció. S'hi referia un article publicat el 23 de març de 1935 al setmanari *Després*, per concloure:

(...) que els barcelonins són molt llaminers, com ho demostra el nombre considerable de tendes que expenen delicadeses de taula i el grau de perfecció a què ha arribat entre nosaltres la indústria de la dolceria.

Quan diu *barcelonins*, perfectament podria dir *catalans*, ja que el gust per les llaminadures és una característica compartida per cadascun dels habitants d'un territori que:

(...) per a cada festivitat, té unes especialitats marcades per la tradició. Per Sant Josep, és tradicional el plat de crema, com per Sant Antoni el tortell i la coca de llardons el dijous gras. Els panellets i castanyes, per Tots Sants, les coques de Sant Joan i Sant Pere, les neules i els torrons per Nadal, i fins quan una diada com els Reis no tenien un dolç especialitzat, anem a imitar l'estranger, important el "gateau des Rois".

Difícilment podem fer una llista més precisa. Només ens caldria afegir-hi els dolços més moderns, vinculats a una o altra festivitat de nova adopció, i ja la tenim completa. Per això hem pres com a referència el *calendari pastisser*, un glosari elaborat pel gremi de Pastisseria per servir de guia als professionals... i als consumidors. No hi ha manera més adequada, ni més agradable al gust, de commemorar una diada.

En aquest llibre, recollim l'origen i la vinculació d'un dolç determinat amb la seva festivitat corresponent, per comprovar si existeix una pervivència real del costum. En resum, expliquem, des d'una perspectiva històrica, d'on venen totes aquestes meravelles que consumim per celebrar una festa, ja sigui religiosa, popular o cívica.

Dit això, ja només ens resta desitjar-vos bon profit!

Dolça Camprubí