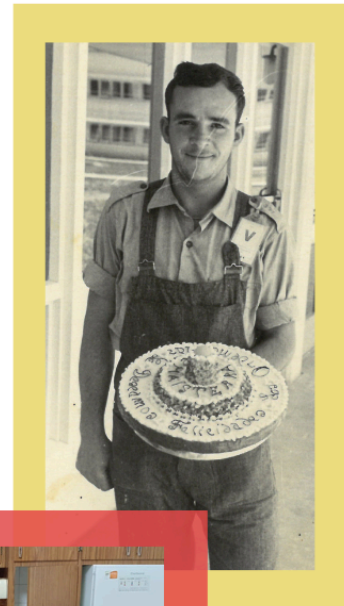


EL RECEPTARI DE L'AVI JAUME

EL PROCÉS DE CREACIÓ D'UN
LLIBRE DE RECEPTES



Ivet Surroca i Vila
2n Batxillerat B

Tutora: Maria Puig Parnau
INS Pla de l'Estany

Banyoles, 30 de setembre de 2025

RESUM

Sempre havia tingut present que el meu avi, en Jaume, guardava unes llibretes plenes de les seves receptes de confiteria. No només es tractava de simples llistes d'ingredients, dins s'hi amagaven tècniques, records i experiències que corrien el risc de quedar oblidades amb el pas del temps. La necessitat de conservar aquest llegat va impulsar la creació d'aquest projecte.

Aquest treball analitza el procés de creació d'un llibre, des de la redacció fins a la impressió, així com aprofundeix en la tradició dels receptaris dins la gastronomia catalana. També estudia el material original de les llibretes del meu avi, situant-lo dins d'un context històric i cultural.

Finalment, el projecte conclou en la creació d'un receptari. A partir de la recopilació, transcripció i desenvolupament de les receptes amb el suport del meu avi, s'ha dut a terme la maquetació i impressió d'un llibre de receptes. Cada recepta s'ha completat amb instruccions clares, fragments biogràfics i fotografies. Els resultats mostren que una recepta és capaç de transmetre memòria, experiència i cultura, convertint-se en un llegat familiar. Aquest projecte aconsegueix, així, transformar uns quaderns dispersos en un receptari coherent, atractiu i durador.

RESUMEN

Siempre había tenido presente que mi abuelo, Jaume, guardaba unas libretas llenas de sus recetas de confitería. No sólo se trataba de simples listas de ingredientes, dentro se escondían técnicas, recuerdos y experiencias que corrían el riesgo de quedar olvidadas con el paso del tiempo. La necesidad de conservar ese legado impulsó la creación de este proyecto.

Este trabajo analiza el proceso de creación de un libro, desde la redacción hasta la impresión, así como profundiza en la tradición de los recetarios en la gastronomía catalana. También estudia el material original de las libretas de mi abuelo, situándolo dentro de un contexto histórico y cultural.

Por último, el proyecto concluye en la creación de un recetario. A partir de la recopilación, transcripción y desarrollo de las recetas con el apoyo de mi abuelo, se ha llevado a cabo la maquetación e impresión de un libro de recetas. Cada receta se ha completado con instrucciones claras, fragmentos biográficos y fotografías. Los resultados muestran que una receta es capaz de transmitir memoria, experiencia y cultura, convirtiéndose en un legado familiar. Este proyecto logra, así, transformar unos cuadernos dispersos en un recetario coherente, atractivo y duradero.

ABSTRACT

I had always been aware that my grandfather, Jaume, kept notebooks full of his confectionery recipes. These were not just simple lists of ingredients; they contained techniques, memories, and experiences that were in danger of being forgotten over time. The need to preserve this legacy inspired the creation of this project.

This work analyses the process of creating a book, from writing to printing, and explores the tradition of recipe books in Catalan cuisine. It also studies the original material from my grandfather's notebooks, placing it within a historical and cultural context.

Finally, the project concludes with the creation of a recipe book. Based on the compilation, transcription, and development of the recipes with my grandfather's support, a recipe book has been designed and printed. Each recipe is accompanied by clear instructions, biographical fragments, and photographs. The results show that a recipe is capable of transmitting memory, experience, and culture, becoming a family legacy. This project succeeds in transforming scattered notebooks into a coherent, attractive, and durable recipe book.

AGRAÏMENTS

En primer lloc, m'agradaria donar les gràcies al meu avi Jaume, per haver compartit les seves receptes, coneixements i experiències, sense les quals aquest projecte no hauria estat possible. Ell és el cor i el sentit de tot aquest treball.

També m'agradaria donar les gràcies a la meva família, especialment als meus pares Jaume i Núria. Gràcies per estar sempre presents, ajudar-me quan més ho he necessitat i mai deixar de creure en mi. També al meu germà, Miquel, per la seva sinceritat i suport continu.

Vull reconèixer especialment la meva tutora Maria, per la seva orientació i paciència, que han estat fonamentals per estructurar i consolidar aquest projecte. Així mateix, agraeixo a la impremta Lith Gràfiques per fer possible la materialització del llibre.

Finalment, agraeixo a tots els amics, amigues i familiars que, amb la seva companyia, les seves idees i el seu entusiasme, han enriquit aquest projecte i n'han fet una experiència més lleugera.

TAULA DE CONTINGUTS

1. INTRODUCCIÓ.....	1
1.1. Hipòtesi.....	2
1.2. Objectius.....	2
1.3. Metodologia.....	3
2. MARC TEÒRIC.....	4
2.1. Procés de creació d'un llibre.....	4
2.1.1. Fase de redacció i revisió.....	4
2.1.2. Procés d'edició i disseny.....	4
2.1.2.1. Editorials tradicionals.....	5
2.1.2.2. Autoedició i autopublicació.....	7
2.1.3. Impressió i distribució.....	9
2.2. Els receptaris.....	12
2.2.1. El receptari com a llibre.....	12
2.2.1.1. Les receptes.....	12
2.2.2. Tradició dels receptaris: rebosteria catalana.....	14
2.2.2.1. Cultura gastronòmica.....	14
2.2.2.2. Gastronomia catalana.....	16
2.2.2.3. Receptaris catalans.....	17
2.2.2.3.1. Llibre de Sent Soví.....	18
2.2.2.3.2. El que hem menjat.....	19
2.2.2.3.3. Cuina! O barbàrie.....	20
2.2.2.3.4. Per sucari-hi pa.....	20
2.3. Les llibretes del meu avi.....	22
2.3.1. El material.....	22
2.3.2. El context històric: l'ofici de pastisser als anys 50 i 60.....	24
3. PART PRÀCTICA.....	26
3.1. Procés de creació del llibre de receptes.....	26

3.1.1. Recopilació de materials.....	26
3.1.2. Selecció i desenvolupament de les receptes.....	27
3.1.3. Edició lingüística.....	27
3.1.4. Organització del contingut.....	28
3.1.5. Redacció dels textos del llibre.....	28
3.1.6. Maquetació i disseny.....	29
3.1.7. Impressió i distribució.....	29
3.2. Accés digital al llibre.....	30
4. CONCLUSIONS.....	31
5. BIBLIOGRAFIA.....	33
6. ANNEXOS.....	37
Annex 1. Llibretes de l'avi.....	37
Annex 2. Transcripció de les entrevistes.....	39

1. INTRODUCCIÓ

“De la mateixa manera que sense les històries i les vides no tindríem literatura, sinó manuals de gramàtica i diccionaris; sense les històries i les vides culinàries, sense la vostra acció viva de cuinar, expressada de manera diferent, particular i genuïna en cada casa, no tindríem cuina, sinó només química i receptaris.”

– Maria Nicolau, *Cuina! O barbàrie*

Recordo perfectament haver anat a la presentació del llibre *Crema!*, de Maria Nicolau, ara ja fa un temps. No la coneixia de res, però al meu pare li feia il·lusió anar-hi i amb la mare vam decidir acompanyar-lo. Sorprenentment, em va captivar la seva manera de veure la cuina: no com un conjunt de receptes i llargues llistes d'ingredients, sinó com un conjunt de vivències, anècdotes i sobretot, cultura. D'aquella experiència en vaig treure un aprenentatge fonamental: la cuina és una manera de conservar la nostra essència i transmetre-la a través del temps.

La idea inicial del treball va sorgir justament d'aquí i de la necessitat de preservar l'essència del meu avi Jaume i la seva manera única de cuinar. Les llibretes on, fins llavors, ell havia anat apuntant les receptes més importants amagaven molt més que instruccions culinàries: contenien records, experiències i fragments de la seva vida. Així, el títol del treball, *El receptari de l'avi Jaume. El procés de creació d'un llibre de receptes*, reflecteix la doble intenció del projecte: conservar aquestes receptes i, alhora, mostrar el procés complet de transformació d'un material dispers en un llibre coherent i significatiu. Es tracta, doncs, d'un treball de compilació i creació, amb un component teòric que contextualitza i serveix per dur a terme el projecte pràctic.

La part teòrica del treball està dedicada a comprendre com es crea un llibre i a situar els receptaris dins la tradició gastronòmica catalana. S'hi explora tot el procés de redacció, revisió, edició, disseny, impressió i distribució d'un llibre, posant especial atenció a les diferències entre editorials tradicionals i opcions d'autoedició. També es fa un recorregut per la història de la gastronomia i la rebosteria catalana, analitzant receptaris rellevants com *Llibre de Sent Soví*, *El que hem menjat*, *Cuina! O barbàrie* i *Per sucra-hi pa*. Aquesta selecció permet entendre com els receptaris

serveixen de vehicle de memòria, cultura i tradició. Finalment, trobem una anàlisi del material utilitzat en aquest treball: les llibretes del meu avi, un material singular i ple de significat que ha sigut el que ha donat sentit a tot el projecte.

La part pràctica se centra en la creació del receptari. A partir de les llibretes, les entrevistes que li vaig fer a l'avi i l'elaboració conjunta de les receptes, he elaborat un llibre que recull les receptes més representatives de la seva trajectòria, fragments de la seva biografia i fotografies personals. La maquetació del llibre s'ha realitzat amb l'eina Canva, i en tot moment s'ha buscat un disseny visualment atractiu però sense deixar de banda l'essència del material. El resultat es pot veure al final d'aquest treball. El producte final s'ha imprès en una impremta de la comarca, Lith Gràfiques.

1.1. Hipòtesi

Aquest treball es planteja com a hipòtesi si és possible editar i crear un receptari a partir de les llibretes de receptes del meu avi. D'aquest procés, no només en puc extreure receptes completes sinó també un gran valor cultural, històric i culinari.

1.2. Objectius

De la hipòtesi, se'n desprenen diversos objectius. L'objectiu principal és crear un llibre de receptes del meu avi que serveixi per preservar i transmetre la seva herència culinària i cultural. Aquest objectiu es pot desglossar en altres de més específics:

- Analitzar el procés de creació d'un llibre, des de la redacció fins a la impressió i distribució, per tal d'aplicar-ho al meu projecte personal.
- Estudiar la gastronomia i la tradició dels receptaris catalans.
- Recopilar i transcriure les receptes contingudes a les llibretes.
- Complementar les receptes amb un context històric i lingüístic que ajudi a entendre-les millor.
- Dissenyar un llibre de receptes que sigui atractiu, clar i representatiu del llegat del meu avi.

1.3. Metodologia

El treball combina recerca teòrica i pràctica i inclou molts processos diversos. La part teòrica s'ha desenvolupat mitjançant la recerca bibliogràfica sobre el procés de creació de llibres i la tradició dels receptaris catalans. Paral·lelament, s'ha recopilat, escanejat i analitzat el material original de les llibretes per poder descriure'l i comprendre'l. Pel que fa al marc pràctic, s'hi desenvolupa la creació del llibre de receptes. Per aquest motiu, s'han dut a terme entrevistes així com sessions de cuina amb l'avi per completar i verificar les receptes, les quals han sigut transcrites. Posteriorment, s'han seleccionat les receptes més representatives i s'ha compilat el contingut integrant-hi fotografies d'arxiu familiars i recollint i redactant la biografia de l'avi per construir-ho tot des d'un fil conductor coherent. Finalment, s'ha estructurat i maquetat el llibre amb el programa de maquetació Canva i s'ha imprès el receptari.

2. MARC TEÒRIC

2.1. Procés de creació d'un llibre

2.1.1. Fase de redacció i revisió

El primer pas en la creació d'un llibre consisteix a plasmar les idees de l'autor en un text coherent. Per a fer-ho, abans cal definir la idea central i el gènere, tenir clara la finalitat (entretenir, informar, documentar...), conèixer bé el públic el qual es dirigeix... Sovint, l'escriptor es fa un esquema amb els capítols o les parts de l'obra.

En els següents mesos (o anys) comença el procés d'escriptura. En aquest procés és important que l'autor s'informi sobre el tema que tractarà, sobretot si aquest s'allunya de la seva experiència directa. A mesura que passen les hores, l'escriptor va perfeccionant el contingut de la seva obra fins que n'obté l'esborrany final. ¹

És fonamental que aquest esborrany sigui revisat abans de continuar el procés editorial. Per aquest motiu, molts escriptors demanen l'opinió d'altres autors amb experiència o a la gent del seu cercle de confiança perquè valorin el seu escrit. Aquest procés s'anomena lectura zero. Els escriptors, que ja han rellegit la seva obra moltes vegades, demanen una anàlisi objectiva a una font externa per tal de trobar els punts forts i febles de l'escrit, per tal de canviar el que faci falta abans d'enviar el text a una editorial. Tot i això, el lector zero es comporta com un lector més, per tant, no es tracta d'un estudi exhaustiu i molt complet, simplement es tracta d'una primera opinió externa. ²

2.1.2. Procés d'edició i disseny

Un cop el manuscrit ha estat revisat, s'inicia la fase d'edició i disseny, clau per convertir el text en un producte final apte per a la publicació. Distingim entre dos processos: l'edició tradicional i l'autoedició.

¹ MasterClass. (2 de març de 2022). *How to Write a Book: Complete Step-by-Step Guide*. Recuperat 4 maig 2025, de <https://www.masterclass.com/articles/how-to-write-a-book>

² Barambio, Y. El tintero editorial. (5 de desembre de 2019). *Lector cero: qué es, tipologías y cómo elegirlo*. Recuperat 4 de maig de 2025, de <https://www.eltinteroeditorial.com/que-es-un-lector-cero-y-como-elegirlo>

2.1.2.1. Editorials tradicionals

És la forma d'edició més coneguda i utilitzada. Es basa a compartir l'escrit amb una editorial, la qual es fa càrrec de totes les despeses de producció i ofereix a l'autor un percentatge de les vendes, habitualment d'entre el 8-10 %³.

Avantatges

- L'escriptor no ha d'assumir cap inversió econòmica.
- La implicació de professionals garanteix un cert nivell de qualitat.

Inconvenients

- El llibre no és propietat de l'autor completament. Només rep un guany d'entre el 8-10%.
- Els contractes solen tenir una durada de 5 a 10 anys, amb poca capacitat de maniobra si l'editorial deixa de promocionar el llibre.⁴

Procés

En una edició tradicional l'autor comparteix l'escrit amb una editorial. Aquí entra en contacte amb una de les figures centrals del procés: l'editor.

L'editor s'encarrega d'avaluar les propostes que arriben a l'editorial i escollir aquelles que més s'adeqüen als objectius i a l'estil de l'empresa. També és possible que sigui al revés i sigui l'editorial o l'editor qui té una idea per a un llibre i l'encarregui a un autor determinat. A vegades, la publicació pot ser també el resultat de l'obtenció d'un premi literari, que inclou com a part del guardó, l'edició de l'obra guanyadora.

L'editor s'encarrega de donar forma al que serà l'objecte final, selecciona, ordena i prepara el contingut necessari. És el responsable general del projecte, d'aquesta manera coordina i supervisa la feina dels diferents professionals que també

³ Editorial Alma Mater. (s.d.). *Diferencia entre la publicación tradicional y la autoedición*. Recuperat 26 juny 2025, de <https://editorialalmamater.com/asesoramiento-editorial/diferencia-entre-la-publicacion-tradicional-y-la-autoedicion/>

⁴ Universidad de Sevilla, Editorial. (s.d.). *Fases del proceso editorial*. Recuperat 4 maig 2025, de <https://editorial.us.es/es/publica-con-nosotros/fases-del-proceso-editorial>

intervenien en el procés d'edició i maquetació. D'altra banda, també pren diverses decisions importants, com ara els col·laboradors a contractar, els materials a utilitzar o el preu de venda del llibre.

Un dels primers professionals els quals ha de contractar l'editor és el corrector. El corrector juga un paper clau. Aquest s'encarrega d'assenyalar totes les imperfeccions del text (conegudes com a "errates") perquè llavors es puguin ajustar. Per marcar les errates, els correctors escriuen als marges del text suggerint o exigint un canvi a l'autor o a l'editor. Sobretot en la correcció d'un manuscrit en paper, s'utilitza un codi específic.⁵

En un llibre pot haver-hi diferents tipus d'errades, per això distingim entre diferents funcions dins la correcció⁶:

- Correcció ortotipogràfica: se centra en les errades d'ortografia, puntuació i tipografia. Cal que el text respecti les normes ortogràfiques.
- Correcció gramatical i sintàctica: es basa en aspectes com la concordança, la construcció de frases i l'ús adequat del llenguatge.
- Correcció d'estil: va més enllà de l'estricta compliment de les normes, s'ocupa de millorar la fluïdesa i naturalitat del text, adequant-lo al públic destinatari.

Quan el manuscrit ja està completament revisat, entra en joc la feina del dissenyador editorial, la funció del qual és crear el projecte gràfic. Així doncs, es fa càrrec dels aspectes tècnics i organitza gràficament els continguts. Podem diferenciar les seves funcions en diferents punts⁷:

- Selecció tipogràfica: es basa, entre d'altres, a escollir les tipografies (el tipus de lletres) i definir-ne la mida i l'estil. És important tenir en compte la llegibilitat, i el públic que va dirigit, per adequar-lo a aquest.

⁵ Canas Mendes, Rita. "Soc un llibre: la història d'un objecte sorprenent". (1a edició). Barcelona: Editorial Joventut, 2024.

⁶ UNO editorial. (s.d.). *Guía de autoedición: Todo lo que necesitas saber sobre editar e imprimir tu libro*. Recuperat 6 maig 2025, de <https://www.unoeditorial.com/guia-de-autoedicion/como-editar-imprimir-libro/>

⁷ Canas Mendes, Rita. "Soc un llibre: la història d'un objecte sorprenent". (1a edició). Barcelona: Editorial Joventut, 2024.

- Disseny de l'estructura i el format: el dissenyador ha de definir el nombre total de pàgines, els marges, l'interlineat, l'alineació... És necessària una estructura que asseguri la coherència visual.
- Integració dels elements: si el llibre inclou imatges, gràfics o fotografies, és important pensar com combinar-les amb el text de manera harmònica.
- Disseny de la coberta del llibre: la part exterior del llibre és molt rellevant perquè és el primer que veu el lector, així doncs, a l'hora de dissenyar-la cal tenir en compte que ha de captar l'interès del lector, reflectir el contingut de l'obra, ser original i diferencial, ser fidel a la imatge de l'editorial... A vegades, algunes editorials afegeixen una sobrecoberta⁸, aquesta sol ser diferent i serveix per embellir o protegir la coberta.

La feina del dissenyador gràfic es complementa amb la del maquetista que, un cop definit el projecte gràfic, el plasma en un document digital amb l'ajuda d'un programa informàtic, organitza correctament el text i genera les pàgines que es veuran en l'objecte final.

També s'encarrega d'adaptar el document a diferents formats, com per exemple PDF per a impressió o EPUB per a llibres electrònics.

2.1.2.2. Autoedició i autopublicació

En aquest cas, l'escriptor decideix apostar per ell mateix i es fa càrrec de tota l'edició del seu llibre. D'aquesta manera, disposa de tots els drets del llibre i té l'última paraula quan toca decidir els últims detalls del llibre.⁹

Avantatges

- L'autor veu recompensat directament tot el treball fet. Tots els guanys són per a ell.
- És el propietari del text. Pot modificar o reimprimir l'obra quan vulgui

⁸ Full de paper o cartolina imprès per la cara exterior que protegeix la coberta d'alguns llibres.

⁹ Editorial Alma Mater. (s.d.). *Diferencia entre la publicación tradicional y la autoedición*. Recuperat 26 juny 2025, de <https://editorialalmamater.com/asesoramiento-editorial/diferencia-entre-la-publicacion-tradicional-y-la-autoedicion/>

- Pot optar per diferents canals de venda: edició en paper físic, impressió sota demanda, format digital...

Inconvenients

- Requereix una inversió inicial. S'han d'assumir tots els costos del procés editorial (correcció, disseny, impressió...).
- A vegades, parlar sobre la pròpia obra no és una tasca senzilla perquè implica dominar aspectes, com ara la promoció, el màrqueting o la distribució, que no sempre són el punt fort de l'escriptor.
- Cal gestionar tot el procés logístic i legal, cosa que pot resultar complexa sense assessorament.
- L'autoedició pot implicar prescindir del filtre de qualitat que exerceixen les editorials. Aquest filtre, tot i no ser sempre objectiu, sovint serveix per garantir un cert nivell literari o de contingut.

Procés

Tots els passos (correcció, disseny, maquetació), explicats a l'apartat anterior, els ha de dur a terme l'autor mateix.

Taula comparativa

Aspecte	Edició tradicional	Autoedició
Drets del llibre	Editorial	Escriptor
Inversió econòmica	A càrrec de l'editorial	A càrrec de l'autor
Beneficis	8-10% per l'autor	100% per l'autor
Control creatiu	Limitat (segons les preferències de l'editorial)	Total
Suport professional	Complet	A càrrec de l'escriptor
Distribució i promoció	Gran abast	Limitada (depenent de la promoció)

Font: elaboració pròpia a partir de les dades recopilades

La decisió entre autoeditar o publicar amb una editorial tradicional depèn del perfil de l'autor. L'autoedició és més arriscada, però dona molta llibertat; en canvi, l'edició tradicional ofereix seguretat, però limita la decisió sobre l'obra. Així doncs, triar un camí o altre dependrà dels objectius personals, els recursos disponibles i el tipus de projecte.

2.1.3. Impressió i distribució

La primera persona que rep els fitxers del llibre provinent de l'editorial és el preimpressor, que fa de pont entre el procés de maquetació i disseny i el procés d'impressió. Algunes de les tasques que du a terme són la imposició de les pàgines (que les pàgines segueixin l'ordre correlatiu d'enumeració) i la preparació de les planxes d'impressió.

Troblem tres mètodes d'impressió principals: la impressió òfset, la impressió digital i la impressió sota demanda.

Actualment, sovint s'utilitza la impressió òfset, un tipus d'impressió indirecta. Aquesta funciona de la següent manera: la tinta s'aplica en una planxa i després és transferida a un cilindre revestit de cautxú que transfereix la tinta al paper. Si el llibre només té un color, n'hi haurà prou amb una planxa per a cada costat de la pàgina. Si té dos o tres colors, faran falta planxes addicionals (una per cada color), de manera que els colors es van superposant. Les diferents parts de la màquina s'anomenen "cossos", n'hi ha tants com colors utilitzat (normalment hi ha quatre o cinc cossos, per als tres colors primaris més el negre) . La impressió òfset proporciona una alta qualitat, però sol tenir un cost inicial més elevat.¹⁰

També existeix un segon mètode d'impressió, la impressió digital. Aquest és més adequat per tirades més petites o fins i tot per a la impressió sota demanda. Utilitza tecnologia d'impressió digital, de manera que permet una producció més ràpida i

¹⁰ Canas Mendes, Rita. "Soc un llibre: la història d'un objecte sorprenent". (1a edició). Barcelona: Editorial Joventut, 2024.

flexible. Tot i que la qualitat no és tan elevada com la de l'òfset, és una opció més econòmica i accessible.¹¹

Finalment, trobem la impressió sota demanda (*print on demand*). Aquesta opció s'ha tornat bastant popular, ja que, amb aquest mètode, els llibres s'imprimeixen individualment quan es realitza un encàrrec. D'aquesta manera s'eviten les grans inversions i l'emmagatzematge innecessari (l'estoc). La impressió sota demanda és especialment útil per autors independents o petites editorials.

En l'edició tradicional, és l'editorial qui s'encarrega de la producció física del llibre. Aquesta aposta per una impressió a gran tirada, que permet reduir els costos per unitat, com ara l'òfset. En canvi, l'autoedició aposta per una impressió sota demanda.

Un cop els llibres estan acabats, encara els queda un llarg camí fins a arribar a les nostres mans. La distribució és el procés que assegura aquest recorregut.

Algunes editorials o autoeditors s'encarreguen ells mateixos de la distribució dels llibres, cosa que és més complicada perquè han de ser ells els encarregats de desenvolupar estratègies de màrqueting i generar visibilitat. Per això, la majoria recorren a una distribuïdora, una empresa especialitzada en la promoció i l'enviament de les noves obres. Aquesta s'encarrega que el llibre arribi a les llibreries físiques, biblioteques i plataformes digitals. Paral·lelament a aquest procés de distribució, es posa en marxa una campanya de promoció. L'objectiu d'aquesta és que la notícia de la publicació es difongui al màxim i arribi al públic interessat. Per a fer-ho, es duen a terme accions com ara presentacions del llibre, entrevistes a l'autor, publicitat a xarxes socials o col·laboracions amb crítics literaris.

¹¹ UNO editorial. (s.d.). *Guía de autoedición: Todo lo que necesitas saber sobre editar e imprimir tu libro*. Recuperat 6 maig 2025, de <https://www.unoeditorial.com/guia-de-autoedicion/como-editar-imprimir-libro/>

Així doncs, la impressió i la distribució no només complementen el procés de creació d'un llibre, sinó que són essencials per garantir-ne l'èxit comercial i la seva presència entre el públic.

2.2. Els receptaris

2.2.1. El receptari com a llibre

Un receptari és una obra escrita, generalment en forma de llibre, que recull principalment receptes de cuina. Aquestes es presenten de manera detallada: s'hi especifiquen els ingredients, els passos a seguir i les tècniques de preparació. Addicionalment, molts receptaris inclouen comentaris personals, consells pràctics o petits secrets culinaris que enriqueixen el contingut.¹²

Està organitzat en diferents receptes individuals, les quals poden seguir diversos criteris d'ordenació. Els més habituals són l'ordre alfabètic, la classificació per tipus de plat (entrant, primer, segon i postres) o per tradició i cultura gastronòmica (cuina catalana, mediterrània, asiàtica...). Aquesta organització és fonamental perquè facilita la consulta i fa del receptari una eina més útil i pràctica per a tots els públics.

2.2.1.1. Les receptes

Una recepta és un tipus de text instructiu que presenta, de manera clara i ordenada, els passos que cal seguir per elaborar un plat. La seva finalitat és guiar el lector en un procediment culinari per tal d'aconseguir un resultat concret.

Aquesta tipologia de text combina diferents modalitats textuais. Per una banda, trobem l'exposició, que introdueix l'objectiu del text, en aquest cas, cuinar un determinat plat. Per altra banda, hi ha la descripció, que s'utilitza per presentar els ingredients, les quantitats i sovint també les característiques dels utensilis o de l'elaboració final. Finalment, la part essencial és la instrucció, on s'indiquen pas a pas les accions que cal dur a terme per aconseguir el resultat esperat.

¹² Corbuse. (s.d.). *Recetario: ¿Cómo construirlo con éxito?*. Recuperat 6 juny 2025, de <https://www.corbuse.edu.mx/blog/21391-autosave-v1>

Pel que fa a la forma lingüística cal destacar diferents punts ¹³:

- La sintaxi és simple amb oracions coordinades i subordinades
- El temps verbal utilitzat és l'imperatiu.
- Es fa servir majoritàriament la segona persona, ja que es dirigeix a un receptor.

Una recepta consta de diferents parts:

Primer de tot trobem el títol de la recepta que correspon al nom del plat i ocupa una posició destacada a l'inici del text. Més enllà d'identificar el contingut, el seu objectiu és captar l'atenció del lector.

A continuació, sovint trobem el llistat d'ingredients. Es basa en una enumeració precisa dels components de la recepta, normalment acompanyats de les quantitats necessàries (en quilograms, litres o unitats) i organitzats segons l'ordre d'incorporació en el procés de preparació. Aquest apartat pot estar acompanyat per informació complementària, com el nombre de racions que es poden obtenir, els utensilis requerits o el temps estimat d'elaboració.

Finalment, trobem el pas a pas, que és la part central de la recepta i conté el text instructiu pròpiament dit. Es basa en la redacció ordenada i precisa de tots els punts a seguir per aconseguir el resultat final. Inclou tots els detalls tècnics imprescindibles per desenvolupar la recepta correctament, com ara les temperatures o els temps de cocció. Com ja s'ha esmentat anteriorment, habitualment utilitza un llenguatge clar, directe i imperatiu, així es garanteix la comprensibilitat del text.

A part, sovint les receptes també inclouen elements addicionals que enriqueixen el contingut, com ara fotografies del procés i del resultat final, consells pràctics o fins i tot una breu història del plat. A més, sovint s'hi afegeix informació nutricional, especialment rellevant en contextos de salut i dietes específiques.

¹³ INS Castellet. (2010-2011). *El texto instructivo* [Document PDF]. Recuperat 8 juny 2025, de http://www.xtec.cat/~dsanz4/materiales/texto_instructivo.pdf

2.2.2. Tradició dels receptaris: rebosteria catalana

2.2.2.1. Cultura gastronòmica

La cultura i la gastronomia sempre han estat íntimament unides. La cuina no només és un reflex de la història, la geografia o la política d'un poble, sinó que també és una imatge viva de la seva cultura. De fet, com demostra l'antropòleg Sidney Mintz en la seva obra *Sweetness and Power* (1985), que explora el significat històric, econòmic i cultural del sucre al món modern, l'alimentació és una de les dimensions més íntimes i potents de la cultura.

En aquest sentit, dedicar aquest treball a la cultura gastronòmica i en concret a la pastisseria tradicional i familiar, suposa també adoptar una posició contrària a la globalització dels hàbits culturals. És una aposta per posar en valor allò que és propi, local i singular davant els corrents homogeneïtzadors que tendeixen a uniformitzar els gustos i les tradicions alimentàries arreu del món.

La cultura gastronòmica, també coneguda com a patrimoni culinari, fa referència a les tradicions, creences i pràctiques relacionades amb la producció, preparació i consum dels aliments dins d'una comunitat. Aquest conjunt engloba els plats tradicionals, les tècniques de cuina, els productes locals i la manera com es comparteixen els àpats, de manera que no només es reflecteixen els recursos disponibles sinó també les relacions socials i les estructures de poder.

La dimensió cultural de l'alimentació pot ser analitzada des de diferents disciplines. Per exemple, la bromatologia¹⁴ ens permet entendre no només la composició dels aliments, sinó també com el seu coneixement i ús històric han modelat les pràctiques culinàries i, per extensió, la cultura.

¹⁴ La ciència dels aliments o la bromatologia és la ciència de la natura dedicada a l'estudi dels aliments.

Hi ha diferents factors interrelacionats que intervenen en l'alimentació i expliquen com s'ha configurat la cultura gastronòmica al llarg del temps.¹⁵ Primer de tot, trobem els factors geogràfics, al cap i a la fi, el medi físic condiona clarament l'alimentació. Tant la disponibilitat d'un ingredient com la climatologia influeixen en allò que es menja. Per exemple, l'abundància de l'arròs a l'Àsia oriental és conseqüència de condicions agrícoles favorables i de segles de tradició arrossera.

També cal destacar els factors socials, ja que, en la gastronomia, també hi intervenen aspectes com l'estatus social o les creences religioses o ètiques. En són exemples la prohibició del porc en l'islam o el dejuni en determinades festivitats cristianes. Així mateix, els factors econòmics tenen una influència cabdal: la renda disponible d'una llar o la capacitat econòmica global d'una regió determinen directament l'accés a certs aliments i el tipus de dieta. Aquesta diferència econòmica molts cops marca la distinció entre aliments de consum quotidià i altres que només s'utilitzen per a dies especials.

Finalment, trobem els factors culturals. Aquests són fonamentals perquè cada societat construeix un sistema de valors entorn de l'alimentació, que inclou tabús, preferències o normes d'innocuitat dels aliments.

Així doncs, la gastronomia és un element fonamental en la construcció de la identitat cultural, ja que connecta amb els valors, les tradicions i la manera de viure de les persones. Allò que mengem reflecteix la nostra cultura i la manera com entenem el món i ens relacionem. Tot i que vivim en un context marcat per la globalització, fet que fa que les identitats culturals esdevinguin més híbrides i complexes, la gastronomia continua mantenint un paper clau en la preservació de la cultura.

¹⁵ Universitat Carlemany. (27 de març de 2024). *Cultura y gastronomía: ¿Cómo se relacionan?*. Recuperat 13 juny 2025, de <https://www.universitatcarlemany.com/actualidad/blog/comida-cultura/>

2.2.2.2. Gastronomia catalana

La gastronomia catalana és reconeguda per tenir un dels orígens més antics d'Europa.¹⁶ Va sorgir a partir de productes autòctons, però, a poc a poc, es va veure influenciada per altres civilitzacions que van establir-se en territori català. En regles generals, la gastronomia catalana es basa en la dieta mediterrània¹⁷.

Per explicar els inicis d'aquesta cultura gastronòmica, hem de traslladar-nos a la prehistòria, concretament al neolític. La població nòmada del moment, va passar de la fruita i la caça a incloure en les seves dietes el blat i els llegums. A més, es van introduir noves tècniques de pesca i cria d'animals, d'aquesta manera es van formar les primeres granges. Posteriorment, amb l'arribada dels ibers¹⁸ i la influència de grecs i romans a la península, es va incorporar el vi, el pernil, l'oli d'oliva i noves tècniques de cocció d'aliments, assentant les bases d'una cuina en constant evolució.¹⁹

En aquesta evolució, cal destacar-hi l'Edat Mitjana que va ser un període d'esplendor cultural i econòmica a Catalunya, fet que es va reflectir en la gastronomia. De fet, és en aquest període on apareixen els primers receptaris catalans i europeus, com ara el *Sent Soví*. També va tenir un paper fonamental la cultura àrab, que va integrar l'ús d'ingredients com la canyella, les ametlles o la nou moscada als plats catalans.

El descobriment i la colonització d'Amèrica, van suposar l'arribada de nous productes a ports catalans, com ara el tomàquet, la patata o la xocolata. D'aquí s'origina el famós pa amb tomata, que continua sent un dels plats més simbòlics de Catalunya.

¹⁶ Safont, J. (6 de desembre de 2024). Jaume Fàbrega: "L'aportació més important que Catalunya ha fet a la cultura europea és la cuina": Entrevista a l'escriptor i consultor gastronòmic, que acaba de publicar '100 receptes a la catalana' (Cossetània). *VilaWeb*. Recuperat 17 juny 2025, de <https://www.vilaweb.cat/noticies/jaume-fabrega-laportacio-mes-important-que-ha-fet-catalunya-a-la-cultura-europea-es-la-cuina/>

¹⁷ La dieta mediterrània és un estil d'alimentació tradicional dels països del Mediterrani com Espanya, Itàlia i Grècia, basat en aliments com oli d'oliva, fruites, verdures, cereals integrals, llegums, peix i fruits secs.

¹⁸ Individu d'un poble preromà estès des del Llenguadoc meridional fins a Andalusia.

¹⁹ Taste Girona. (1 d'octubre de 2023). *Història de la gastronomia catalana*. Recuperat 17 juny 2025, de <https://tastegirona.com/ca/historia-de-la-gastronomia-catalana/>

A partir del segle XVI-XVII, es comencen a obrir els primers restaurants a Barcelona, però no va ser fins al segle XIX, quan es va fer popular l'aparició d'establiments per menjar, tant per les classes altes com per a la resta de població.²⁰ Ja al segle XX, durant la Guerra Civil Espanyola, la cuina catalana va passar per un dels seus moments més crítics. A més, la cuina de postguerra va estar marcada per la misèria i la manca de recursos, cosa que va donar lloc a una cuina de subsistència basada en productes bàsics i receptes improvisades. El franquisme intentà crear una "cuina espanyola", potenciant plats "regionals", com la paella o la crema catalana, però desvinculant-los del seu origen i marc cultural i reduint-los a una mena de folklore compartit.²¹ Després d'aquest període d'incertesa i por, amb la caiguda de la dictadura franquista, Catalunya va experimentar un canvi abrupte, i es va anar recuperant de mica en mica en tots els aspectes, també gastronòmicament.

Finalment, entre els anys noranta i actualment, la gastronomia catalana ha assolit un nivell d'excel·lència. Cuiners de renom han triomfat arreu del món elevant la tradicional gastronomia catalana a un altre nivell. El compromís amb els ingredients locals, la qualitat i la creativitat continuen impulsant la cuina catalana cap a un futur prometedor, en el qual la tradició i la innovació conviuen i es retroalimenten per mantenir viva una identitat culinària pròpia i reconeixible per a les generacions futures.

2.2.2.3. Receptaris catalans

L'evolució de la gastronomia catalana s'ha vist reflectida en els receptaris escrits al llarg dels segles. Aquests llibres no només són manuals de cuina; són també testimonis personals, socials i culturals que ens permeten entendre com es cuinava, què es menjava i quins valors predominaven en cada època.

²⁰ Mussap. (s.d.). *L'origen de la gastronomia catalana*. Recuperat 17 juny 2025, de <https://www.mussap.net/ca/l-origen-de-la-gastronomia-catalana>

²¹ Torres, M. (23 de març de 2025). Josep Lladonosa i Giró: "La cuina catalana s'ha de recuperar, dignificar i divulgar": Parlem amb el cuiner, escriptor i divulgador gastronòmic més prolífic de Catalunya. *El Nacional*. Recuperat 17 juny 2025, de https://www.elnacional.cat/ca/gourmeteria/xefs/entrevista-josep-lladonosa-giro-cuina-catalana-recuperar-dignificar-divulgar_1383584_102.html

En aquest apartat analitzo quatre receptaris que mostren diferents punts de vista de la cuina tradicional catalana: El *Sent Soví*, com a receptari medieval i pioner; *El que hem menjat* de Josep Pla, com a obra clàssica i simbòlica; *Cuina o barbàrie* de Maria Nicolau, amb una visió quotidiana, crítica i autèntica, i *Per sucar-hi pa*, un llibre local que barreja gastronomia, humor i llengua. Diferents mirades amb un mateix objectiu: preservar i enaltir la cultura catalana.

2.2.2.3.1. Llibre de Sent Soví

El *Llibre de Sent Soví* va ser escrit a mitjan segle XIV, és el text culinari més antic conservat en català i el receptari europeu més antic escrit en una llengua vulgar. En aquella època el que importava era la utilitat del contingut, així que se'n desconeix l'autoria.²²

Hi ha dues còpies manuscrites que es coneixen com a *Llibre de Sent Soví*, una a València i una altra a Barcelona. La versió de València, més curta, però més antiga, segons una investigació dirigida per Lluís Cifuentes, seria l'original *Llibre de Sent Soví* i constaria de 72 receptes. En canvi, el text trobat a Barcelona, correspondria a una obra ampliada que avui s'identifica com a *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, on, a part del contingut del primer manuscrit, s'hi afegeix un nombre molt extens de noves receptes, més de 200.²³

Aquesta obra ens ofereix una mostra representativa de la cuina que es feia als territoris de l'antiga Corona d'Aragó. És anterior a l'arribada a Amèrica, per tant, no compta amb productes tan comuns a la cuina catalana actual com el tomàquet, la patata o el pebrot. En canvi, sí que hi trobem plats tan característics com les picades o els sofregits. Una altra característica destacada és la combinació habitual de sabors dolços i salats dins d'una mateixa preparació, un tret propi de la cuina medieval que avui dia encara trobem present en alguns menjars com ara l'ànec amb peres.

²² Editorial Barcino (s.d.) . *Llibre de Sent Soví* . Recuperat 18 juny 2025, de: <https://www.editorialbarcino.cat/cataleg/llibre-de-sent-sovi/>

²³ Llibre de Sent Soví (18 de juny de 2025). A Viquipèdia. [Llibre de Sent Soví - Viquipèdia, l'enciclopèdia lliure \(wikipedia.org\)](#)

El seu contingut n'evidencia la finalitat pràctica: les receptes tenen més aviat forma d'apunts per ajudar a recordar determinades elaboracions que no pas de manuals per aprendre a cuinar. Està escrit en un català medieval, amb una redacció clara i precisa. Hi destaquen expressions de la Catalunya Nord, fet que fa pensar que l'autor podria ser originari d'aquest territori.²⁴

2.2.2.3.2. El que hem menjat

El que hem menjat és un llibre de cuina escrit per Josep Pla i publicat l'any 1972.

Josep Pla (1897-1981) va néixer a Palafrugell i és considerat un referent en la literatura i el periodisme catalans. Va popularitzar la literatura costumista, així doncs, va descriure el seu entorn i la societat del seu temps. El periodisme el va portar a participar en mitjans com ara La Veu de Catalunya i també a viatjar per Europa, d'aquí surten les seves primeres obres. A partir del 1947 va publicar principalment en català, iniciant un període prolífic com a escriptor amb títols com El carrer estret o El quadern gris. La seva Obra completa, amb 45 volums, és clau per entendre el seu llegat. Pla continua sent un dels autors més llegits i un gran testimoni de la història de l'últim segle.²⁵

El que hem menjat és un llibre dedicat a la cuina tradicional catalana, i més concretament a l'empordanesa, d'on era ell i la seva família. No és només un receptari, El que hem menjat recull records, anècdotes i reflexions sobre plats i costums alimentaris, amb un to nostàlgic i crític.²⁶

Està escrit en forma d'articles temàtics i l'autor destaca la importància dels productes locals i de temporada. Amb un estil clar i proper, el llibre esdevé un testimoni cultural que vincula la identitat catalana amb el seu patrimoni alimentari.

²⁴ Llibre de Sent Soví (18 de juny de 2025). A Viquipèdia. [Llibre de Sent Soví - Viquipèdia, l'enciclopèdia lliure \(wikipedia.org\)](#)

²⁵ Generalitat de Catalunya (s.d.). *Josep Pla. Patrimoni Cultural*. Recuperat 25 juny 2025, de <https://patrimoni.gencat.cat/ca/coleccio/josep-pla>

²⁶ Fàbrega, J. (2019, 12 de setembre). *L'aportació de Josep Pla a "El que hem menjat"*. VilaWeb. Recuperat 25 juny 2025, de <https://blocs.mesvilaweb.cat/jaumefabrega/l-aportacio-de-josep-pla-a-el-que-hem-menjat/>

2.2.2.3.3. *Cuina! O barbàrie*

Cuina! O barbàrie va ser publicat l'any 2022, escrit per Maria Nicolau.

Maria Nicolau és una reconeguda cuinera catalana, nascuda a la Garriga el 1982, que ha dedicat tota la seva vida professional al món dels fogons.²⁷ La seva trajectòria es distingeix per una ferma defensa de la cuina tradicional catalana i del producte de proximitat.

Cuina! o barbàrie va ser la seva primera obra. Tal com ella mateixa subratlla, *Cuina! o barbàrie* és molt més que un llibre de receptes; és un "llibre de cuinar". En ell, Maria Nicolau combina reflexions personals, consells pràctics i anècdotes que reivindiquen la importància de tornar als orígens culinaris. Convida el lector a viure la cuina com un acte de llibertat, creativitat i connexió amb la tradició i el producte, deixant enrere la idea de seguir receptes com ordres estrictes per obtenir un resultat final.

Per aquest motiu, no inclou receptes explícites, sinó pautes, reflexions i exemples a seguir per aconseguir un plat determinat. El llibre es divideix en 17 capítols principals, cadascun dedicats a un tema concret (com el fricandó, les patates fregides o el pa amb tomàquet). En l'obra, Maria Nicolau opta per un llenguatge col·loquial i directe, ple d'expressions pròpies, per tal de connectar amb el lector, i apropar-lo a la seva visió de la cuina.

2.2.2.3.4. *Per sucari-hi pa*

Per sucari-hi pa és un llibre escrit per Lluç Quintana i Marta Montenegro, publicat l'any 2024.

²⁷ Nicolau, M. (2025). *Qui soc*. Maria Nicolau. Recuperat 19 juny 2025, de <https://marianicolau.com/ca/qui-soc/>

Lluc Quintana, va néixer a Girona el 1993, és el xef del restaurant Can Xapes a Cornellà del Terri. Marta Montenegro, va néixer a Girona el 1991, és dissenyadora gràfica. Tots dos comparteixen la passió per la muntanya i l'escoltisme i la seva inquietud per engegar projectes els ha dut a publicar el llibre *Per sucar-hi pa*.²⁸

Per sucar-hi pa és un llibre de receptes que barreja la cuina i la llengua catalana. En Lluc i la Marta el defineixen com una escudella “barrejada” perquè no només és un recull de receptes, sinó també una reivindicació d'expressions oblidades i un repàs pels ingredients de la nostra cuina.

El llibre compta amb trenta-quatre expressions (com ara ‘gallina vella fa bon caldo’ o ‘ser un tros de pa’) i receptes que ens endinsen a la cuina catalana (reinterpretada per en Lluc Quintana). A part del text culinari, *Per sucar-hi pa* està acompanyat de les fotografies de Laura Pujolàs i dels apunts historicolingüístics d'en Magí Camps. El llibre utilitza un llenguatge col·loquial amb un to divulgatiu i accessible.

²⁸ Quintana, L., i Montenegro M. (2024). *Per sucar-hi pa*. (1a edició). Editorial Comanegra

2.3. Les llibretes del meu avi

2.3.1. El material

El material utilitzat per aquest treball són tres llibretes que el meu avi va escriure durant la seva trajectòria com a pastisser en diferents establiments on va treballar. Les havia anat guardant en un racó de casa seva i mai ningú n'havia fet res, tot i que tota la família sempre ha estat a l'expectativa del que hi podia haver. Ara, he decidit recuperar-les amb l'objectiu de recopilar i redactar les receptes que hi apareixen, per tal de preservar-les, aprofundir en la seva història i fer-les accessibles a tota la família.

Les tres llibretes són de petit format, d'aproximadament la mida d'un A7. Presenten un estat de conservació força deteriorat. El pas dels anys els ha passat factura i tant les cobertes com les pàgines interiors estan desgastades i d'aquestes últimes algunes estan arrugades o tacades. El paper és prim i fràgil, i amb el temps ha agafat un to groguenc. El contingut està escrit a mà, algun cop en bolígraf blau i altres en llapis. La lletra és petita i quasi en cursiva, fet que es pot relacionar amb què segurament les receptes eren escrites ràpidament en algun moment que trobava el meu avi durant la jornada laboral. Malgrat el desgast general, les anotacions encara són llegibles.

La majoria de les receptes estan escrites durant la seva estada a Figueres, a la pastisseria Casamitjana. Tot i que també sembla que una la va escriure durant la seva estada a la pastisseria de Can Mercader, a Banyoles, ja que porta el nom de la confiteria com a títol. La data d'escriptura no s'ha pogut determinar, però s'estima que va ser entre els anys 1952 i 1962, quan el meu avi exercia com a confiter.

El contingut de les receptes es redueix gairebé exclusivament a les llistes d'ingredients i les seves quantitats. No s'hi inclouen les instruccions del procés d'elaboració, tanmateix, en alguns casos hi ha petites anotacions que en faciliten la preparació. Tal com explica el meu avi, això passa perquè ell ja se'n recordava dels processos i el que era diferencial de cada pastisseria eren les mesures i els ingredients usats. D'altra banda, cal destacar que les proporcions dels ingredients

que hi apareixen són molt grans, ja que les receptes estaven pensades per una pastisseria, i no per a un ús domèstic.

Les receptes estan escrites amb una barreja de català i castellà, fet que reflecteix la realitat lingüística de l'època i les influències que rebia el meu avi en el seu entorn laboral. Cal tenir present que el meu avi havia estudiat en castellà, ja que era la llengua imposada pel règim franquista, tot i que la seva llengua habitual i familiar sempre ha estat el català. Aquesta dualitat explica la presència d'ambdues llengües a les seves anotacions.

El redactat té un estil molt immediat, propi de notes personals preses de pressa per recordar ingredients i quantitats. Sovint apareixen abreviacions, les quals faciliten la rapidesa d'escriptura. Aquest estil confirma el caràcter pràctic del material: no estaven pensades per ser llegides per un públic extern, sinó per a un ús personal i domèstic.

Taula comparativa

Llibreta	Llibreta 1	Llibreta 2	Llibreta 3
Títol	<i>Formulas para confiteria de Jaime Surroca (MATA)</i>	Fórmulas para confiteria	Mercader
Anys d'escriptura	1954-1961	1954-1961	1952-1961
Format de la llibreta	Llibreta A7 encolada amb apartats (abecedari)	Llibreta A7 d'espinal	Llibreta A7 d'espinal
Pastisseria de referència	Casamitjana (Figueres)	Casamitjana (Figueres)	Can Mercader (Banyoles)
Ordre	Alfabètic	Cap	Cap
Eines d'escriptura	Bolígraf blau	Bolígraf blau	Llapis

Nombre de receptes	50	23	26
Estat de conservació	Força deteriorat	Força deteriorat	Força deteriorat
Presència de dibuixos	Sí	No	No

Font: elaboració pròpia a partir de les dades recopilades

2.3.2. El context històric: l'ofici de pastisser als anys 50 i 60

Les llibretes del meu avi es van escriure entre els anys cinquanta i seixanta, en plena postguerra. L'Estat va aplicar un racionament dels aliments des del 1939, any en què va finalitzar la Guerra Civil, fins al 1952²⁹, just quan el meu avi va començar a treballar. Aquest període és conegut com els *años del hambre* a causa de l'escassetat. El racionament, així com altres motius, van forçar l'aparició de l'estraperlo. L'estraperlo consistia en la compra i venda clandestina de productes bàsics fora dels circuits oficials i el van dur a terme tant pagesos i camperols com comerciants o fins i tot les mateixes autoritats.

Així doncs, la postguerra va estar marcada per la manca d'aliments. Aquest context va afectar directament la pastisseria, que va haver de reduir la seva activitat habitual i adaptar les receptes segons la disponibilitat dels ingredients. A partir del 1952, quan l'avi va començar a treballar, la situació es va anar normalitzant. Tot i que els productes continuaven sent cars, es van tornar més accessibles, i això va permetre recuperar l'activitat a les pastisseries.

Cal afegir, però, que el meu avi no va viure de manera directa els anys més durs del racionament, ja que es va iniciar a l'ofici just després. Així i tot, sí que en va viure les conseqüències indirectes perquè encara es trobava immers dins el context del franquisme, en una societat marcada per les limitacions econòmiques i les dificultats

²⁹ Garrot Garrot, J.L. (2023). Asamblea digital: El primer franquismo (1939-1959) Racionamiento y estraperlo. Recuperat 5 setembre 2026, de <https://asambleadigital.es/secciones/memoria-historica/el-primer-franquismo-1939-1959-rationamiento-y-estraperlo/>

pròpies de la postguerra. A més, cal tenir en compte que la major part de la població no tenia la capacitat econòmica suficient per comprar dolços de manera habitual: només ho feien en dies puntuals o celebracions especials i, evidentment, no tothom s'ho podia permetre.

Pel que fa a la trajectòria personal del meu avi, es va formar principalment a través de l'experiència directa a les pastisseries on va treballar. Quan l'escolarització obligatòria va acabar, als 12 anys, el meu avi va començar a treballar com a aprenent en una pastisseria, Can Mercader, on va aprendre les tècniques bàsiques. Amb els anys, va anar perfeccionant els seus coneixements i va acabar treballant en cinc pastisseries diferents. Aquest estil d'aprenentatge era habitual a l'època. Molts oficis es transmetien de manera artesanal i sense estudis específics.

Tots aquests aprenentatges i tota la història que hi ha al darrere queden reflectits, d'alguna manera, en les llibretes que són la base d'aquest treball de recerca.

3. PART PRÀCTICA

El projecte pràctic d'aquest treball és la creació d'un llibre de receptes. Aquesta part pràctica s'ha centrat a recopilar i organitzar les receptes de confiteria del meu avi, en Jaume. A partir de les seves llibretes manuscrites i de les entrevistes que li vaig fer, he elaborat un llibre que no només recull les receptes més representatives de la seva trajectòria, sinó també fragments de la seva biografia i fotografies personals. L'objectiu d'aquesta part ha estat transformar un material dispers i incomplet en un receptari coherent, clar i visualment atractiu, que permetés conservar i transmetre el llegat culinari i personal del meu avi.

3.1. Procés de creació del llibre de receptes

3.1.1. Recopilació de materials

El punt de partida han estat les tres llibretes manuscrites del meu avi, que han estat escanejades per preservar el seu contingut original (vegeu Annex 1). Aquests quaderns presentaven una característica comuna: la majoria de les receptes apareixen reduïdes a una simple llista d'ingredients, sense instruccions ni descripció del procediment.

Per complementar aquesta informació, vaig dur a terme dues entrevistes orals amb el meu avi (transcrites a l'Annex 2). Vaig aprofitar per preguntar-li sobre la seva feina com a confiter, les receptes que més significat tenien per ell i sobre la seva vida personal. Aquest últim punt em va servir per redactar la seva biografia, que serà el fil conductor que estructurarà el receptari. Les entrevistes van ser essencials per recuperar el context històric i cultural, i per obtenir detalls pràctics que no constaven a les llibretes.

També es van recopilar fotografies personals i familiars, així com imatges de les receptes un cop elaborades, amb la finalitat d'entendre millor el context social i, a més, integrar-les al llibre.

3.1.2. Selecció i desenvolupament de les receptes

De la gran quantitat de receptes presents a les llibretes, vaig realitzar una rigorosa selecció per incloure només aquelles més representatives. Els criteris de selecció van ser:

- Que fossin receptes que el meu avi hagués preparat molt al llarg de la seva vida.
- Que encara les sabés dur a terme.
- Que poguessin vincular-se a una de les etapes biogràfiques escollides.

Com que a les llibretes només hi constaven els ingredients, vaig elaborar cada una d'aquestes amb l'ajut del meu avi. Durant les sessions de cuina, ell m'explicava i em mostrava les tècniques, ordres i temps de cocció, mentre jo prenia notes i redactava instruccions. Això va fer possible transformar unes receptes esquemàtiques en textos complets, clars i aplicables.

3.1.3. Edició lingüística

El petit entrebanc va ser que les llibretes estaven escrites en català col·loquial i sovint contenien paraules o manlleus del castellà. L'edició lingüística va consistir en:

- Corregir els errors ortogràfics més evidents i adaptar el text a la normativa bàsica.
- Mantenir algunes expressions pròpies del parlar del meu avi (com ara *tocinillos* o *plum cake*) per conservar-ne l'autenticitat.

Pel que fa a la transcripció de les entrevistes, també es va dur a terme una adaptació mínima: es van respectar els trets propis de l'oralitat, però ajustant-los perquè la lectura fos fluida i natural. Aquest equilibri ha estat fonamental per mantenir la veu personal de l'avi.

3.1.4. Organització del contingut

En un principi havia de ser un simple recull de receptes, tanmateix, em vaig adonar que faltava un punt central per tal de donar coherència i significat al llibre. Per tant, hi vaig incorporar la biografia de l'avi, la qual he dividit en cinc etapes de la seva vida:

- Infància: descripció de la seva vida de petit i de jove.
- Confter: descripció de les confiteries on havia treballat i les vivències que n'extreu d'aquesta època.
- La mili: anècdotes de la seva experiència fent el servei militar obligatori a Mallorca.
- Vida familiar: desenvolupament de la seva etapa adulta fent de pare i treballant en diferents llocs.
- Avi: punt de vista personal de com veig l'avi.

Cada etapa inclou de dues a tres receptes, seleccionades segons la rellevància en aquell període. D'aquesta manera, el llibre combina narració biogràfica, context social i històric i pràctica culinària.

3.1.5. Redacció dels textos del llibre

Com bé s'ha esmentat anteriorment, el llibre té un doble vessant. Per una banda, trobem les receptes, que s'han escrit explícitament des de la pràctica. Per altra banda, trobem els textos complementaris, que acaben de donar sentit al llibre. Aquests són els següents:

- Biografia de l'avi: elaborada a partir de les entrevistes i la informació familiar recollida (vegeu Annex 2). En aquest text he intentat combinar el to narratiu amb l'experiència personal. L'objectiu ha sigut posar-se en la pell de l'avi i mostrar l'ambient cultural i social de cada etapa.
- Introducció: presenta el lector l'objectiu del llibre i en destaca el valor personal i familiar.

- Agraïments: tanquen el llibre i expressen el meu reconeixement a l'avi a totes les persones que han col·laborat en el projecte.

La frase que sovint diu el meu avi (en qualsevol situació): “No ens hem deixat pas res?”, va inspirar la tria del títol del llibre i és una manera de reflectir la voluntat de conservar completament la seva essència.

3.1.6. Maquetació i disseny

La maquetació del llibre es va dur a terme amb l'eina Canva. Es van aplicar els criteris següents:

- Assignar un color diferent a cadascuna de les cinc etapes vitals per tal de reforçar visualment l'estructura.
- Utilitzar majoritàriament la tipografia Merriweather per aconseguir un disseny llegible i elegant.
- Integrar fotografies del meu avi i de les receptes, i així crear l'equilibri perfecte entre text i imatge.

La portada té un significat simbòlic especial: està formada per quadrats i rectangles dels colors de cada etapa vital, units entre si. Aquesta composició representa la continuïtat de la vida del meu avi i la connexió entre les diferents etapes de la seva trajectòria.

Podeu trobar la maquetació final a l'apartat d'accés digital al llibre.

3.1.7. Impressió i distribució.

Un cop el llibre va estar redactat, corregit i maquetat, es va passar a la fase d'impressió. La impressió ha sigut efectuada a la impremta local Lith Gràfiques. La mida final del receptari ha sigut de 16 x 21 cm. Se n'han fet vint-i-cinc còpies que han sigut repartides entre familiars i amics-

3.2. Accés digital al llibre

Per facilitar l'accés al receptari complet, s'ha incorporat un enllaç que condueix directament al llibre en format digital. Aquest codi permet als lectors accedir al llibre i consultar totes les receptes, fotografies, i textos de manera immediata, sense la necessitat d'accedir físicament al llibre imprès. La inclusió de l'enllaç també reforça l'objectiu del treball, ja que és una manera de preservar i difondre el receptari de manera més pràctica i accessible.

Podeu accedir al llibre fent clic en aquest [enllaç](#).

4. CONCLUSIONS

Després d'haver desenvolupat aquest treball de recerca, es poden extreure una sèrie de conclusions generals i específiques que responen a la hipòtesi inicial i als objectius plantejats:

La part teòrica ha demostrat que el procés de creació d'un llibre requereix planificació i rigor. L'estudi detallat del procés d'edició d'un llibre ha confirmat que, des de l'inici fins al final, és essencial parar esment en cada detall, atès que aquests es veuran materialitzats en el producte final. Així mateix, és important demanar opinió externa i planificar les diferents frases del procés amb antelació. Aquest coneixement s'ha pogut aplicar en el marc pràctic.

Encara en el marc teòric, s'ha pogut observar com la cuina i els receptaris reflecteixen una tradició, una cultura i una història. L'anàlisi de la gastronomia catalana i els receptaris ha demostrat que aquests ens aporten molta informació en l'àmbit cultural i històric. En aquest context, cal remarcar que es considera que Catalunya té una de les gastronomies més destacables, per això, cal reivindicar la nostra cuina i intentar mantenir les nostres tradicions.

Pel que fa al treball pràctic, la recopilació i transcripció de les llibretes de receptes ha sigut no només viable sinó també enriquidora. S'ha aconseguit un registre de les llibretes que garanteix la preservació i possibilita l'ús de les receptes per generacions futures. Hi havia prou receptes per elaborar un receptari complet. Tanmateix, cal assenyalar que les llibretes presentaven algunes limitacions, ja que la majoria només comptaven amb els ingredients. Així doncs, paral·lelament, s'ha hagut de dur a terme la realització completa de tots els procediments per poder completar el llibre. Aquest procés ha estat veritablement enriquidor perquè s'han pogut complementar les receptes amb l'experiència directa de l'avi.

Un altre resultat rellevant és que un context històric pot millorar exponencialment un receptari. Complementar les receptes amb la biografia personal de l'avi ha permès,

no només crear un objecte més significatiu i personal, sinó també entendre el context social de l'època i el perquè de cada recepta.

A més, s'ha evidenciat que és possible dissenyar un llibre atractiu amb un programari accessible i senzill com és el Canva. Amb un eficient aprofitament dels recursos (tipografies, colors, formes...) és possible crear un disseny gràfic elegant, ordenat i polit. A més, si es relacionen aquests recursos amb el significat del llibre, en aquest cas de cada etapa i recepta, es pot aconseguir un disseny molt més expressiu i especial.

Finalment, el projecte ha tingut un impacte personal i acadèmic positiu. El desenvolupament d'aquest treball ha afavorit a la millora d'habilitats com l'organització, la recerca documental i l'edició lingüística, a més ha reforçat la connexió familiar, tant històrica com actual. D'aquesta manera ha aportat un gran valor educatiu i emocional.

Tot i els bons resultats, existeixen oportunitats de millora i ampliació del projecte. Les llibretes comptaven amb més receptes, les quals, iguals que la resta, es podrien haver desenvolupat. Tanmateix, tenia la limitació memorística del meu avi, que no recordava a la perfecció tots els procediments, per tant, no s'han pogut realitzar. Així mateix, s'havia d'adequar a la necessitat de crear un llibre i un treball adaptat a les circumstàncies personals i acadèmiques. D'altra banda, també es podria incidir més en el context lingüístic, afegint una anàlisi de la llengua a les llibretes per tal de complementar el context històric i social.

En resum, el desenvolupament d'aquest treball ha validat la hipòtesi inicial: a partir de les llibretes del meu avi és possible crear un llibre complet que preserva i transmet el llegat culinari, cultural i familiar d'una època. Tot i els petits entrebancs, s'ha aconseguit crear un material accessible, enriquidor i únic.

5. BIBLIOGRAFIA

LLIBRES:

Canas Mendes, Rita. "Soc un llibre: la història d'un objecte sorprenent". (1a edició). Barcelona: Editorial Joventut, 2024.

Nicolau, M. (2022). *Cuina! O barbàrie.* (1a edició) Barcelona: Ara Llibres.

Quintana, L., i Montenegro M. (2024). *Per sucar-hi pa.* (1a edició). Editorial Comanegra

PÀGINES WEB I ARTICLES DE DIARIS ELECTRÒNICS:

Barambio, Y. El tintero editorial (5 de desembre de 2019). *Lector cero: qué es, tipologías y cómo elegirlo.* Recuperat 4 de maig de 2025, de <https://www.eltinteroeditorial.com/que-es-un-lector-cero-y-como-elegirlo>

Corbuse. (s.d.). *Recetario: ¿Cómo construirlo con éxito?*. Recuperat 6 juny 2025, de <https://www.corbuse.edu.mx/blog/21391-autosave-v1>

Editorial Alma Mater (s.d.). *Diferencia entre la publicación tradicional y la autoedición.* Recuperat 26 juny 2025, de <https://editorialalmamater.com/asesoramiento-editorial/diferencia-entre-la-publicacion-tradicional-y-la-autoedicion/39>

Editorial Barcino (s.d.) . *Llibre de Sent Soví* . Recuperat 18 juny 2025, de <https://www.editorialbarcino.cat/cataleg/lilibre-de-sent-sovi/>

Eguaras, M. (6 de febrer de 2018). *Cómo se hace un libro: pasos para publicar con un mínimo de calidad.* Mariana Eguaras. Recuperat 5 de maig de 2025, de <https://marianaeguaras.com/como-se-hace-un-libro-pasos-para-publicar-con-un-mini>

mo-de-calidad/?srsltid=AfmBOor8G-Hz23yLi_cPac9rL0Stw0b8nUFLbvsp56tjnmESs_xztnc4z

Fàbrega, J. (2019, 12 de setembre). *L'aportació de Josep Pla a "El que hem menjat"*. VilaWeb. Recuperat 25 juny 2025, de <https://blocs.mesvilaweb.cat/jaumefabrega/l-aportacio-de-josep-pla-a-el-que-hem-menjat/>

Garrot Garrot, J.L (2023). *Asamblea digital: El primer franquismo (1939-1959) Racionamiento y estraperlo*. Recuperat 5 setembre 2026, de <https://asambleadigital.es/secciones/memoria-historica/el-primer-franquismo-1939-1959-rationamiento-y-estraperlo/>

Generalitat de Catalunya (s.d.). *Josep Pla. Patrimoni Cultural*. Recuperat 25 juny 2025, de <https://patrimoni.gencat.cat/ca/coleccio/josep-pla>

INS Castellet. (2010-2011). *El texto instructivo* [Document PDF]. Recuperat 8 juny 2025, de http://www.xtec.cat/~dsanz4/materiales/texto_instructivo.pdf

Libreria Solidaria Madrid (5 d'octubre de 2023). *¿Quién publica un libro? Conoce el proceso paso a paso*. Recuperat 5 de maig de 2025, de <https://libreriasolidariamadrid.es/quien-se-encarga-de-publicar-un-libro/>

Llibre de Sent Soví (18 de juny de 2025). A Viquipèdia. [Llibre de Sent Soví - Viquipèdia, l'enciclopèdia lliure \(wikipedia.org\)](https://ca.wikipedia.org/wiki/Llibre_de_Sent_Sov%C3%AD)

MasterClass (2 de març de 2022). *How to Write a Book: Complete Step-by-Step Guide*. Recuperat 4 maig 2025, de <https://www.masterclass.com/articles/how-to-write-a-book>

Moreno Cullel, V (2011). *Sàpiens: Les condicions de vida a l'Espanya franquista de la postguerra*. Recuperat 5 setembre 2025, de

<https://cienciassocialsenxarxa.sapiens.cat/2011/06/29/les-condicions-de-vida-a-lesp-anya-franquista-de-la-postguerra/>

Mussap. (s.d.). *L'origen de la gastronomia catalana*. Recuperat 17 juny 2025, de <https://www.mussap.net/ca/l-origen-de-la-gastronomia-catalana>

Nicolau, M. (2025). *Qui soc*. Maria Nicolau. Recuperat 19 juny 2025, de <https://marianicolau.com/ca/qui-soc/>

Universidad de Sevilla, Editorial. (s.d.). *Fases del proceso editorial*. Recuperat 4 maig 2025, de <https://editorial.us.es/es/publica-con-nosotros/fases-del-proceso-editorial>

UNO editorial (s.d.). *Guía de autoedición: Todo lo que necesitas saber sobre editar e imprimir tu libro*. Recuperat 6 maig 2025, de <https://www.unoeditorial.com/guia-de-autoedicion/como-editar-imprimir-libro/>

Safont, J. (6 de desembre de 2024). Jaume Fàbrega: “L’aportació més important que Catalunya ha fet a la cultura europea és la cuina”: Entrevista a l’escriptor i consultor gastronòmic, que acaba de publicar ‘100 receptes a la catalana’ (Cossetània). *VilaWeb*. Recuperat 17 juny 2025, de <https://www.vilaweb.cat/noticies/jaume-fabrega-laportacio-mes-important-que-ha-fet-catalunya-a-la-cultura-europea-es-la-cuina/>

Taste Girona (1 d’octubre de 2023). *Història de la gastronomia catalana*. Recuperat 17 juny 2025, de <https://tastegirona.com/ca/historia-de-la-gastronomia-catalana/>

Torres, M. (23 de març de 2025). Josep Lladonosa i Giró: “La cuina catalana s’ha de recuperar, dignificar i divulgar”: Parlem amb el cuiner, escriptor i divulgador gastronòmic més prolífic de Catalunya. *El Nacional*. Recuperat 17 juny 2025, de https://www.elnacional.cat/ca/gourmeteria/xefs/entrevista-josep-lladonosa-giro-cuina-catalana-recuperar-dignificar-divulgar_1383584_102.html

Universitat Carlemany (27 de març de 2024). *Cultura y gastronomía: ¿Cómo se relacionan?* Recuperat 13 juny 2025, de <https://www.universitatcarlemany.com/actualidad/blog/comida-cultura/>

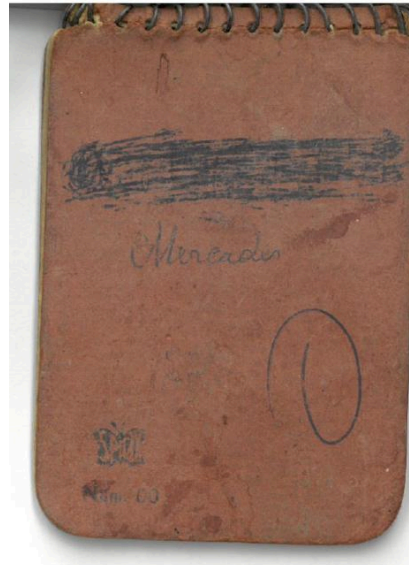
6. ANNEXOS

Annex 1. Llibretes de l'avi

MOSTRA DE LES LLIBRETES DE L'AVI



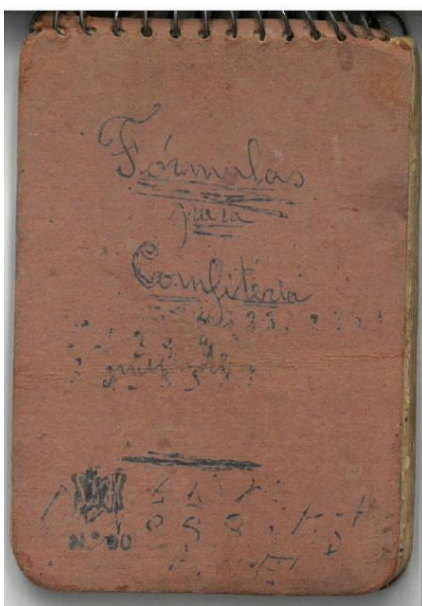
± Flan
 Bany. manq
 1/2 litre de llet
 4 ous sencera
 i 3 rovells
 200 gr sucre
 llimona campell



Banich
 Sucre 120 gr
 ous 3
 Terina 1 kg
 Greise 50 gram
 llet - aiga
 50 grams lliadura
 sal - llimo ans culu

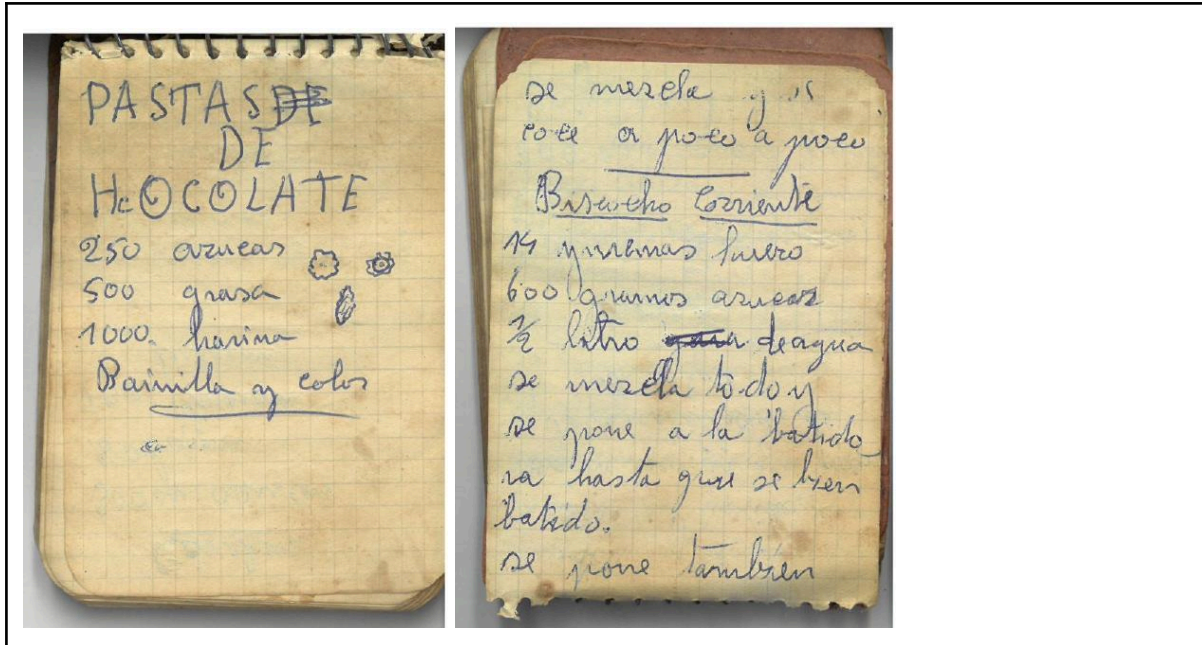
M-11

Sucre Kake
 200 g de mantegulla
 500 de masager
 9 ous 200 gr sucre
 50 de fruita madra
 500 gr de llimona
 200 g pasas un
 llimon raspado Rom



procurando que se quiten
 debajas se cocen con el
 hervor bastante frio.

para lionesa
 1 litro agua
 400 manteen sal esto se
 pone al fuego y cuando
 dice se le añade 800
 harina haciendo una
 pasta, y se rebaja con
 20 huevos y andalos y



ENLLAÇ A LA CARPETA AMB LES RECEPTES ESCANEJADES

https://drive.google.com/drive/folders/1cUvmne0fHhhvkHRMOU46HDIQzO3rwJIX?usp=drive_link

Annex 2. Transcripció de les entrevistes

ENTREVISTA AVI (I) - General

Què et va portar a treballar de pastisser?

El que em va portar a fer de confiter va ser que quan jo anava a mercat amb la meva mare, ella anava a vendre el dimecres i jo anava a ajudar una mica (a portar els cistells...), després em comprava un tros de coca allà a Can Mercader. A Can Mercader els hi faltava un aprenent i em van dir: "Aquest nano potser vindria bé que vingues a treballar" i va ser a partir d'aquí que vaig començar.

O sigui que va ser la teva primera feina?

Sí.

En quantes pastisseries diferents vas treballar?

Vaig treballar aquí a Can Mercader, que era a la plaça Major de Banyoles, que ara ja ha desaparegut.

Després vaig treballar a un altre lloc. Hi havia un senyor que era el confiter "gros", en Màrius Ciurana, aquest va plegar i va posar una confiteria per ell. Com que a Can Mercader tenia tant d'èxit doncs allà de seguida va tenir molta feina. Com que ja em coneixia a mi, perquè havia fet d'aprenent amb ell, em va dir si volia anar-hi i vaig treballar allà, a Can Ciurana.

Quants anys hi vas estar? Amb quants vas començar?

Quants anys vaig ésser-hi...? Ja em pensava que m'ho preguntaries. Ara no ho recordo. Segurament fins que vaig anar a la mili. A Can Mercader, per exemple, vaig començar amb dotze anys, d'aprenent. A Can Ciurana, doncs, hi devia treballar 3 o 4 anys (3).

Després de Can Ciurana, on vas treballar?

Vaig anar a la costa, perquè llavors començava la moda aquesta, per fer diners i perquè et pagaven millor. I jo volia guanyar uns diners, perquè a casa érem una casa de treballadors de pagès petits i no ens guanyàvem prou bé la vida. A la costa, vaig anar a Calella. Bé, primer vaig anar a Figueres.

Vaig anar a Can Casamitjana a Figueres, per un seu familiar que tenien aquí a Mata, em van llogar allà a Figueres. A Figueres sí que em pagaven millor, però tenia l'inconvenient que m'havia de pagar la manutenció. La manutenció vol dir dormir i el dinar, la vida. Allà estava més bé, però jo tenia un neguit perquè començava a jugar a futbol i aquest neguit em va portar a tornar a Banyoles. Perquè aquí sí que podia jugar a futbol, però el problema és que abans, les confiteries -ara també, però estan més ben preparats perquè la vida ha canviat molt- a l'ofici de confiter, sobretot, no es podia treballar res per avançat. Ara, en canvi, pels congeladors i la maquinària, per exemple quan ve el Diumenge de Rams o Pasqua es pot avançar molta feina i abans tot s'havia de fer el mateix dia. Tot això implicava que tenia un horari una mica complicat, sobretot per jugar a

futbol que era el que a mi m'agradava. Aquest horari era treballar de nits, al dematí, els diumenges, els festius... I el futbol llavors era els diumenges, també, i com que no lligava vaig aguantar una temporada fins que vaig plegar de confiter i vaig anar a treballar a una fàbrica d'aquí Banyoles, a la fàbrica de les galetes. Aquí el diumenge es feia festa, i per això vaig anar-hi a treballar. Com que feia de confiter, ja lligava una mica, però era molt diferent perquè les galetes es podien fer una setmana o un mes abans. Hi estava molt bé i hi vaig treballar vuit o deu anys.

Llavors vaig anar a treballar a la DYTSA, una fàbrica de Banyoles. Aquí sí que la feina era totalment diferent. Jo treballava al forn perquè estava acostumat a treballar amb temperatures altes. Un home que hi treballava va pensar en mi i va dir: "Ens aniria bé aquest noi que està acostumat a treballar al forn i potser li agradaria". Em van fer una bona oferta i vaig deixar la pastisseria i vaig anar a treballar a la DYTSA (*Decoletaje y Tornillería* de Banyoles). Allà hi vaig estar durant vint-i-nou anys, fins que em vaig jubilar.

Així doncs, a la costa fins quan hi vas estar?

A la costa hi vaig anar dos anys. Vaig anar a Calella de la Costa (no Calella de Palafrugell) i després, a Tossa.

Després de Figueres?

Sí, a Figueres hi vaig treballar poc perquè com ja t'he dit la manutenció era cara. En canvi, aquí a la costa em donaven manutenció. Però a la costa només era de temporada, tres mesos d'estiu i prou, ja que a l'hivern no tenien gaire vida i no hi havia gaire gent.

En quina vas escriure la majoria de les receptes?

A Figueres, hi vaig treballar 5 o 6 mesos perquè com ja t'he dit no em resultava. Vaig apuntar-les a Figueres perquè era una confiteria molt important i allà vaig aprendre moltes coses noves que no m'havien explicat a Banyoles.

Com vas aprendre les receptes, sobre la marxa o te les anaven explicant? Les vas anar escrivint pel teu compte? Com és que només apuntaves els ingredients?

No me les explicaven, m'havia d'espavilar jo. Només apuntava els ingredients perquè la fabricació més o menys a tot arreu és igual, no canvia gaire. En canvi, per exemple els ingredients de la costa són diferents dels de Banyoles, igual que són diferents dels que hi ha actualment. Per això a un lloc els fan més bons que a un altre.

Quan treballaves a les pastisseries, en quina llengua us comunicàveu, en castellà o català? I a l'hora d'escriure?

Parlàvem en català. Quan escrivia, també en català. Ara, el meu català... Jo no en sabia, però m'agradava més el català, i per això ho feia així.

A l'escola havies après a escriure en castellà o en català?

Sobretot en castellà perquè el català gairebé no l'ensenyaven, els mestres. Tot i que una mica sí, i per això en sabia.

A casa parlàveu català?

Sí, i tant. Tots. I no es podia pas veure el castellà.

Quina era la teva recepta preferida?

N'hi havia moltes. La confiteria, en ser dolça, té aquest punt diferent. Que un dia feies una cosa, l'altre, una altra, i tot era important. El que passa és que entre setmana es treballava poc, en canvi, els dissabtes i els diumenges molt més. Potser la meva recepta preferida eren els xuixos, la pasta fullada o la nata. A tot arreu (Banyoles, Figueres...) en feien els dissabtes i els diumenges. Igual que a tot arreu feien bunyols, mones o ensaïmades. Els pastissos sí que només es feien al cap de setmana perquè la gent només els menjava com a extra.

Quan era festiu, com ara Pasqua, canviava molt, no?

Sí, es feien les mones, igual que ara, i el tortell. Canviava una mica perquè a cada zona el tortell tenia les seves diferències i costums. A més, per exemple, a Figueres no es feia tant el tortell i es feien molt més les mones que a Banyoles o Girona. Ara, s'ha promocionat molt més la mona, però abans no es feia tant perquè és un producte molt car i la gent no s'ho podia permetre.

Quina era la teva feina? T'encarregaves d'alguna cosa en concret?

No m'encarregava de res en concret. Com que érem dos o tres treballadors màxim, ho anàvem fent segons què calia. En canvi, a la costa era pràcticament jo sol, perquè allà la pastisseria es treballava només a l'estiu i pobles com ara Tossa, que eren molt petits, no feia falta treballar a l'hivern. Durant la setmana, fèiem el que es conserva: la pasta seca (el que t'agrada fer a tu: les galetes), perquè així ho podíem avançar pel cap de setmana, que teníem més feina.

Quin horari fèieu?

Per plegar no teníem mai horari. No era com ara. Si a mig dematí venia una família que té convidats o vol fer una festa, no era com ara que sempre s'encarrega, sinó que si et venia a les 11 (que tu ja estaves acabant la feina de cada dia) i una clienta que volia unes pastes determinades, tu li havies de fer. Per això vaig avorrir una mica la feina perquè el futbol jugava als diumenges. Jo estava il·lusionat perquè pensava: "Avui sí que plegarem aviat i podrem anar a jugar a futbol", però llavors passava el que acabo d'explicar: venien uns quants clients que volien pastes i no dèiem que no. En comptes de plegar a la una per anar a futbol, havia de plegar a les tres i llavors estava més cansat i no tenia ganes de jugar a futbol.

O per exemple també a les festes. A Can Mercader, per Sant Martirià (que encara es fa) tocaven sardanes o feien ball a davant de la porta de la confiteria. Jo havia de ser allà dins amb el davantal treballant com un desgraciat. Així els clients estaven contents i els amos també perquè feien més diners.

A quina hora començaves?

A les cinc o a les quatre, cada dia. Per cert, jo havia d'anar-hi amb bicicleta, perquè no tenia pas cotxe ni moto i a vegades tenia por d'anar a aquelles hores a treballar. Per això, m'esperava algú que treballés a les saques i que ja ens coneixíem de cada dia. Sortia fins allà al carrer, a la carretera, i el veia pujar amb el llum de la bicicleta i anàvem tots dos o els que fóssim fins a Banyoles.

Fins a quina edat vas anar a l'escola?

Fins als dotze. Tot i que vaig aguantar una temporada que els meus pares em pagaven anar a conferència (hi havia uns senyors que feien classes). Jo per acabar d'aprendre una mica més em van pagar un dia a la setmana d'aquestes classes, mentre treballava.

Com era una confiteria en aquella època, era molt diferent d'ara?

No tenia res a veure, està totalment canviat. Perquè llavors vaig treballar alguns diumenges a Can Ciurana (quan jo ja treballava a les galetes) quan tenien molta feina (pel Ram o Pasqua, per exemple) i puc dir que ja llavors havia canviat molt. No té res a veure. Si per exemple tens una mona, la pots guardar una bona temporada al congelador, abans no podies fer ni la mantega o muntar la nata el dia abans. S'havia de fer al moment, gairebé no hi havia neveres.

Què és el que més t'agradava d'aquesta feina? I el que menys?

El que més, potser, muntar la nata i de pastes, potser la pasta fullada. El que menys, segurament el brioix (les ensaïmades, els "bolos"...).

Quin és el millor record que guardes d'aquella època fent de pastisser?

En tinc tants que no et sabré dir quin.

En aquella època esperàvem amb molta il·lusió celebrar el patró dels confiters. Ara sembla que no se celebra i no sé si tenen patró, però abans Santa Montserrat era la patrona dels confiters. A Banyoles, se celebrava per Santa Montserrat. Tots els confiters es posaven d'acord i organitzaven una festa. Feien l'ofici -o sigui, la missa solemne- i després ens pagaven una sortida a la costa. I és clar, molts no hi havíem estat mai, allà on anàvem, ni mai menjàvem el que menjàvem aquell dia,

perquè ens pagaven un dinar molt "extra" per aquella època. Ens divertíem molt i trobaves tots els confiters del poble, ja que hi anàvem tots junts amb les famílies amb autocar. Era una festa molt maca que s'ha perdut, jo crec que entre tots s'hauria d'organitzar i tornar-la a fer.

A més a més, tot això tenia un problema, no es podia fer el dia exacte de la Mare de Déu de Montserrat perquè a la fàbrica de les saques (a la qual treballava mig Banyoles) també consideraven a Santa Montserrat com a la seva patrona. Per tant, aquest dia, tot el poble de Banyoles feia molt bon dinar i els confiters havíem d'aprofitar per treballar perquè teníem molta feina. Així que ho havíem de celebrar un altre dia.

Els confiters fèiem festa els dilluns, perquè els diumenges hi havia molta feina. Això va ser una de les coses que em va fer plegar de confiter, perquè els dilluns a Banyoles no hi havia cap diversió i t'avorries perquè tothom treballava. Per això, els meus pares aprofitaven per fer-me treballar una mica a l'hort, i així anar fent.

Vas fer amics quan estaves treballant? En conserves algun?

Sí, jo amb aquest tema he tingut molta sort i he fet amics a tot arreu i amb tot el que he participat. Molts companys, directors... encara els conservo. Per cert, un va morir aquesta setmana, aquest era un fill de l'empresa, un mercader. Amb ell érem molt amics perquè era un noi que era un any menys que jo i per exemple els dilluns anàvem els dos a banyar a l'estany.

A part de treballar a la confiteria i a la DYTSA, vas treballar a algun lloc més?

No. Em vaig casar quan treballava a les galetes i llavors em vaig jubilar a la DYTSA. A la DYTSA feia horari normal. Però sempre començava a les sis, vaig estar tota la vida començant a treballar a les sis. Feia de sis a dues (un altre, de dues a deu i un altre, de deu a sis).

Quants anys tenies quan vas començar a treballar a la DYTSA?

Exactament, no ho recordo, però devia tenir-ne 32 més o menys.

Quin és el secret més ben guardat del món de la pastisseria, la cosa que més marca la diferència?

De secret no en tinc cap. El que marca la diferència és la bona relació que vaig tenir amb les famílies de les confiteries i amb els companys i amics també. Això és el que puc dir.

La part negativa de la confiteria, et repetiré el mateix, treballar les festes. A l'edat que tenia marcava molt haver de treballar els festius.

Tens totes les receptes apuntades?

No, me'n falten moltes i algunes les tinc mig apuntades.

Ja quasi ho tindríem. Vols afegir alguna cosa més?

Sí, m'agradaria explicar la meva experiència a la mili perquè em va marcar molt.

Quan ingressaves a l'exèrcit et demanaven l'ofici que feies i jo vaig apuntar que feia de confiter. Els que portaven el tema aquest, els va agradar la confiteria, i em varen distribuir a l'apartat de la cuina. Això em va anar molt bé perquè la mili en general era una temporada molt complicada en tots els sentits: per estar fora de casa, per tema econòmic, perquè perdies la feina...

Jo vaig tenir la sort que em va tocar com a cuiner a Mallorca. Com que sabia de confiteria, no em van posar a la cuina de la tropa sinó a la dels oficials. La veritat és que la recordo com una molt bona època de la meva vida, al contrari dels companys. Sí que al principi, els primers tres mesos, van ser complicats perquè deixes la família, els companys... i vas a un lloc nou que no saps què trobaràs. Sí que ja et parlaves amb la gent de què seria, però per exemple, en aquella època era una mica temut que et toqués a l'Àfrica, perquè tenia molt mala anomenada. Tanmateix, a mi em va tocar a Mallorca a l'aviació, amb l'exèrcit Americà. A el *escuadron de alerta y control* número 7 a Mallorca. D'aquesta època vaig aprendre moltes coses: primera, l'idioma, i segona, la manera de viure (entre els americans i nosaltres). En estar a la seva cuina i tenir contacte amb els oficials, jo

estava molt introduït a la seva manera de viure i vivia molt diferent de la resta de companys que feien la mili a Mallorca o a un altre lloc.

Vaig poder conèixer molts temes. Estava un mes allà (fent guàrdia), i un mes a casa (de festa), amb el viatge pagat i amb avió. I és clar, jo aquella època no havia estat ni a Barcelona i anar amb avió a Mallorca i de la manera que hi vivia semblava que de la terra anés al cel.

Quants anys vas estar fent la mili?

Vaig estar-hi dos anys, en canvi, els de terra hi van estar un any i mig.

Què cuinaves, sobretot?

Bé, *lo* d'aquí. També hi havia menjar típic mallorquí, com la sang i fetge.

A més a més, feies coses de confiteria?

Sí, t'explicaré l'anècdota que vaig tenir. Com que sabien que era confiter i tenia molt bona relació amb els oficials, quan algun celebrava algun aniversari, em deien si jo podia fer un pastís o unes pastes. I jo no podia dir que no. Ells ja em compraven els ingredients, perquè jo no hi podia pas anar perquè estàvem desplaçats d'una punta a l'altre de Mallorca i només sortia un cotxe cada dia.

Tenia molt bona relació amb els oficials i els coneixia a tots. Preparava el menjar per ells, normalment per 10-12.

De fet, allà vaig conèixer eines i ingredients nous. Per exemple la llet en pols, que aquí no existia. Allà no hi havia prou llet i utilitzaven aquesta. També vaig conèixer allà la pinya enllaunada, que acostumava a portar quan tornava a casa.

Un dia el tinent coronel va celebrar el seu aniversari, de fet tinc les fotos, i em va demanar un pastís. Va quedar tan content que em va donar un mes de permís i vaig poder anar cap a casa. Aquell mes la feina que feia jo li va tocar a un altre.

La part negativa de la mili, va ser que quan jo feia la mili, la meva mare es va morir. Jo havia deixat la meva mare, el meu pare i el meu germà sols a casa perquè la meva germana ja s'havia casat. Vaig rebre un avís (un telegrama) que la meva mare estava molt greu a veure si hi podia anar i em van donar el permís per un mes, però quan vaig arribar a casa la meva mare ja estava enterrada. Quan jo els vaig enviar un altre telegrama dient que la meva mare ja s'havia mort em varen avisar a veure si podia tornar (vaig estar-hi deu dies a casa), perquè a casa jo ja no hi feia res. Això ens ho va fer passar malament a casa, perquè ja no quedava cap dona. Quedaven el meu germà i el meu pare sols, i quan em vaig llicenciar ja varen quedar per casar el meu germà amb la Teresa. Perquè no era com ara que l'home fa la mateixa feina que la dona, sinó que la dona se'n cuidava de la casa. De mica en mica, ens vam anar refent. Quan em vaig llicenciar, el meu pare ens va donar el terreny per fer la casa i la dona i jo ens vam espavilar per construir la casa. Vàrem haver de demanar un crèdit, que llavors no era tan habitual com ara. Entre fer d'entrenador de futbol, fer de professor de l'escola i la feina, vam anar pagant fins ara.

A l'escola quan hi vas estar?

No ho recordo molt bé, potser vint-i-cinc anys. Em vaig retirar quan en tenia seixanta. Vaig treballar fent de mestre d'educació física. Va haver-hi un moment que érem dos, però m'hi van deixar quedar perquè estaven contents de mi. Vaig tenir-hi algun problema perquè a l'associació de pares n'hi havia que estaven en contra de mi, en canvi, n'hi havia que estaven molt a favor. Aquests que no els agradava era perquè els seus nens no aprovaven i deien que l'educació física era perdre el temps. De fet, encara hi ha molta gent que ho pensa això.

Hi treballava gràcies al fet que tenia el títol de monitor (que me'l vaig treure durant dos anys, quan festejàvem i ens fèiem la casa). Llavors no era com ara que cal el títol de mestre.

I jo crec que ara aquells que em criticaven, ara que l'educació física i l'esport tenen tanta importància, se'n recorden de mi. Un nen que fa un esport té cent

vegades més de volt que no pas un que passa de tot i que no participa en res. Que maco que és per exemple veure el pavelló els dissabtes ple de nenes i nens jugant durant tota la tarda i anar a dormir aviat perquè diumenge han de jugar. Són petits problemes que t'ajuden a créixer més bé. I sobretot l'esport et porta moltes amistats. Per exemple, no vaig a cap poble que no trobi gent que he conegut jugant i entrenant a futbol. Ara, quan vaig aquí a Mata, a veure't a tu o a en Miquel, les iaies d'aquell temps em coneixen totes i les mares i pares alguns també perquè els vaig tenir a ells. No és maco això a la vida? La bona gent es continua coneixent. No t'has d'amagar perquè no has fet res dolent.

[...]

Quines receptes creus que hauria de posar al llibre?

Totes. Totes tenen importància. Per exemple els xuixos s'han posat molt de moda, ara els fan amb pasta fullada, però abans el feien amb la massa dels bunyols. Ara, si l'hagués de fer, també els podria fer. Per la pasta fullada ara fan servir greix d'animal (margarina, que abans es llençava), tot i que ells diuen que és mantega, però no ho és perquè si no seria molt més car.

També els bunyols, que són de temporada llarga (tot l'hivern fins a Setmana Santa), és un dolç fàcil de fer.

També els *tocinillos*. El que passa és que aquests són molt dolços i ara la gent té molt de compte amb això perquè els metges recomanen no menjar gaire dolç, i el *tocinillos* no tenen tant d'èxit. Abans els *tocinillos* només es menjaven per Sant Martíà. Feien unes safates on hi havia unes deu classes de pastissets diferents, això era bastant car.

Fins aquí l'entrevista. Gràcies.

ENTREVISTA AVI (II) - Ordre cronològic

Anècdota (només de començar, li feia il·lusió explicar-ho)

A la mili va ser quan vaig trobar la primera persona negra de la meua vida, això em va impressionar. Ell estava amb els militars americans, però a l'hora de dormir venia amb nosaltres. Jo vaig tenir la sort (o va ser coincidència) que compartia llitera amb ell. Un negre de 21 anys, el primer de la meua vida. Fins llavors no n'havia vist cap, bé ni jo ni molta gent d'aquella època. És clar, estem parlant de l'any 62. Per mi va ser una experiència molt agradable perquè ell era molt bona persona i vaig tenir-hi una bona relació. Es deia Bonifacie Wale i era molt jove, més que nosaltres.

Avui repassarem tota la teua vida, des que vas néixer fins ara.

D'acord. Bé, doncs, vaig néixer l'11 del 3 del 40, aquí a Mata.

Com es deien els teus pares? De què treballaven?

Els meus pares es deien Joaquim i Joaquima. Feien de pagesos. El meu pare feia de pagès i la meua mare s'encarregava de la feina de la casa, com era habitual en la majoria de dones d'aquell temps.

Quants éreu a casa?

Jo era el petit de tres germans. Érem tres germans, la Teresa era la gran, llavors en Francisco i després jo, en Jaume.

On vivies?

A Mata. En una casa que ara ja no existeix, a 50 metres d'on visc ara. Ara allà ja hi ha pisos i cases. Era anomenada amb el motiu de Can Cigala.

Com és que se'n deia Can Cigala?

Ja m'esperava que em faries aquesta pregunta, però no te la puc respondre. La veritat és que ho hem preguntat, ens hem interessat per saber-ho, però no hi ha manera de trobar d'on va sortir aquest mot, tan bonic i diferent.

Com era Mata llavors?

Això t'ho puc explicar molt bé. Perquè tot i que era petit i molt jove, tinc molta memòria. Perquè quan tenia 7-8 anys, a part d'anar a l'escola, feia d'escolar. Fer d'escolar vol dir que era un ajudar del capellà d'aquell temps, era una activitat més a part d'anar a escola.

La veritat és que l'escola la tenia molt a prop, pràcticament a 500 metres d'aquí. De fet, l'edifici encara existeix. Al costat de Can Costabella, just allà, en un portal que hi ha una volta. Aquestes són les escoles més velles, després hi ha un altre lloc, que també es coneix com a escoles velles, però les originals són aquí on et dic.

Hi havia l'habitatge dels mestres i llavors l'aula de l'escola. Només n'hi havia una, d'aula, perquè només érem una classe, així que érem barrejats per edats. La senyoreta es deia Mercè. El seu marit, en Joaquim, donava la coincidència que feia de mestre a Porqueres. Tenien tres fills que també anaven a l'escola amb nosaltres.

Com he dit abans, vaig tenir avantatge de conèixer el poble perquè el capellà, mossèn Pere, ens va conquerir a en Joan Vinyals i a mi per fer d'escolans. O sigui, ajudar-lo a ell a la missa o en activitats cristianes. I fent d'escolar havíem d'anar a missa abans d'anar a l'escola cada dia.

A quina hora?

A les vuit, i a les nou començava l'escola. I llavors si hi havia alguna activitat de més, com ara són enterraments o activitats funeràries, no anàvem a l'escola i hi anàvem més tard. Ja teníem el permís dels mestres.

D'aquesta manera vaig conèixer la gent del poble. Per exemple, una vegada a l'any fèiem el salpàs i anàvem a visitar cada casa. Es beneïen les cases amb sal i aigua.

Quanta gent vivia aquí?

A Mata? Uns 360-370.

Com recordes la teva infància?

Ho vaig passar bé dintre els problemes habituals de cada família. Érem una família molt treballadora, uns pagesos petits. Teníem problemes per sobreviure, com molta gent a aquella època. No érem propietaris, l'amo de la finca de Can Cigala era un dels tres o quatre que llavors tenien tot Mata.

Anàveu a vendre a mercat?

Sí, teníem una mica d'hort de regadiu. La meva mare sobretot, anava els dimecres a mercat a Banyoles i a l'estiu, que solíem tenir més gènere, també anàvem a Girona. Jo, que llavors ja era una mica més gran (10-11 anys), l'anava a ajudar. Això va durar fins que jo vaig tenir 12 anys. Un dia de mercat vam anar a buscar el pa a Can Mercader i em van proposar si volia fer d'aprenent de confiter perquè els en faltava un. Jo havia de treballar per guanyar algun diner per cobrir les meves necessitats. Allà hi vaig treballar fins als 17-19 anys (19 potser). Fins que el futbol em va conquerir i vaig deixar de fer de confiter i vaig treballar d'altres temes.

A l'escola vas anar fins als 12 anys. Era l'edat habitual?

Sí, més o menys es plegava aquesta edat. Teníem la necessitat d'anar a ajudar als pares.

A l'escola hi anàveu matí i tarda?

Sí, matí i tarda.

T'agradava anar-hi?

Sí, no em desagradava pas. Allà trobava els amics i també era maco perquè després sortíem una estona a jugar. A la nostra manera ja ens ho passàvem bé.

A la tarda feies alguna altra cosa (un esport o així)?

[...]

Bé, jo vaig començar a treballar de molt jovenet, als 12, legalment era als 14. Una de les coses que més recordo és que els diumenges, els dies de festa i de mercat, jo començava a treballar a les sis del matí. A aquella edat, jo tenia por d'anar a la carretera, i com que sabia que hi havia gent que anava a treballar a les saques, els esperava (veia arribar un llum i els esperava) i així ens fèiem companyia.

A Can Mercader vas començar a treballar als 12, fins quan?

No ho recordo, ara, això... Fins que vaig anar a la mili, als 22 anys.

Què en recordes de Can Mercader?

Eren molt bona gent i es van portar sempre molt bé amb mi. El problema que tenia jo a la feina era que: primera, em vaig anar enamorant del futbol, segona, l'ofici en aquella època era una mica complicat: com més peces (demanda) hi havia, més havies de treballar. A més, com que Can Mercader tenien la botiga a la plaça

major de Banyoles, la gent ballava sardanes o cantaven havaneres i jo havia de treballar allà a la botiga. Això va fer que de mica en mica em deixés d'agradar la confiteria. Aquí va ser quan ho vaig deixar. Entre això i el futbol, vaig deixar la confiteria.

Els meus companys jugaven tots a futbol. Jo molts partits no hi podia anar i si hi anava semblava que fos un pecat plegar a les 12 per anar a jugar a futbol. Sempre vaig tenir aquest petit problema.

Quants éreu a Can Mercader?

A Can Mercader, tres. En Mercader, en Ciurana i jo.

Vas escriure-hi alguna de les receptes de les llibretes?

A Can Mercader pràcticament no perquè just sabia escriure i llegir. Però llavors va coincidir que el senyor que portava la feina de Can Mercader, en Ciurana, va plegar i va muntar la seva pròpia confiteria. Quan va començar a treballar es va adonar que tenia feina i em va proposar d'anar-hi a treballar. La veritat és que em va conquistar perquè era un bon confiter i un bon senyor. Allà hi vaig aprendre molt.

Això va ser després de la mili?

Sí, després.

Can Mercader continuava funcionant?

Sí, amb altra gent. Tot i que la família es va anar fent gran i van plegar, es van jubilar.

Què era el més típic de Can Mercader?

Els xuixos, els bunyols i la nata. La nata la veritat és que era molt bona.

I de Can Ciurana?

També els xuixos, perquè eren els mateixos. En Ciurana va treballar molt de temps a Can Mercader. I pràcticament va fer servir la mateixa tècnica. Va tenir el mateix o més èxit treballant per ell, Can Ciurana va agafar un nom molt aviat.

En Ciurana era més gran que tu?

Sí, quan el vaig conèixer ja era casat i emmainadat. Aquest senyor també déu n'hi do el que havia de fer per venir a treballar. Venia des d'Usall amb bicicleta, no hi havia gairebé cotxes en aquella època. Al final qui té èxit ja s'espavila, aquí és *lo bo* dels esforços que has fet treballant. Llavors reculls el que havies fet abans.

Quant de temps vas estar-hi a Can Ciurana?

Quatre o cinc anys i prou. Va ser quan vaig plegar de confiter.

Què vas fer quan va plegar de Can Ciurana?

Durant un parell d'anys vaig treballar a la costa. Vaig buscar les Amèriques. És com ara si te'n vas a treballar a Alemanya o a Suïssa, que sembla que t'has de fer ric amb vuit dies. Sí que és veritat que et pagaven bé perquè tenien necessitat de treballadors. I encara ara, que jo ja en tinc 85, en falten!

Quan vas plegar de Can Ciurana, vas anar directament a la costa?

Bé, vaig anar 3 mesos a la costa, a Calella de la costa. Després, quan s'acabava la temporada (d'estiu) jo tornava cap a casa. A casa no guanyava diners i tenia

problemes per poder ser com els altres companys. Alguna època ho vaig passar malament, la veritat, però de mica en mica vaig anar fent i me'n vaig acabar sortint. Ara estic content d'on he arribat.

A part de Calella, a on més vas estar?

Vaig estar a Tossa un estiu, també. Llavors també vaig estar a Figueres. A Figueres no hi anava per temporada, hi anava per sempre. Aquí a Figueres sí que és veritat que em pagaven bé. Vaig haver de marxar de casa i anar a viure allà. M'anava bé, però, per altra banda, la pensió era cara, se'm quedava mig mes del que em pagaven. Vaig aprendre moltes coses perquè era una confiteria important de la rambla. Tot i això, al final vaig entendre que allò no era per mi, perquè la pensió era cara. Com que per sort a casa ja em mantenien, vaig tornar cap a casa. Mig any, vaig estar treballant a Figueres.

Te'n recordes del nom d'aquestes pastisseries?

La de Figueres es deia Casamitjana, al final de la rambla, al principi del carrer Jonqueres. Ara ja no és confiteria, crec que és una botiga de moda.

Les de la costa no me'n recordo dels noms. La de Tossa era un restaurant, com una casa de colònies. A part de les habitacions, també es feien el pa, els croissants...

Hi havia alguna recepta que fos més típica de la costa?

A la costa, no. Però a Figueres sí perquè la confiteria era molt important. Allà a l'Empordà estava molt de moda la pasta seca (les galetes). Va tenir molt d'èxit i encara dura. Llavors la pasta seca gairebé no es coneixia i ara es coneix per tot arreu.

Les receptes de les llibretes, les vas escriure a Figueres?

Sí, aquí vaig agafar moltes receptes perquè la confiteria tenia molt d'èxit. Era de qualitat, i això es nota molt. Allà em vaig apuntar algunes receptes i encara les guardo. Jo gairebé no sabia ni llegir ni escriure, però de la meua manera encara les entenc. Són en català, tot i que a aquella època estava prohibit llegir i escriure'l. Però jo les guardava per mi.

Les escrivies quan estaves treballant?

No, perquè sinó a l'amo li hagués sabut greu que copiés els seus secrets. Les escrivia quan anava cap a la pensió.

Llavors vas plegar de treballar de fer de pastisser?

Sí, pràcticament es pot dir que vaig plegar de fer de pastisser, però vaig continuar amb el món dolç. A Banyoles en aquella època hi havia una fàbrica, que en deien la Fàbrica de les galetes, el Forn Sant Martirià (Horno San Martirián). Em van venir a parlar, ja que sabien que jo estava lliure de feina. Em va anar bé perquè jo tenia els meus *gastos* i estava acostumat a una vida que era impossible de seguir si no treballava. Era una fàbrica amb bastant d'èxit. La veritat és que no n'estic pas descontent, hi havia molta gent, els *jefes* es van portar bé sempre amb tothom i la fàbrica va tirar endavant durant molts anys, fins que es van jubilar.

Aquí era fabricació de galetes. En aquella època, la gent començava a esmorzar, fer postres i menjar pastissos a totes hores. Així doncs, s'encarregaven de fer pastes que es conservessin 15 dies. Això es venia a totes les botigues de queviures de Banyoles. Bé, i no només Banyoles, de tot arreu de la província. Treballaven bastant, en aquesta fàbrica.

Aquí ja era un horari de fàbrica, no de confiteria. De 6 a 14 i s'ha acabat. Si hi havia molta feina, una estona més, però no era habitual.

Quina era la teva feina allà?

La meva feina no era sempre la mateixa. Feia la massa típica del pa de pessic amb les màquines que hi havia. Hi ha moltes dolces que són fetes de pa de pessic. Així que el pa de pessic era *lo* habitual que es feia. Pasta seca no gaire, era majoritàriament pa de pessic amb conservants, així es guardava 15 dies o tres setmanes. Això va ser l'èxit d'aquesta fàbrica.

Així doncs, no només feien galetes?

No, feien braços de gitano de mantega, uns quadrets petits banyats de diferents coses (ametlles, pinyons, xocolata). Però no quedava tan bo, perquè hi havia molts de conservants.

Quants treballadors éreu?

De nois érem tres, més els dos amos. Per tant, cinc, tot i que els amos marxaven a l'hora que volien. A part, també hi havia moltes dones, les quals la majoria no eren fixes. De fixes potser n'hi havia unes 15. Llavors n'hi havia que venien a fer hores concretes, depenent de l'època. Per exemple, a l'estiu no es treballava tant perquè no es conservava tants de dies. Però a l'hivern sí, ja que era millor menjar aquelles pastes a l'hivern, a l'estiu amb 3-4 dies ja tenien mal gust. La gent ho sabia, i per això a l'hivern hi havia més feina.

Quants anys hi vas treballar?

Set o vuit anys, fins que em vaig casar.

Com és que vas plegar?

Bé, va ser per un motiu bastant habitual. Em vaig casar, amb la dona que tinc ara, la Maria, i llavors ens vam fer la casa (que encara hi estem). Com és lògic o habitual, no teníem diners per fer la casa, així que vaig haver de demanar hipoteca. No guanyava prou diners per poder pagar. Llavors em va venir un dels *jefes* de la DYTSA, una fàbrica de *tornilleria* d'aquí a Melianta, i hi vaig començar a treballar. Així doncs, els diners em van fer canviar l'ofici i una mica tota la vida. La veritat és que sempre es van portar bé amb mi. Aquí guanyava un sou molt maco i vaig poder anar tirant endavant.

Tenia la sort, també, que quan vaig plegar de confiter vaig fer altres coses. Aprofitant el temps lliure que em quedava treballant de sis a dues, em vaig treure el carnet d'entrenador de futbol i també el de monitor d'educació física. Això em va anar molt bé perquè una part del dia feia el que a mi m'agradava, que era jugar a futbol, amb perspectives d'entrenar.

Tots els anys que vaig estar treballant a la DYTSA, que varen ser vint-i-nou anys, vaig treballar sempre de sis a dues. A l'economia ens va anar bé perquè vam poder anar pagant sempre. A més, també em vaig poder dedicar una mica al futbol. Com que treballava als matins, a les tardes anava a *entreno* amb algun equip que em pagava algun diner i jo m'ho passava molt bé.

Llavors em va sortir l'oportunitat d'anar de professor d'educació física a l'escola de Mata. El que hi havia va plegar i, com que sabien que jo tenia el carnet de monitor d'educació física, l'ajuntament em va parlar a veure si m'interessava i jo de seguida vaig dir que sí (sense saber què em pagarien i què em deixarien de pagar). Llavors el tema estava a càrrec de l'ajuntament, no com ara que se n'encarrega Ensenyament.

Tot plegat va sortir bé, però aquí sí que estava lligat de peus i mans. No tenia ni hores per dormir. De 6 a 2 treballava a l'empresa. A l'escola començava a les 3

fins a les 5 (a més feia seguir tres escoles: la de Mata, la de Porqueres i la de Miànigues). Això també em va sortir bé perquè l'escola estava contenta amb el meu rendiment. Tot i que ens vàrem enfadar amb l'associació de pares.

Quan vas començar a treballar a l'escola?

Vaig estar-hi uns vint anys. Fins que en Jaume (el meu fill) va anar a estudiar a Barcelona.

A la DYTSA fins quan hi vas treballar?

Fins que em vaig jubilar (als 60 anys). Podríem dir que vaig estar uns anys ocupat gairebé les 24 hores del dia i tenia la necessitat de reposar. De llavors en endavant, hem passat temps de tot. Temporades bones i temporades no tant, com la majoria de famílies.

Al futbol vas començar jugant com a jugador?

Vaig començar a jugar a futbol amb els juvenils del Banyoles. Bé, primer amb les penyes. Hi havia diferents penyes (penya Xocolates Torres, penya les Àligues, penya Jaser,...). Hi havia 7 o 8 equips de penyes i es feia una lliga. Com que no hi havia futbol a tot arreu, els pobles una mica més grans organitzaven una lliga de penyes.

Tu a quina penya jugaves?

A la Jaser, era l'escola que portava la penya. Allà també va ser molt maco perquè vaig trobar molts amics que encara ens trobem, parlem d'aquelles èpoques i ens ho passem bé.

Quants anys vas fer de jugador?

Amb les penyes vaig jugar fins als 15. Després vaig fitxar de juvenil, dels 15 als 18. Quan vaig fer els 18, no vaig ser prou bo per jugar amb el Banyoles i me'n vaig anar a Celrà. Per cert, per poder-hi anar, vaig comprar una moto. Jo tenia algun diner i vaig comprar una vespa. Després de Celrà, vaig fitxar pel Caldes de Malavella. Allà vaig plegar de jugador, però com que els va agradar la meua persona em van fitxar d'entrenador. Aquí va ser on vaig començar a cobrar. A Caldes em van pagar un cotxe de segona mà a canvi de què jo fes de taxista i portés els jugadors de Banyoles.

Tot això va ser després de la mili?

Sí, després de la mili. Ja estava casat, llavors.

Celrà també va ser després de la mili?

Sí.

Llavors vas entrenar a algun altre equip?

Sí, després de Caldes vaig anar a Cassà de la Selva. Com que amb el Caldes vam tenir èxit, ja que l'equip va pujar, vaig fitxar pel Cassà. Allà hi vaig estar 2 o 3 anys. Després de Cassà vaig anar Besalú, després a Torroella, llavors l'Estartit, Banyoles, Montagut i finalment vaig tornar a Torroella, si no m'equivoco.

Quants anys vas estar a cada lloc?

A Caldes uns 3 anys. A Cassà uns 3 més. A Besalú 2 anys. A Torroella 4 anys. A l'Estartit 4 anys més. A Llançà 4 més.

Els fills es van dedicar al bàsquet (bé, en Jaume al futbol) i la veritat és que jo llavors li tenia una mica de recel. Tot i això, de mica en mica, hi vaig haver d'anar perquè la filla hi jugava i em va acabar entrant tant o més que el futbol. Ara encara

em dura. Al futbol pràcticament no hi vaig mai, a part d'alguns partits a Girona, en canvi, a bàsquet sempre que puc. Primera que el net hi juga i segona que el bàsquet el veig més esportiu i no tan polèmic com el futbol. A part, també tinc una neta que juga a vòlei, que també és un esport que jo no coneixia i que gràcies a això també m'ha entrat a dins. És el meu (nostre) gaudir de cada cap de setmana, entre vòlei i bàsquet.

Durant tot aquest temps vas continuar fent alguna recepta?

Vols dir a casa?

Sí.

Doncs sí. I sobretot ara que tenim mainada (nets) perquè et convida més a fer alguna cosa. Per un aniversari (un pastís) o una festa (fer unes pastes). Així hem anat passant els anys. Gràcies a això, ara encara recordo com fer de confiter. Ara m'estic fent més gran i tinc una mica més de mandra, però encara ho intentem fer.

Quines són les receptes que t'agrada més fer ara?

La crema i el flam. Ara faig el que és més fàcil, ja que la casa no està preparada per fer de confiter. Per exemple, abans ho fèiem tot amb un forn de llenya, ara hi ha forns molt moderns tot i que a casa encara en tenim un de molt antic i no hi fem gairebé res.

Quan eres petit, recordes alguna cosa de pastisseria que solessis menjar?

Tot. Era molt llaminer. Tot m'agradava molt, i encara ara.

La teva mare et feia alguna cosa? (ell entén: A la teva mare, li feies alguna cosa?)

No, perquè la meva mare gairebé no va viure la meva època de pastisser. Perquè quan estava fent la mili, la meva mare va morir. Aquest tema m'ha privat de moltes coses. No he tingut tanta il·lusió com si ella hi hagués sigut.

Des que et vas jubilar, t'has anat dedicant a l'hort?

Bé, l'hort m'ha agradat sempre. En el seu temps, anava a ajudar la meva mare a vendre (tomates, patates, maduixes). En general, els ajudava a l'hort, contra la meva voluntat, però sabia que els havia d'ajudar perquè ho necessitaven.

Segurament, això de treballar a l'hort, em ve d'aquesta època. Llavors ho feia per força. Al costat de la casa, tenim un terreny (que gairebé hem estat obligats a treballar-lo). Perquè ens agrada tenir flors i tenir-ho maco, així que l'hem anat treballant. De mica en mica, ens hem anat animant. Ara pràcticament del tema d'hortalisses no hem de comprar res. Ens agrada molt fer tomates i planter, una mica de tot. El que passa és que se'ns ha fet gran i el meu delit no ho permet. Ara ja m'ho passo malament, en comptes de passar-ho bé, perquè la salut no em permet treballar a l'hort.

CONTINUACIÓ:

A la mili em va anar tot molt bé i estic content d'haver-la fet. Soc conscient que la majoria ho va passar malament i alguns van tenir problemes de salut. Però jo vaig tenir sort. La gent que vaig conèixer encara la recordo amb nostàlgia.

IAIA: L'Estel va néixer quan estaves a Banyoles i en Jaume quan estaves a Llançà

Després que ens van casar, vam tenir uns fills molt macos. Ara aquests ens han donat una còpia de nets, un nen i una nena que ara els *disfrutem*. Això és part d'una vida familiar.

Anècdota (mili):

Quan vam fer la mili, va nevar molt. Vam quedar incomunicats durant una setmana. No podíem sortir de la porta del *cuartel*. Llavors no hi havia màquines per treure la neu de la carretera. Normalment, anaven fent relleus, cada dia més o menys, n'hi havia de diferents. Però és clar, va haver-hi uns que van quedar incomunicats, i per tant sense tiberi. La furgoneta que portava el pa i el menjar no podia arribar i van quedar sense pa. Així doncs, jo vaig haver de fer el pa durant quatre dies. Aquest pa es deien *xuscós*, eren unes barretes que cada matí ens donaven. Com que no hi havia pa i sabien que jo era confiter em van dir a veure si el sabia fer, jo vaig dir que sí i així va ser. Com que vaig fer el pa, em van donar 15 dies de permís.

Hi havia un bar amb una *bolera* on anaven els *jefes* tant espanyols com americans. Els soldats tenien un altre bar. Jo, per guanyar alguns diners, anava a collir les bitlles i per això em pagaven una propina. Aquesta propina me la gastava en aquest bar per comprar tabac americà, aquest el portava aquí a Catalunya quan venia de permís i me'l venia, així feia diners.

Parlàveu en castellà, a la mili?

Sí, o en anglès (els americans). Llavors no era com ara que tothom sap anglès. Ens havíem de comunicar per signes, per exemple, amb en Bonifacio, tot amb signes. Igual amb els de la *bolera*. A la mili el català estava prohibit. Però per exemple si hi havia algun mallorquí o així, ens parlàvem en català.

A la mili hi havia molts voluntaris mallorquins, perquè sabien que a aviació s'hi estava millor.

Fins aquí l'entrevista. Gràcies.

RECULL D'ANÈCDOTES I EL CONTEXT HISTÒRIC

Mentre hem cuinat les receptes o en altres moments de l'estiu, l'avi m'explica anècdotes sobre el context històric i social que considero important guardar transcrites aquí:

El català estava prohibit. A les 3 del matí el meu pare i el meu avi s'aixecaven i escoltaven una cadena de ràdio que estava prohibida. Estava prohibida perquè parlaven sobre la veritat del que passava. Anaven vestits igual i estaven preparats per si sentien alguna *fressa*.

El meu pare va estar empresonat durant 2 anys i 7 mesos. D'allà cap aquí, els fills no hem parat fins que hem sabut els testimonis i els culpables de per què el meu pare era a la presó.

Cada vegada que sentíem notícies a la televisió, nosaltres miràvem a veure què. Nosaltres vam ser espavilats i tenim la sort de què tenim el judici per escrit (a on era, la sentència...). Per poc no li van posar consell de guerra.

Vam anar a Barcelona al Govern militar. Bé, primer vam anar a Girona a la presó, on ens van donar un document. Després vam haver de trucar moltes vegades al Govern militar i ens varen dir que ja ho mirarien. Tots els documents els tenien en una sala grandiosa. Ens van dir que truquéssim al cap d'un mes que ja s'ho mirarien. Vam trucar i van dir que ja ho tenien i que ho podíem passar a buscar. Ens van donar els documents del judici.

Aquí a Banyoles, ens van donar un document per "commemorar". Va venir en Miquel Rostollet a casa a preguntar sobre el tema. [...]

Quan jo vaig néixer el meu pare era a la presó. L'anàvem a veure un dia a la setmana, que ens deixaven anar-hi una hora. Hi anàvem amb una burra i amb una veïna d'aquí a Mata (que li deien la lletera) que anava a buscar menjar a la presó amb una tartana d'aquell temps. El que sobrava als empresonats ho portava per

donar-ho als porcs a casa seva. Algun dia ens portava a nosaltres, amb la meva mare ja eren amigues. Ens portava a veure el meu pare. Això jo no ho recordo, la meva germana m'ho ha explicat:

Quan venien els reis, el meu pare, perquè tinguéssim reis, demanava que la meva mare li portés draps vells i brocs. Així, feia un nino de bastons per la meva germana, que ja tenia uns cinc anys.

A on estava a la presó?

Al seminari de Girona (allà on estudiaven els capellans).