

PATRIMONI GASTRONOMIA // Salvador Garcia-Arbós > TEXT // Lluís Romero > FOTOGRAFIA

Botifarra dolça amb torraderetes

Menges delicioses a la manera clàssica d'en Raimon i la Carme Ribas de la Granja Mora, del Barri Vell de Girona.

La Maria Carme i en Raimon Ribas i Mora viuen a la banda més occidental de les Gavarres. Són al costat de l'Onyar del parc de Vista Alegre, on el Girona, abans de caure en l'amarga mediocritat de la segona B, havia fet campanyes memorables. Des del seu piset, talaien la casa del prelat de Girona i el recolliment dels capellans jubilats de la diòcesi a la residència Bisbe Sivilla.

La Carme i en Raimon són fills de la Granja Mora, tancada el 9 d'octubre del 2002. Feia 63 anys clavats que els seus pares, la Pilar Mora i en Joan Ribas, sis dies després de casarse, inauguraven el *Colmado* Mora. Va ser sempre a la Cort Reial, al sector més inundable del Barri Vell de Girona: entrant al local, a mà dreta hi va haver sempre una regla amb els nivells i les anyades dels aiguats. En el del 1940, ocorregut el dia de Sant Lluç, quan en Raimon complia el primer mes de vida, el seu pare i un oncle van estar a punt de morir ofegats per l'Onyar desbocat. Volien salvar el poc material que tenien. Es van refugiar a la cuina, al cim d'un armari i no tenien escapatori. I, com a les pel·lícules d'aventures, el Ter va començar a engolir. Les lletres del *Colmado* se'n van anar riu avall; des d'aleshores s'hi va poder llegir Granja Mora, en convertir-se en ve-

nedors de llet. Aquella llet de la postguerra era, en paraules de la família, 'descafeïnada'. En aquell temps el basteig era obligat.

Fins a l'octubre del 2002, s'hi havia d'anar expressament. Quan feia un any que s'havia tancat, es va poder tornar a entrar a la Granja Mora. I molt més fàcilment. N'hi ha prou de connectar-se des de qualsevol punt del planeta: www.granjamora.com. Allà, hi ha la història i el receptari, aquell objecte del disseny mantingut en secret anys i panys. La seva desclassificació dona vida eterna a la Granja Mora.



De plats estel·lars, dignes de passar a la història universal, n'hi ha una dotzena: els crespells de bacallà, els *brunyols* de Quaresma, la sara, les torraderetes de Santa Teresa, la truita *a la paisana*, el suís fred, l'orxata, la llet a la vainilla o merengada, la pota i tripa, el conill a la vinagreta, l'arròs de bacallà i les botifarres dolces. Una selecció d'aquestes menges, les vam poder compartir, a la taula dels germans Ribas i Mora, l'Àngel Madrià, l'editor de Gavarres, en Xevi Cortadellas, el director, en Lluís Romero, fotògraf, i el tastaolletes que signa l'escrit.

Cinc plats i postres. En Raimon ens va fer un recordatori de la diada, amb tot el menú, a la manera dels grans

restaurants. Seixanta-quatre anys després de l'aiguat del 1940, vam fer el següent menú degustació.

De primer, esqueixada de bacallà i *montaditos* de pernil. De segon, truita *a la paisana*, farcida amb patata, ceba, tomata, pèsols i pernil, tot fregit per separat i després tot barrejat un salt en una cassola. De tercer, *callos* a la manera de la Carme, una pota i tripa, que només té parangó en alguns dels establiments més selectes del Madrid dels Àustries. De quart, conill a la vinagreta, un confitat, una cocció dolça de llarga durada, fins a poder menjar xuclant les cuixes i les espatlles. De cinquè, les botifarres dolces d'en Raimon, el pretext, l'excusa, per a l'article. De postres, sara. Aquell pastís pensat pels confiters catalans a final del segle XIX per homenatjar l'actriu Sara Bernhardt, quan va actuar a Barcelona. El pa de pessic, el va fer amb 150 grams de sucre, 7 ous, 150 grams de farina, 100 grams de farina d'ametlla, un pols de vainilla i 10 grams de llevat en pols. Ho va barrejar tot amb cura i ho va tenir mitja hora al forn tancat, a 180°C. I tot untat amb una crema de mantega, impossible de descriure amb gana.

Les botifarres dolces de la Granja Mora havien estat sempre de can Fina, al carrer de la Neu. Situat a menys de cent metres de l'antiga lleteria, aquesta carnisseria avui també és tancada. La Maria Carme, obsessionada per la

Presentació del plat de botifarra dolça amb torraderetes.

matèria primera de qualitat, va començar a investigar entre tots els cansaladers de Girona. Van descobrir can Fàbrega, a la plaça del Mercat, del Lleó. Són, al seu parer, les més semblants a les dels seus antics veïns.

En Raimon mai no ha posat poma a la botifarra dolça, com fa la Xica de la Bisbal. La meva mare no hi posava pas poma, tampoc. També afegia llesques de pa al suc dolç. En Raimon, per a quatre persones, hi posa vuit llesques de pa de llonguet. Per tant, d'acord amb la recepta històrica de can Mora, s'han de menester quatre botifarres, un canó de canyella, tres peles de llimona (tothom s'haurà fixat que, a la sara, no n'hi posen), trescents grams de sucre, aigua, oli d'oliva i una mica de greix de porc.

El greix, l'oli, la canyella, la llimona i les botifarres es posen en fred en una paella fonda. Ho colgarem amb dos gots d'aigua i encendrem el foc. Suau! A mig coure es treuen les botifarres i el suc amb una plata fonda. Tot seguit, es posa a la paella el sucre amb una mica del suc de les botifarres. Quan aquest sucre hagi agafat el color daurat de caramel, s'hi tiren dos o tres gots d'aigua freda i, a continuació, les botifarres amb el suc restant. Quan el suc de caramel fa escuma al voltant de les botifarres, el plat ja és a punt. Si el suc fos massa espès, s'hi pot afegir una mica d'aigua freda. És el moment de treure les botifarres i d'emplantar-les amb un xic de suc. Amb el suc que queda a la paella remulla-



rem les llesques de pa de llonguet tallades a un centímetre de gruix, fins que hagin agafat un bon color daurat i procurant que no es cremin.

Sobretaula amb en Cugat. A la llarga sobretaula, la Maria Carme ens va confessar que no ha begut mai cafè a la seva vida. Ni tan sols no ha tastat el cafè Cugat, fet amb tequila, *Tia María* i nata, temerosa, potser, que la vegem cantant *La cucaracha*, efectes secundaris, que, segons el músic nascut a la plaça de l'Oli, de Girona, provocava aital combinació, rescatada a can Mora. Precisament, la Granja també va acabar esdevenint un santuari cugatià: van promoure un gegant i un homenatge en el centenari del naixement d'aquell home a qui agradaven tant les dones i que era tan correspost. La Mora va ser el lloc de pelegrinatge de boca-fins a la recerca dels sabors autèntics i de les tradicions de la Girona profunda: manaies, gegants, capgrossos o l'àguila de Corpus. Van fundar els Amics dels Gegants de Girona. Van rescatar les catifes de Corpus; van durar fins que van quedar estroncades d'un cop de ploma.

Ara també fan ratafia. És excel-

lent. La fan servir per fer borratxos. Més revelacions. A can Marquet, els van ensenyar a fer iogurts, perquè els que els enviaven de Barcelona els arribaven xarbotats. Els van posar una condició: els havi- en de marcar Marquet. En Madrià observa que aquest tracte ens situa en un dels primers prece-

dents de la franquícia comercial. Danone va absorbir Marquet, però la Pilar va continuar fent iogurts. Per què? Doncs, perquè ningú no volia els Danone, que també arribaven via ferrocarril de Barcelona. «Danone va pagar a la mare dues mil pessetes de les de fa mig segle perquè deixessin de fer iogurts. Van comprar les eines, però no les van voler. Així que la mare va continuar fent iogurts amb la fórmula Marquet, però amb els envasos de Danone». Recordo haver vist a la botiga alguns envasos de pedra de Danone i de Marquet. El 1961 van deixar de vendre llet i granja va esdevenir un concepte d'establiment per berenar-hi amb productes de primera qualitat, ben treballats i servits amb un tracte familiar, però distingit.

Sap greu no haver-hi pogut tastar els iogurts Marquet de la Pilar amb envàs Danone, ni saber quin gust tenia la sarsaparrella que hi servien abans de l'arribada de la Pepsí i de la Coca Cola. I algú algun dia haurà d'explicar la història dels canons amb què Pancho Villa va fer la *Revolución mexicana*. La Maria Carme Ribas sempre ho podrà posar a la segona part o a la tercera de *La Girona que jo estimo* 🍷.

En Raimon i la Maria Carme, amb dos dels plats que ens van oferir.