

Postres típiques de Catalunya

La gastronomia és un reflex de la cultura i els costums de les diferents zones del món. En moltes ocasions, hem heretat els costums de vells temps, quan el menjar servia per a reunir-se i celebrar una festa religiosa o laica, sobretot els canvis de solstici al camp. Fem un breu resum per veure com al llarg de l'any podem trobar postres típiques que endolceixen el calendari.

Gener: tortell de Reis. Aquest pastís, farcit de massapà, amaga al seu interior una figureta i una fava. Qui trobi la figureta serà coronat rei i qui trobi la fava, haurà de pagar el tortell. També és molt reconegut el Tortells de Sant Antoni el 17 de gener.

Febrer: coca de llardons de dijous gras. És el dijous de carnestoltes. Prové de festes religioses i com que era l'últim dia abans de Pasqua que es podia menjar carn, tothom ho aprofitava per menjar coca de llardons, botifarra d'ou, truita, productes de la matança del porc....

Març: bunyols de quaresma. Els dos tipus més coneguts són el que tenen forma de "rosquilla" i els de vent, que poden ser farcits de crema. Un altre menjar típic és la Crema de Sant Josep el 19 de març.

Abril: la mona de Pasqua. La regalen els padrins als seus fillols i filloles. Les tradicionals, s'assemblaven molt al tortells de reis, però per comptes de fruita confitada duïen al damunt un ou dur per a cada fillol.

Maig: en mesos com aquest, on no tenim unes postres típiques, els gremis de pastisser i cuiners inventen nous productes. Per exemple, coincidint amb el primer diumenge de maig, el dia de la mare, els pastissers decoren els seus productes amb figuretes o xocolata dedicats a les mares.

Juny: coca de Sant Joan. Típica per celebrar el canvi de solstici. La més comú és la de fruita confitada.

Juliol: el 10 de juliol se celebra el dia de Sant Cristòfol, patró dels conductors. En algunes pastisseries hi podeu trobar els Volants de Sant Cristòfol, un tortells de brioix que porten una cirera al mig, simulant el clàxon.

Setembre: pastís de la diada amb les 4 barres.

Octubre: panellets. Es mengen l'últim dia d'octubre, a la vigília de tots Sants. En alguns llocs es té la creença que volen imitar un rosari i que es duïen a la missa de difunts, es beneïen i es menjaven mentre durava l'acte litúrgic.

Desembre: neules i torrons de grans varietat, tot i que els més conegut és de Xixona, fet amb pasta d'ametlles i mel.

Hi ha altres postres molt típiques que no es mengen en un dia assenyalat com mel i mató, menjar blanc, carquinyolis, recuit, bunyols de l' Empordà; i d'altres que són típics d'alguna zona concreta com les boines de Josep Pla a Pineda de Mar, els rosetons del Monestir de Sant Cugat, la coca de Montserrat.....