



El pastisser de Nova York

Josep Pujol va néixer a Oliana (Alt Urgell) fa cinquanta anys. En fa quinze que viu a Nova York. Allí té la pastisseria Barcelona Gourmet. Proveeix alguns dels millors hotels de la ciutat mentre continua venent xurros, carquinyolis i crema catalana.

Hi ha pocs forns i pastisseries a Manhattan comparat amb Barcelona. La raó? El novaïorquès no té per costum sortir a comprar la barra de pa cada dia, prefereix comprar qualsevol cosa camí de la feina. I a casa té pa de motlle al congelador, que és més pràctic i dura més dies. A més, de pastes, se'n troben als *deli* (adrogeries) de cada cantonada, i a primera hora del matí hi ha moltes parades ambulants disperses per la ciutat. Però a més hi ha moltes altres raons. Per exemple, que és ben costós aconseguir tots els permisos i condicions de seguretat i higiene que imposa la ciutat per obrir aquesta classe d'establiments. Però qui és forner tota la vida, ho continua essent a Nova York. Aquest és el cas de Josep Pujol (Oliana, 1946), que fa quinze anys que va arribar a Manhattan i que després d'aquest temps ara tira endavant la seva quarta pastisseria. El nom, Barcelona Gourmet.

Caminant per l'Avinguda d'Amsterdam i creuant el carrer norantanou, zona de frontera amb Harlem, trobem el seu establiment. És més aviat petit, amb dos taulells i unes quantes taules i cadires. Una sèrie de prestatges protegits per un vidre mostren un bé de déu de pastes dolces. I entre aquesta varietat hi distingim una safata amb xurros, una altra amb carquinyolis i unes terrines de crema catalana. Fa gràcia trobar-te aquests productes a Nova York. I el que és més curiós és que els novaïorquesos els consumeixen, perquè altrament, el senyor Pujol no els vendria pas.

Em convida a una mesurata de xurros amb xocolata i em comença a explicar les seves peripècies. Josep Pujol sembla d'aquells homes fets de fusta de roure, que són capaços d'entomar les adversitats més estelloses. Alhora, és dels que els agrada la bona vida. Es deleix per viatjar, és de les coses que li fan encetar el somriure. Fou aquest neguit el que el va moure, primer

s'establís a Nova York, per treballar en la seva pastisseria...

"Els hi vaig dir que sí. Vaig començar a treballar per ells, però va durar ben poc l'oferta. El tercer dia el meu cunyat em pregunta: 'T'agrada treballar aquí?' Jo li vaig dir que sí, però també li vaig explicar que amb el temps m'agradaria tenir alguna cosa meua, com tot bon català. Et pots creure que després de sopar em va dir que em busqués una altra feina i un altre allotjament? Resulta que es van pensar que jo els hi posaria una altra pastisseria a la cantonada i que els hi faria la competència. Però és que aquí a Nova York no es fa mai això de fer la punyeta, sempre es mira que quan tu poses un negoci no n'hi hagi cap del mateix estil a la vora."

"Vaig començar a buscar feina i me'n va sortir una a Rockaway, tocant l'aeroport. Em quedava a tres hores en tren de casa. Però sabia que si havia superat el primer entrebanc, doncs, també podria superar altres coses. I vaig anar fent. Després em va sortir una feina al costat de casa. Jo no sabia que el local era de la màfia italiana, Carlo Bakery es deia. Va arribar Pasqua i li vaig demanar a l'amo que em comencés a tramitar els papers, la Green card, per tenir un contracte. Em va dir que sí, però ell feia allargar els tràmits tant com podia. Em vaig cansar d'aquell joc i vaig marxar a un altre lloc, a l'establiment d'un coreà. Però aquest paio a les set del matí estava plantat davant meu, vigilant-me, per saber com feia els xurros. Volia saber la

"A Nova York, vaig canviar una mica l'oferta, els productes catalans els vaig rectificar, donant-los el to americà."

cap a Barcelona, després a Lausanne i anys més tard a Nova York.

Després de moltes sotragades, Josep Pujol ha adoptat Nova York com a primera residència. Hi està ben situat: Proveeix alguns dels millors hotels de la ciutat, perquè els xef li fan confiança. Va arribar a la ciutat dels gratacels un 16 de gener del 1982. Feia molt de fred. La germana i el marit de la seva ex-muller tenien una pastisseria a Queens, barri situat entre Brooklyn i Manhattan. L'estiu anterior aquesta parella va visitar Barcelona i li va oferir al senyor Pujol que

fórmula dels xurros. I jo li vaig dir que si volia conèixer la recepta, que se n'anés a Espanya i que l'aprengués. Així, doncs, també vaig plegar d'allà."

"Llavors em van sortir tres feines alhora. Una a la nit, en una companyia molt gran que es diu Eclairre. Durant el dia al Mamaroneck Club, a Westchester, un club que té un port on hi amaren molts iots, de milionaris jueus. Allí vaig muntar el club de la xocolata. L'amo va quedar encisat. Amb aquestes, que aquell mateix any va obrir La Internacional, amb la Montse Guillen, i ella em va demanar que li fes les postres. També me'n vaig anar cap allà. Era el juliol del 83. Hi vaig treballar fins el desembre. Ho vaig deixar perquè volia muntar la meva pròpia pastisseria."

"Vaig obrir la pastisseria al carrer Vuitanta-dos amb la Segona Avinguda, a l'Upper East Side. El primer any no va anar massa bé. Però l'any següent ja hi havia cua. De totes maneres, d'ensaïmades amb molt de sucre a sobre ningú no en vol aquí. I de pa cremat de València menys. I és que, en aquella època hi havia una campanya que deia que el sucre portava el càncer. Per contra, els hi va agradar molt la crema catalana, encara que més *light*, perquè no engreixi tant. També vaig anar introduint el que a la gent d'aquí li agrada. Per exemple, aquí no es menja la madalena petita, sinó les *muffins*, que són ben grosses. I és que al principi jo només m'havia dedicat a fabricar allò meu, però vaig començar a preguntar a la gent i a mirar el que els altres feien. Vaig canviar una mica l'oferta, vaig deixar de fer ensaïmades, i els productes catalans els vaig rectificar una mica, donant-los el to americà. Aquesta primera *bakery* es deia Barcelona pastisseria."

"Al cap d'un temps l'amo de la finca on tenia la pastisseria em va oferir un altre local. I vaig muntar una segona pastisseria, Barcelona Pastry. Aquesta va anar molt bé. I encara temps després, hi havia a la cantonada del mateix carrer un altre local que estava per llogar. Quan me'l van oferir el vaig agafar. Allà vaig obrir un *Discount*,



una mena de drogueria. Tant podies trobar un martell com una ràdio o un telèfon... Allà hi vaig invertir dos-cents quaranta mil dòlars. Però era un negoci bonic. No s'havia de fabricar res. Perquè el problema de la pastisseria és que has de fabricar, has d'ensenyar a la gent l'ofici, has de retirar gènere..."

"Era l'any 87 i vaig tenir els tres negocis oberts durant quatre anys. Però era massa i ja ho diuen que qui molt abraça poc estreny. Llavors vaig plegar-los tots tres i vaig obrir una altra pastisseria a la noranta-cinc amb Broadway. Li vaig posar Barcelona Desserts. Fou aleshores quan em vaig començar a tirar cap als hotels, quan em vaig donar a conèixer."

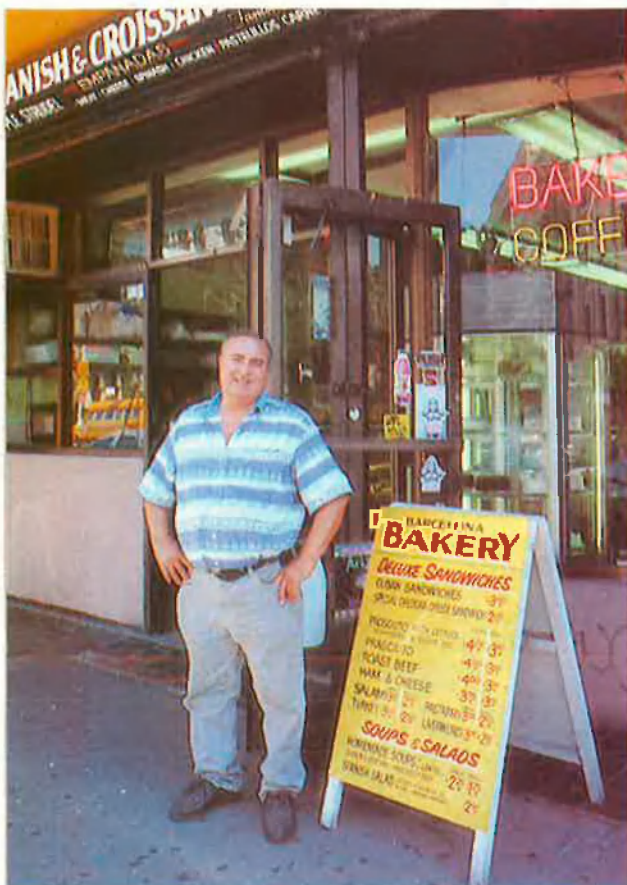
"Que com es fa? Doncs tenia una secretària molt bona, que parlava cinc idiomes. Amb ella vaig començar a fer entrevistes amb diferents xefs, fins que em van començar a fer encàrrecs. A Nova York és tan important el servei com la qualitat del producte. Jo pensava que fent la cosa bona ja ho tenia tot arreglat. Però si un xef diu que ho has de servir a les quatre de la tarda, ha de ser a les quatre, mai

a les cinc. Vaig anar entrant als hotels. Els xefs parlen els uns amb els altres, es comenten les coses... De vegades et truquen a les tres de la matinada per una urgència... Per això dic que tinc el cul llogat."

Josep Pujol va néixer fa cinquanta anys a Can Minguella d'Oliana. Era el segon de set germans. El seu avi i padrí havia obert el primer forn del poble. L'olor de farina i pa cuit la va ensumar des que portava bolquers. En aquell temps la gent encara portava la farina i el padrí feia la massada i per cada cent quilos de farina els hi donava cent trenta quilos de pa. La família tenia un parent que era rector d'Organyà i va convèncer els pares del Josep per portar-lo al seminari de la Seu d'Urgell. I ell cap al seminari, només pel desig de sortir d'Oliana. Però no li va agradar. En tornar a casa es va posar a treballar al forn. Tenia deu anys...

"Al cap de tres mesos ja n'havia après. A les tres del matí em llevava per fer la pastada i quan tenia la pasta a punt, cap a les quatre, despertava el meu pare. Em va agradar. Però als sis mesos ja sabia tot el que s'hi feia i em començava a queixar: 'Sempre fem el mateix,

Els prestatges de la pastisseria de Josep Pujol mostren un bé de déu de pastes dolces. Al seu establiment podem trobar xurros, carqui-nyolis o terrines de crema catalana.



Barcelona Gourmet és la quarta pastisseria que obre Josep Pujol. El pastisser català proveeix alguns dels millors hotels de Nova York. (Foto: Gemma Comas)

pa de quilo, pa de dos quilos, barra de vuit-cents, xusco i llengüet'. Allà només fèiem pastisseria els caps de setmana, per la festa major i per Pasqua moltes mones."

"Jo volia anar a Barcelona. Els meus pares no s'ho creien, però un dia vaig agafar la maleta i me'n vaig anar cap a ciutat. Tenia onze anys. Jo havia sentit parlar que la meva padrina vivia a la Riera Baix. Doncs quan vaig arribar a Barcelona vaig començar a preguntar per aquest carrer, i vaig trobar la casa. Ella tenia un taller de costura. Em va dir: 'Què hi fas aquí?' 'Doncs vinc a treballar'. Vaig convèncer la meva padrina perquè em busqués feina i em va dir que hi havia un amic del meu pare, que a prop d'allí tenia quatre forns. Aquell home em va donar feina i em va pagar molt bé. Vaig estar-hi sis mesos. Llavors el meu pare va tenir un atac de ronyons i vaig tornar a Oliana."

"Quan va arribar l'estiu vaig prendre'm unes vacances. Tothom feia vacances menys jo. Vaig agafar la maleta i vaig anar cap Andorra, vaig passar Perpinyà, vaig estar a la Costa Brava fins a Montecarlo, San Remo i Marsella. Van ser les meves primeres vacances, m'ho vaig passar molt bé. Em vaig convertir en un home. Al cap d'un mes vaig tornar a Oliana i a treballar.

Però no deixava de pensar a tornar a Barcelona."

"Vaig començar a mentalitzar els meus pares d'anar a viure a Barcelona, perquè a Oliana no hi havia res. Quan va morir el meu padrí ens hi vam traslladar. La meva mare havia llogat un local a Sant Gervasi, on vam muntar la pastisseria Verge dels Àngels, la primera pastisseria de Barcelona amb nom català en temps del Franco. Va venir la policia i tot per aquest motiu. La pastisseria, la vam obrir a l'estiu i va costar d'arrencar. No es venia gaire al principi. Quan va arribar el setembre vam començar a anar carregats de feina i des d'aleshores aquesta pastisseria ha resultat molt. Llavors vaig fer el servei militar i vaig començar a rumiar de marxar a Suïssa."

"M'havien parlat de Suïssa i vaig

a la sala, volia sortir amb un ganivet i l'havíem d'aturar. Era un restaurant molt luxós. Però al cap de sis mesos li vaig dir a la mestressa que jo volia aprendre més, perquè el gran dilema de la meua vida sempre ha estat aprendre més. Li vaig explicar que havia estat treballant una setmana de prova amb un senyor que es deia Monjonier, que era el president dels pastissers del canton de Daud. I vaig començar a compaginar les dues feines, fins que em vaig posar a treballar només pel senyor Junier. Tenia empleats quinze pastissers. Allí vaig aprendre a fer-ho tot. Hi havia disset seccions i vaig passar per totes. Fèiem brioix, danish, bombons, sorbets, fruita gelada... A Lausanne vaig estar-m'hi set anys. És on em vaig fer pastisser de veritat."

"La meua mare va començar a insistir que tornés a Barcelona i em va trobar un local al carrer de Mallorca-Via Laietana per muntar-hi la meua pròpia pastisseria. Li vaig posar La flor del Pirineu. I la pastisseria anava bé, fins que al cap d'uns anys sense vacances, un dia es va calar foc als baixos, perquè la instal·lació elèctrica era vella. Només va ser una fumada, però em vaig assegurar i vaig decidir vendre el negoci. Després em vaig passar tres anys fent de venedor. Fins que vaig venir cap aquí."

Ara fa quinze anys que va arribar a Nova York i no té pas ganes de tornar a volar. Diu que aquesta ciutat té alguna cosa que xucla les persones, que potser són aquestes vint-i-quatre hores de moviment que té, que no para mai. Diu que sap prou bé que a Nova York no tens mai res segur, però que treballant sempre vas endavant. Malgrat que confessa que des de fa uns mesos li pesa haver de treballar tant, encara. I que busca la manera de poder fer vacances dues vegades l'any, per voltar. Però tot seguit se m'acosta i fluixet em comenta que, per altra banda, està pensant obrir un negoci en algun país del Carib. Li dic que així és difícil descansar i tenir més vacances. Ell arronsa les espatlles i deixa anar una sonorallada.

Montserrat Serra (Nova York)

"Joan Carles anava al restaurant de Suïssa on jo estava. Un treballador espanyol exiliat, quan sabia que hi era, volia sortir amb un ganivet."

pensar que com que jo també sóc de muntanya, doncs que m'agradaria. I el dia que feia 17 anys me n'hi vaig anar. Tenia l'adreça d'un despatx de col·locació que regentava una senyora. Em va trobar una feina, en un poblet, al costat de Gruyere. Hi vaig treballar una setmana només, però vaig aprendre molt. Vaig aprendre a fer la *fondue bourguignon* i d'altres coses. Llavors em va sortir una feina a l'hotel Royal Savoy, al costat de Lausana. Hi vaig estar un mes, per després entrar al restaurant Puff Nyfeneger. El Joan Carles hi anava molt a menjar allà, quan era príncep. Hi treballaven molts espanyols exiliats i n'hi havia un que quan sentia que el Joan Carles era