

"El repte és lluitar contra el plàstic"

RAFA GIL



Josep Gomar, 'Tano', va aprendre l'ofici de pastisser a Catalunya i el va perfeccionar arreu d'Europa. En els anys seixanta, i ja des de Gandia, de l'ofici en féu art i la ciutat va esdevenir capdavantera d'un gremi amb molta tradició al País Valencià.

Josep Gomar (Gandia, 1941), àlies Tano, ha sabut combinar, al seu obrador, els més delicats gustos europeus amb les formes i els sabors més autòctons. En aquest sentit, les receptes de la tia Fina, sa mare, s'avingueren la mar de bé amb les maneres dolces de més renom internacional. Una fórmula amb la qual el negoci estava assegurat, com sobrerament han demostrat els anys.

—*Quina quantitat de sort hi ha a l'hora de fabricar una fortuna a partir pràcticament de quatre gallets?*

—Hi ha moltes classes de sort. Una, per exemple, és que et toque la loteria. Una altra —la més important— és la de procurar la manera que, bufe d'on bufe el vent, el pugues aprofitar per a fer avançar les teues ve-

les. Hi ha gent que fa tots els possibles per anar en contra seua i gent que s'estima més el contrari, i jo sóc d'aquests últims. I també he de reconèixer que els vents sovint m'han resultat propicis. Per altra banda, jo no he aconseguit pastar una fortuna sinó tenir una pastisseria i d'altres establiments complementaris que funcionen, que donen molts llocs de treball i...

—*Un prestigi creixent.*

—El prestigi d'una marca només s'aconsegueix mantenint, caiga qui caiga, un principi: el de la qualitat. A vegades, m'han dit: per què no poses als dolços una xocolata més barata però que és quasi tan bona com la que utilitzem a l'obrador de casa, o una gelatina que ix més econòmica, o una farina que ens la vendrien a més bon preu... Però jo sempre m'he negat a



RAFA GIL



RAFA GIL

Als anys seixanta, Tano importa per a la Safor un nova manera d'enfocar la pastisseria. "Es feia una pastisseria absolutament tradicional, amb molt de sucre, les típiques pastes de milfulles i bromera, els frares i coses així. Fixa't que, quan vaig dur la nata a Gandia, quasi ningú no la coneixia."

acceptar aquesta classe de canvis: cal posar les millors primeres matèries als dolços, i en això no s'ha de fer cap concessió. I per una altra banda, és necessari renovar constantment, que la gent no et veja endormiscat, que et segueisca amb curiositat allà on els portes cada dia.

—*Un pastisser, es fa o el fan?*

—Les dues coses. Es fa aprenent l'ofici, i el fan una vocació i unes certes circumstàncies propícies.

—*Ser pastisser és també, doncs, vocacional.*

—Sense vocació, fer sempre un bunyol en comptes de pastissos variats seria la cosa més normal i menys greu. Però també hi cap la possibilitat que, sense vocació, un agafe una malaltia qualsevol, sobretot, si ha de passar-se vuit o deu hores diàries en un obrador de pastisseria, que és un ofici dur, molt esgotador, tot i que també és dolç...

—*Com es va pastar la seua vocació?*

—Al forn de mon pare, a mesura que jo anava creixent, vaig passar de veure les cuixes de les dones a veure les mans que hi duien llandes per a coure i, finalment, a veure la boca del forn. D'aquesta manera vaig anar descobrint el món perquè la meua infància es va desenvolupar en contacte diari amb el forn de mon pare, un forn d'aquells on coïen tota classe d'aliments. Tots els altres records infantils es difuminen davant d'aquesta imatge i de la imatge d'ajudar el pare a fer la calfó, quan per la boca del forn introduïem la borumballa dels magatzems i la llenya de les muntanyes. Per tant, jo crec que ja està tot dit.

—*I, en un moment determinat, se'n va a Barcelona a aprendre l'ofici de pastisser.*

—Sí, en acabar la mili, un bon dia, sense adonar-

"A mesura que anava creixent, vaig passar de veure les cuixes de les dones a veure les mans que duïen llandes a coure i a veure la boca del forn."

me'n massa i només tenint present que jo volia fer alguna cosa en la vida, vaig demanar a un camioner de Gandia que em duguera a Barcelona. I així va ser. Sense adonar-me'n tampoc massa, em vaig trobar a les quatre de la matinada dins d'una pastisseria fent croissants i ensaimades, i portant paquets a El Corte Inglés. Com allò no donava més que per a malviure i aprendre com aquell qui diu no-res, un altre bon dia em vaig presentar a la pastisseria que Jaume Sàbat té a Sant Cugat del Vallès. A pesar que la primera resposta va ser que no em necessitaven, quan ja estava a punt d'agafar el tren de tornada a Barcelona, la filla de Sàbat em va cridar i em va dir que em donarien feina a la pastisseria. D'aquesta manera va ser com Sàbat va ser el meu primer gran mestre pastisser. Després en vindrien d'altres, fins a l'últim, el meu amic Baixas de Barcelona, l'obrador de la família del qual s'ha convertit en la meua segona llar.

—*Ja s'entén que alguns el consideren un catalanista...*

—Ho sóc en més d'un sentit. Per exemple, en el sentit que estic molt agraït als catalans: ells sempre m'han tractat molt bé, i d'ells he après molt. I també ho sóc en el sentit que em mereixen una gran consideració l'esforç i voluntat que dediquen a defensar la llengua i la cultura catalanes.

—*En quina mesura va revolucionar la pastisseria de Gandia, de la comarca de la Safor, i en definitiva, la pastisseria valenciana?*

—Al principi dels anys seixanta, quan vaig tornar a Gandia, la situació de les nostres pastisseries era la mateixa que la dels anys cinquanta o quaranta o de tota la vida. Es feia una pastisseria absolutament tradicional, amb molt de sucre, les típiques pastes de milfulles i bromera, els frares i coses així. Fixa't que, quan vaig dur la nata a Gandia, quasi ningú la coneixia. O siga que no tinc problemes a dir que jo importe a la Safor una nova manera d'enfocar la pastisseria, i no me'n puc queixar, perquè ha tingut èxit.

—*Per què, a principis dels seixanta, munta la seua primera pastisseria al costat mateix d'una llibreria?*

—En part va ser per casualitat i en part perquè alguns dels millors amics meus eren socis fundadors d'aquella llibreria. Es deia Concret-Llibres i va ser la primera llibreria diguem-ne llibreria que va sorgir a Gandia, i on es vengueren els primers llibres en valencià. També cal dir que el local del carrer de la Puríssima de Gandia que m'oferien per a muntar la pas-

RAFA GIL



El pastisser de Gandia és exigent amb la competència. "El plàstic perjudica la salut; a més, desfà el mercat. No és igual posar a un dolç una xocolata de 300 pessetes el quilo que una de 1.500, que és la que usem a l'obrador de casa. En fi, apostaré ara més que mai per la pastisseria artesanal, sense trampes, apetitosa i saludable."

tisseria era massa car per a mi, me'n demanaven 8.000 pessetes el mes, i aleshores em va venir molt bé que el compartírem entre la llibreria i el meu negoci.

—*Quin és el secret o els secrets de Tano?*

—Tot està a la vista de tothom, no sóc un misteri per a ningú. Ara bé, he sabut sempre rodejar-me de la millor gent possible. Tinc amics que m'han ajudat molt. Sense la meua dona i la meua germana Fina, no sé què faria. I dispose d'un equip de professionals sobre el qual descarregue la responsabilitat de tenir-ho tot a punt cada matí.

—*Entre els seus locals hostalers compta amb tot un senyor monestir a Aigües Vives. Vostè no para mai, ja deu estar pensant-ne alguna de nova.*

—El repte més gran del moment actual és lluitar contra el plàstic, contra els productes industrials que s'escampen com una taca d'oli, l'oli negre d'un petrolier en la mar. El plàstic perjudica la salut. A més, desfà el mercat. No és igual posar a un dolç una xocolata de 300 pessetes el quilo que una de 1.500, que és la que usem a l'obrador de casa. En fi, apostaré ara

més que mai per la pastisseria artesanal, sense trampes, apetitosa i saludable. Jo l'únic que demane és que la pastisseria es faça bé, que la competència treballi bé, perquè això ens beneficiarà a tots.

—*Em referia més aviat al repte de fer-se escriptor...*

—No, tu saps molt bé que jo no m'he fet escriptor. Simplement, vaig anar posant en pràctica davant teu una espècie d'antologia de tots el dolços que he fet durant la meua vida professional. Després, la feina ha estat teua. I així és com ha eixit al carrer *La pastisseria de Tano*, que és un llibre que ofereix 98 receptes dolces que es distribueixen en quatre estacions.

—*Què més pensa publicar?*

—Ara treballem en el llibre del salat que probablement eixirà a la venda el Nadal de 1998. També serà una antologia del que jo he posat en pràctica durant la meua vida professional, des de la cuina medieval fins a la dels nostres dies.

Ignasi Mora

Llengua i política, cultura i nació
Un epistolari valencià durant el franquisme

A. Cucó i S. Cortés (edició)

Llengua i política, cultura i nació són els quatre mots que resten al fons d'un voluminós conjunt de papers privats encreuats durant la dictadura per unes dotzenes de valencians que reflexionaven sobre el seu futur col·lectiu.



Editorial 3i4
"La Unitat", 165

Sobre la nació dels valencians

Joan Francesc Mira

En un país com aquest, la reflexió —i si pot ser l'acord— entre el "ser" i el "no ser", és la condició per a existir com a societat, com a poble responsable del seu propi futur entre els altres pobles.



Editorial 3i4
"La Unitat", 166

Tots els colors del roig

Josep Vicent Marqués

Un interessant testimoni històric dels anys foscos i lluminosos de la generació que va reprendre en la dècada dels seixanta la lluita popular i nacional al País Valencià.



Editorial 3i4
"La Unitat", 167