

# Barrets de capellà

Jaume Fàbrega



Una de les galetes més famoses i populars de Catalunya, i que tenen un origen ben antic (segles XVIII-XIX probablement), són les teules. No en sabem exactament l'origen, que podria ser tant francès, com occità, com català. Són unes de les galetes més universals, tant les de procedència industrial com si són fetes a casa –els jueus, per exemple, les solen preparar per Pasqua.

Les teules es defineixen com unes galetes molt primes, rodones, d'uns 5 centímetres de diàmetre i, generalment, corbades en forma de teula. Per això a Catalunya també s'anomenen barrets de capellà, en al·lusió a l'antic barret que duïen els capellans i els rectors catalans, amb les ales corbades. Industrialment –sobretot a França– s'elaboren planes –tot i que llavors el seu nom correcte, en francès, seria *mignons*–, però l'autèntica teula, com hem dit, té la característica forma guerdada i, en general, un color daurat, més fosc a les vores. El nom de barret de capellà, en alguna comarca, també s'aplica a la múrgola o rabassola, i una cançó popular de Banyoles hi fa referència: “El tren pinxo de Banyoles / fet de llaunes i cassoles i barrets de capellà” (era l'antic carrilet que anava a Girona).



A Catalunya es documenten com a mínim des del 1898, quan els Trias –la nissaga de galetaires més important de tots els Països Catalans– comencen a elaborar-les a Santa Coloma de Farners (Trias, néts de Joaquim Trias, Tuyarro, etc.). Són, encara avui, una de les galetes o pastes seques de referència, tant aquí com a França i a Occitània, i a algun país de la zona anglosaxona també són ben conegudes.

La composició que les fa tan saboroses és ben simple: farina, ous, mantega (oli, en el cas jueu), sucre i, en algunes versions, ametlles (en forma de farina o filetejades), a més d'aromes com llimona, vainilla, taronja, anís, etc. Més modernament se'n fan amb macadàmies, pacanes, avellanques, xocolata, etc.

## MIL·LENIS

### Una educació francesa

Haig de confessar que Joan-Daniel Bezonoff, empelt reeixit de rus-català-francès, és un dels meus escriptors preferits. No solament la seva veu, com a nord-català, és ben diferent de bona part del panorama literari, sinó que té l'encant d'un llenguatge propi, que ha sabut agafar la part bona de l'educació francesa (tan eficaç com implacable, com sabem). Joan-Daniel Bezonoff, que és “d'eixe món”, sempre aporta pinzellades de cuina en els seus llibres, a vegades com un simple apunt ple de suggeriments. Com quan, en aquest llibre (*Una educació francesa*, L'Avenç, 159 pàgines, fotos en blanc i negre), en el capítol consagrat a les festes, explica la magnitud del desastre del colonialisme francès en pocs mots: “El Rosselló ja s'havia afrancesat tant que els Reis i la castanyada de Tots Sants passaven desapercebuts.” A continuació evoca les bunyetes (crespells, orelletes) de la seva padrina.



## País Valencià, segle XXI. Ara, País Valencià. Reflexions i experiències de la generació que ve

Jordi Muñoz, ed.

Noves veus d'una generació que no va viure el franquisme ni la transició, la primera generació formada en llibertat i en valencià, que es revolta contra el silenci i la invisibilitat. Una suma coral que conforma una imatge plural rica en matisos, una petita mostra d'un gruix creixent de gent que no dimiteix del seu compromís amb el país.

Publicacions de la Universitat de València



<http://puv.uv.es>

## De l'amor i les seves aromes

Suso Rexach

Conèixent l'autor, no és gens estrany que el tema triat per a la trama de la seva novel·la sigui desentranyar els misteris ocults de la sexualitat humana. Però més que una obra que ens parli de l'atracció entre els sexes, és un complet homenatge a les dones i a l'amor.

Documenta Balear



[www.documentabalear.com](http://www.documentabalear.com)

WWW.ELTEMPS.CAT