

Què són els ninots, ninos, papus o garlandes de Pasqua?

T'explico una tradició de Pasqua, que s'ha anat perdent



David Pérez, pastisser de El Cigne de Manresa, preparant garlandes de Pasqua. | ACN.

Aquesta setmana passada, treballant en un projecte relacionat amb l'alimentació, se'm va ocórrer preguntar si a la pastisseria elaboraven alguna galeta de Pasqua per penjar a les palmes i els palmons. La cara dels meus interlocutors va ser memorable, doncs no tenien ni idea del que els estava parlant i d'aquí que avui escrigui aquestes paraules havent-me informat una mica més sobre el tema.

Quan era petita, el Diumenge de Rams, anava a beneir la palma amb el meu padrí i família a la plaça de l'Ajuntament de Sitges, a tocar de l'emblemàtica Parròquia de Sant Bartomeu i Santa Tecla. La reconeixereu perquè avui és un símbol indiscutible de l'skyline de Sitges. La meva palma, igual que la de molts infants, estava coronada amb un llaç i jo sempre el volia ben gran. Volia una palma d'aquelles que fan goig. Però a la vegada, la meva palma era un xic diferent de la dels altres. **Mentre que en moltes hi penjaven llaminadures, en la meva hi penjaven unes galetes que s'anomenen ninots i que jo, personalment, en deia 'senyors i senyores'**, tot i que les figures eren ben variades. Hi havia peixos, animals, creus, etc. Les figures les compraven al mateix lloc on em compraven la tradicional mona de Pasqua feta amb mufló -un briox típic del Garraf que porta moltes espècies i en especial matafaluga- que anava decorada amb tants ous bullits (no de xocolata) amb tants anys com tenia servidora, a la Pastisseria Sabaté, àlies 'Can



Quildo' pels sitgetans. A la pastisseria no sé com en deien, però jo les coneixia així perquè la dona del meu padrí, la Rosa, era de Vilanova i la Geltrú i allà se'n diuen així.

Galetes de Rams!! ?

Una tradició quasi perduda, per penjar a les palmes i palmons ??

A #CasaGraupera les fem amb recepta més que centenària ?

Tenen per nom #currutacos

o Senyors i Senyores.#germanesgraupera #pasqua #pasquaamataro #cuinatradicional

pic.twitter.com/OBbKYbQS8O

? Casa Graupera (@Casa_Graupera) April 6, 2019

Aquestes figures de galeta estan fetes amb mantega, ou i farina i sucre que els pastissers elaboraven dies abans de diumenge de Rams, i serveixen per decorar les palmes i els palmons abans de ser beneïts. I un cop beneïts arriba el millor moment: ja es poden menjar! Com molts altres productes de la pastisseria catalana, aquesta tradició també està lligada a la religió. La tradició s'ha anat perdent i és una llàstima.

Tot i això, he descobert que encara hi ha persones i pastisseries que continuen fidels a la tradició. Algunes d'elles són la pastisseria *El Cigne* de Manresa o la pastisseria *Casa Graupera* de Mataró. En fan de formes diverses: de religioses -com l'escala, el peix, o la creu- i d'altres d'adaptades als nous temps i amb figures humanes o d'animals com elefants o papallones. I sembla que en alguns indrets la tradició segueix prou viva.

Però per què no en diem galetes de Pasqua o galetes de Rams? Un nom genèric no estaria malament per intentar de no perdre-les, però aleshores també perdem aquesta riquesa cultural que tenim a Catalunya. Els diferents noms provenen de com els habitants de cada lloc les anomenen: garlandes, a Manresa; currotacos, a Barcelona, Gelida i Vilanova i la Geltrú; ninots, a Caldes de Montbui i Cervera; ninos, a Palafrugell, o papus, a Prats de Lluçanès. Així i tot, no està de més saber que **al segle XIX la paraula 'currotaco' servia per designar a una persona que es preocupava molt o massa de la moda i de com comportar-se davant dels altres.** Probablement, avui la paraula que fariem servir és "pijo".

Gustau Molas en la seva secció del programa *'Fes Ta Festa'*, explica que d'aquestes galetes en tenen unes còpies de guix documentades i recollides per **Joan Amades** a principi del segle XX. Però com que la pasta té una durada molt llarga, també en conserven uns exemplars de debò, que van ser comprats a Mataró a la dècada de 1980 i que avui dia encara es troben en bon estat.

Conservar-los està bé, però no conèixer què són o deixar-ho perdre seria continuar perdent bocins d'identitat.