

Gastronomització d'una llegenda

El cas de les mosques de Girona

Viatjant per les comarques de Girona es troben molts exemples d'anècdotes o històries que es converteixen en productes gastronòmics. La relació que tant la cultura com la naturalesa tenen amb la gastronomia es pot veure a través de la cuina volcànica de la Garrotxa, del paper de les postres a la comarca de la Selva o, més específicament, en exemples com els taps de Cadaqués, la tortada de Banyoles o les teules de Santa Coloma de Farners. En aquest cas, és la llegenda de les mosques de Girona la que serveix per realçar la tangibilització de costums i tradicions a través de la gastronomia.

Qualsevol objecte, persona o tradició amaga un potencial que el fa susceptible de ser convertit en producte gastronòmic. Així ho van demostrar, per exemple, els germans Roca, a través de la gelateria Rocambolesc, amb la gastronomització del cul de la lleona en forma de gelat (en concret, de sorbet de Poma de Girona). D'exemples se'n troben cada vegada més (un podria ser el clàssic drac de sant Jordi de xocolata) i responen a una tendència creixent de fer tangible l'intangible. És una forma de mercantilització de la història que inclou també la reproducció de tradicions i experiències. Les llegendes en són un exemple.

FRANCESC FUSTÉ FORNÉ > Text i fotos

L'any 1998 la REVISTA DE GIRONA publicava un article d'Anna Cortadellas titulat «Les mosques de Girona: erudició i fantasia» (núm. 190, p. 44-47). La primera plaga de mosques de les quals es té constància històrica va succeir l'any 1285 durant el setge de Girona per part de l'exèrcit francès, quan les mosques van sortir del sepulcre de sant Narcís per atacar el grup de soldats francesos, i els van vèncer. Les plagues de mosques van tornar a estar presents posteriorment, els anys 1653 i 1808. D'aquesta manera, «fins a l'alba del segle XIX existeixen testimonis de la ferotgia d'uns insectes excepcionals, propis de la ciutat de Girona, capaços d'aparèixer sobtadament en temps de guerra i de deslliurar la ciutat de qualsevol invasor» (*ibíd.*). Durant més de 500 anys es va anar forjant aquesta llegenda que ha convertit les mosques de sant Narcís en un element d'identificació de la ciutat de Girona, resultat del seu èxit com a defensores de la població. El 2004, un altre

article de la REVISTA DE GIRONA, titulat en aquest cas «Tradicció i llegenda: sant Narcís i les mosques», també parla de les mosques de Girona, i diu que «mentre que lleons, àligues, cavalls, dracs o ratpenats protagonitzen les llegendes de les ciutats normals, els gironins van instal·lar al centre del seu llegendari ciutadà un minúscul insecte, casolà, banal» (Pep Valsalobre, núm. 226, p. 52-53). Contràriament, però, i reforçant el seu mite, Dalí «les havia anomenades *muses del Mediterrani*» (*ibíd.*).

Qualsevol objecte, persona o tradició pot ser convertit en producte gastronòmic



>> Senyalització del carrer de les Mosques.

Posant el punt de mira en la gastronomia, tant els dolços en general com les postres en particular tenen un imaginari associat. Respecte a l'elaboració de les mosques de xocolata, el primer exemple són les mosques de sant Narcís de la pastisseria Faure. En concret, destaca la creació d'un caga-



>> Mosques de xocolata del forn Can Negre.

ner de xocolata anomenat *mosca canyana*, l'any 2006 (*Diari de Girona*, 29 de novembre de 2006). El 2011, però, la pastisseria va tancar les seves portes després de més de tres quarts de segle d'existència (*El Punt Avui*, 14 de setembre de 2011).

Actualment, les iniciatives inclouen també la gastronomització de la llegenda en forma de *moskalissies*. En aquest cas, és l'empresa Giroska la que transforma (per encàrrec) diversos símbols de la ciutat de Girona en productes alimentaris, per exemple, les galetes que reproduïxen la catedral o les mosques (en dues variants, de xocolata i de regalèssia). Per la seva banda, al-

tres establiments de la ciutat també s'han sumat a aquesta forma de patrimonialització de la tradició, i elaboren les seves pròpies mosques de xocolata. Un d'aquests és el forn Can Negre. Inspirades en les ulleres tradicionals, les mosques de xocolata, tant negra com blanca, són un dels reclams de l'establiment. A més, innoven amb l'aplicació de sabors nous, com la xocolata amb taronja o amb menta. Al públic local que treballa i/o viu a Girona i consumeix les *mosques* de forma individual per esmorzar o berenar, s'hi sumen els visitants i turistes que, gràcies a l'altaveu de les xarxes socials, volen adquirir el producte *souvenir*. En conseqüència, tots ells incorporen de manera efímera una part de la iconografia cultural i històrica de la ciutat.

La pastisseria bombonera Reverter és un altre exemple d'establiment que ja des de fa anys elabora les *xocomosques*. En aquest cas, es tracta de mosques petites com bombons, de xocolata negra, blanca i amb llet. També en prepara de mida més gran aprofitant la festivitat de Sant Narcís. Cal recordar que la pastisseria Reverter va contribuir també a la gastronomització d'un altre

fet històric. Aprofitant la celebració del mil·lenari del monestir de Sant Daniel de Girona, va concebre una coca (i, més endavant, també un torró) utilitzant processos d'elaboració trobats en un antic receptari del monestir, i li va posar el nom de *comtessa Ermessenda*.

En definitiva, la gastronomització de llegendes o històries que formen part de la cultura viva compleix diversos objectius. El primer, mantenir la tradició; el segon, valorar-la, i el tercer, donar-li un atractiu gastronòmic que, en el cas de Girona, es veu amplificat per la importància internacional que tant la ciutat com la província tenen com a destinació de turisme gastronòmic de primer ordre. Els dos primers objectius tenen una importància cabdal per a la defensa de l'autenticitat i el valor afegit que representa la promoció de la identitat cultural. El tercer implica una millora en el posicionament de la regió com a destinació i, per tant, un desenvolupament econòmic del sector turístic. Finalment, és també una manera que els forns i les pastisseries tradicionals puguin diversificar-se davant el boom que han anat experimentant les geladeries al llarg dels darrers anys, encara que aquest sigui un debat ben diferent.



>> Records inspirats en la llegenda de les mosques de sant Narcís.

Actualment diverses iniciatives gastronomitzen la llegenda de les mosques de sant Narcís

Francesc Fusté Forné

és doctor en turisme i professor associat a la Facultat de Turisme de la Universitat de Girona. La seva tesi doctoral va tractar sobre el turisme gastronòmic en entorns rurals.