

**KONDITOR OCH KONSTNÄR**

Det trendiga konditoriet Bubós grundare Carles Mampel påminner om en skulptör i sin ateljé när han ger traditionella bakverk nya former.

**BARCELONA**

Glöm Gaudí. Kataloniens huvudstad har andra typer av konstverk att erbjuda än Sagrada Família. Följ med på en tur bland avantgardistiska sötsaker i världsklass.

TEXT STAFFAN ENG

“**Q**ué? Vad?”  
Jacinta Díaz betraktar förvånat min gåva, som jag haft med mig från Sverige. Hon har just tagit examen vid Escola de Pastisseria del Gremi, Barcelonas största konditorskola, och har levt hela sitt liv i den katalanska metropolen. Men det är första gången hon ser en katalan. Vad den svenska

mazarin-lookaliken än har fått sitt namn ifrån så har den uppenbarligen inte mycket med Katalonien att göra.

– Fadd, kommenterar Jacinta Díaz torrt.

Jag inser att jag har begått samma misstag som att ge svensk ost till en fransman eller amerikansk whiskey till en skotte. För katalanerna älskar sötsaker, så mycket att det har blivit en del av deras kulturella identitet. Barcelona har inte bara ett eget konditorskrå, 17 konditorskolor och ett ambitiöst chokladmuseum. Vägen av berömda avantgarderestauranger har burit fram ett *haute pâtisserie* av yppersta världsklass.

I dag ska vi plocka russin ur kakan. Jacinta Díaz har valt ut några av stans hetaste konditorier, och jag får följa med på provsmakning. Flera av ▶

# BAKELSERNAS BARCELONA







Bubós La Xabina utsågs till bästa *tarte au chocolat* i konditor-VM 2005.



**CHOKLAD I VÄRLDSKLASS**  
En av Oriol Balaguers bakelser prisades i konditor-VM i Lyon 2001.

► ställena ligger på bekvämt promenadavstånd i den historiska stadskärnan. Vi beger oss in i de labyrintiska gränderna där de tunga stenfasaderna tycks absorbera besökarnas alla ljud.

– Vill ni pröva världens bästa bakelse?

Killen i disken på trendiga Bubó ställer frågan lika självklart som om han hade erbjudit oss en kopp kaffe. Så har bakelsen också blivit utsedd till bästa *tarte au chocolat* vid prestigefyllda konditor-VM i Lyon.

La Xabina, världsmästarebakelsen, ser med sin runda form krönt av en illröd makaron och en smäcker chokladstång ut som ett piercat kvinno-bröst, och under den mörkt gelatinklänande ytan spelar en symfoni av manjari-choklad, vanilj, olivolja och pralinkrisp. En försmak av himlen tycker jag, men Jacinta Díaz låter sig inte imponeras så lätt.

– De olika smakerna drunknar i varandra. Dessutom tycker jag att gelatinhöljet är för tjockt.

**D**et är en fröjd att se när Jacinta Díaz provsmakar. Där jag själv skulle ha tagit ett rejält spadatag med skeden och lystet lassat in härligheterna, gör hon ett varsamt snitt för att blottlägga bakelsens inre anatomi. Hon särskiljer försiktigt de olika lagren och petar på dem med skedbladet som om hon hade

dissekerat en insekt – för proffsen är texturen nästan lika viktig som smaken. Därefter provar hon delarna var för sig, åtskilda av en klunk neutraliserande vatten, med en koncentration som inte står en vinprovare efter. Nu, först nu, smakar hon på bakelsen i sin helhet.

Bubós grundare Carles Mampel tillhör en ny generation katalanska mästare som



**KONNÄSSÖREN**  
Jacinta Díaz har tagit examen vid Barcelonas största konditorskola.



**TATT MELLAN FIKAT**  
Bubó, Brunells och Demasié ligger inom promenadavstånd från varandra.



har revolutionerat den moderna konditorkonsten genom att införa okonventionella tillredningsmetoder och lösa upp den traditionella gränsen mellan sött och salt. Borta är de gräddrypande, stabbiga bakverken som förknippas med kolik och växande midjemått, numera är det lätthet och överraskande texturer som gäller.

Men de nya stjärnorna är samtidigt en del av en lång inhemsk tradition. Vi rundar den legendomsusade basilikan Santa María del Mar, "huvudperson" i Ildefonso Falcones bästsäljare *Katedralen vid havet*, och går tillbaka till rötterna. På Brunells är vedugnen från 1852 fortfarande i bruk.

– Smaken för mandel, nötter och ägg är ett arv från araberna, förklarar Jacinta Díaz medan jag står och smular med de urkatalanska mandelkakorna Encenalls de Sant Josep.

Araberna började tidigt odla sockerrör på Mallorca och i staden Gandia, vilket gjorde Katalonien till en brådmogen pionjär bland Europas gottegrisar. Den medeltida traktaten *Libre de totes maneres de confits* ("Boken om alla sorters konfekt") är unik i sitt slag och förser oss med mathistoriens första marsipanrecept.

**V**i gör en avstickare till det exklusiva torget Sant Gregori Taumaturg i jakt på en annan katalansk specialitet: chokladen. Drickandet av choklad har varit på modet i

Spanien i 400 år, men Oriol Balaguer har fört upp chokladframställningen till en helt ny nivå. När jag betraktar hans berömda Mona de Pascua – katalanernas motsvarighet till påskkägg – börjar jag undra om jag befinner mig i ett konditori eller i ett konstgalleri. Aldrig har skillnaden mellan påskgodis och avantgardekonst varit så liten.

– Från början bestod dessa "påskapor" av tårtor med helkokta ägg som barnen fick av sina gudföräldrar, berättar Jacinta Díaz. Men så

## KONDITION JACINTA DÍAZ TIPS FÖR EN SÖT VISTELSE

### ► BUBÓ

Caputxes 10  
La Xabina 3,50 euro  
[www.bubo.es](http://www.bubo.es)

### ► BRUNELLS

Princesa 22  
Encenalls de Sant Josep  
0,28 euro

### ► ORIOL

**BALAGUER**  
Plaça Sant Gregori  
Taumaturg 2  
VM-bakelsen  
8 texturas de  
chocolate 26 euro  
[www.oriolbalaguer.com](http://www.oriolbalaguer.com)

### ► ESCRIBÀ

Gran Via 546  
Bombones 21 euro  
[www.escriba.es](http://www.escriba.es)

### ► ESPAI SUCRE

Princesa 53  
Stora menyn 49 euro  
[www.espaisucre.com](http://www.espaisucre.com)

### ► MUSEU DE

**LA XOCOLATA**  
Comerç 36  
Inträde 4,30 euro  
[www.pastisseria.com/en/](http://www.pastisseria.com/en/)  
Portada Museum

### ► HOFMANN

Flassaders 44  
Prisbelönta smör-  
croissanter 1,80 euro  
[www.hofmann-bcn.com](http://www.hofmann-bcn.com)

### ► DEMASIÉ

Princesa 28  
Kaffekakor 2 euro  
[www.demasié.es](http://www.demasié.es)

### ► CACAO SAMPAGA

Consell de Cent 292.  
La joya, egen choklad av  
kreolsk vit kakao 9 euro  
[www.cacaosampaga.com](http://www.cacaosampaga.com)

”  
**Smaken för nötter och ägg är ett arv från araberna.**

småningom frigjorde sig äggen från tårtan och förvandlades till byggstenar i choklad som fogas ihop till allt fantasifullare figurer. De bästa utses i tävlingar.

**D**agen avslutas med en femrätters på världens första dessertrestaurang. På Espai Sucre, som påstås ha gett impulsen till dessertbar-trenden i New York, serveras inte sötsaker i vanlig mening utan någonting nytt och odefinierbart, ett slags abstrakta landskap av smaker där sött och salt, varmt och kallt, hårt och mjukt bildar oanade helheter. Det är djärvt och originellt, stundtals helt genialt.

– Excelente! utropar Jacinta Díaz medan vi kalasar på en kantabrisk sobao-kaka med kontrasterande konstellationer av salt, lime och basilika.

Medan vi går tillbaka mot folkvimlet vid Plaça de l'Àngel försöker jag bringa ordning bland dagens intryck. Jag är omtumlad av professionalismen och den höga ambitionsnivån, denna beundransvärda förmåga att ta sötsaker på allvar.

Jag jämför generat med vår svenska katalan. Varför tog jag inte med mig en glasskål eller en dalahäst i stället? ♦

**STAFFAN ENG** är Barcelonaälskare och en kulturintresserad skribent. Han tycker att Gaudí och världsmästarebakelser är en svårslagen kombination, men hans favoritbakelse är ändå en gammal hederlig svensk semla.