

Dol os plaers

dels segles XVII i XVIII

Pep Vila

Abans d'entrar en matèria permeteu-me, sense caure en xovinismes ni en falsos debats sobre identitat, d'assenyalar que a Catalunya es conserva, en bell catalanesc, un dels primers tractats de confiteria europeus, receptari capdavanter per la qualitat i quantitat de receptes de dolços que conté. Em refereixo al *Llibre de totes maneres de confits*, del segle XV, editat per primera vegada l'any 1946 pel benemèrit Lluís Faraudo de Saint Germain. En aquesta obra veiem com la majoria de dolços es treballaven amb mel, ja que el sucre que venia d'Orient era car i escàs. El gust dolç el trobem documentat i consumit des de l'antiguitat. El desconeixement que hi ha del nostre patrimoni gastronòmic fa que siguin moltes les llacunes a l'hora d'estudiar aquest petit món de reis i cavallers que es delien pels pastissos, els confits i els torrons. En la seva confecció hi ajudaven especiers, perfumistes, apotecaris, adroguers, herboristes, etc. Els productes dolços també s'utilitzaven per enriquir molts d'aliments quotidians.

Fins a la segona meitat del segle XIX no comencem a trobar els primers establiments de confiteries i de pastisseries tal com ara els coneixem, encara que l'oferta no era ni tan variada ni tan luxosa. Les mones de Pasqua, documentades a Olot pels volts de 1835, eren de pa més o menys adobat amb un, dos o tres ous. Els cafès, les orxateries, les bunyoleries i les xocolateries, com a centres de relació social, tenien també molta importància. Fins a la Revolució Industrial aquest mercat era destinat només a una minoria selecta lligada a una gastronomia burgesa, a unes classes benestants molt localitzades, ja que eren productes cars que confeïen, distribuïen i/o venien els adroguers, els rebosters i els flequers municipals. Fixem-nos a tall d'exemple en els dolços que trobem en l'obra dietarística de Rafael Amat i Cortada, baró de Maldà, consumits a dojo en companyia de familiars i amics selectes de la noblesa barcelonina.

Legim el canvi que provoca l'adopció i el consum de la xocolata, en detriment d'altres menges, a l'hora d'esmorzar: «Me feu donar en casa lo esmorzar acostumat de chocolate ab pa o bescuit per sucra. Y vull dia la gent més prest pren chocolate que truytas de ous, cam y cansalada, fetge, etc., com antiguament, que no

hi havia probat lo xocolate y no era tan estès lo cacau». (Rafael Amat i de Cortada, baró de Maldà, *Festes de Santa Maria Magdalena a Esplugues*, 1771).

I una petita mostra d'un dinar ben assortit de dolços, bescoits, tortada, crema, almívans...: «Prompte nos hem assentats tots en les cadires a la vora de la taula, desplegant quiscú son tovalló i

“Somnis d'un gourmand”. Segle XVIII.



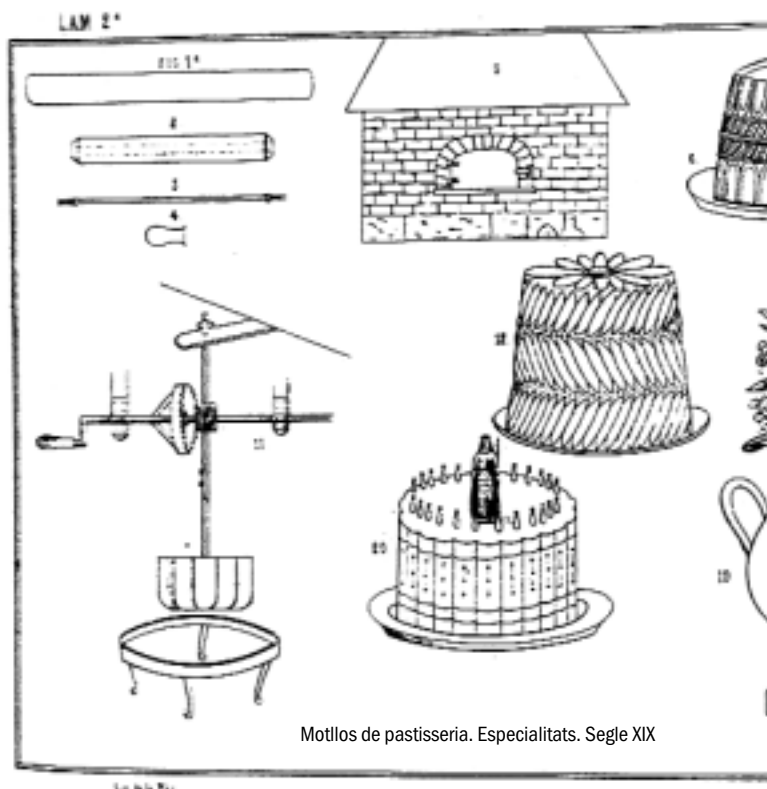
Una tria de dolços

- AMARGOS.** Menja dolça treballada amb ametlla normal i amarga, sucre, canyella, llimona i blanc d'ou.
- BESTIONS.** Petites figures de sucre, elaborades en un motllo, que feien les delícies de la mainada. Representaven animallets domèstics. Potser el referent més acostat a la nostra realitat eren les peces de sucre que encara fa uns trenta o quaranta anys es penjaven als palmons en la diada del Ram.
- BOCADOS.** Joan Coromines afirmava que de *bocado* en deriva *bocadillo*. Aquí es una menja dolça, un article de confiteria que es treballava amb poncem ratllat i ametlla.
- BOLADOS.** Massa esponjosa feta amb almívar, clara d'ou i suc de llimona. El bolado endolcia l'aigua.
- CANYELLONS.** Pastissets amb un bri de canyella.
- CARAMEL-LOS.** Mot d'origen portuguès que passà al castellà i al català.
- GINGEBRONS.** Confits que contenien un bri de gingebre.
- MENJAR BLANC.** Menja treballada amb llet, sucre, farina d'arròs. Abans que aquest plat es convertís en unes postres suaus, a l'època medieval era un plat consistent, compost de blanc de gallina, llet, sucre, farina d'arròs, aigua rosada i espècies. Es bullia i es deixava refredar.
- MOSTATXONS.** Peces de pasta dolça, de forma circular o romboïdal, compostes de farina, sucre, oli i ou, i cuites al forn.
- NEULES.** Fulls prims de pasta cargolada de farina. Al segle XVIII es feien neules amb essències de préssec i de poncem. També n'hi havia de vermelloses o violetes, tenyides amb suc de flors.
- PASTILLES.** Antecedent dels caramels de llet i cafè. També n'hi havia de fruita i de xocolata.
- PINYONADA.** Menja composta de pinyons cuits amb sucre i blanc d'ou. Un cop refredats es guardaven en capsos o pots. Una variant era la pinyonada feta amb ametlles tendres.
- TORRONS DE LA REINA.** Fets amb ametlles mòltes i sucre clarificat. La pasta es posava en uns motllos de fusta per donar-los forma. També n'hi havia d'Alacant, de Girona, etc.
- XOTXOS.** Confits petits.



aló [i res més!] a la vianda o a la sopa des del plat a la boca; que era molt acertada; així també lo plat de macarrons amb formatge ratllat, blanc de sucre, melons excel·lents per lo tan dolços; carn d'olla amb tots los ingredients de verdures, cansalada i botifarra; capons rostits i enllardats; bunyols amb no sé si llet d'ametlla, budín també dolç, a imitació del pa de bescuit d'ou, tortada de configura, plata de crema, seguint després d'esta simetria la de les postres ensucrades, d'almívar en la classe de configure, ametlles ensucrades i de torrades, anissos o confits...»

Tampoc podem desdenyar els productes que per a ús intern consumien els convents i altres estaments religiosos. A banda dels requisits i matèries primeres que adquirien a les adrogueries, també en feien de fabricació pròpia, segons una tradició heretada de l'època medieval. A cada ciutat o vila important hi havia establertes adrogueries, molt lligades a la vida gremial, que tenien una mica de tot (vernissos, pintures, adobs, tinta, lacre, cera, mel, espècies, caramels, pastes dolces, confits, xocolata, te, cafè, almívars, conserves, gelees, xarops, granissats, fruites i vegetals confitats, galetes, melindros, bescuits, menjar blanc, nous confitades, orxates de diverses llavors, fruita seca, torrons, massapans, confits per a bateig, pastilles de cafè i llet, tabac, *remedia varia*, etc). A les cases de pagès que tenien hort i rebost també s'hi elaboraven conserves, confitures i dolços casolans. Aquest apartat és ben documentat en el llibre de Miquel Agustí *Llibre dels secrets d'agricultu-*



Motllos de pastisseria. Especialitats. Segle XIX

ra, *casa rústica i pastoril* (1617), obra molt important per conèixer la vida rural catalana a principi d'aquella centúria. Quan Agustí descriu els secrets del pa, assenyalava el consum especial d'un «pa bescuyt», «fet de la flor de dita farina en la qual pasta s'i ajusta sucra, canyella, gingebre i algunes vegades anís, lo qual se menja en la Quaresma y altres dies per regalo». Aquest pa, requisit de les classes pageses, apte per regalar, és una mostra de la pastisseria popular catalana. Encara avui a Olot, a can Carbasseres, hem tastat un d'aquests pans, pastat amb un gust d'anís molt pronunciat.

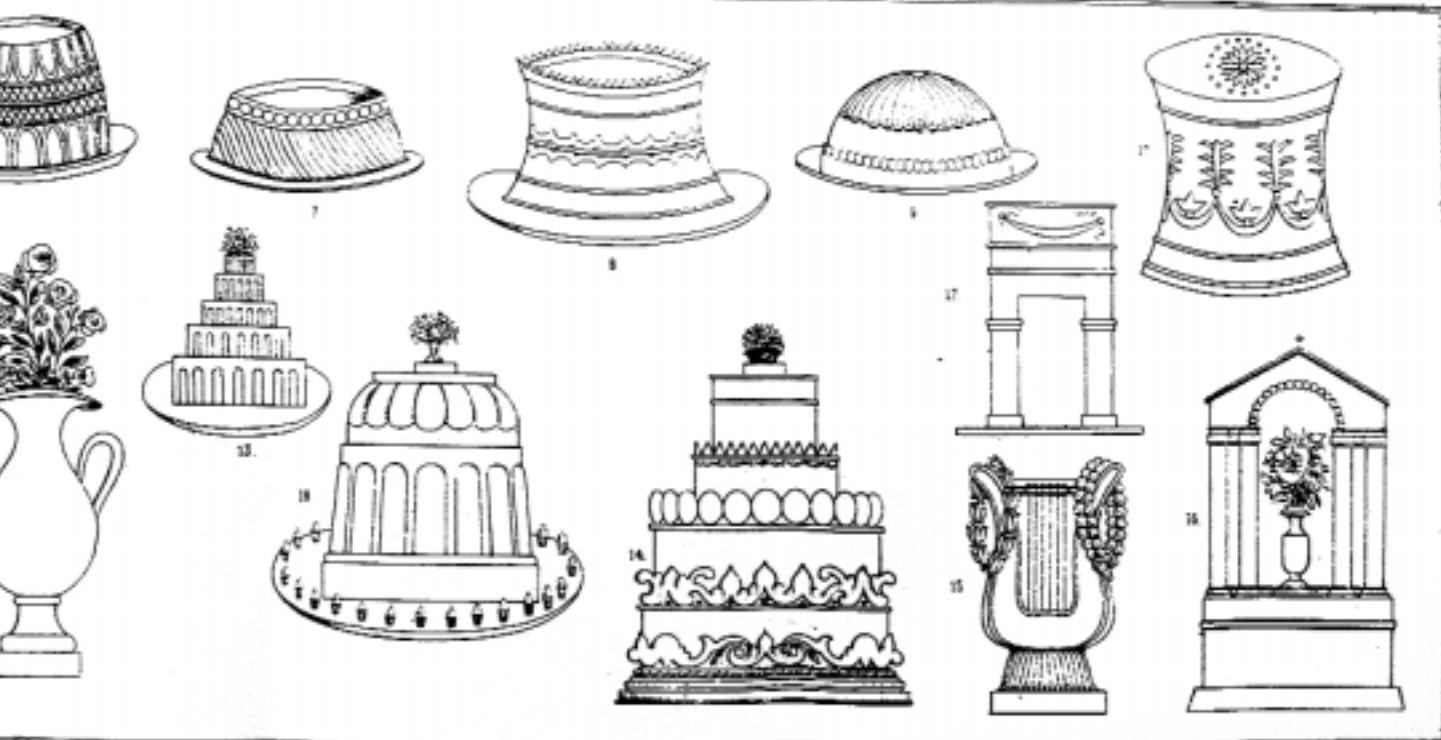
El calendari llaminer era també molt més restrictiu que avui dia. La majoria d'aquests productes es consumien en diades assenyalades, festes patronals, aniversaris, celebracions públiques, gremials, etc. Als segles XVII i XVIII les corporacions públiques prenien molts dolços en banquets espectaculars, dinars i berenars amb motiu de l'arribada d'un personatge important, en la celebració d'una victòria, d'un esdeveniment puntual, en reunions corporatives... Els convents convidaven a dolços quan els visitava un pare provincial. Per les festes de Nadal i cap d'any, a la taula conventual no hi mancaven les neules, els torrons d'avellana o els vins amb espècies per acompanyar la dolçor. En destaco el *lletuari* o *electuari*, preparat d'adrogueria i/o farmàcia que formava una base pastosa, composta de diverses pólvores o polpa aglutinades amb mel i aixarop; el *vi procàs* o *brocàs*, també *hipocràs*, cordial fet amb vi, canyella, sucre i altres espècies; el *piment*,

beguda composta de pebre, vi i mel i altres espècies, i la *clarea* o *clarea*, beguda elaborada amb vi, mel i espècies aromàtiques. A l'època medieval l'hipocràs, la clarea i el piment eren begudes freqüents a les esglésies, catedrals i convents. Hom les consumia a les grans festes i solemnitats, en presència d'hostes i de convidats.

Un dia del mes de novembre de l'any 1605, el convent de Predicadors de Peralada va rebre la visita del pare provincial. Per als religiosos era una diada especial. En el llibre de comptes conservat a l'AHMG hi van anotar aquests productes: «*Capons, perdius, sucre, dragea y canellons*. Per tres parells de capons y un parell de perdius, una lliura de sucre, una de dragea y mitja de canellons per la vinguda de mestre Pare Provincial. Los capons dos parells [il·legible] reals y l'altro tres reals; un ducat les perdius; sinc sous la confitura a deu sous lliura. Les dos y mitja que valen dotze reals y mig. Tot dos lliures y catorze sous». [Les dragees eren uns confits menuts, fets generalment d'anís amb un embolcall de sucre, de vegades de gingebre. Els canellons eren uns confits llargs, confegits amb un bocinet de canyella, de taronja o d'altra substància aromàtica cobert d'una capa de sucre].

A la mateixa comptabilitat hi ha aquest altre apunt de gener de 1607. En destaco la compra de neules per decorar l'església i per menjar, al costat dels postres de torrons i de panses: «*Polles y capons per malalts*. Per un parell de capons y tres polles per lo senyor vicari quant estigué malalt per a fer los caldos en casa del

EL CONFITERO MODERNO.



Recepta de la crema de caf

(segona meitat del segle XVIII)

Pozaràs dins de una caserola o cafetera una mitadella y mitja de aygua; quant bullirà y pozaràs 2 onces de café, lo remenaràs ab una quillera y lo tornaràs sobre lo foch per fer-lo bullir fins que múntia quatre o sinch vegadas. Lo deixaràs reposar per tràurer lo clar y lo pozaràs tot seguit dins de una caserola ab una mitadella de llet y sucre, lo que li correspon. Lo faràs bullir y desminuir per meitat. Dexataràs 6 rubells d'ou ab un poch de farina, y tot seguit la crema la passaràs per lo tamís y la pozaràs en lo plat que às de servir, que deu estar sobre de una caserola que à de ser plena de aygua sobre lo foch, pronta a bullir. Qubriràs la crema ab un cobercle [tapadora] de tortera, ab un poch de foch sobre. Faràs bullir la aygua fins que la crema sigui preza y la serviràs calenta.



Gelatera casolana

senyor Sella, setze sous y mig. Neules per enramar la iglésia. Per dosentes neules de pasta comprades a Figueres per enramar la iglésia les festes, sinc sous. Turrons y neules. Per los turrons de les festes y neules dende lo dia de Sant Martí que vingué lo pare Prior de Gerona y lo senyor Ramera de Figueres fins a Nostra Senyora Candelera. Tot nou reals.»

En aquests convents, un principi, un dels primers plats després de la sopa, es componia de fruita del temps. Si avui pensem que el meló amb permil pot ser un exotisme, al segle XVII hom preparava l'estómac amb la degustació de fruita conforme a doctrines mèdiques.

Per cenyir-nos al que he promès en l'encapçalament de l'article, faré una breu relació dels principals dolços consumits a les nostres comarques en aquests dos segles. És curiós que algunes receptes de la pastisseria catalana del barroc siguin hereves d'un llibre de Michel de Nostradamus, metge de la Provença i astròleg, un llibre de confitures, sobre «la façon & maniere de faire toutes confitures liquides, tant en sucre, miel, qu'en vin cuit... et pour faire le succe candi, penites & et tourrons d'Hespaigne» (Lió, 1556). Parlem potser d'un rerefons comú de coneixements, estesos per una àrea cultural diversa que compartia aromes comuns. Aquest, però, és un tema encara per estudiar.

La informació estudiada, sempre cenyida als documents comptables i literaris i als receptoris conservats, prové majoritàriament del *Receptari d'adrogueria i confiteria de Francesc Corominas* (1663), natural de Pineda, que treballava a Girona en aquestes dates (Girona, 1664). L'altra font principal és *Llibra de comtas de Joan Batista Jalabert, que Déu guiarà mols anys los 23 de abril de lo any 1713*, obra que pertany a una col·lecció privada. J. B. Jalabert, abans d'establir-se a Blanes, en una botiga que no hem sabut determinar, va exercir el seu aprenentatge a Barcelona (1713). Entre 1715 i 1716 el trobem establert a temporades a Girona, Sant Feliu i Blanes. Ambdós receptoris són dos llibres mes-

Gravat popular. Form d'una fleca.
Segles XVIII-XIX.



tre on els adroguers apuntaven el que veien i distribuïen per a record de les generacions futures. Una altra obra interessant és el receptari de Joan Baptista Panyó, *Memorias del arte de cosina y pastelería y confituras y geleas* (Barcelona, 2000). Panyó (Barcelona, 1724-1800), d'ascendència provençal, familiar del que més tard fou Carles Panyó, director en 1783 de les escoles de dibuix d'Olot, fou un dels introductors de la cuina i la rebosteria francesa i provençal a Catalunya, i donà un toc de modernitat a la nostra cuina i rebosteria. D'aquest receptari en destaco la pasta brisa per a pastissos, el *gateau* d'ametlles, els timbals de pasta fullada, la crema blanca glaçada, la crema de maduixes o formatge glaçat, els bunyols de crema, la crema *frita*, el crocant d'ametlles, la crema de cafè, els bunyols de pa, els bunyols de crema i *feuillantines*, les nous confitades en sucre, etc.

Darrerament amb Èrika Serna hem publicat *Receptes i remeis de Pelegri Estiu (segles XVIII-XIX)* (Girona, 2006), on els interessats en el tema podeu trobar informació en l'estudi preliminar i en el receptari anotat. Molts d'aquests dolços tenen com a base el sucre, matèria aquesta que els aprenents del gremi d'adroguers havien de saber dominar a la perfecció, segons el temps i grau d'ebullició a què sotmetien el sucre. Sense voler ser exhaustiu, destaco a més del que ja he indicat d'una manera sumària uns

quants preparats que són una mostra de la rebosteria que consumien els nostres avantpassats. Malauradament, per motius d'espai no puc ser tan llaminer com voldria. Deixo de banda tot l'apartat d'almívans, gelees, fruites confitades, confitures, vegetals ensucrats (cogombres, escarola, enciam), aigües dolces, etc. La llista que us proposo, molt ajustada, dóna fe que el camp de la dolçor era molt més vast del que ens imaginem. També transcriu una recepta del llibret de Panyó, que mostra com a la fi del segle XVIII hom podia tastar a casa nostra una crema de cafè a la moda francesa, tot un requisit.

L'any 1868 un adroguer de la Bisbal, Cándido Molins i Romaiguera, va publicar en aquesta vila *El Cafetero del Ampurdán*, llibre del qual, fins al dia d'avui, només se'n coneix un únic exemplar. Aquesta obra, que pertany ja a una altra època, mostra l'adaptació de la nostra pastisseria i licoreria a una altra sensibilitat i uns altres gustos. Una vegada la pastisseria s'industrialitzà, van aparèixer motllos i recipients de llauna, forns de llenya més moderns... Aquesta, però, és ja una altra història que no entra com a tema en aquest article.

Pep Vila
és filòleg.

