

Autors gironins del barroc: Francesc Corominas

El barroc és el període en què, gràcies a l'abaratiment dels preus del sucre per mor de l'esclavisme, que representava una mà d'obra de franc (abans escassa i cara), la confiteria comença el seu auge.

Text i fotos > JAUME FÀBREGA

Citarem les obres, publicades o no, que es refereixen a l'alimentació, els productes, l'adrogueria i els receptaris. Tenim la de fra Miquel Agustí (1560-1630), de qui ja hem parlat, i també *Un receptari gironí del segle XVII (1663)*, de Francesc Corominas, amb estudi, transcripció i notes a cura de Pep Vila, Enric Plat, Joan Plana i Joan Boadas.

Aquestes dues obres inclouen un repertori d'espècies i herbes d'adrogueria i cuina. Com era costum a l'època, també contenen un apartat de confiteria, encara poc important, ja que el sucre no es va difondre de forma assequible fins al segle XVIII. També hi veiem, com era corrent a l'època, com els adroguers eren també confiters, i viceversa. De fet, en algunes ciutats de Catalunya encara avui ca l'adroguer és una confiteria. Hi observem una continuïtat medieval, a partir del primer llibre del gènere conegut a Europa, el receptari català *Llibre de totes maneres de confits* (segle XV), on apareixen diverses menes de confitures, conserves, confits i altres elaboracions dolces. Una continuïtat antiga també expressada sobre el sucre era que el «que es cria en Espanya lo millor és lo de Gandia», cosa que ja deia Alexandre VI Borja en una de les seves missives, en la qual sol·licitava que li trametessin des de la seva València diverses confitures, com poncemat, citronat, codonyat, etc. Heus aquí el text de la carta de Jaume Conill, vicari de Cèsar Borja, a Alexandre VI, datada a la ciutat de València el 21 d'octubre de 1493: «Beatissime pater. Post pedum oscula beatorum. Serà la present sols per donar notícia a la santetat vostra com

per les galeres de mossèn Francí de Pau li tramet XXXX caps de carn de codony de sucre molt bona, i del sucre de Gandia, que val més que qualsevol altre. Així mateix tramet XXX caps de carabassat e CIII lliures de citronat cubert en quatre caps grans [...]. Lo citronat és molt bona cosa, i dels poncís d'enguany, que s'en troben pocs en aquest temps. Tot açò és lo que em manava vostra santetat que li trametés».

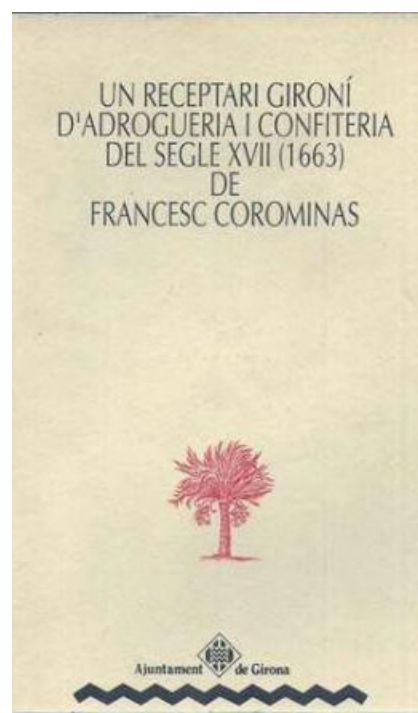
Moltes de les receptes de fruites confitades i «cobertes» de sucre pertanyen al repertori medieval ja esmentat: «llimonets cuberts», «taronges cobertes», «figas cubertes», «ametllons cuberts», etc. Aquestes receptes varen durar fins al segle XIX, tal com podem veure en manuals com *La cuinera catalana* i altres.

La tradició dels confits

Hi ha una secció de «dragees», «canyellons» i «confits» (d'ametlla o de pinyons). Els confits encara s'elaboren avui. Solen procedir del País Valencià, però se n'ha perdut el nom català i s'anomenen sovint amb el barbarisme espanyol *peladilles*. En la nostra infància se'n tiraven als bateigs dels nens; avui encara se'n solen donar en bateigs, comunions, etc. Al *Tirant lo Blanc* els confits que s'ofereixen a la «fi de taula» (llevant de taula o postres) són molt presents, i en una escena serveixen perquè l'emperador de Constantinoble vegi si Tirant (un aventurer de fortuna) és convenient o no per a la seva filla, Carmesina; quan veu que tria els confits més grossos i millors, els dona el consentiment. A València diuen «S'han acabat els confits» per indicar que un convit o alguna altra cosa ha acabat.

Hi apareixen també diverses menes de sucres confeccionats (esponjat, rosat, cordellat, candi...). El sucre candi se'ns presenta en forma de cristalls, elaborats a partir de successives clarificacions. El sucre esponjat o rosat és una massa esponjosa que es feia servir fins a mitjan segle XX per posar l'aigua fresca. Així mateix, no hem pogut identificar a què correspon el sucre cordellat.

Hi ha diverses «conserves» (confitures) de roses, préssec, poma, melicotó (varietat de préssec), codonys... I també gelees (de llimona, guinda,



>> Portada del llibre *Un receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle XVII, de Francesc Corominas (1663)*.



>> *Els confits fins i tot apareixen al Tirant lo Blanc.*

poncem, magrana...), que tenen una aparença semilíquida i gelatinosa. Les fruites «alcorsades» (poncem, carabassa...), recobertes amb una pasta dolça o dita «blanca» o d'«alcorsa», feta amb goma dragant o midó, sucre i aigua ros o aigua de roses (uns in-

>> *Moltes de les receptes de fruites confitades pertanyen al repertori medieval.*

>> *Dues dones elaborant mermelada, una menja ja esmentada en català al barroc.*
Font: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. EL PUNT AVUI (JOSÉ CARLOS LEÓN).

gredients encara molt utilitzats en la pastisseria àrab i berber) s'assemblen a un tipus de confecció turca. Així mateix, s'hi esmenta la mermelada (possiblement és el primer cop que apareix el mot en la nostra llengua, procedent del portuguès *marmelada*, que vol dir 'codonyat', i que al seu torn ve de *maermelo*, 'codony') i la pasta reial (massapà d'ametlles), un terme vigent a Mallorca i entre els jueus catalano-parlants. Mentre que una confitura té la fruita sencera o tallada en trossos, la mermelada es presenta com una pasta semilíquida molt fina.

També s'hi parla d'altres llepolies com els bastons i les cansalades (peces rectangulars de bescuit recobert de glaça i que encara es fan a Banyoles; aquest seria el primer cop que s'esmenten). Els *marsapans* són massapans, que tradicionalment es feien per Nadal per fer cagar el tió, amb formes de fruites, esclopets, etc. Hi surt, a més, alguna rara conserva no dolça, com la carabassa sencera amb salmorra, i alguns noms de conserves dolces desaparegudes a Catalunya, però vigents a les Balears i al País Valencià, com ara el carabassat (que no és el mateix que el cabell d'àngel).

