

paladars elèctrics

Gil Torras i Bassols: xocolater i magatzemista de productes colonials a Olot (1850) (I)

A l'Arxiu Comarcal de la Garrotxa es conserva un llibre de comptes i un extens receptari de pastisseria i rebosteria de l'olotí Gil Torras, xocolater, importador i venedor de productes colonials. El recull, inèdit, permet saber de primera mà quins dolços i altres llepolies, begudes o espècies es consumien a Olot i comarca, i com funcionava aquell mercat d'adrogueria, entre d'altres.

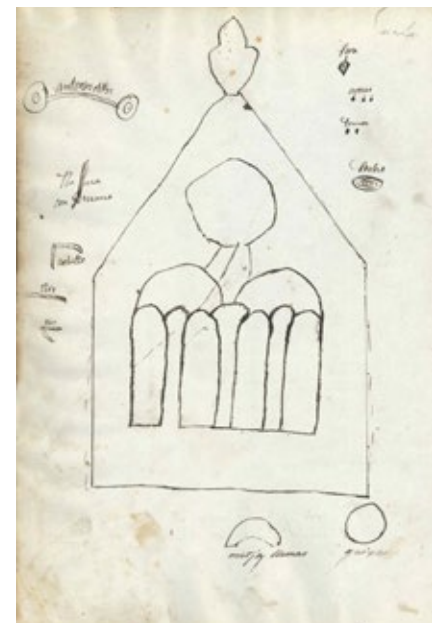
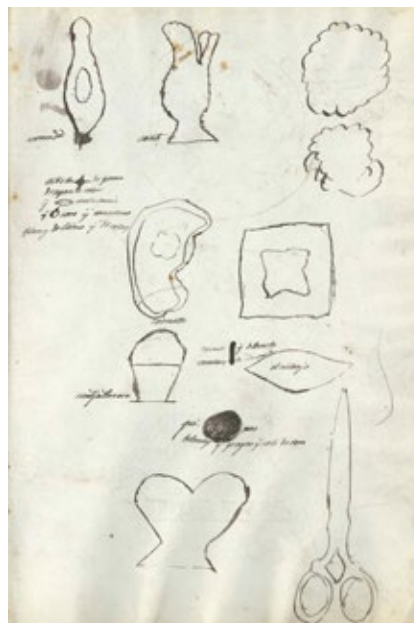
Text > PEP VILA, filòleg i estudiós de la cultura

Des d'èpoques reculades, el món del dolç ha generat un ric anecdotari i un gran fons de fórmules, begudes i pastissos en moltes llengües i cultures, a l'estil de la vida pròpia de cada país. A Catalunya en tenim un dels receptaris més antics d'Europa: *Libre de totes maneres de confits* (segle XIV). Llavors, a casa nostra ja es feien torrons d'avellana amb mel, que ara són patrimoni de la zona d'Agramunt, però que també es documenten a Girona a partir del segle XVIII. Aquesta atracció pel sucre i els seus derivats, en infinites combinacions i textures, perdura fins avui dia. Fent un viatge en l'espai i el temps, valoro aquest receptari olotí vuitcentista per conèixer millor el món del dolç garrotxí, la importància que hom donava al sucre, a les begudes endolcides, galetes, bes-cuits, confitures, gelees, caramels, orxates, massapans, etc.

Arreu sempre hi ha hagut grups de privilegiats que, algun cop l'any i amb motiu d'un esdeveniment extraordinari, podien tastar aquests productes colonials i d'altres que no estaven a l'abast de tothom: fruita seca, cafè, te, cacau; espècies com la vainilla, la canyella, el safrà, etc. Des del se-

gle XVI, la mel es va anar substituint pel sucre com a endolcidor. El sucre també es va utilitzar des de l'època medieval com a medicament. Si voleu fer-vos una idea de com eren els tipus de negocis on es venien aquests productes colonials, feu una visita a Casa Gispert, una botiga situada a prop de

l'església de Santa Maria del Mar a Barcelona, al carrer dels Sombrerers. L'interior d'aquest establiment no ha patit canvis des de 1851. L'establiment conserva encara la fesomia, el gust i les olors dels magatzems d'alimentació d'abans. Gairebé són coetanis amb el de Gil Torras.



>> *Llibre de receptes de pastisseria de Gil Torras Bassols, ca. 1850. Dibuixos de motlles.*
(Foto: ACGAX. FONS JOAQUIM DANÉS TORRAS.)



>> La plaça de l'Àngel d'Olot. (Foto: ACGAX)

La confiteria a Olot

En el fons Josep Danés de l'Arxiu Comarcal de la Garrotxa (ACGAX) dorm el son del just, per desgràcia de tots els qui estudien el món de l'alimentació, un llibre de comptes detalladíssim (1856-1881) amb les llistes de clients, creditors, i un extens receptari de pastisseria i rebosteria de Gil Torras i Bassols (Olot, 1830-?), que és molt interessant per entendre millor com funcionava la compra, la venda i la distribució d'aquests productes. Llavors ja hi havia cafeters, hostalers i fonderes ben assortides. Possiblement des dels ports de Blanes, del Maresme o de Barcelona, marxants i traginers introduïen productes colonials terra endins (sucre, tabac, cacau, espècies, etc.). D'Olot podien passar pel camí Ral fins a Vic i Ripoll. Si consultem el cens de la matrícula industrial d'Olot (1852-1881), a la ciutat hi havia llavors dotze industrials, entre confiters i xocolaters, amb botiga oberta; cerers; quatre forns públics per a coure pa; un forn de bescuits; tres de pastisseria; un refinador de sucre, etc. El sucre, que no es blanquejava com ara, arribava ple d'impureses: palletes i pedretes. Calia passar-lo pel sedàs, treballar-lo i convertir-lo en sucre de

llustre, de piló, candi, de flor, moreno, esponjat, etc.

L'any 1851 hi havia a Olot un molí de xocolata a la pedra mogut per un cavall, a més d'un altre molí a la pedra mogut a mà, dos mercaders de drogues. A la matrícula de 1855-1856, Gil Torras, que desconeixem a quin carrer tenia l'obrador i la botiga, figurava a la matrícula com a *Lonja de chocolate*. Aleshores, a Barcelona hi havia un gremi de confiters que exercia influència arreu.

Aquest manuscrit olotí, convenientment editat, permetria oferir noves especialitats als obradors actuals, que podrien tornar a assajar fórmules antigues i podrien recuperar antics sabors.

Confiter, pastisser i boteller

El receptari, escrit en català i castellà, té també un valor afegit per estudiar la llengua, els tecnicismes, les mesures, els ingredients, les formes, els estris que s'empraven, els temps de cocció, els motlles, el disseny dels pastissos, etc. Caldria veure també si hi ha re-

ceptes netament garrotxines o bé si totes pertanyen a un fons comú gremial de la Catalunya vuitcentista. Al final de l'obra hi ha dibuixos de diversos motlles, envasos i eines emprats per al treball quotidià. Llavors no hi havia corrent elèctric, ni forns. Tot tenia un aire molt més artesanal i precari. Molts productes s'assecaven en forns de llenya o al sol. Un altre tema, digne d'estudi, prové de l'examen del llibre de comptes: a qui comprava i venia Gil Bassols aquells productes, com arribaven aquelles cavalleries a Olot carregades de mercaderies?

L'any 1857 es va publicar a Barcelona el *Tratado Completo y Práctico de Confitería y Pastelería de C. P. y A.*, (tercera edició), adornat amb làmines. Caldria potser acurar el manuscrit de Gil Torras amb aquesta altra producció escampada arreu de Catalunya, afavorida pel món de la impremta. Del temps de Gil Torras ençà també s'han transformat molt el gust i les pràctiques alimentàries pertot arreu. En el pròxim lliurament comentarem unes quantes fórmules d'aquest receptari.



>> La Casa Gispert, a Barcelona. (Foto: CASA GISPERT)