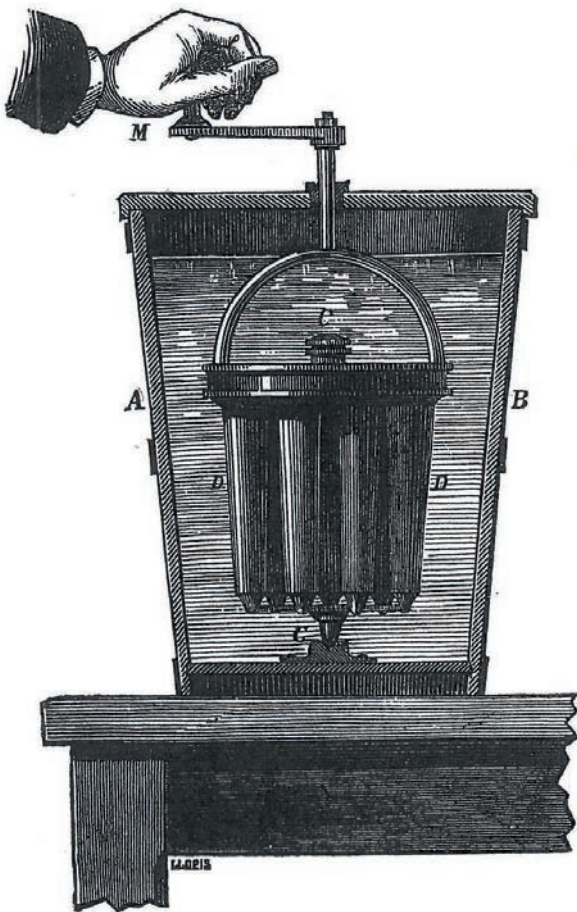


# Adrogueria, rebosteria, pastisseria, licors i aigües en el manual de l'olotí Gil Torras i Bassols (II)

En el lliurament anterior vam comentar que, a mitjan segle XIX, Gil Torras, un xocolater d'Olot, menava un magatzem de productes colonials, d'adrogueria i de queviures. Hi elaborava i venia productes de la seva especialitat. Torras va deixar un receptari inèdit de llepolies, aigües, cafès, drogues, remeis i apunts comptables, del qual us n'oferim un petit tast.

Text > PEP VILA, filòleg i historiador de la cultura



>> Gravats d'una gelatera manual.  
(Foto: ARXIU DE PEP VILA)

**L'**Arxiu Comarcal de la Comarca custodia aquest receptari, escrit en català i castellà, que no deixa de ser el típic manual d'adrogueria, confiteria, rebosteria i productes diversos en una època en què aquests establiments venien una mica de tot. Llevat dels forns, no existien les pastisseries tal com les entenem ara. El manuscrit comença amb les típiques preguntes i respostes a les quals sotmetien els aprenents que aspiraven a ser oficials. Les havien de memoritzar i saber contestar davant del tribunal que els havia d'acreditar. Qualsevol practicant havia de saber com clarificar el sucre, conèixer-ne els punts segons el punt d'ebullició: clar, *hebra* (sic), volant, bola fluix, bola fort, caramel tou, caramel dur, crocant i cremat. Heus aquí algunes de les preguntes (P) i respostes (R):

P: «De què se fa la sèmola.» R: «De blat menut.»

P: «De què terra be el cacau?» R: «De Amèrica.»

P: «Una raymilla de paper de l'estret y fi y blanch, cuants quadernillos són?» R: «Son 50 quadernillos.»

P: «De què temps deu haver ser collida la mel per fer torrons?» R: «En el mes

de abril y maitx, y que sia blanca que no te costarà tan de blanquejar-la.»

P: «Ahon se cria la goma Aràbia y ahon se'n fa més?» R: «Aquí Espanya se'n fa però poca y la major partida... be de Franse.»

També hi ha una llarga llista de productes del magatzem amb els preus de compra i venda, les oscil·lacions que patien els productes, els de casa i els que venien d'importació, amb el marge que li deixaven: «(14 febrer 1849). Bacallà se és apujat des de l'octubre en 31 p. quilo, y se ven lo mateix. (10 abril 1849). Figas se han abaxat des del 13 mars, còstan 8 p. ½ y las venen lo mateix. (17 juny 1849). Cañella holandana se es apujada des de 6 mars 1848 [...]».

## Els productes

Gil podia oferir als olotins un ric ventall de productes, alguns dels quals només podem enumerar: paper, candeles, ciris pasquals, cera, aigua de colònia, tintes, licors, arròs, pastes per a sopa (estrelles i fideus de sèmola), macarrons, fruita seca, cafès i xocolates de diverses qualitats, confitures, cacau (de Caracas, Maracaibo, Guayaquil, Trinitat, etc.), gelees, menjar blanc, rosquilles, neules, neules de color, caramels, melindros, tortells, panellets, orxates, galetes, se-



>> Aficionats al cafè en una litografia de L. Léopold Boilly (1827). (Foto: ARXIU DE PEP VILA)

calls, cobertures i englotits de fruita, a més d'altres productes vegetals i minerals per tenyir, pintar o conservar: vernissos, colorants, goma aràbiga o diversos tipus de tintes; perdigons, espècies (pebre de Jamaica, nou moscada), pinyons, matafaluga, licors, llimonada, xarops, vi d'Espolla, blens de quinqué, blens de ciri, essències (menta, poncenc, llimona, etc.), llustre per a sabates, quina, xocolata, bombons de xocolata amb licor, canyella d'Holanda, mató de monja, massapans de barra, licor de marrasquí, etc.

Aquests tipus de receptaris, els antics i els més moderns, ens donen una valuosa informació sobre el calen-

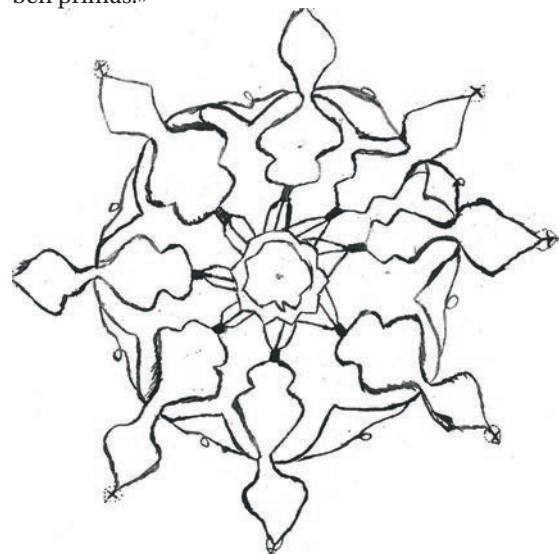
dari llaminer, els tipus de productes i les seves aplicacions, naturalment per als qui es podien permetre els dolços de sucreria, plats ensucrats i altres requisits. Els plaers de sobretaula eren cars. El consum de xocolata, te i cafè en va disparar el consum. Com deia Balzac: eren uns excitants moderns. El sucre de remolatxa anava a més bon preu que el de canya. Com que Olot era una vila d'interior, Gil Torras hi ofería bacallà d'Islàndia i d'Escòcia. Quins n'eren els proveïdors habituals? El recull de Gil Torras m'ha fet pensar en un altre manual de Josep Camps, feliçment editat, *Les receptes d'un confiter de Manresa del segle XIX* (1994). Són de l'any

1844. A mitjan segle XIX no havia arribat encara la industrialització a aquest camp. Cap al final del segle, però, adroguers, pastissers i confiters van prendre camins divergents. Els nous productes químics i l'especialització creixent del món alimentari van anar arraconant aquests tipus de negocis artesanals. No cal dir que els textos també tenen un interès històric, lingüístic i tècnic remarcable sobre els sistemes de cocció, la procedència geogràfica dels ingredients, etc. El manuscrit també conté un recull de remeis populars, secrets per conservar el vi, etc.

Així mateix, hi trobem productes i especialitats que no coneixíem: ratafia amb aiguardent de cireres, rom *compuesto*, pa de munició, tortades de Cremona, panellots de Sants, *biscolletes*, panellots bufats, *cargolillos*, torrons de mel, etc. Potser l'actual col·lectiu de confiters, pastissers i xocolaters d'Olot podria experimentar i recuperar algunes d'aquestes especialitats. Llavors a Olot es feia menjar blanc, que ara és patrimoni gairebé tarragoní, flaones (que actualment es fan a Figueres i a Torroella de Montgrí), torrons de cafè, torrons de neu, pinyonada de sucre, *chonas*, *mostachonis* de mantega, bescuits a la crema de taronja, etc.

«Per caramellos de culó rosa. Quan lo sucre comensa a bullir hi tires un poch de carmí y una mica de licor de rosa y surten coló de rosa.»

«Cocas de mantega. 2 lliures farina, 6 unces mantega se fan bullir ab aygua un poc. S'enfórnan ab llaunes y s'i tira sucre de llustre per demun[t] y se fan ben primas.»



>> Motlle d'un pastís dissenyat per Gil Torras. (Foto: ARXIU COMARCAL DE LA GARROTXA)