

Un manual d'adrogueria i confiteria de can Janer de Santa Coloma de Farners (segles XVIII-XIX)

PEP VILA

Investigador. Institut d'Estudis Gironins

Resum: Ramon Monràs, Gaspar i Josep Janer administraren des de la segona meitat del segle XVIII fins a la Guerra civil un negoci d'adrogueria i confiteria al carrer Major de Santa Coloma de Farners. L'establiment conservava un receptari manuscrit dels segles XVIII-XIX, que recollia definicions, fórmules i receptes de totes dues especialitats i que ha pervingut fins al dia d'avui. L'estudi de la llibreta que el conté permet reconstruir quines drogues, confitats, dolços, aigües i altres especialitats de la casa hipotèticament es podien treballar, vendre i consumir a Santa Coloma i rodalies.

Paraules clau: adrogueria, confiteria Monràs, Gaspar i Josep Janer, Santa Coloma de Farners, segles XVIII-XIX.

Abstract: *From the second half of the 18th century until the Spanish Civil War, Ramon Monràs, Gaspar and Josep Janer ran an "adrogueria" (wax products, spices, sugar, among other things) and confectionery business on Carrer Major, a main street in Santa Coloma de Farners (La Selva region, Catalonia). The establishment preserved a handwritten recipe book from the 18th and 19th centuries which included definitions, formulas and recipes from both of its areas of expertise and that has survived to the present day. Analysing the notebook containing it allows us to figure out which confectionery, sweets, sweet beverages and other specialties of that business might have been made, sold and consumed in Santa Coloma and its surrounding area.*

Keywords: "adrogueria", confectionery, Monràs, Gaspar and Josep Janer, Santa Coloma de Farners, 18th-19th centuries.

Quaderns de la Selva, 32 (2020)
93-107



Introducció

Santa Coloma de Farners –i per extensió la comarca de la Selva– té una tradició i una fama reconegudes en el camp dels dolços, la pastisseria, l'elaboració de galetes, ratafies i altres productes alimentaris. No deixa de ser un altre vessant del patrimoni immaterial el coneixement tradicional de les formes d'alimentació, un aspecte que crec que no ha merescut l'atenció deguda. Més d'una vegada he trobat a faltar un estudi que n'expliqui l'origen, les diverses especialitats que s'hi havien treballat, quins dolços es menjaven per postres en molts dels seus hostals i fondes o a les taules de les classes burgeses que freqüentaven el balneari Termes Orion, etc. A Mallorca d'aquestes classes socials amb poder adquisitiu en deien «famílies d'orella alta».

Més enllà del producte estrella més modern de la ratafia i de les «teules», del món de les galetes i altres dolços de les branques de la família Trias, també caldria fixar-se en totes les receptes de postres que conté el fons Rosquelles, a fi de caracteritzar i estudiar amb detall la confiteria colomenca del segle XIX. Per tal de contribuir a aquesta història –que un dia o un altre s'haurà d'emprendre posant en relació totes les dades de què es disposa–, donem a conèixer el contingut, fins ara ignorat, d'un manuscrit dels segles XVIII-XIX que pertany a una col·lecció particular i que em van facilitar fotocopiats els investigadors Lluís Solé Perich i Miquel Borrell Sabater, als quals agraeixo públicament la generositat.

En un moment que no podem determinar, probablement en plejar el negoci, la llibreta que conté el receptari va sortir dels obradors de can Janer, una adrogueria i confiteria situada al carrer Major, número 12, de Santa Coloma de Farners. Miquel Borrell m'ha fet saber que a la vila ara no hi viu cap familiar amb aquest cognom que en pugui ser un descendent.

En altres èpoques les adrogueries, reflex d'un passat, tenien un reconeixement social. Els adroguers pertanyien a les elits socials amb un cert poder de decisió. A Girona, per exemple, l'any 1753 el col·legi d'adroguers i cerers agrupava 18 professionals. L'any 1838 a Santa Coloma hi havia censats 11 confiters; l'any 1856 tres xocolateries. L'any 1857, en un moment en què es comencen a separar les activitats d'aquests col·lectius amb l'expansió del mercat local, també com a capital del partit judicial, hi havia sis confiters i deu forners. Llavors el poble tenia uns 2.600 habitants. A Olot, per exemple, l'any 1910 hi havia registrats 14 confiters i tres drogueries. En aquelles èpoques la majoria dels negocis estaven situats als baixos dels domicilis dels propietaris o dels qui regentaven el negoci.

A més d'elaborar i vendre articles de la seva especialitat, plantes, arrels, llavors, sabons, encens, cera, tabac, mel, espècies, també treballaven els dolços, massapans, torrons, xarops, fruita seca i confitada, confits, aigües, xocolata, els productes de neteja, coles, gomes, resines, tabac, pipes per fumar, pólvora, cosmètics, etc. Els dolços eren molt importants. A les adrogueries també hi trobaves aliments: farina, fideus, llard, sèmola, sal, mantega, formatge, etc.





Fotografies de la façana de can Janer, al carrer Major, 12 de Santa Coloma.
Només es conserva la façana, l'interior és del tot malmès.

Autor: Josep Formiga i Bosch.

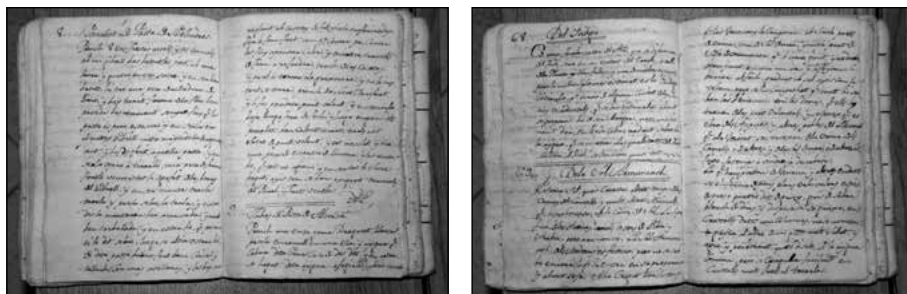
A l'espera que més endavant puguem editar el receptari sencer a la llum d'altres quaderns coetanis, estudiar-lo i anotar-lo convenientment, n'oferim en aquest treball un tast centrat sobretot en la part de l'obra que fa referència a la confiteria i rebosteria, els aiguardents, les aigües. A la fi del segle XVIII la revolució del consum, l'aparició d'una minoria amb poder adquisitiu, afavorí el consum de dolços, xocolates, espècies, productes que només eren a l'abast d'uns pocs perquè no eren pas barats. Poc a poc el sucre substitueix la mel. Els segles XVII-XVIII una certa mecanització en l'extracció del sucre n'afavoreix, però, la baixada de preu. Tot i això, amb les desigualtats socials que hi havia, certa gent només consumia aquest producte i els seus derivats en diades assenyalades, en celebracions particulars com ara bateigs, casaments, etc. En aquest receptari la mel hi és encara molt present.

Ara potser no ens en fem prou el càrrec, però a l'Antic Règim els pastissers tenien un ofici ben diferent dels confiters i adroguers, ja que es dedicaven a preparar menjars per a celebracions (casaments, festivitats públiques, enterraments, etc.). La Catalunya lllaminera demana molts més estudis i monografies.

El manuscrit

Pel que fa al manuscrit,¹ possiblement d'origen gremial, només l'hem vist fotocopiats, en desconeixem l'enquadernació, si a les guardes hi havia alguna informació de

¹ Llegiu-ne la descripció en Pep Vila, "Noves descripcions de manuscrits de cuina, adrogueria, rebosteria i de remeis gironins (segles XVIII-XIX)", *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, vol. LX (2019), p. 323-368. A la fotocòpia de la qual



Pàgines del manuscrit amb productes d'adrogueria.

profit sobre els seus posseïdors, algunes dades de tipus històric, cognoms, etc. Hem pogut comprovar que presenta dues parts ben diferenciades. El text que estudiem en aquest article forma part, doncs, d'un manuscrit més ampli. Gairebé tots els manuscrits gremials d'aquestes característiques presenten una part dedicada a la “drogueria” i una segona a la “confiteria”. La primera, en dues seccions, amb un relligat del segle XVIII, conté, sense foliar, un inventari indexat, amb les característiques de 111 productes (minerals, animals i vegetals) que s'usaven en l'adrogueria i la confiteria, amb la descripció de les propietats físiques, procedència, procés d'elaboració i utilitats o efectes extrets del *Resumen breu de las drogas de Menor le Merí*. Les 74 pàgines d'inventari indexat de 84 productes de confiteria basats en la utilització de la mel, el sucre i les farines pertanyen al *Tractat de diferen[t]s confituras de sucre y diferents pastas*. S'hi descriuen els productes emprats i procés d'elaboració. Era costum que la majoria d'adrogueries i rebosteries tinguessin un llibre mestre, on s'apunten les especialitats que treballaven amb els ingredients mesurats. Aquests manuscrits passaven de pares a fills. Quan es tancava un negoci el nou propietari adquiria aquest tipus de llibretes. També els usaven els gremis d'adroguers per ensinistrar els aprenents i els oficials de cada obrador per mostrar-los les especialitats de cada casa.²

La segona part del relligat podria ser de la primera meitat del segle XIX. Conté 64 pàgines aprofitades com a quadern d'aritmètica. Per la cal·ligrafia i el lèxic es pot datar aproximadament l'antiguitat de la primera part. Per les unitats monetà-

disposo, de la recepta número 30 es passa a la número 36. Manquen pàgines a l'original, el text és mal fotocopiats? Segons l'índex corresponen a: “31. Marsepans terciats. 32. Pastillas de ametllas. 33. Mielmelada. 34. Rabas coberts. 35. Fer cándit. 36. Citronat cobert”.

2 Veg. Joan Boada, Joan Plana, Enric Prat i Pep Vila, *Un receptari d'adrogueria i confiteria del segle XVII (1663) de Francesc Corominas*, Ajuntament de Girona, 1994; Pep Vila, “El «Tratado de diferentes curiosidades», un receptari bisbalenc d'adrogueria i confiteria”, *Estudis del Baix Empordà*, 1997, p. 95-110; Pep Vila, “El tractat setcentista de rebosteria i pastisseria de Joan Batista Jalabert, aprenent d'adroguer de Blanes”, *Blanda*, 9, 2006, p. 84-92; amb Èrika Serna, *Receptes i remeis de Pelegrí Estiu*, Girona, Curbet, Quaderns de les 7 sivelles, 2006. Pep Vila, “El receptari o llibre mestre de la família Silvestre, adroguers i confiters de Verges”, *Estudis del Baix Empordà*, 33 (2014), p. 355-79; *Un tractat cadaquesenc de pastisseria i confiteria de final del s. XIX*. Presentació de Pere Vehí Contos. Pròlegs de Jaume Fàbrega i Salvador Garcia-Arbós. Introducció, transcripció i notes a cura d'Enric Prat, Èrika Serna i Pep Vila. Bar Boia, Cadaqués, 2017.

ries que s'utilitzen el quadern d'aritmètica pot ser d'entre 1809 i 1868, període en què convisqueren els dos sistemes monetaris basats en la pesseta i la lliura (1809, la primera).

Els 111 productes indexats d'adrogueria que conformen la primera part del manuscrit d'adrogueria i confiteria, que en aquesta avinentesa deixarem de banda per l'eixutesa del tema, per ser la part més tècnica d'aquest quadern, són l'adaptació catalana, un resum, del tractat d'adrogueria del químic francès Nicolas Lémery³ (1645-1715) autor d'un *Traité universel des drogues simples mises en ordre alphabétique... ouvrage dépendant de la "Pharmacopée universelle"* (Paris, L. d'Houry, 1698), manual de referència dels adroguers catalans del XVII-XIX. Un altre manual molt conegut a Catalunya era el de Pierre Pomet, *Histoire générale des drogues* (París, 1694), del qual n'hi ha una traducció catalana que es conserva a l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, a ca l'Ardiaca, encara inèdita. També posseïm diversos tractats d'adrogueria manuscrits que reproduïxen resums d'aquest tractat de drogues, sobre el qual no conec cap estudi de conjunt.

En el món del gremi dels adroguers catalans d'aquelles èpoques el manual de Lémery servia per conèixer l'aspecte, el color, la identificació de les propietats, la procedència geogràfica de molts productes minerals (en pedra o en pols), vegetals, arrels, animals dissecats, bulbs que es venien llavors a Catalunya i que tenien diversos usos en el camp de l'adrogueria i de l'alimentació, com ara tenyir, conservar, adobar, pintar, fabricació de ceres, tabacs, espècies, goma aràbiga, olis, corall, esponges de mar, etc. Tot aquests elements s'empraven abans de l'aparició de molts productes químics que van modificar profundament aquesta realitat. Alguns d'aquests productes, matèries primeres, vingudes d'arreu del món, els compraven els manescals, els apotecaris per confegir les seves fórmules magistrals; també s'usaven a les farmacioles particulars de masies i cases de pagès. Vegeu per exemple l'ús que se'n fa al *Llibre dels secrets de agricultura, casa rustica y pastoril / recopilat de diuersos autors antichs y moderns, de llenguas llatina, italiana y francesa, en nostra vulgar llengua catalana*, per fra Miquel Agustí (1617). Ben segur que a can Janer venien a la menuda tots aquests tipus de productes. Desconec si totes aquestes adrogueries i confiteries de poble, de viles mitjanes, tenien relació o tractes amb el col·legi d'adroguers i confiters de Girona o el de Barcelona. Eren dues activitats que estaven en relació amb altres entitats superiors que potser feien de mitjancers. D'on provenien les matèries primeres? Aquesta organització gremial va perdre pistonada amb la promulgació de la *Ley de Asociaciones* de l'any 1887.

3 Veg. el seu *Cours de Chymie contenant la maniere de faire les operations qui sont en en usage dans la medecine*, cinquena edició. París, Estieme Michallel, [1685]. N'hi ha traducció castellana: *Curso chimico en el qual se enseña el modo de hazer las operaciones más usuales en la medicina, con reflexiones sobre cada operación, para la instrucción de los que se quieren aplicar a esta ciencia, escrito en idioma frances por Nicolas Lemery...*; traducido en castellano por don Felix Palacios... En esta tercera edición lleva todas las adiciones que el autor ha hecho hasta la nona edición, y algunas del traductor. Madrid: Manuel Román, 1721. A Gallica es pot consultar una adaptació setcentista del seu tractat d'adrogueria: *Dictionnaire universel des drogues simples ... ouvrage dépendant de la "Pharmacopée universelle"*, par M. Lemery,... 3e édition. Paris: Impr. Vve. d'Houry, 1733.



La família Janer⁴

L'investigador Josep Formiga m'indica que es van fer capítols matrimonials entre Gaspar Janer, adroguer de Santa Coloma de Farners, fill de Francesc Janer, negociant de Santa Coloma de Farners, i de Maria Buadella, cònjuges vivents, d'una part, i de l'altra, Maria Antònia Monràs, filla de Salvador Monràs i Vilardell, adroguer de Santa Coloma de Farners, difunt, i de Maria Solà, vídua d'ell. Aquests es van casar a l'església parroquial de Santa Coloma de Farners el 18 de febrer de 1809. A mitjan segle XVIII la família Monràs va anar a viure a Santa Coloma, on faran d'adroguers. A l'Arxiu Comarcal de la Selva no es conserva documentació d'aquesta època sobre aquestes activitats.

El matrimoni format per Gaspar Janer (fill de Francesc Janer, negociant de Santa Coloma, i de Maria Buadella) i Maria Antònia Monràs va tenir sis fills, i el 1838 vivien al carrer Major de Santa Coloma, núm. 13, on encara hi ha la casa amb una llinda que posa Janer. Gaspar Janer Buadella tenia 56 anys i era confiter, el seu fill Josep Janer i Monràs, de 20 anys, era confiter; Pau, de 17 anys, farmacèutic; Salvador, de 15 anys, era sastre; Martí, de 12 anys, estudiant; i les noies Magdalena, de 24, Maria de 22, i Peronella de 10. La seva muller Maria Antònia tenia 46 anys.

Posteriorment a aquestes informacions facilitades per Josep Formiga vaig visitar l'Arxiu Comarcal de la Selva. Allí vam consultar la contribució industrial de Santa Coloma de Farners dels anys 1921-1930. En el foli 6, número d'ordre 142, epígraf 6, secció «Artes y Oficios», hi figurava "José Janer Monràs, confitero". Vivia al carrer Major, núm. 11, amb Antonio Adroher Janer i Maria Jané. A la mateixa secció hi trobem altres tres confiters que treballaven al poble: Jaime Sureda Carreras, Francisco Trias i Joaquín Trias.

El «Tractat de diferen[t]s confituras y diferens pastas al sucre...»

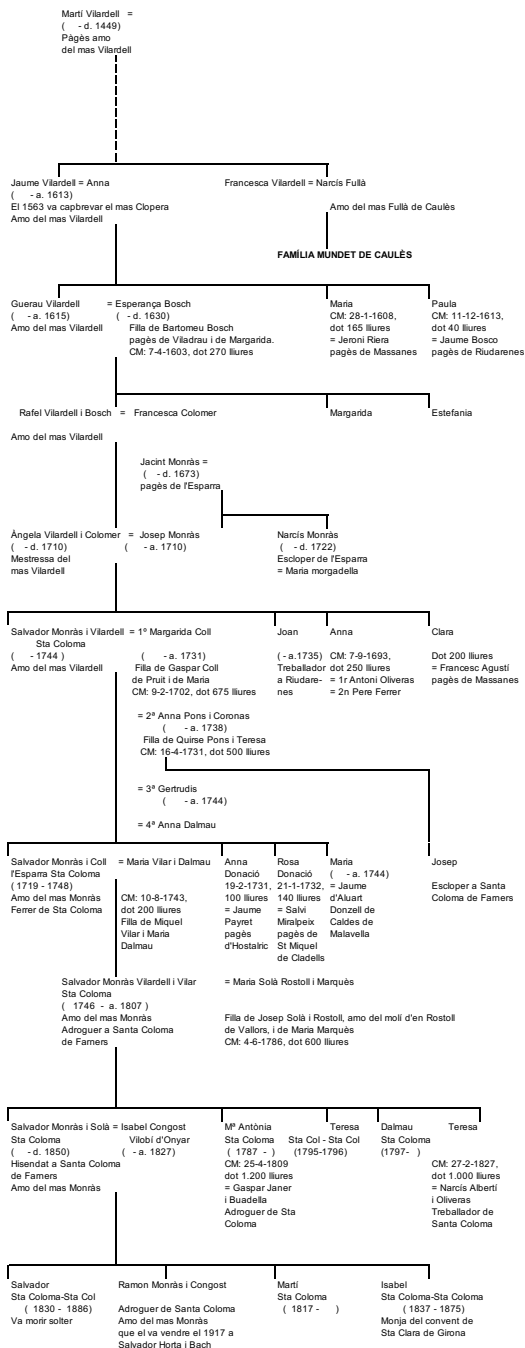
A Catalunya tenim una llarga tradició de dolços que arranca amb *el Libre de totes maneres de confits*, tractat del segle XV. Pel tipus de receptes que conté, podríem adscriure aquest receptari a l'època del Barroc. Algunes de les mostres aquí consignades que donen molta importància als condiments i a les herbes aromàtiques, als productes estacionals, a la dosificació de les fórmules dolces, com si tot això fos una ciència exacta, són d'origen castellà. S'elaboraven als convents, en grans casals, en els masos pairals, pels professionals dels gremis d'adroguers, als forns municipals dels pobles, etc.

En el *Libre II dels Secrets de agricultura, casa rústica y pastoril* del prior Miquel Agustí (Barcelona, Esteve Lliberós, 1617) s'explica la manera de "cullir, conservar

4 Bona part de la documentació sobre els Janer i la fotografia de la casa m'han estat facilitats per Josep Formiga Bosch, al qual agraeixo públicament la seva resposta a la meua sol·licitud d'informació. És autor del treball "Evolució de la propietat a l'Esparra (1497-1900)", *Quaderns de la Selva*, 8 (1995), p. 53-101, especialment p. 71.



**ARBRE GENERALÒGIC DE LA FAMÍLIA VILARDELL LLAVORS MONRÀS.
PROPIETARIS DEL MAS VILARDELL LLAVORS MONRÀS DE L'ESPARRÀ.**



Arbre de la família Janer traçat per Josep Formiga.



y confitar herbes, flors, rael, escorçes y fruytes enteres, y en pasta...". Aquests *Secrets* ens podrien servir d'exemple. Hom donava molta importància a la mel, al sucre,⁵ a les espècies i herbes aromàtiques, als fruits secs, als confitats, a les fruites cobertes, els englotits amb sucre i mel, tal com encara fan a l'Aragó i en certes zones de València. En aquelles èpoques hi havia molta afició a les fruites, moltes de les quals es convertien en confitures. Seria interessant de saber a quins llocs i per mitjà de quins tractes comercials els Janer compraven les matèries primeres, les espècies, com es proveïen de fruita fresca dels masos de la Selva, des d'on arribava el sucre (al qual s'atribuïen propietats medicinals), la mel, la neu, etc. El port natural de bona part de les comarques gironines era Sant Feliu de Guíxols.

Per tal de situar aquest receptari de Santa Coloma dels segles XVIII-XIX, que podria ser còpia d'un altre de més antic, són útils els receptaris de Jaume Martí i Oliver, *Receptari de cuina del segle XVIII*.⁶ Hi llegim com preparaven els *amargos* (p. 247-248), les neules de sucre (p. 253), el grau de sucre del *caramel·lo* (p. 162), el *caramel·lo* (p. 216-217), confitar taronges de la Xina (p. 162); tronxos de lletuga (p. 163-164), *canyellons* (p. 207-208), etc.

En l'obra col·lectiva *Drogues, dolços i tabac. Barcelona 1700* (Ajuntament de Barcelona, Institut de Cultura, 2010) Maria dels Àngels Pérez Samper estudia *La confitura en els receptaris*⁷ (p. 112 i s.), mentre que Albert García Espuche se centra en el complex món de l'adrogueria. Hom pot consultar també el llibre de P. M. T. I., *Nou manual de cuinar amb tota perfecció* (Barcelona, Impremta de Manuel Texéro, s.d. fascímul de l'edició de 1830). Marc Torras, Dolors Font i Marta González van editar l'any 1995 les *Receptes d'un confiter de Manresa del segle XIX (1844)*, publicat pel Centre d'Estudis del Bages. En aquest receptari de Josep Camps, confiter de Manresa l'any 1844, hi ha almenys 10 receptes que coincideixen en el títol amb altres del receptari dels Janer. Camps, però, és més sintètic, les seves explicacions són molt més curtes i telegràfiques.

El quadern IV de *La cuynera catalana* (Barcelona, Impremta de la Vídua Torras, 1851) incorpora un *Tractat de rebosteria* amb algunes receptes que amb una altra redacció es fan presents en el nostre recull: "Pastas, pastells, confitures, torrons, licors". Com es diu al pròleg es tractava de poder "cubrir una taula ab lo més esquisit y agradable al paladar".

Sorpren que en el receptari colomenc no hi hagi cap aplicació ni fórmula sobre l'ús de la xocolata. Fa la impressió, llegint-ne el text, que Janer tenia una pedra per moldre'n, però no en dona cap resultat. Hi ha també una vaga referència al cafè. Destaquem la presència de la llet cremada (ara és la famosa "crema catalana"),

5 Jaume Martí en el seu receptari mallorquí, esmentat a la nota següent afirma: "[T]ota espècie de fruita se pot confitar tant en mel, com en sucre." (p. 217).

6 A cura de Joan Miralles i Francesca Cantallops. Universitat de les Illes Balears / Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1989.

7 Dins d'aquest treball Pérez Samper publica la llista de confitures adquirides per la Diputació del General al segle XVII, amb els preus amb què anaven tarifats (p. 112). Hi hem trobat alguns productes que també apareixen en el receptari de Santa Coloma: *dragea*; *punts en l'ayre* o *esponjados*; *marsapans*; *canyellons*, *gingebrons*, *crostes de poncem*, *gorja d'àngel*, *peres amb mel*, etc.



que és una de les receptes més antigues que en conec; l'elaboració d'aigües, vins aromàtics, menjar blanc, conserves, etc.

El receptari té un valor afegit pel que fa al lèxic, ja que permet conèixer les mesures, els pesos, les tècniques que s'usaven per clarificar el sucre amb els seus punts (clar, *hebra*, volant, bola fluix, bola mig, bola fort, caramel tou, caramel dur, crocant, cremat, etc.), treballar la pasta, assecar-la al forn o a l'estuba.⁸ També és útil per a l'estudi de la terminologia de la rebosteria, la parenta pobra de la culinària catalana, que no figura prou ben recollida en els nostres diccionaris històrics. Les ametlles, per exemple, s'havien d'assecar al sol perquè no traguessin oli. Com que no existia la indústria del fred, a voltes la conservació de segons quins preparats era precària. Tot era de temporada. Algunes de les especialitats consignades al manuscrit no apareixen en els nostres diccionaris històrics. Les "casetes" eren unes capsetes, sovint de paper o aram,⁹ com uns motllos on hi abocaven les pastes per emmotllar-les. Hi trobem també: "cirax"; "esclafassada"; "drap espès", "estuba" (apareix al DCVB, sense documentació), "forquilles axarpalladas"; "gorja d'àngel" (tronxos d'enciam), "mostaxonis", "salssisot", "sayneta", "xotxos", etc.

El copista que transcriu un text propi del català oriental vacil·la en l'ús de les vocals àtones: *a/e* i *o/u*: "aballanas"; "brumera"; "cuberts", "cuxins"; "vull" (bull); "rejolas".

Mereix també atenció el capítol del manuscrit dedicat a l'ofici: «Advertències per lo confiter», la persona que venia o preparava productes de la seva especialitat. Després de l'acabament de la part del manuscrit dedicada a l'adrogueria, abans de començar el "Tractat de diferents confitures", hi llegim dues fórmules, escrites posteriorment, en lletra del segle XIX, per una altra mà: "Per fer cirax bo", és a dir, una cera o llustre per a les sabates; i "Per fer un mató", amb ametlla, farina d'arròs, midó, canyella i llimona.

Característiques de les receptes

Les receptes aquí copiades no presenten cap ordre ni concert. Intentaré agrupar-les per conceptes segons els ingredients que entren en la seva elaboració o la seva morfologia, perquè el lector es faci càrrec de les especialitats que oferia aquest obrador. Més endavant algunes d'aquestes especialitats es podrien recuperar. Els establiments del poble encara actius podrien reconstruir algunes d'aquestes fórmules com una mostra arqueològica del que consumien els nostres rebesavis.

No m'acontento en fer-ne un petit llistat. Sempre que puc, valoro contextualitzades les receptes de diversos productes. Deixo en cursiva els noms de les pastes, confits, cobertures, conserves, sense normalitzar, tal com apareixen en el manuscrit.

8 Segons el DCVB, és una cambreta amb un finestró, on els confiters posaven les confitures perquè tinguessin una escalfor graduable i s'assequessin en poc temps (Mallorca).

9 Albert García Espuche assenyala d'un inventari: "una caseta de aram per fer sucre esponjat" (*Drogues, dolços...*, p. 88).



Peces de pasta dolça

Pel que fa a les peces de pasta dolça, assenyalo la presència dels *melindros*,¹⁰ *melindros fins*, els *mostatxons* (pasta de forma circular composta de farina, oli, sucre, canyella fina i cuïta al forn), els *marsapans*, els *panellets de marsepà ab sayneta*,¹¹ els *panellets de pasta de melindros*; els *panellets amargants* o «*amargos*»;¹² *panellets fins*; *panellets fins o punys a l'aire*,¹³ *bescuit de ou bo*; *fabas de pasta de alcorsa* (postre dolç que imitava la forma d'una fava).

Per tal d'imitar la cella negra del vegetal s'adornava amb una barreja de cafè i cacau torrat. Janer coneixia aquests dos productes. L'alcorsa era una pasta de sucre i midó que servia per cobrir certes peces.

Elaboració de diversos tipus de sucre

Serení de pa (venut en forma de conglomerats), *esponjat*; *sucre candi*.

Gemmes

Yemas o ous de faltriquera (dolç sec en forma d'ou, treballat amb sucre clarificat i ou), reminiscències del barroc castellà. Se servien en els bateigs. Encara avui és un postre delicat que té molta acceptació a Bolívia i a l'Equador. En deien de "faltriquera" perquè es podien portar, sense perill de trencar-se, en una bosseta que es portava lligada a la cintura sota el vestit o al butxacó de l'armilla.

Xotxos o canyellons

*Xotxos o canyellons de pasta de alcorsa*¹⁴ (pasta de sucre i midó que cobreix certes confitures). Llegim a wikipèdia que els "chochos" són uns dolços que encara es fan a la regió de Múrcia i de Salamanca, una mena de confits: "*Consisten en una avellana pelada recubierta de un glaseado de azúcar de consistencia muy dura. Se elaboran añadiendo cuidadosamente a las avellanas una pasta de azúcar caliente, moldeando cada pieza para distribuir el azúcar de manera uniforme. Sin embargo, la superficie resultante no suele ser totalmente esférica, sino que tiene un relieve característico*".

El "canyelló" que apareix com a requisit en algun poema del Rector de Vallfogona anava farcit de canyella fina i picada. Era allargassat. Amb una mena de canó de fusta o de canya es donava una volta a la pasta i llavors es farcien. El diccionari de Pere Labèrnia defineix "chocho": "*confitura de azúcar muy duro en*

10 Segons García Espuche, almenys a Barcelona "només els adroguers estaven autoritzats a fer melindros per vendre'ls i les disputes amb els flequers eren habituals per causa d'això" (*Drogues, dolços...*, p. 88).

11 És a dir amb adornaments.

12 En aquesta recepta les ametlles amargants s'havien de moldre amb la pedra de la xocolata. Aquestes pastes seques encara presents a Mallorca, elaborades amb blanc d'ou, poden estar relacionades amb un dolç italià que té el nom d'*amaretti*.

13 Tallats a bocinets com si fossin avellanes.

14 El pastisser Josep Camps de Manresa encara elaborava "xotxos de pasta de ascorsa" (1844).



forma de rolo pequeño”, és a dir com una canyeta. Per extensió era una lllaminadura que agradava a la mainada.

Neules i torrons¹⁵

*Neulas de sucre*¹⁶ que “sían bones”; *neulas ditas xicas*; *torrons fins de crostó*¹⁷ y *barra*; *torrons de Alicante*;¹⁸ *torrons de Quaresma*;¹⁹ *per fer torrons picats*.²⁰ En aquesta darrera preparació, per tal de donar-hi un gust més intens, s’hi barrejava i s’hi picava, un *salsisot* (sic), és a dir, una barreja d’espècies entre les quals hi havia: clau, canyella, clavells, *saliàndria*, matafaluga, nou moscada i canyella fina. El text diu: “Prench per cada lliura de mel, dos lliuras fruyta”, però no especifica de quina fruita es tracta.

Dragees i gingebrons

Les *dragees* o *drageies* eren confits menuts, fets generalment d’anís o d’ametlles amb un embolcall de sucre (DCVB); els *gingebrons* contenien dins un trosset de gíngebre.

Fruites confitades. Confitures.

En altres èpoques gairebé tots els vegetals i les fruites que no es consumien a l’instant, els excedents de les masies i cases de pagès es confitaven en mel o bé en sucre com molt bé explica Miquel Agustí en el *Llibre segon dels Secrets de agricultura*. En aquest receptari n’hi ha una gran varietat. Ara potser ens sobtaria confitar l’escorça de meló amb mel, l’enciam, els raves, etc.

Confitar taronjas de la Xina (varietat de cítric petit); *nous englotidas* (amarades de sucre, untades de matèria gelatinosa); un *raïm*²¹ confitat del mateix dia; *citronat cobert*; *crosta de poncem*;²² *carabassat cobert*; *gorga de àngel* (tronxos d’enciam confitats); *peras cobertes*; *atzarolas cobertes* (fruit de l’atzeroler); *ametllons coberts*;

15 Veg. els treballs de Pere Balanyà i Josep García, “Probable origen àrab del torrò”, *1r Col·loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó*, vol. 2, Institut d’Estudis Illerdencs, 1995, p. 971-988; i de Virgínia Costafreda Puigpinós, “La tradició dels torrons a Catalunya durant l’edat mitjana i la seva continuïtat en el torrò d’Agramunt”, *Urx. Revista cultural de l’Urgell*, 24 (2010), p. 325-345.

16 M. À. Pérez Samper, “recepta per a fer neules de sucre” (*Drogues, dolços...*, p. 132); A. García Espuche, “dos naulés de fer neulas de sucre (1706) (*Drogues, dolços...*, p. 89).

17 Unes ratlles de la recepta 12 diuen: “axís matex bas fent los de crostó o esclopet; y los poso al mateix modo al form, y en ser sechs trau-los y frets vent-los”. Els esclopets eran de pasta dolça de marsapà amb forma d’escllop (Empordà, DCVB).

18 La recepta indica que s’han de coure com els d’avellana, “sol que per dit alicans (sic) se procura sia tot ben blanch”.

19 En aquella època es menjaven torrons per Quaresma. Ara esten acostumats a menjar-los en forma de tauleta. Llavors s’abocaven en pots de vidre i es venien a granel.

20 A. García Espuche assenyala d’uns inventaris: “lo motllo dels torrons picats” (1684); “tres motllos per posar los torrons picats” (1712) (*Drogues, dolços...*, p. 88).

21 La recepta diu: “prench lo raïm y lo baig axaropant per a què-l sucre...”. “Aixaropar” (DCVB).

22 Fruit del poncemer.



*pomas*²³ cobertes; *prèssechs grochs coberts*; *prèssechs blanchs coberts*; *albercochs*²⁴ coberts; *naronjas*²⁵ cobertes; *prunas cobertes*; *figas*²⁶ cobertes; una *carabassa coberta*, *maduixes*; *codoñat*²⁷ *ab mel*; *ponssem ab mel*; *peras ab mel*; *prèssechs blanchs ab mel*; *prunas ab mel*; *naronjas ab mel*; *escorssa de meló ab mel*.

Per tràurer oli de sucre

A voltes en el sucre clarificat hi havia caigut oli. Es treia amb una estopa de lli i cotó fluix.

Per fer mannà de sucre

Preparat amb sucre de pa o pa de sucre es formava una pasta que es trencava amb trossos petits, com uns granets que es dissolien a la boca. Els diccionaris espanyols descriuen el “*manà*” com a: “*nombre que dan a las grajeas y a unas bolitas pequenísimas de azúcar, coloreadas, con que se suelen adornar las tortadas, roscos, etc. Pequeños cristales de azúcar coloreados de diferentes colores*”.

Anís de clavell; anís de canyella

Al *manà de sucre* s'hi afegia un pols de clavells picats o de canyella.

Vins aromàtics

Fórmules per elaborar l'*hipocràs* i la *clareia*. En altres èpoques el licor de canyella s'usava com a remei, era un tranquil·litzant que provocava una certa somnolència. Es rebaixava l'alcohol amb aigua i es donava als nens perquè dormissin quan la seves mares anaven a treballar al camp.

*Per vi brocàs*²⁸ («procàs», «hipocràs». Es tractava d'un cordial fet amb vi, canyella²⁹, sucre i altres espècies); per fer *clarella* («clareia», és a dir vi blanc macerat amb mel i espècies); *per fer esperit de cañella*.³⁰

23 Havien de ser pomes del tipus “camoses”.

24 Un xic verds, collits del mateix dia, segons apunta el receptari.

25 “Poncem; fruit de l'arbre *Citrus medica*, semblant a la taronja, però agre i de pell molt berrugosa” (DCVB).

26 Les figues es collien quan començaven a madurar.

27 En aquest receptari destaquen la varietat de fruites cobertes amb mel.

28 “Quan la dona està en treballs de parir... és bo donar-li pa banyat ab vi procàs”, Agustí, *Secr.* 12v. Veg. també A. García Espuche, *La ciutat del Born* (2009). Una recepta per fer “vi brocàs” es troba al ms. 2810 de la Biblioteca de Catalunya.

29 En el llibre de P. M. T. I., *Nou manual de cuinar amb tota perfecció*, Barcelona, Impremta de Manuel Texéro, s.d. (fascímul de l'edició de 1830), editat per Lluís Ripoll, l'any 1977 per a la Caixa d'Estalvis i Mont de Pietat de Barcelona, hi trobem el licor de canyella (p. 200), que provenia d'Holanda i de Xina.

30 Veg. Anna Maria Carmona i Cornet, *De l'apotecari al farmacèutic: els farmacèutics catalans dels segles XVIII i XIX* (Publicacions de la Universitat de Barcelona, 1983). La segona meitat del segle XVIII l'apotecaria d'Ignasi Francesc Ametller de Barcelona preparava esperit de canyella (p. 34).



Crema

Per fer llet cremada. Aquesta recepta ara la coneixem com “crema catalana” o “crema de Sant Josep”. Aquí la recepta s'enriqueix. Hom hi afegia a la fi de la seva elaboració unes gotes d'aiguarent i d'aiguanaf: “*Per cada sis rovells de ous, posaràs 4 onssas de sucre o mel, 4 onzas y mitja de amidó o farina d'arròs, y una maytadella de llet. Antes de tràurer-lo del foch s'i tirarà un poch de ayguardent y aiguanaf.*”

Aigües

Era costum que quan a l'estiu anaves de visita a una casa benestant que t'obsequessin amb una orxata d'ametlles, una llimonada o una taronjada amb gel picat provinent de les muntanyes del Montseny, aigua de canyella, etc.

Modo com se han de fer aygüas de diferents qualitats. Aygua de cañella; aygua de orxata (amb llet d'ametlles). El tipus d'ametlla havia de ser de classe “esperança”; llimonada agre y dolça; aygua de aurora (barreja d'aigua de canyella amb aigua d'orxata).

Menjar blanc³¹

A l'època medieval el menjar blanc era un plat consistent fet amb carn de gallina, ametlles, sucre i farina d'arròs, el *blanc-manger* en francès. Més endavant, com que tot evoluciona i canvia, es convertí en un plat de postres, de crema dolça d'ametlles, ara només privatiu de les comarques tarragonines, sobretot a Reus, terres de l'Ebre, Mallorca que es menjava per Quaresma.

Caramels

*Per fer caramelos*³²

Salses³³

Les salses, des de sempre, són la mescla líquida o pastosa de diferents ingredients que servien per donar més sabor als plats. Aquest significat, però, no és l'únic. Una salsa és també una barreja d'“espècies”, o bé un guisat que en contenia. N'hi havia multitud segons la matèria primera principal. El *Llibre de Tres*, medieval, en recomanava tres: “Tres bones salses són: salsa de pago, salsa blanca e salsa camalina”.

Per fer una cuyta de salsas finas per véndrer. Aquí és tracta d'una recepta d'espècies en la qual hi entrava el “gingebra ben picat”, “saliàndria”, “matafaluga”, “clau cañella”, “clau clavells”, “pebra sensser”, tot picat y barrejat.

31 Podeu resseguir la història d'aquest plat en el llibre d'Antoni Contreras Mas, *El “menjar blanc”: orígenes y evolución de un plato* (Mallorca: Miquel Font editor, 1996).

32 Segons Coromines aquest és un mot d'origen portuguès, que va arribar a Catalunya per conducte del castellà.

33 M. À. Pérez Samper, “recepta per a fer totes salses” (*Drogues, dolços...*, p. 132).



Conserves

*Tractat de algunas conservas. Per conserva de rosas;*³⁴ *conserva de flor de borrajes;* *conserva de préssecs;* *conserva de malocotons;* *conserva de codonys.*

Pebets

En altres èpoques a les cases dels nostres ciutats i pobles les condicions d'higiene i de salubritat eren molt precàries. Les adrogueries venien per qui s'ho pogués permetre unes pastilles aromàtiques fetes amb diversos ingredients que es cremaven per perfumar l'aire. *L'Espill* de Jaume Roig ens ho recorda en aquests versos: “Aygues, mosquets, | perfums, pevets | ab què bé olen”. En alguns inventaris hi trobem les “bales d'olor”.

Per fer pabets.

Cerers

Bona part del negoci dels adroguers tenia el seu fonament en la fabricació, comercialització i venda de cera, de ciris i de candeles. Les cases particulars sense llum, les corporacions, les esglésies i convents n'eren bon clients. El calendari festiu i litúrgic anava ple de solemnitats en què consumien molta cera.

Tractat per algunes circumstàncies per lo candeler.

Advertències per lo confiter³⁵

El confiter havia de ser una persona neta i curosa. Després d'haver triat les fruites més adients per a cada preparació, calia treure'ls l'amargor o “*biscositat*”, la brutícia, entendre'ls amb l'aigua i els sucres convenients. Les arrels, els fruits i vegetals collits a ras de terra (“*gorja d'àngel*”, “*ràvens*”, “*tronxos de cart*”, “*llengua bovina*”, etc.) s'havien de netejar convenientment de qualsevol impuresa o porqueria. L'autor desgrana en aquest apartat quatre o cinc secrets del seu ofici: “*per aprofitar panadas de cobertes*”; “*per aprofitar el sucre citronat y fruytas*”; *per fer “melmelada breu*”, “*del candit*”, “*del citronat*”, etc.

Relació de receptes

Donem la relació dels títols de les receptes tal com surten transcrits en aquest *Tractat de diferent[ts] confituras de sucre y diferents pastas*. El número d'ordre de cada recepta figura a l'original. A voltes aquests títols tenen una redacció distinta en un índex que figura al manuscrit.

Per fer una cuyta de melindos comuns. N^o 1. Mostatxons de ametlla, sucre y cañella. 2. Per fer sucre serení de pa, 3. Per fer sucre esponjat, 4. Per fer un marsapà

34 Calien poncelles de roses. M. À. Pérez Samper esmenta la *conserva de rosas* (*Drogues, dolços...*, p. 131).

35 Camps, el confiter de Manresa, té un apartat “Nota per intel·ligència” (p. 40 i s.), on també explica els secrets del seu ofici.



bo, 5. Per fer panallets de marsepà ab sayneta, 6. Yemas o ous de faltriquera, 7. Panallets de pasta de melindros, 8. Fabas de pasta de alcorsa, 9. Panallets amargants o amargos, núm. 10. Xotxos o canyallons de pasta de alcorsa, 11. Torrons fins de crostó y barra, 12. Panallets fins o punys al l'ayre, 13. Per fer torrons de Alicante, 14. Per fer sucre candi, 15. Modo de preparar un jornal de neulas y fer-las, 16. Per un jornal ditas xicas, 17. Confitar taronjas de la Xina, 18. Nous englotidas, 19. Un raïm confitat al mateix dia, 20. Per fer una cuyta de dragea, 21. Per la de ginebrons, 22. Per tràurer oli de sucre, 23. Per fer mannà de sucre. 24. Com se han de donar los colors a las últimes casetes. 25. Per anís de clavell, 26. Per fer anís de cañella, 27. Per fer torrons de quaresma. 28. Per vi brocàs, 29. Per fer clarella, 30. [Marcepans terciats 31. Pastillas de ametllas, 32. Melmelada 33. Rabas coberts, 34. Fer candit, 35]. De citronat cobert, 36. Crosta de poncem, 37. Carabassat cubert. 38. Gorga de àngel, 39. Peras cobertas, 40. De las atzerolas cobertas, 41. Ametllons coberts, 42. Pomas cobertas. 43. Préssechs grochs coberts, 44. Préssechs blanchs coberts, 45. Albercochs coberts, 46. Naronjas cobertas, 47. Prunas cobertas, 48. Figas cobertas, 49. Una carabassa coberta. 50. Codoñat ab mel, 51. Ponssem ab mel, 52. Peras ab mel, 53. Préssechs blanchs ab mel, 55. Prunas ab mel. 56. Naronjas ab mel. 57. Escorssa de meló ab mel, 58. Per confitar maduxas, 59. Per fer llet cremada, 60. Adventencias per lo confiter. [s/n] Punys al ayre sens amidó. [s/n]. Per aprofitar panadas de cobertes. Per aprofitar sucre de citronat. Melmelada breu. Modo com se han de fer ayguas de diferens qualitats. [s/n] Aygua de cañella. [s/n] Aygua d'orxata. [s/n] Llimonada agre y dolsa. [s/n]. Aygua de aurora. [s/n] Addició a las adventèncias que estan notadas en lo número 60. Del candit , 65. Del citronat, 66. Per fer menjar blanch, 67. Per fer neulas de sucre que sian bonas , 68. Per fer caramellos , 69. Per fer una cuyta de salsses finas per véndrer, 70. Per bascuit de ou bo, 71. Per fer una cuyta de melindros fins , 72. Per fer torrons picats , 73. Per fer panallets de marsepà fins, 74. Per fer esperit de cañella, 75. Per fer pabets, 76. Una sayneta ,77. Tractat per algunes circumstàncias per lo candeler, 78. El núm. [79] és en blanc. Tractat de algunas conservas. Per conserva de rosas, 80. Conserva de flor de borratjes, 81. Conserva de préssechs, 82. Conserva de malocotons, 83. Conserva de codonys 84.

