

El tractat de confitures i drogues de Francesc Roger de Palafrugell (I)

Text > PEP VILA, filòleg i historiador de la cultura

L'estudi del contingut dels nombrosos manuals d'adrogueria, confiteria, rebosteria i licoreria conservats a les comarques gironines és per avaluar. Així com la cuina comença a ser relativament estudiada, la Girona dolça encara amaga moltes sorpreses. En més d'una trobada d'estudiosos no ho he deixat de propugnar, sense gens d'èxit. Avui ens detenim en el manual de Francesc Roger de Palafrugell, de la segona meitat del segle XVII.

Sabem per l'Arxiu Municipal de Palafrugell que l'any 1677 Jacint Roger va comprar una botiga d'apotecari als baixos de la casa de la plaça de l'Església que fa cantonada amb el carrer Major, actual Can Rosés. Els Roger van estar al capdavant de la farmàcia fins al 1800, data de la mort d'Anton Roger, un home il·lustrat i molt culte. Des del 1800 i fins al 1843, la farmàcia va ser propietat dels Rosés de Girona. Encara se'n conserva un taulell, en el qual hi ha esculpit un roger (peix). Sabem que, en els segles XVI i XVII, a Palafrugell hi va haver dotze adroguers, i durant tot el segle XVIII, dos pastissers, nou apo-

tecaris i catorze adroguers. Quina riquesa de materials i de professionals!

La Biblioteca de Catalunya de Barcelona (ms. 2810) conserva aquest manuscrit de rebosteria, d'herbes i minerals per a diferents usos titulat *És de fer diferents gèneros de confitures, tant de mel com de sucre, y trachtas de molts gèneros de drogues*. Com a continguts, té «De diferents gèneros de fer confitures» (f. 2-25); «Receptari» (f. 25-28v) i «Llibres de drogas» (f. 37-215v). En els fulls 213-215 inclou una «Taula de lo contingut en lo Libre de drogas». El capítol primer anota «De cómo se haze el asúcar y de qué parte es mejor», i comença així: «En las cosas que Déu à criadas en aquest món per lo profit de les persones, és una de elles lo sucre». No entrarem a jutjar l'apartat de l'adrogueria, amb data final de 1711. Les fonts més citades són la traducció castellana de *Dioscòrides*, d'Andrés Laguna (primera edició de 1555) i el *Tractado de las drogas y medicinas de las Indias orientales*, de Cristóbal Acosta (1578).

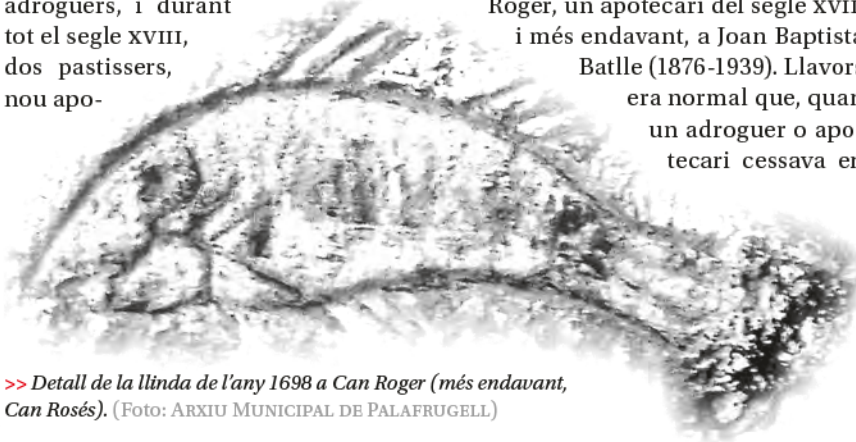
L'obra havia pertangut a Francesc Roger, un apotecari del segle XVII, i més endavant, a Joan Baptista Batlle (1876-1939). Llavors era normal que, quan un adroguer o apotecari cessava en

el negoci o es moria, els seus béns se'ls quedés un altre agremiat, la vídua o un aprenent que desitjava entrar a la confraria. Aquests tipus de llibres copiats a mà, quan encara no s'havia inventat la impremta, eren l'única font que tenien els professionals per consultar com havien de fer els preparats i les fórmules, i apuntar ingredients, temps de cocció o exercicis matemàtics per aprendre a comptar. Sovint, cada professional hi anava afegint receptes i provatures, modificacions de la seva invenció. Sense ànim d'exhaustivitat, coneixem manuscrits d'aquest tipus a la Bisbal, Blanes, Cassà de la Selva, Cadaqués, Girona, Molló, Olot, Perallada, Sant Joan de les Abadesses, etc.

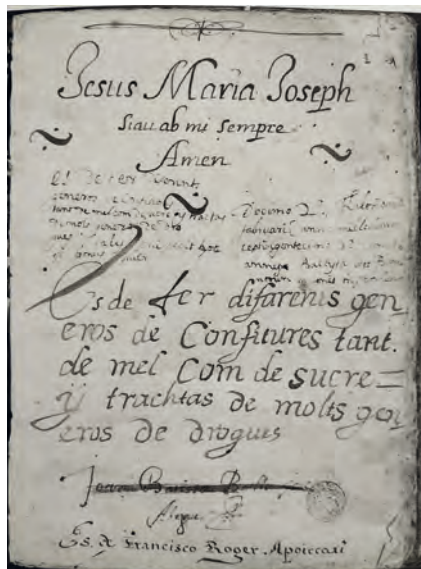
Què es podia assaborir a Palafrugell i rodalia?

Aquests tipus de receptaris són encara útils d'estudiar per diversos motius: ens permeten saber quins dolços hi havia a la taula dels qui se'ls podien permetre i analitzar el valor dels ingredients, les mesures, les tècniques de preparació i l'ús de la llengua i dels tecnicismes del moment. Llevat d'una entrada inicial, «Capítulo primero: de cómo se haze el asúcar y de qué parte es mejor», escrit en castellà, la redacció del manuscrit és en català.

També caldria avaluar el pes que progressivament hi tenia el sucre, un edulcorant amb propietats farmacèutiques que, per la baixada de preu i popularitat, a poc a poc va desplaçar l'ús de la mel, d'arrel medieval. Un altre tema: d'on es proveïa Francesc Roger? Les matèries primeres arribaven a Palafrugell des de Girona, de



>> Detall de la llinda de l'any 1698 a Can Roger (més endavant, Can Rosés). (Foto: ARXIU MUNICIPAL DE PALAFRUGELL)



>> Pàgina del manuscrit.
(Foto: ARXIU PEP VILA)

Figueres o per via marítima des de Palamós o Sant Feliu de Guíxols? Un altre valor afegit: alguns d'aquests preparats, convenientment arranjats, es podrien vendre a les pastisseries i figurar a les cartes dels restaurants. Moltes vegades m'he preguntat com no se'n treu profit, d'aquesta riquesa de fórmules, ara que hi ha aquest interès per recuperar aromes i sabors del passat. L'evolució dels dolços ens introdueix, com la moda, en el context de la Catalunya moderna del barroc, en una barreja de sensacions quotidianes o festives. El llibret

comença amb un elogi del sucre, un producte llavors encara exòtic. El primer que havia d'aprendre qualsevol aprenent que es volgués dedicar a l'art de la confiteria —terme que abraça una categoria alimentària diversa que principalment estava en mans d'adroguers—, era saber treballar el sucre i clarificar-lo, un cop tretes les impureses. Calia conèixer-ne els punts de cocció, segons la temperatura a la qual se sotmetia: almívar, perla, caramel, cremat, fil, etc.

Heus aquí una llista d'algunes preparacions que ofereix el manual, algunes de les quals glossaré convenientment en un segon article: «De treure oli del sucre clar; de fer magna de sucre; de l'anís de clavell llis; de l'anís de roses; de l'anís de canyella; de l'anís de matafaluga, de les bales d'olor, de dragea emperlada; de confits de pinyó; de ginebrons emperlats; d'ensaladilla emperlada; de canyellons de canyella; de dragea de canyella; de la flor de taronger emperlada; dels confits comuns; de neules de sucre; dels torrons de barra; dels torrons d'avellana; dels torrons de quaresma; de fer vi brocàs; de fer la clarea», etc. En total, n'hi ha cent trenta, que donen fe de la riquesa de recursos i de varietat en l'art de fer confitures, aigües, torrons, confits, vins i dolços en l'època moderna. El prestigi i el valor del dolç va arribar a totes les classes socials i se'n servia



>> Detall d'un rellotge de Can Roger.
(Foto: ARXIU MUNICIPAL DE PALAFRUGELL)

en ocasions ben diverses: bateigs, casaments, festes públiques i privades, obsequis a parteres i convalescents, el camí del calendari llaminer de l'any i altres pràctiques socials en les quals la confitura i els dolços eren pagaments en espècies. El manuscrit ens informa que hi havia un tipus de torrons que es consumien per la quaresma: «Ningú de lo dolç s'amarga».



>> Manuela Rosés Roig, una avantpassada de la família, seu fent ganxet al costat del baró Domingo de Fleix (amb el bastó). (Foto: ARXIU MUNICIPAL DE PALAFRUGELL)



>> Coberta del llibre de Marta Manzaneres, estudiant del món dels dolços i de la confiteria. (Foto: ARXIU PEP VILA)