

# Els receptaris confiters històrics gironins (segles XVII-XIX)

Catalunya té la sort de posseir un dels receptaris més antics d'Europa: el *Libre de totes maneres de confits*, del segle XIV, sobre dolços i pastissos. Des de 1663 fins al segle XIX, per tancar un període, a les comarques gironines, tenim diversos testimonis d'aquesta cultura, la majoria d'origen gremial, amb el dolç com a protagonista i subjecte, amb mel i sucre, que ens informen sobre gustos, tradicions gastronòmiques i pràctiques alimentàries.

Text > PEP VILA

**S**i per començar voleu endolcir-vos encara més, llegiu el llibre de Marta Manzanares Mileo *Dolços i confiters a la Catalunya moderna* (Eumo Editorial, 2021), i també el clàssic de l'historiador Flocel Sabaté *Sucre i societat* (Pagès Editors, 2017). El sucre ha acompanyat la història d'Occident des de l'edat mitjana fins al segle XXI. Es va estendre des d'Orient acompanyant pobles i noves idees. Va arribar un moment que va desplaçar la mel com a edulcorant, conegut ja a la prehistòria. Fou conegut al segle XIII, per les croades i pels pelegrins que tornaven de Terra Santa. De primer, fou controlat pels apotecaris, especiers, adroguers, també com a medicament, fins a arribar, amb canvis i transformacions, als mercats de consum actuals. El camí, però, va per llarg. Els dolços, en general, no deixen de ser una branca de l'alimentació, una categoria alimentària encara mal precisada en les històries de la cuina i obres gastronòmiques.

Tampoc podem oblidar sis llibres impresos que, a parer meu, han exercit la seva influència. 1) Del banyolí Miquel Agustí, *Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica y pastoril* (Barce-

>> Coberta del llibre de Joan Baptista Panyó, *Memorias del arte de cosina y pastelería y confituras y geleas*. (Foto: ARXIU PEP VILA)



lona, 1617). 2) De Francisco Martínez Montañó, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (Madrid, Luis Sánchez, 1611). 3) De Juan de la Mata, *Arte de repostería: en que contiene todo género de hacer dulces secos y en líquido, vizcochos, turrone y natas, bebidas heladas de todos generos, rosolis, misteles, &c.: con una breve instruccion para conocer las frutas y servir las crudas: y diez meses con su explicacion* (Madrid, Antonio Marín, 1747, amb diverses reedicions). 4) De Juan Altamiras, *Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia economica* (Girona, Josep Bro, 1794). 5) *Quadern IV y suplement a la Cuynera Catalana, o sia tracta de rebosteria* (1837-1851). 6) De Cándido Molins i Romaguera, *El cafetero del Ampurdán: manual completo de confitería, pastelería y chocolatería del cafetero y del licorista* (La Bisbal, Establecimiento Tipográfico y Editorial de D. Antonio de Torres, 1868).

És inexplicable que aquest darrer llibre no s'hagi reeditat —naturalment, convenientment contextualitzat. Bona part de la pastisseria, la rebosteria i els licors que, fins als anys seixanta del segle XX, es consumien a les comarques gironines tenen les seves arrels en aquest manual empordanès de 351 pàgines més tres d'il·lustracions

amb estris de l'ofici, dissenys de pastes i pastissos, motlles, etc.

La majoria de receptaris conservats aquí, en els quals hi ha una barreja de drogues, dolços i remeis, tenen un origen gremial, pràctic. Hi ha una transmissió dels receptaris manuscrits, encara per avaluar, per assegurar la continuïtat de l'ofici, primer d'adroguer i més endavant de confiter o pastisser. Cada botiga i cada obrador tenien el seu propi llibre mestre, que s'enriquia cada volta que passava a un nou oficial, aprenent, continuador o propietari. Resten encara per estudiar les famílies de manuscrits: caldria agrupar-los per sabers i continguts. Sense cofoismes, puc afirmar que els testimonis gironins són dels més reculats i nombrosos de la Península, i cal relacionar-los amb altres llibres coetanis barcelonins i osonencs. Aquí mana la Catalunya Vella. A posta, per motius d'espai, me'n deixo més d'un. Heus aquí els més importants, indexats cronològicament, amb unes notes mínimes, que donen fe de la magnitud de l'empresa per a qui vulgui estudiar-los a fons, ja que integren una gran diversitat de menges, però també de termes filològics, mesures,

i tècniques de confecció i elaboració. També hi ha llibrets de cuina, fascicles i llibres de remeis,

que ara obvio, que incorporen receptes de dolços i confitures. Un dels reptes principals és l'estudi de les fonts, la seva transmissió, d'on i com es proveïen aquests adroguers, confiters i pastissers d'espècies, productes colonials, sucres refinats o sense refinar, xocolates de diversa qualitat, etc. Em cal dir que els títols de les obres i les referències arxivístiques són abreujades, indicatives.

1) Francesc Corominas, compilador, natural de Pineda, que va treballar a Girona entre 1660 i 1663. *Aquí comensa a tractar de qualsevol genero y diversos modos de confitura*. Arxiu de la Diputació de Girona. 2) [*Tractat de confitures*] de Batista Escofet, jove adroguer de Cadaqués (1681), amb més de setanta receptes. Arxiu Nacional de Catalunya. 3) *Tractat de confitures* d'Agustí Saltiró (1689). Biblioteca del Seminari Conciliar de Girona. 4) *És de fer diferents gèneros de confitures, tant de mel com de sucre, y trachtas de molts gèneros de drogues* (1702), de Joan B. Batlle i Francesc S. X. Roger. Palafrugell. Biblioteca de Catalunya. 5) *Llibra de comptes de Joan Batista Jalabert que Déu guiarà molt anys* (1713). Blanes. Col·lecció particular. 6) [*Receptari de cuina i de drogues*] de Francesc Gabriach, adroguer de Castelló d'Empúries (1723-1728), *109 receptes de confitures*. Biblioteca del Seminari Conciliar de Girona. 7) *Tratado de diferentes curiosidades de Joseph Fina* (1736). La Bisbal. Biblioteca del Palau de Peralada. 8) Joan Baptista Panyó. *Memorias del arte de cosina y pastelería y confitura y geleas* (segle XVIII). Col·lecció privada. 9) [*Manual d'adrogueria i confiteria*] de can Janer de Santa Coloma de Farners (segle XVIII). Col·lecció privada. 10) [*El receptari o llibre mestre de la família Silvestre*], adroguers i confiters de Verges (segles XVIII-XIX). Col·lecció particular. 11) *Libro de las antiguades de Pelegrí Estiu* (XVIII-XIX) (1814), treballava a Figueres. Arxiu Comarcal de l'Alt Empordà, 12) [*El receptari casanenc de can Frigola: secrets, remeis, cuina i rebosteria*]. Arxiu Municipal de Cassà de la Selva (segle XIX). 13) [Gil Torras i Bassols: xocolater i magatzemista de productes colonials a Olot (1850)]. Arxiu Comarcal de la Garrotxa. 14) [*Un tractat cadaquesenc de pastisseria i confiteria*], anònim (segle XIX). Col·lecció particular.



>> Ofici de flequer segons un boix de la Tipografia Carreras. (Foto: MUSEU D'ART DE GIRONA)

## No fer dolç ni salat

*No fer dolç ni salat* volia dir (perquè la frase ara s'ha perdut) 'fer les coses d'una manera equilibrada, ni molt bé ni malament'. Com he de procedir, en aquest resum de resums, per donar una mínima informació, justeta, que sigui útil i plaent al lector o lectora? Tots aquests manuals integren diversos sabers i coneixements: receptes d'aigües, aixarops, ametlles garapinyades, bescuits, cansalades, canyellons, carabassat, carquinyolis, confits de pinyó i d'ametlla, codonyats, confitures, conserves, crema, crespells, essències, flams, fruits coberts, gelees, licors, mantecados, massapans, melindros, merengues, neules, olles de guindes, orxates, pa de pessic, paciències, panellets, pasta de fruita, pastes diverses, pets de monja, ratafies, rosolis, sequillos, sucres (candi, esponjat, rosat), taulettes, tortades, torrons (d'Alacant, d'avellana), xocolates, mètodes de com clarificar el sucre, etc. Darrere d'aquestes elaboracions artesanals hi ha adroguers, confiters, flequers —agrupats en gremis o no—, copistes... De l'any 1757 hi ha a Girona unes *Ordenances del Col·legi de Sucre i Cerers*, de les quals sabem ben poques coses. També tenim llibres de tarifes, ordenances mercantils (segles XVII-XVIII) que ens ajuden a conèixer algunes particularitats de la Girona dolça.

Davant la magnitud de l'empresa, opto per centrar-me en la descripció d'un manual del segle XVIII d'un barceloní, de família occitana, que va passar a viure i treballar entre nosaltres.

### *Memorias del arte de cosina y pastelería y confitura y geleas*, de Joan Baptista Panyó

Aquest receptari bilingüe del segle XVIII, que fou editat l'any 2001 per Quaderns Crema, pertany a una col·lecció privada de Girona. L'autor, Joan Baptista Lluís Panyó i Taconet (1724-1800), fou pintor d'indianes i gravador. Prové de família occitana (*Pagnon* o *Panhon*), catalanitzat en *Panyó*. Un dels seus fills fou Carles Panyó, director de les escoles de dibuix d'Olot. L'obra és interessant perquè és un dels primers testimonis de la influència de la cuina francesa o provençal a Catalunya, encara que no sabem quin ressò, més enllà del familiar, va tenir el contingut d'aquesta llibreta manuscrita. Hi ha un predomini de la mantega, la llet i el

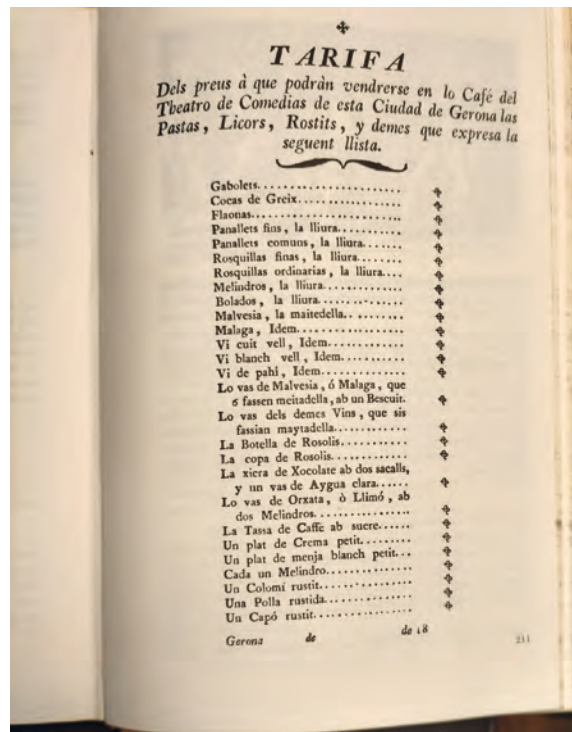
formatge, l'ús del llard, la presència de pastes fullades, del pastís de Savoia, de la crema *frangipane*, de les cremes glaçades, del formatge fos (anomenat *fondou* en el text), dels *poupelins* i de les mousses. Conté un total de 108 receptes de cuina i pastisseria, amb predomini de la darrera. Llegim-ne alguns títols: «Tarteletes de pasta de fulletatge e creme franchipane y timbales de biscuyt», «Fromatge glasat a la burgesa», «Masapans a la francesa», «Crema glassada», «Crema fueté (crema Chantilly)», «Bunyols de crema», «Bunyols de vent o choux farsits la crema», «Sirops de totas maneres per fer ayguas per beure y glassà», «Crema de chocolate», «Aigues per bèure en estiu, de sireras, de groseilles, de frezes, de frambuzes y de móras», «Jelea de quodony, de magranes», «Crema de cafè», «Ous a l'aigua o crema a l'ou», en la qual els gots «los glasarà ab sucre y la pala vermel·la». És a dir, la crema cremada.

Genèricament, les ratafies són licors obtinguts per maceració de fruites, herbes, pinyols. Panyó, en aquest recull, ens n'ofereix quatre mostres setcentistes, que s'allunyen de les més tradicionals d'aquí, com la de l'any 1842 de Santa Coloma de Farners: «Ratafiat de flor de taronjer, de flor d'oranjà», «Ratafiat de cireres», «Ratafiat de anís».

«Altres ratafiat de flor de taronjer»: «Posarà dins de una ampolla de vidre gruixut y ben tapada 1 lliura de fulla de flor de taronjer, 3 mitadelles d'aigua, 1a. mitadella d'aiguarent, 18 onces de sucre. Posarà esta ampolla dins de una caldera d'aigua al foch, la farà bullir per lo espai de 8 o 10 oras. La traurà del foch y la deixarà refredar dintre de l'ampolla, y després la passarà per la mànega.»

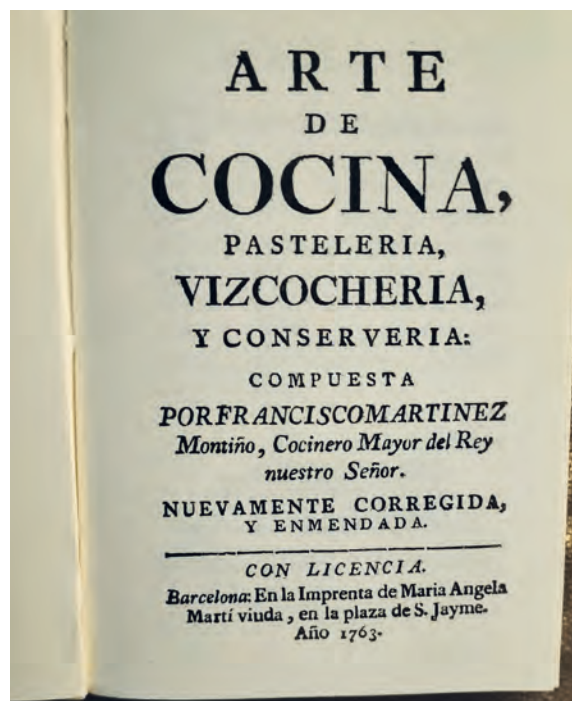
«Crema de chocolate»: «Rasparà dos onces de chocolate y las posarà en una casseroleta amb quatre onces de sucre. Y las deixarà amb un poch de llet y un poc de farina y sis rubells d'ou. Y quant serà ben deixat y posarà llet fins a una meitadella y la posarà al foch. Y la farà còurer, remenan-la sempre fins que tinga un bon punt de crema.»

«Gatò a la magdalena»: «Per 16 rubells d'ou, frescos, passats pel sedàs y pozarà una lliura de farina de la flor y una lliura de sucre blanch y una lliura de llart dols o mantega dolsa y escorsa de llimona. O batrà molt bé fins que tots los ingredients s'yan ben



>> Tarifa dels dolços que es podien prendre, entre espectacles, al cafè del Teatre de Comèdies de Girona. (Foto: ARXIU PEP VILA)

incorporats. Tindrà unas capsetes de papé, y pozarà esta pasta dins y las farà coure en una tortera a coure. Y després la tallarà a modo de tallarins [talls llargs i prims de coca].»



>> Portada de l'edició barcelonina del Arte de Cocina, pastelería, vizcochería y conservería (1763), derivada de la madrilenya de l'any 1611. (Foto: ARXIU PEP VILA)