

Rebosteria i pastisseria al monestir benedictí de Sant Daniel de Girona

Els dolços sempre han agradat a tothom, encara que de petits ens diguessin que «lo dolç fa cucs». Els sabors de la mel i del sucre han conquerit des d'antic els nostres sentits. En el cas del monestir de Sant Daniel de Girona, al costat d'apunts d'arrel medieval que n'indiquen el consum, l'arxiu monacal disposa també d'una llibreta amb receptes de pastisseria i rebosteria dels volts de l'any 1950. Heus aquí alguns detalls del seu contingut.

Text > PEP VILA

La presència de dolços elaborats als monestirs i convents té la seva raó de ser en el fet que durant la quaresma hom havia de buscar alternatives alimentàries per les restriccions que hi havia a l'hora de menjar carn. El peix —llevat que fos sec, salat o confitat— també era difícil d'obtenir. L'augment del consum d'ous propiciava que hi hagués excedents, que s'usaven per elaborar tota mena de productes subsidiaris, sempre de caràcter artesanal, dedicats al consum intern, durant el dia a dia, però també en algunes festivitats assenyalades en el calendari litúrgic. Antigament (segle XVII) s'utilitzaven la llet, la clara d'ou o la cua de peix com a clarificadors del vi. Què fer llavors dels centenars de rovells restants? Donar-los als convents, dedicar-los a l'elaboració de productes dolços en fleques i forns. Les confiteries i pastisseries, tal com les coneixem ara, són de final del segle XIX. Naturalment, amb els anys i panys, aquestes llepolies casolanes es van enriquir amb noves tècniques, ingredients, utilitats, maneres de coure i presentacions. Llavors poca gent tenia accés a la cultura del fred. Els gustos



>> Coca de la comtessa Ermessenda, de les monges benetes del monestir de Sant Daniel, a Girona, feta amb taronges i romaní, creada per Judith Reverter amb motiu del mil·lenari del monestir. (Foto: ARXIU DE LA PASTISSERIA REVERTER DE GIRONA)



>> Monestir de Sant Daniel.

(Foto: ARXIU MUNICIPAL DE GIRONA. CRDI. JOAN MARTÍ CENTELLES.)

Els gustos personals també evolucionen amb el pas del temps. La pastisseria és una indústria viva, en constant evolució. No hi ha dia que no apareguin nous dissenys, textures, sabors i barreges d'ingredients.

personals també evolucionen amb el pas del temps. La pastisseria és una indústria viva, en constant evolució. No hi ha dia que no apareguin nous dissenys, textures, sabors i barreges d'ingredients.

Els apunts medievals

L'historiador Josep M. Vila i Carabasa, a «Apunts sobre l'alimentació monacal femenina al segle XIV. El monestir de Sant Daniel de Girona (1361-1362)», dins el *Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó* (1995), comenta el contingut d'un llibre de mitjan segle XIV, de provisions i de comptes del monestir de Sant Daniel. Llavors hi vivien unes vint monges, a més d'un capellà, un domer (clergue que exercia una doma o càrrec per setmanes; cadascun dels beneficiats que s'alternaven setmanalment en la celebració dels oficis divins) i una clavera (supervisora). També hi havia personal extern al servei del monestir, però aquests menjaven a part pro-

ductes de menys qualitat. L'any 1362, el pa es coïa a fora. Hom portava forment al pastador, i aquest donava pa a la comunitat. Per Pasqua de Resurrecció, les monges consumien flaons, en masculí (pastissos de formatges i ous cuits al forn). Segons les contrades, hi entraven altres ingredients dolços. La denominació *flaona* apel·la a un producte fornejat que ja apareix esmentat el 1279 en la carta de població de Palamós, també al *Llibre Verd de Girona* (1284), en la festivitat del Corpus gironí (1456). Avui dia, el consum i la venda d'aquests productes han quedat reduïts principalment a les viles de Figueres i de Torroella de Montgrí. Al gener se'n menjaven a Sant Pau de la Calçada (Figueres). També són postres tradicionals d'Eivissa i de Formentera. Hom deia «Ni fornada de flaons, ni hort de melicotons», perquè la pasterada de flaons era poc profitosa. Llavors es considerava que els melicotons eren una fruita perillosa i poc duradora.

La llibreta moderna

Res sabem fins ara de la recepció, de la història externa i interna del receptari modern de pastisseria i rebosteria d'aquesta comunitat benedictina, copiat pels volts de 1950, segons indicacions de l'arxivera Irene Brugués, que fou responsable de l'arxiu de la congregació benedictina. Des de feia quaranta-cinc anys, aquesta llibreta manuscrita es trobava amb la documentació de majordomia del monestir. Provenia de fora? Fou transcrita per alguna monja de la casa que tenia coneixements sobre la matèria, afeccionada a aquests menesters? Ara tampoc hi ha testimonis personals que ens puguin ajudar a dilucidar el tema. Em plau agrair a Maria Assumpció Pifarré Clapés, priora administradora del monestir, que fa uns anys em va donar permís per treure una fotocòpia de l'exemplar.

Escrita gairebé tota en castellà, la llibreta, que duu el títol intern de *Compotas. Conservas. Confituras y Mermeladas*, aplega un repertori variat d'aquests tipus de preparats, que indiquen què es podia consumir a Girona i rodalia abans de la Guerra Civil. En una altra cal·ligrafia, hi ha transcrits dues receptes escrites en català: «Pa de pessic» i «Braç de gitano». L'etimologia d'aquesta darrera peça, de pasta de forma llarguera i gruix semblant al d'un braç de persona, té un origen incert. Ara és un tema políticament incorrecte. Era pel seu color cobert amb crema cremada, fosca, pel sucre glacejat, per la melmelada o per la xocolata, que recordava la morenor del braç d'aquesta ètnia? Hi ha qui afirma que als calderers, estanyadors gitans que freqüentaven els obradors de pastisseries i confiteries, a més de pagar-los per la tasca d'arranjar els atuells, se'ls obsequiava amb retalls de postres sobrats farcits de massa genovesa, que embolicaven en forma de cilindre sota el braç a fi de transportar-los precàriament.

Heus aquí les referències puntuals d'alguns d'aquests preparats: compotes de cirera, de poma, de taronja, de préssec, de codony, conserves de poma, pera (varietats de carn forta i dura), cireres confitades; gelees de poma, codony, taronja, raïm moscatell, peres confitades, cireres o guindes en aiguardent Kirsch o Marrasquino, aixarops de maduixa, de menta, de plàtan, de pruna clàudia, peres con-

fitades, cabell d'àngel (amb canyella, àcid cítric i la pell d'una llimona), etc.

A la vista del contingut del recull, hi ha la possibilitat que el transcriptor o transscriptora del receptari copiés o modifiqués de molts llibres i revistes llavors en circulació aquestes receptes d'ús familiar, en les quals s'utilitzaven com a matèria primera els excedents d'horts, de camps de cases particulars i de terrenys que eren propietat dels convents. Els llibres de rebosteria editats són legió. Es fa difícil atribuir-ne la paternitat de les fonts, el contingut literari i les possibles afusellades dels textos.

Heus aquí unes mostres del seu contingut:

«Compota de cerezas. Se quitan los rabos, los huesos de las cerezas. Se ponen en una cacerola, agregando por cada kilogramo 200 gramos de azúcar y ¼ litro de agua y se deja cocer por espacio de veinte minutos. Cómase frío.»

«Compota de fruta. Se monda una manzana, se corta en cuatro trozos, se le quita el corazón, se echa en un cazo pequeño con dos decilitros de agua y dos cucharadas de azúcar y se cuece a fuego lento por espacio de media hora, y cinco minutos antes de terminar la cocción, se pone un plátano cortado a rodajas y cuando queda frío se añade seis bonitos fresones o unas fresas.»

«Confitura de lechuga. Las lechugas tienen que ser espigadas, se sacan las hojas y se pelan del tronco, se cortan a trozos y se cuecen con agua hasta que estén blandas; luego se escurren. Póngase al fuego una cacerola con un litro de agua y un kilo de azúcar. Cuando hierva se echan los trozos de lechuga y se aparta del fuego dejándolo descansar durante 24 horas; pasado este tiempo se vuelve a la lumbre agregando 300 gramos de azúcar. Se le hace arrancar el hervor, y se pone a enfriar dejándolo reposar 4 horas. Al tercer día se repite la misma operación que el segundo y el cuarto, quinto, sexto y séptimo se hace apenas hervir y se aparta del fuego, obteniendo de este modo un jarabe espeso. Puede conservarse en frasco de cristal, escurrida y seca.»

«Jalea de moscatel. Desgárense los racimos de moscatel, procurando que la uva esté bien madura; se exprime o machaca hasta extraer todo su jugo, se echa este en una cacerola agregando por cada litro de zumo un kilogramo de azúcar; se cuece lentamente expri-

miéndole de vez en cuando hasta conseguir una jalea que se probará para saber si está en su punto, haciendo ya la indicada experiencia, al igual que con la jalea de manzanas.» Es tractava de posar-ne unes gotes en un plat. La barreja, en refredar-se, havia de quedar ben quallada.

«Jarabe de plátanos. Mondados una docena de plátanos bien maduros se cortan a trocitos, se ponen en una cacerola, se agrega un kilogramo de azúcar y se deja en esta situación durante dos horas; luego se añade un litro de agua, se arrima al fuego y cuando haya hervido diez minutos se pasa por un colador fino y una vez frío se embotella.»

Hi ha detalls en la confecció d'algunes receptes que m'han cridat l'atenció. Qui fa, avui dia, confitura d'enciam? Ja durant el barroc es confitaven tota mena de vegetals. L'elaboració d'albercocs confitats era molt artesanal, ja que el procés durava

uns deu dies. Primer s'havien de posar els fruits dues o tres hores en un forn de sofre per a la cocció. Aquest mineral s'utilitzava per a aquests menesters. Ara són forns més moderns, de convecció. Per tal d'endurir la pell de l'albercoc, per cada quilogram de fruita s'hi havien d'afegir 30 grams de calç viva, dissolta unes dotze hores. Una segona recepta ens indica com conservar els albercocs en sec. Per

fer un aixarop de pruna clàudia, de primer els fruits s'aixafen i es passen per un sedasset. De dotze pinyols se'n treuen els ametllons, que es piquen en un morter i es couen amb poca aigua fins a reduir el líquid a dues cullerades, que s'afegeixen a la polpa. Per cada quilogram de pruna, s'hi posen 12 grams de goma aràbiga, com si fos per salpebrar un menjar. Després es bull la polpa i s'hi afegeix la pela de la fruita. La mescla s'incorpora a uns motlles untats amb oli d'ametlles dolces durant vint-i-quatre hores.

A la gelea de codony s'hi agregaven unes gotes de carmí vegetal com a colorant. L'àcid carmínic s'usava en gelats, iogurts, geleses, caramels, vermuts. A la gelea de taronja s'hi afegien 25 grams de Flor de Maíz Permanyer, un colorant llavors també present en gelats, productes lactis, etc. Aquest producte es regalava als compradors de la revista de cuina *Menaje*, als

anys trenta del segle passat.

I, finalment, la recepta del pa de pessic: «Per cada ou, una cullerada de farina i una unça de sucre. Es treballen les iemes [sic] amb el sucre fins a obtenir una crema ben fina. S'hi adjunta la farina, una mica de roial [sic] i ratlladura de llimona. Una vegada ben cuit, s'hi adjuntaran les clares muntades a punt de neu. Es posa al motllo untat de mantega o llard i un polsim de farina.»

Els llibres de rebosteria editats són legió. Es fa difícil atribuir-ne la paternitat de les fonts, el contingut literari i les possibles afusellades dels textos.



>> Anunci de Flor de Maíz Permanyer, una farina que s'afegia a algunes receptes de pastisseria. (Foto: ARXIU PEP VILA)