

L'art de fer confitures i dolços a can Roger de Palafrugell (i II)

Text > PEP VILA, filòleg i historiador de la cultura

Aquesta és la continuació de l'article publicat en el número anterior, en el qual valorem el contingut d'un manual de confiteria, de la segona meitat del segle XVII, de can Roger de Palafrugell. El món dels dolços ha anat evolucionat amb el pas del temps i reflecteix les necessitats, els gustos i les possibilitats dels mercats de cada època. La història cultural de l'alimentació, del gust, és encara un projecte a mig fer, en el qual intervenen diversos factors.

Caldrà degustar les receptes d'aquest fons

Aquesta segona part té com a objecte que el possible lector o lectora conegui de primera mà algunes de les elaboracions que conté aquest manual professional.

L'aprenentatge de confiter no era fàcil. De primer, s'havia d'aprendre a clarificar el sucre. El manuscrit conté 128 receptes de rebosteria i 147 d'adrogueria. Els plaers dolços eren diversos: pastes, vins, torrons, bescuits, vegetals i fruites confitades, neules...

A Palafrugell i rodalia se'n feien moltes elaboracions. Fent una hipèrbol·la, podríem dir que els palafrugellencs s'alimentaven de pastisseria.

Aquest és un manual de transició, entre el final del Renaixement i el barroc, en el qual encara trobem molts vegetals i fruits edulcorats, confitats amb mel (quinze receptes). Algunes de les elaboracions que es feien amb mel contenien codonyat, nous, peres, albergínies, llavor de mostalla, peres de muntanya, ametllons, naronges, llimones, escorça de meló, etc. No som

potser prou conscients del que va significar el sucre socialment i gastronòmicament. Aquest producte es va anar abaratint amb els anys i la seva dolçor captivava (i encara ho fa) com si fos una droga de disseny. La canya de sucre provenia principalment d'Andalusia i del País Valencià (Gandia). Això no vol dir que la mel es deixés d'utilitzar.

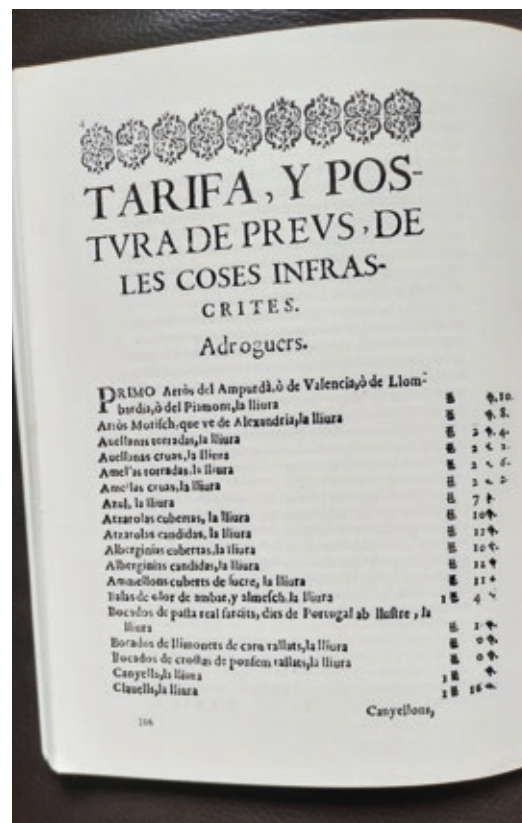
Caldria veure també si algunes d'aquestes fórmules empordaneses estan consignades en altres manuals coetanis catalans o castellans. De fet, disposem de tres o quatre famílies de manuscrits, amb textos encara per avaluar. A voltes també trobem adaptacions provinents de la rebosteria castellana o francesa. La transmissió de sabers es nodria de la pràctica professional i de la cultura oral. A més, en aquesta època hi havia disputes gremials entre apotecaris (elaboradors de fruites medicinals), adroguers, candellers, confiters i pastissers pel control i l'elaboració d'aquests productes, que tenien una gran acceptació entre les classes benestants. Els adroguers no podien vendre conserves medicinals. Els forners, per la seva banda, obraven bescuits d'ous o melindros, al marge dels altres gremis.

El manual també és ric en informacions suplementàries: els estris, l'ús de determinats tipus de forns quan no s'utilitzava el sol per assecar les pastes o l'ús d'elements vegetals autòctons. Per saber si una fruita era ben entenedrida a la caldera, calia punxar-la amb una agulla. Aquests documents són fonts bàsiques per estudiar la vida quotidiana, el comerç o l'economia, ja

que permeten radiografiar una determinada societat en un lloc concret.

Tots som llaminers

Entrem a can Roger. A les adrogueries, llavors hi havia uns taulells de fusta massissa, i unes lleixes fins al sostre amb calaixets, armaris i pots, i sacs a terra. Qualsevol inventari d'una adrogueria ens podria servir.



>> Tarifa de preus de l'Arxiu Municipal de Girona, any 1655. Hi figuren algunes de les especialitats que treballaven i venien els adroguers. (Foto: ARXIU PEP VILA)



>> La Pastissera, gravat al·legòric de Nicolàs de Larmessin (1695).
(Foto: ARXIU PEP VILA)

Passem revista a algunes de les seves preparacions confiteres:

Besquit: pasta que es feia de farina, ous i sucre, cuïta al forn. També hi havia un pa cuit dues vegades perquè s'assequés i durés molt de temps que servia per proveir barques, armades i vaixells de pas.

Bestió: eren unes figures de sucre per a la mainada, generalment d'animallets. Si havien de tenir braços i cames (gosos, lleons, etc.), s'hi introduïa un jonc petit, com una fèrula, que reforçava l'estructura de la figura de sucre.

Bocadillo: es tracta d'un castellanisme per anomenar una menja dolça amb farciment, cuïta al forn, que cabia dins la boca. N'hi havia d'ametlla, de confitura de llimona o de melmelada.

Canyelló: pastisset llarguerut farcit de canyella o de poncem.

Cansalada: pasta recoberta amb sucre de llustre.

Caramel: segons el DCVB, la forma *caramel* no és popular, sinó una adaptació literària moderna per eliminació de la *o* final del mot castellà. És una paraula d'origen portuguès. Es degustaven «caramels fins».

Confit: fruita seca o llavor coberta de sucre endurit. Recordem els d'Arenys que es donaven en els bateigs o les festes infantils.

Confitura: de fruites, de flors o també d'hortalisses.

Conserva: de codonyat, de pomes, de préssecs o de safanòries (pastanagues).

Dragea: confit menut, fet generalment d'anís o d'ametlles, amb llavor de meló torrat i un embolcall de sucre que se servia al final dels àpats com a digestiu.

Gelea: d'agràs, pomes, codony o guindes.

Massapans farcits, neules de sucre, rosquilles i torrons de barra, d'avellana i de quaresma.

Vegetals confitats: de flor de taronger, de flor de romaní amb suc, de borraja amb suc o de carbassa sencera. Es trituraven pètals de roses, i un cop bullits se'n feia una pasta amb sucre fos.

Vins: hi havia la *clarea*, un vi aromàtic blanc macerat amb mel i espècies i el *vi brocàs* o *procàs*, un vi semblant al moscatell, a més del cordial fet amb

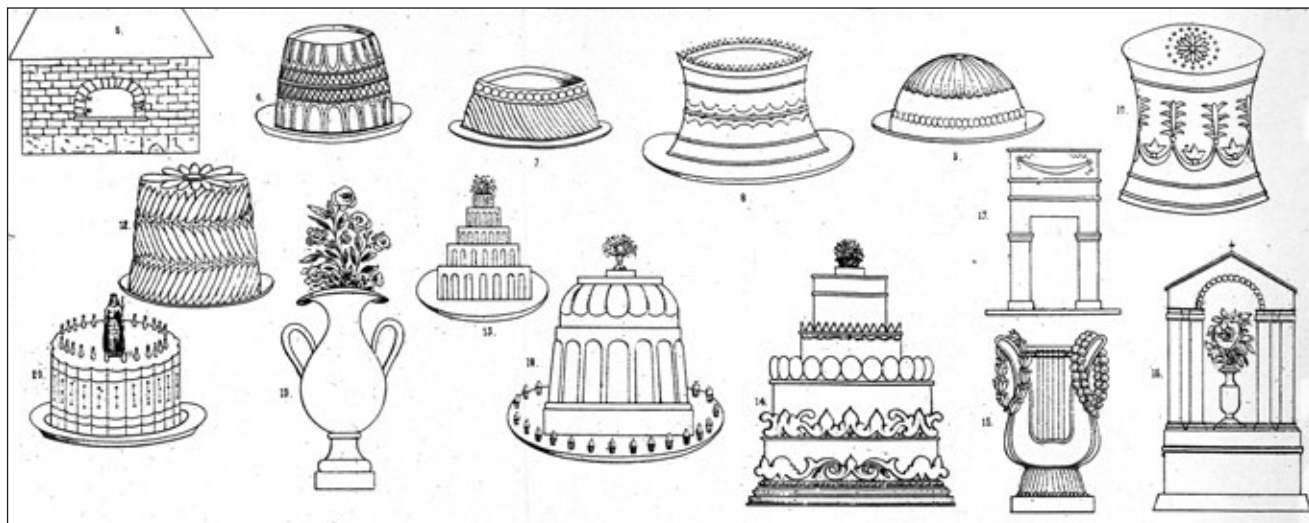


>> Coberta de l'edició moderna (2014) del llibre de Miguel de Baeza Los cuatro libros del arte de la confitería, de 1592.
(Foto: ARXIU PEP VILA)

vi, sucre, canyella i altres espècies. També es preparava aiguardent adobat.

Recepta transcrita per fer nous amb sucre

Pendre les nous antes del dia de Sant Joan. Punxar-les y fer-los quatre forats y posar-les amb aigua clara fins a nou dies i mudar-hi l'aigua cada dia i posar-les a entendre i en ser tendres posar-les amb aigua fresca y per dotzena de nous una lliura de sucre clarificat y dar-los los bulls com a les de mel.



>> Motlles de pastisseria d'El confitero moderno (Barcelona, 1851). (Foto: ARXIU PEP VILA)