



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

La confitura a la Catalunya moderna: pràctiques i significats entorn dels dolços (segles XVI-XVIII)

Marta Manzanares Mileo

ADVERTIMENT. La consulta d'aquesta tesi queda condicionada a l'acceptació de les següents condicions d'ús: La difusió d'aquesta tesi per mitjà del servei TDX (www.tdx.cat) i a través del Dipòsit Digital de la UB (diposit.ub.edu) ha estat autoritzada pels titulars dels drets de propietat intel·lectual únicament per a usos privats emmarcats en activitats d'investigació i docència. No s'autoritza la seva reproducció amb finalitats de lucre ni la seva difusió i posada a disposició des d'un lloc aliè al servei TDX ni al Dipòsit Digital de la UB. No s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX o al Dipòsit Digital de la UB (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant al resum de presentació de la tesi com als seus continguts. En la utilització o cita de parts de la tesi és obligat indicar el nom de la persona autora.

ADVERTENCIA. La consulta de esta tesis queda condicionada a la aceptación de las siguientes condiciones de uso: La difusión de esta tesis por medio del servicio TDR (www.tdx.cat) y a través del Repositorio Digital de la UB (diposit.ub.edu) ha sido autorizada por los titulares de los derechos de propiedad intelectual únicamente para usos privados enmarcados en actividades de investigación y docencia. No se autoriza su reproducción con finalidades de lucro ni su difusión y puesta a disposición desde un sitio ajeno al servicio TDR o al Repositorio Digital de la UB. No se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR o al Repositorio Digital de la UB (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al resumen de presentación de la tesis como a sus contenidos. En la utilización o cita de partes de la tesis es obligado indicar el nombre de la persona autora.

WARNING. On having consulted this thesis you're accepting the following use conditions: Spreading this thesis by the TDX (www.tdx.cat) service and by the UB Digital Repository (diposit.ub.edu) has been authorized by the titular of the intellectual property rights only for private uses placed in investigation and teaching activities. Reproduction with lucrative aims is not authorized nor its spreading and availability from a site foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository. Introducing its content in a window or frame foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository is not authorized (framing). Those rights affect to the presentation summary of the thesis as well as to its contents. In the using or citation of parts of the thesis it's obliged to indicate the name of the author.

UNIVERSITAT DE BARCELONA
Facultat de Geografia i Història
Departament d'Història Moderna
Programa de doctorat *Societat i cultura*



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

La confitura a la Catalunya moderna: pràctiques i
significats entorn dels dolços (segles XVI-XVIII)

Tesi presentada per optar al títol de Doctor en Història
2018

Doctoranda: Marta Manzanares Mileo

Directora: María de los Ángeles Pérez Samper

«Food is not merely a vital need, it is the basis of being »
Vandana Shiva, 2010.

La present tesi té com a objectiu plantejar una primera aproximació a la producció i el consum de dolços a la Catalunya d'època moderna, fent èmfasi en la singularitat dels seus significats, valors i usos en els sistemes alimentaris moderns. Així mateix, es vol avaluar fins a quin punt factors socials i culturals determinaren les formes de producció i consum dels dolços moderns. Aquest plantejament aporta alhora noves dades sobre el Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona, caracteritzat pel caràcter dual de la professió d'adroguer i confiter. Aquesta tesi es divideix en dues parts. La primera part examina els aspectes de producció i distribució de confitures, posant especial atenció al gremi de confiters. En aquesta part s'analitza en què consistia l'art de confiteria, una activitat altament qualificada en la qual era fonamental el domini d'uns sabers especialitzats així com d'unes tècniques específiques. Així mateix, un anàlisi dels receptaris manuscrits confiters posa en relleu el rol cabdal d'aquests textos en els processos d'aprenentatge i execució de l'art confiter. D'altra banda, el present estudi se centra en la conflictivitat gremial al voltant de l'elaboració i la venda de dolços en el mercat barceloní. La reconstrucció dels litigis intergremials permet observar un mercat dinàmic i complex en el qual els confiters es disputaven el control del mercat del dolç enfront de flequers, xocolaters, revenedors i apotecaris. La segona part de la tesi examina la multiplicitat i la simultaneïtat dels usos i funcions dels dolços tenint en compte que aquests eren vistos com medicines i l·laminadures al mateix temps. D'una banda, profunditza sobre com els dolços van ser considerats aliments de prestigi, superflus i extraordinaris i, de l'altra, s'analitza com el seu consum es va limitar a determinades pràctiques socials i culturals. La darrera part està dedicada a l'estudi de les col·lacions i els refrescs, unes reunions socials celebrades al voltant del consum de dolços, que esdevingueren una de les principals formes de sociabilitat a la Barcelona moderna.

This thesis aims to approach the production and consumption of sweetmeats in early modern Catalonia, focusing on the singularity of its meanings, values and uses in early modern food systems. Similarly, it aims to assess to what extent social and cultural factors determined ways of production and consumption of sweets. By examining the agents of their production, this study provides an insight into the guild of confectioners and druggists of Barcelona, featured by its dual character. This thesis is divided into two different parts. The first part explores manufacture and distribution of confectionery, focusing on the guild of confectioners in Barcelona. This approach illustrates what confectionery trade entailed, being a high-skilled activity for which specialized knowledge and a comprehensive command of specific techniques were fundamental. Likewise, an analysis of manuscript confectionery cookbooks revealed the significant role of these texts in the acquisition of knowledge and execution of the art. In addition to this, this study focuses on conflicts over making and selling sweets in the marketplace of Barcelona. A reconstruction of disputes between guilds led to establish a dynamic and complex marketplace in which confectioners strove to monopolize the sweets market against bakers, chocolate makers, grocers and pharmacists. The second part of this thesis examines the multiplicity and simultaneity of uses and functions of sweets, which were regarded both as medicines and sweet treats. Furthermore, this second part addresses how sweetmeats were considered as luxurious, non-essential and extraordinary food and how its consumption was limited to particular social and cultural practices. The last chapter analyses how collations and *refrescs* -social gatherings centered around sweets consumption- became an integral part of patterns of sociability in early modern Barcelona.

Índex

Agraïments	11
Abreviatures.....	12
Prefaci.....	13
Introducció.....	15
Metodologia i fonts documentals.....	20
Estat de la qüestió.....	29
PART I: CONFITERIA.....	41
Capítol 1. Definint l'art de fer confitures.....	43
1.0. Introducció.....	43
1.1. “ <i>Acuérdate confitero, que eres polvo y no pasta</i> ”	47
1.2. Un ingredient decisiu: el sucre.....	57
1.2.1. Sucre o sucres?	65
1.3. De moltes maneres de confitar	73
1.3.1. Vers una codificació de l'art confiter?	86
Capítol 2. Com ser un <i>perfet</i> confiter?	91
2.0. Introducció	91
2.1. Un aprenentatge pràctic i sensorial	96
2.2. El rol de l'escrit: el receptari confiter	107
2.3. La transmissió dels sabers confiters	117
2.3.1. La difusió dels receptaris catalans	126
2.3.2. Influències textuais	130
2.4. L'examen de mestria	142
2.4.1. L'examen teòric	145
2.4.2. L'examen pràctic	149
Capítol 3. El mercat del dolç barceloní	157
3.0. Introducció	157
3.1. El control del mercat del dolç a Barcelona	161
3.1.1. “ <i>ab lo modo y perfectió ques requer</i> ”	168
3.1.2. Elaborar confitures al marge de la institució: una realitat complexa	178
3.2. La diversificació de la competència	185
3.2.1. La recepta única: un canvi d'estratègia	191
3.2.2. Els mostatxonis d'Honorat Juncà	193
3.3. Cap a la liberalització del dolç	199
3.3.1. Confiters estrangers	206

3.3.2. El tombant de segle: la fi del monopoli	209
Part II: LLEPOLIA	215
Capítol 4. Entre la medicina i la llepolia: La confitura en els règims alimentaris	217
4.0. Introducció	217
4.1. Dolços i dietètica moderna	220
4.1.1. La divulgació escrita de dolços remeis	229
4.2. Confitures medicinals o conserves de llépols?	235
4.2.1. Debats sobre les qualitats de la confitura	242
4.3. La confitura a taula: una posició singular	251
Capítol 5. La confitura en la sociabilitat moderna	263
5.0. Introducció	263
5.1. Col·lacions i refrescs: dolç i distinció social	268
5.1.1. Un àpat dolç i lleuger	274
5.1.2. Els refrescs en la sociabilitat de les elits barcelonines	280
5.2. Regals de confitura: un luxe exquisit	286
5.2.1. Donar confitura a les institucions de govern	290
5.2.2. Els refrescs en els exàmens confiters	301
5.3. Dolços i calendari festiu	311
Capítol 6. Refrescs i <i>agasajos</i>: el triomf definitiu del dolç.....	331
6.0. Introducció	331
6.1. Xocolata amb melindros	336
6.2. Sociabilitat mundana entorn del dolç	355
6.2.1. Espais domèstics	359
6.2.2. Espais públics	364
6.3. Lluites pel control d'una nova l·laminadura: la xocolata ...	368
6.3.1 Cacao, sucre i canyella: debats sobre el concepte de droga	386
Conclusions finals	399
Fonts i bibliografia	411
1. Fonts manuscrites	411
2. Fonts editades	413
3. Bibliografia final	418

Conclusions (English version)	437
Apèndix documental	447
Relació de documents	449
I. Ordinacions d'adroguers i confiters	452
II. Selecció de documents varis	485
III. Rúbriques dels receptaris confiters manuscrits	538

Agraïments

En el llarg procés que comporta la realització d'una tesi doctoral, lliçons i idees de moltes i diverses persones han contribuït a millorar la present tesi i, més important encara, al meu creixement personal i com a investigadora.

En primer lloc, vull agrair a la meva directora de tesi, María Ángeles Pérez Samper, per haver-me animat a iniciar aquesta recerca i per la confiança que ha dipositat en mi durant tots aquests anys. En segon lloc, vull agrair a la Dra. Melissa Calaresu per la seva amabilitat en acollir-me a la Universitat de Cambridge durant la meva estada de recerca i pels seus bons consells i suggeriments.

D'altra banda, vull fer una menció especial als professors d'història i antropologia del màster europeu en Història i cultura de l'alimentació, tant els catalans com els de fora, els quals em contagiaren la seva passió per l'alimentació durant els anys de realització del màster i que, sense les seves aportacions i entusiasme, no m'hauria iniciat mai en el món de la recerca.

No vull oblidar a tots els amics i companys doctorands que m'han acompanyat en aquest recorregut, en especial al Jordi i a la Laia, amb els quals he après i compartit dubtes i reflexions. Així mateix, vull agrair a la Júlia per les seves revisions de les versions en anglès i, sobretot, per la seva amistat i suport.

Finalment, el meu agraïment més càlid a la meva família i als meus amics pel seu suport incondicional que m'ha ajudat a seguir endavant i a creure en aquest projecte, especialment en els moments més difícils. A tots ells, gràcies.

Abreviatures

ABEV, Arxiu i Biblioteca Episcopal de Vic

ACA, Arxiu de la Corona d'Aragó

ACAE, Arxiu comarcal de l'Alt Empordà

AGDG, Arxiu General de la Diputació de Girona

AHCB, Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona

BC, Biblioteca de Catalunya

BESB, Biblioteca Episcopal del Seminari de Barcelona

BSCG, Biblioteca del Seminari Conciliar de Girona

BNE, Biblioteca Nacional de España

BUB, Biblioteca de la Universitat de Barcelona

DG, Dietaris de la Generalitat de Catalunya

DIEC, Diccionari de la llengua catalana de l'Institut d'Estudis Catalans

DCVB, Diccionari català-valencià-balear

Prefaci

L'any 1990 el sociòleg Claude Fischler posà en relleu l'ambivalència de significats atribuïts al sucre i als dolços en la societat occidental contemporània. El sucre es considera una font de plaer alimentari però alhora genera un sentiment de culpabilitat i de perill causats pels efectes nocius del sucre per la salut i pel manteniment d'una figura d'acord amb els ideals de bellesa contemporanis¹. En l'època de la “diabolització del sucre”, tal com la definí Claude Fischler, el consum de dolços ha quedat legitimat socialment només en contextos socials i festius.

La legitimació social dels dolços es manifesta en casos concrets com els pastissos d'aniversari, els pastissos de noces, els anissos dels bateigs o les caixes de bombons amb què s'obsequien convalescents i parteres. Així mateix, a la societat catalana existeix un consum ritualitzat de dolços pautat a través del calendari festiu anual. Es tracten de dies festius caracteritzats pel consum d'una determinada especialitat pastissera, la qual resulta indispensable en la seva celebració. L'estacionalitat dels dolços festius és tan clara que el seu consum fora d'aquestes diades resulta del tot desconcertant. Així, en determinats dies del calendari, una riuada de gent acudeix solemnement a les pastisseries catalanes per adquirir els dolços commemoratius i celebrar les festes “com mana la tradició”. Com a historiadora, aquesta pràctica em va suscitar moltes preguntes i em va plantejar el repte d'esbrinar fins a on es podien rastrejar aquestes dolces tradicions. Aquest va ser el punt d'inici i objecte d'estudi principal del treball final del màster d'història i cultura de l'alimentació. El treball final estava dedicat a l'evolució històrica dels dolços festius més representatius del calendari pastisser català i en la qual es va poder constatar que algunes tradicions pastisseres, ben arrelades al nostre país, es poden rastrejar fins a l'edat mitjana.

No obstant això, el resultat d'aquella recerca va ser, si més no, agrejolç. El procés de recopilació de documentació posà en evidència el gran buit historiogràfic sobre el passat històric dels dolços, que contrastava amb una ingent quantitat d'obres divulgatives sobre dolços aparentment històrics, basades en llegendes i històries del folklore català. Un cop finalitzat el treball final de màster, les inquietuds generades al voltant d'aquesta

¹ Claude FISCHLER, *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris, Odile Jacob, 2001, p. 251

història foren prou llamineres com per voler dedicar-li una tesi doctoral de forma monogràfica. Animada per la professora María Ángeles Pérez Samper, amb la qual comparteixo la fascinació per la història de l'alimentació, vaig decidir endinsar-me en el llaminer univers de la confiteria moderna.

Introducció

Le sucre est l'aliment totem de la civilisation des Lumières, dont il manifeste les deux faces: l'une, sombre et couteuse, qui rélie sa production et son commerce à l'esclavage et ses horreurs; l'autre, claire et joyeuse, qui le joint à la connaissance et à la civilisation des moeurs, voire au plaisir.

Daniel Roche, *Histoire des choses banales*, p.263.

El març de 1672 el Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona s'assabentà que el flequer Josep Cortés fabricava i venia melindros a la seva botiga de la plaça de Jonqueres². Els confiters, qui gaudien de la facultat privativa sobre la venda de "speties, sucre e confitures", no dubtaren en aplicar el seu dret de penyorar tots aquells qui fabricaven dolços sense ser col·legiats³. Els cònsols confiters, acompanyats del batlle, es dirigiren a casa de Josep Cortés i enxamparen un oficial i un aprenent batent pasta de melindros en dos gibrells a terra. Llavors els cònsols requisaren alguns objectes i utensilis en valor de 10 lliures com a penyora per contrafer les ordinacions dels confiters⁴.

Contrariat pel penyorament imposat pels cònsols adroguers, el flequer Josep Cortés presentà una súplica al Regent de la Cancelleria demanant la restitució de la penyora, el qual va suspendre l'execució del penyorament. El Col·legi acceptà restituir la penyora a Josep Cortés amb la condició que aquest no tornés a fabricar melindros. No obstant això, l'any següent tornaren a trobar el flequer venent melindros i se'l tornà a multar, ja que havia contrafet l'ordre del Regent. Els cònsols adroguers van portar els melindros requisats a l'hospital general de Santa Creu i les penyores a la guarda reial, tal com s'acostumava a fer. Però finalment se li tornà a restituir la penyora⁵.

² ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 7, fol. 135v.

³ AHCB, Registre d'ordinacions, 1B.IV-18, fol. 136r.

⁴ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.7, fols.135v-136r.

⁵ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 922.

El 11 agost de 1673, Josep Cortés, aquest cop amb el suport del síndic de la confraria de forners i flequers, presentà un altre recurs a la Reial Audiència en la qual suplicava que se'ls mantingués el dret de fabricar i vendre pastes compostes amb sucre sense ser molestats pels cònsols adroguers. Els flequers exposaren que els confiters s'equivocaven en afirmar que els melindros eren confitura i que, per tant, eren productes compresos en els seus privilegis⁶. Aquest va ser el punt de partida d'una llarga sèrie de litigis entre confiters i flequers sobre la venda de melindros en els quals es va discutir sobre què era confitura i el què no ho era.

Els conflictes entre corporacions molt afins caracteritzaren el sistema gremial barceloní modern. Els gremis eren corporacions sòcio-professionals que reglamentaven tant els aspectes laborals com tècnics de la professió, establerts en privilegis o drets exclusius de la fàbrica i venda d'articles determinats. La jurisdicció de cada corporació gremial restava estrictament definida i protegida a través de les ordinacions les quals eren aprovades per les autoritats municipals i, en certs casos, ratificades amb privilegis reials. Alhora les disposicions establien penes pecuniàries per castigar els contraventors dels privilegis gremials.

El sistema gremial de la Barcelona moderna es caracteritzà per un alt grau d'especialització laboral i per una estricta jerarquia interna que distingia els oficis intel·lectuals (col·legis) dels oficis mecànics o manuals⁷. Igualment, no es tractava d'un sistema homogeni ja que cada corporació tenia les seves particularitats i diferents graus de flexibilitat o obertura en qüestions com l'ingrés a nous membres o la innovació tècnica.

En aquest context, destaca la singularitat del Col·legi d'adroguers i confiters creat el 1562 amb privilegi reial concedit per Felip II. Es tractava d'una professió de caràcter dual, ja que els adroguers confiters treballaven en dos àmbits professionals: l'elaboració de confitures i la venda al detall d'espècies, drogues medicinals o tints, procedents del comerç d'ultramar. Per tant, el Col·legi d'adroguers i confiters gaudia

⁶ *Ibid.*

⁷ En el present treball s'utilitzaran els termes "Col·legi" o "confraria" per denominar les diferents categories professionals de la jerarquia gremial. Respecte el terme "gremi", aquest no fou assimilat fins el segle XVIII. Per això, es restringirà el seu ús en aquest segle. Pere MOLAS, *Los gremios barceloneses del siglo XVIII*, Madrid, Confederación Española de Cajas de Ahorro, 1970, p.51.

dels drets exclusius sobre la comercialització de drogues, espècies i confitures i una de les seves funcions principals era vetllar pels interessos econòmics de la corporació, imposant penes a tots aquells qui contrafeien els seus privilegis.

El plantejament del plet entre el Col·legi d'adroguers i confiters i el flequer Josep Cortés suscita nombrosos interrogants sobre els dolços, un dels aliments de major singularitat dins l'alimentació als quals se li atribuïen múltiples significats. Històricament, els dolços han estat objecte de desig gràcies a l'atracció innata del dolç a l'ésser humà. Alhora, el seu alt valor econòmic i els seus usos sumptuaris en diferents contextos socials i culturals propiciaren l'augment de la seva atracció i el seu valor simbòlic.

Les característiques dels dolços venien en gran mesura condicionades pel seu ingredient principal, el sucre. La importància cabdal de la incorporació del sucre en les dietes alimentàries modernes i les conseqüències geopolítiques i econòmiques que aquesta introducció va generar, han atret l'atenció d'un gran nombre d'investigadors. No obstant això, l'estudi dels dolços no ha rebut l'atenció suficient dels investigadors, essent una de les principals formes de consum de sucre a l'època moderna. En general, l'estudi dels dolços ha estat estudiat com a element secundari en els estudis sobre l'alta gastronomia dels cercles aristocràtics en les quals els dolços destacaren per la seva magnificència i refinament. Per això, l'aproximació als dolços moderns que s'ha efectuat fins ara ha estat parcial i restringida als ambients cortesans.

El cas del plet dels melindros planteja un escenari completament oposat. Els melindros eren dolços compostos amb ingredients relativament assequibles i de fàcil execució que difícilment compartien el luxe i el refinament que acostuma a distingir els dolços moderns. Per tant, els melindros no coincidirien amb els trets distintius de la resta de dolços, sovint presentats com aliments de prestigi i de consum ostentós. La forma d'aproximar-nos als aliments, tant des de les fonts utilitzades com des de la disciplina que s'estudien, determinaran els resultats de la recerca de manera que, si es canvien els àmbits d'estudi i els contextos de la història dels dolços, emergiran nous significats⁸. En aquest sentit, l'estudi dels dolços en el mercat urbà, extern als ambients aristocràtics,

⁸ Melissa CALARESU, "Making and Eating Ice Cream in Naples: Rethinking Consumption and Sociability in the Eighteenth Century", *Past & Present*, 220, 1 (2013), p. 45

amplia i, fins i tot, modifica les idees preestablertes sobre la producció i el consum d'aquests aliments en època moderna.

Per tant, l'originalitat d'aquest treball rau precisament en el canvi d'escala en l'estudi dels dolços, focalitzat en el mercat local i al detall en una ciutat sense cort com Barcelona. D'una banda, convé subratllar que l'elaboració de productes alimentaris en àmbit gremial ha estat un objecte d'estudi poc explorat fins ara pels historiadors de l'alimentació. Tal com ha estat exposat per Ulinka Rublack, l'estudi dels objectes no es pot efectuar només a través de les seves pautes de consum sinó que cal explorar els processos de la seva manufactura i de transformació de les primeres matèries⁹. D'altra banda, la conflictivitat gremial sobre certs productes alimentaris planteja noves qüestions que no s'acostumen a identificar a través de l'estudi d'altres aspectes de la història dels dolços com la confiteria domèstica o artesana.

El present treball té com a objectiu principal aprofundir en l'estudi dels dolços en època moderna, estudiant tant els aspectes productius i comercials així com les funcions alimentàries i els usos socials i culturals vinculats al seu consum. En aquesta tesi es vol examinar la posició singular de la confitura en els sistemes alimentaris moderns i observar fins a quin punt la seva producció i el seu consum van estar condicionats per factors socials i culturals.

L'època moderna planteja un marc cronològic idoni per abordar aquestes qüestions ja que és el període de transició en què el sucre passà de ser un luxe exclusiu de l'aristocràcia medieval, a un article de primera necessitat per bona part de la població del segle XIX¹⁰. L'estudi dels dolços durant poc més de dos segles permet alhora identificar l'existència de dinàmiques, canvis i permanències entorn del seu consum i la seva producció. Pel que fa al marc territorial, s'ha centrat l'estudi a Barcelona, una ciutat amb una gran tradició confitera i on es va desenvolupar un potent Col·legi d'adroguers i confiters professionals. No obstant això, no s'ha estudiat Barcelona de forma aïllada i les referències a altres indrets del Principat són recurrents al llarg del present treball.

⁹ Ulinka RUBLACK, "Matter in the material Renaissance", *Past and Present*, 219 (2013), p.44

¹⁰ Sydney W. MINTZ, *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México, D.F, Siglo XXI, 1996, p. 25.

El treball s'ha dividit en dues parts ben diferenciades. La primera part consta de tres primers capítols dedicats als processos de producció i distribució dels dolços, focalitzats en els principals agents productius i comercials dels dolços. El primer capítol és un estudi preliminar sobre què representava l'art de la confiteria moderna i que s'ha plantejat a través de l'anàlisi de les seves especialitats i tècniques concretes. El segon capítol se centra en els receptaris confiters d'àmbit gremial i la seva funcionalitat tant en l'execució de l'ofici com durant el procés d'aprenentatge. El tercer capítol tracta sobre la comercialització dels dolços en el mercat local barceloní, posant especial atenció als conflictes sorgits pel seu control entre diferents corporacions.

La segona part està dedicada als capítols centrats en les formes de consum dels dolços. En aquesta part, es vol posar en relleu de quina manera els dolços eren adquirits i consumits per satisfer les necessitats alimentàries així com les necessitats socials o de representació simbòlica. En primer lloc, s'ha dedicat un capítol a l'estudi de l'estatus singular de les confitures en els règims alimentaris moderns, que es troba entre la medicina i la l·laminadura. En segon lloc, s'han analitzat els contextos socials vinculats al consum de dolços de més relleu, en concret, el desenvolupament dels refrescs o col·lacions, àpats consagrats íntegrament al dolç.

Així mateix, s'ha efectuat una breu aproximació a la dimensió simbòlica dels dolços a través de l'estudi de determinades pràctiques culturals com l'obsequi de confitures o la celebració de certes solemnitats entorn el consum de dolços commemoratius. Finalment, el darrer capítol examina com es consolida el fenomen dels refrescs entre les principals formes de sociabilitat de les elits amb la xocolata com el seu element principal. En darrer terme, l'auge dels refrescs i, en especial, de la xocolata, es vincularà amb les disputes en el mercat entre confiters i els incipients xocolaters pel control d'aquesta nova l·laminadura.

Metodologia i fonts documentals

El present treball s'emmarca dins la línia historiogràfica de la història cultural de l'alimentació i la metodologia aplicada correspon, en gran mesura, a la d'aquesta disciplina. La ubiqüitat del fenomen alimentari permet abordar el seu estudi a partir d'una immensa varietat de fonts documentals. Per això, la selecció de la metodologia i les fonts emprades s'ha efectuat d'acord amb la disponibilitat de les fonts relacionades amb la producció de dolços que, en el cas català, són excepcionalment riques.

La recuperació i l'anàlisi de fonts inèdites, moltes d'elles relacionades amb la corporació d'adroguers i confiters, i la seva confrontació amb fonts documentals de tipologia diversa, han permès aportar noves informacions tant per la història de l'alimentació com també per la història de les institucions gremials a la Catalunya moderna. En concret, convé ressaltar l'aportació historiogràfica a la història dels gremis alimentaris, encara poc estudiats en l'àmbit català modern.

En primer lloc, cal assenyalar que la reconstrucció, més o menys exhaustiva, dels plets judicials sobre la venda de dolços ha estat crucial ja que ha contribuït a l'estudi sobre les atribucions i els significats d'aquests. Les fonts judicials han estat poc explorades per la historiografia dels dolços malgrat el seu potencial historiogràfic tal com es pretén demostrar en el present treball¹¹. En segon lloc, l'anàlisi exhaustiu dels receptaris ha resultat cabdal en la present recerca. Tot i que la major part dels exemplars estudiats ja havien estat localitzats, no s'havien posat en comú fins ara. Alhora, la confrontació dels resultats obtinguts en l'anàlisi dels receptaris i la documentació gremial ha permès plantejar noves qüestions sobre l'ofici confiter a la Catalunya moderna.

D'altra banda, consum, demanda i producció són conceptes que van íntimament lligats i per això cal plantejar-los conjuntament en l'estudi dels sistemes alimentaris. Així mateix, els diferents valors i funcions atribuïts als dolços han condicionat el seu consum. En primer lloc, cal assenyalar que la dietètica i els hàbits alimentaris estaven

¹¹ Una excepció és l'estudi fet per Isabel Mendes Drumond Braga sobre els confiters portuguesos a través dels processos de l'Ofici de la Inquisició. Isabel Mendes Drumond BRAGA, "Confeiteiros na Época Moderna: Cultura Material, Produção e Conflituosidade" dins Carmen SOARES; Irene COUTINHO (coord.), *Ensaio sobre Património alimentar luso-brasileiro*, Coimbra, Universidade de Coimbra, 2014, pp. 165-192.

estretament vinculats a l'època moderna i per això ha resultat necessari abordar de forma superficial les nocions dietètiques i mèdiques del període per tal d'obtenir una visió àmplia sobre les raons i els diferents aspectes del seu consum. En segon lloc, el consum de dolços en contextos socials i culturals es tracta d'un objecte d'estudi molt ampli que es podria haver plantejat de diferents formes. Per tal d'evitar la mera compilació de dades puntuals, s'ha focalitzat l'estudi en l'àmbit institucional, essent un reflex de les pràctiques més generalitzades entre les classes benestants locals. Tot i així, aquest apartat ha requerit complementar els resultats obtinguts amb dades extretes de fonts diverses, en concret, de dietaris i documentació de caràcter personal i privat.

Entre l'ampli ventall de fonts documentals utilitzades en l'estudi de la història de l'alimentació, s'ha decidit limitar l'estudi en les tipologies documentals que es presenten a continuació.

1- Receptaris confiters manuscrits: Es tracten de receptaris manuscrits d'àmbit gremial confiter a Catalunya. La llista dels exemplars analitzats no té la voluntat de ser exhaustiva i de ben segur que existeixen molts altres manuscrits escampats per diferents arxius municipals i col·leccions privades arreu de Catalunya¹². La cronologia d'aquestes obres s'inicia a mitjans del segle XVII fet que no significa que no existeixin obres anteriors, sinó que pel seu caràcter pràctic no s'han conservat. El cas de Catalunya és excepcional tant per l'elevat número d'exemplars conservats com també per la seva cronologia ja que els exemplars localitzats fora del Principat daten del segle XIX¹³. Malgrat que alguns d'aquests receptaris han estat publicats recentment en edicions

¹² Altres exemples que no han pogut ser consultats: *Resumen breu de las drogas de Menor le Merí. Tractat de diferens confituras de sucre y diferens pastas*, provinent de l'adrogueria can Gener de Santa Coloma de Farners. Un altre exemplar és el *Llibra de comtas de Joan Batista Jalabert, que Déu guiarà mols anys los 23 de abril de lo any 1713*, citats a Pep VILA, "El tractat setcentista de rebosteria i pastisseria de Joan Batista Jalabert, aprenent d'adroguer de Blanes", *Blanda*, 9 (2006), pp. 84-91. Un receptari posterior propietat d'un jove adroguer de Cadaqués ha estat recentment editat a: Enric PRAT; Èrika SERNA; Pep VILA, *Tractat cadaquesenc de pastisseria i confiteria de final del XIX*, Cadaqués, Bar Boia, 2017.

¹³ A Navarra, es coneix un tractat de confitures d'ús professional confiter de finals del segle XVIII. Fernando SERRANO LARRÁYOZ, "Confitería y cocina conventual navarra en el siglo XVIII. Notas y precisiones sobre el "Recetario de Marcilla" y "el cocinero religioso" de Antonio Salsete", *Príncipe de Viana*, 243 (2008), pp.141-186. De principis del segle XIX, cal destacar el tractat de Joaquín Gacén (1786-1840) començat el 1804: Joaquín GACÉN, *Memoria para los confiteros y medios para confitar y saber hacer pastelillos y turrone de toda clase*. De l'any 1818 es troba un altre exemplar editat a: Ricardo CIÉRBIDE; Javier CORCÍN; Fernando SERRANO LARRÁYOZ (eds.), *Libro de confitura para el uso de Elías Gómez, Maestro Cerero y Confitero de la Ciudad de Olite. Año de 1818*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2006.

modernes, la consulta dels manuscrits originals ha resultat cabdal¹⁴. A continuació, es descriuen els trets generals de cadascun dels receptaris confiters consultats:

- **[Les coneixences de los drogues]:** Es tracta d'un manuscrit miscel·lani del segle XVII conservat a la Biblioteca Universitària de Barcelona que conté diferents tractats de drogues i confitures¹⁵. Els primers dos tractats corresponen a tractats de drogues diferents datats a principis del segle XVII i que contenen un extens llistat de drogues. El primer tractat de drogues s'anomena *Seguexen-se les conexenças de les drogues, continuades per A.B.C.D* mentre que el segon tractat té el títol *Avisos de moltas maneras de drogas axí de llavant com de Ponent y de midia mix jorn y tramuntana fet per mi Melcior de Palau* el qual conté una setantena de referències¹⁶. A continuació, el manuscrit conté una còpia íntegra de l'obra *Los quatro libros de la arte de la confitería* escrita pel confiter toledà Miguel de Baeza i publicada a Alcalá de Henares el 1592. Aquesta còpia manuscrita és un dels pocs exemplars que s'han conservat d'aquesta obra, tot i que devia ser una obra de gran difusió¹⁷.

- ***Aquí comensa a tractar qualsevol gènere y diversos modos de fer confitures:*** Aquest tractat forma part d'un manuscrit miscel·lani custodiat a l'Arxiu de la Diputació de Girona que conté diferents tractats: un tractat de drogues, un receptari de confitures i un altre tractat de dret escrit en llatí¹⁸. El manuscrit sembla que va ser escrit per l'adroguer Francesc Coromines, natural de Pineda i qui treballà a Girona entre els anys 1660 i 1663. El tractat d'adrogueria és molt extens i consta de 328 referències de drogues ordenades alfabèticament. Pel que

¹⁴ En els receptaris manuscrits editats, al llarg de la tesi es farà referència a la versió editada, a excepció dels casos en què s'indiqui expressament el manuscrit.

¹⁵ La gran similitud o bé l'absència de títols dels manuscrits estudiats, dificulta la seva referència al llarg de la tesi, per la qual cosa s'ha decidit utilitzar el número de manuscrit en les cites bibliogràfiques. En aquest cas, BUB, ms. 62.

¹⁶ BUB, ms. 62, fol. 1-12. Cal assenyalar la semblança del títol amb el de la rúbrica <A>*sí comensen las drogues y aniran consequetivament per son abesé. Per la <la> letra que anirà la droga la podran anar a sercar consequetivament* trobat a BUB, ms. 1107, fol.3r. El segon tractat de drogues es troba relligada entre els folis 13-13v i 21-51v.

¹⁷ BUB, ms. 62, fol. 53-126r. Només es coneixen dues còpies originals, una conservada a la Bibliothèque Nationale de France i una altra a la Biblioteca del El Escorial, recentment publicada a *Los cuatro libros del arte de la confiteria*, Antonio PAREJA (ed.), Toledo, 2014. Les cites bibliogràfiques fan referència a aquesta edició.

¹⁸ AGDG, ms. IV.12. Editat a: Francesc COROMINES, *Un Receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle XVII de Francesc Coromina*, Pep VILA; Enric PRAT; Joan PLANA; Joan BOADAS (eds.), Girona, Ajuntament de Girona, 1994.

fa al tractat de confitures, aquest compren 69 receptes i el seu títol complet és: *Aquí comensa a tractar qualsevol gènere y diversos modos de fer confitures; així líquidas com cobertas y emparladas y del modo que se an de comensar y acabar, y també del modo que té de clarificar lo sucre y posar-o a punt, conforme o veuran per avant.*

- ***Aquest llibra de drogues i confitures és de mi Rafael Coromines jove adroguer en l'any 1668:*** Tal com s'indica al títol, aquest manuscrit conservat a la Biblioteca Arxiu Episcopal de Vic va pertànyer a Rafael Coromines, un jove adroguer d'origen desconegut¹⁹. Malgrat que probablement estigués acompanyat d'un tractat de drogues, només s'ha conservat el tractat de confitures. Aquest consta de 79 receptes tot i que als últims folis s'han afegit dotze receptes de pastisseria posteriors, datades el 1766.

- **[Receptari d'adrogueria, confiteria, xarops i vins]:** Aquest manuscrit conservat a la Biblioteca del Seminari Conciliar de Girona està format per un grup heterogeni de receptes de dolços que semblen provenir d'origens diferents²⁰. A la part inferior de la contraportada, figura el colofó "Agustí Saltiró Jove adroguer en la davallada de la presó" amb la data de 1689. Aquest manuscrit no conté un tractat de drogues però a la primera pàgina hi ha copiades dues descripcions de l'ambre gris i l'almesc, dues drogues molt corrents en adrogueria i confiteria.

- **[Receptari de cuina i repertori de drogues]:** Es tracta d'un manuscrit conservat a la Biblioteca del Seminari Conciliar de Girona. Al primer foli del manuscrit hi ha una nota de possessió amb el nom de Francesc Gabriach, adroguer de Castelló d'Empúries, i apareixen les dates 1723-1728²¹. El manuscrit conté un tractat de confitures que consta de 109 receptes i un tractat d'adrogueria titulat *Assí comensa a tractar lo modo y manera de conèixer las drogas y breu resumen*, ordenat per ordre alfabètic.

¹⁹ ABEV, ms.243, en endavant. Aquest receptari ha estat transcrit i estudiat a, Isabel JUNCOSA GINESTÀ, *Les confitures i les menges dolces a la Catalunya del segle XVII: el cas de Vic*, treball de final de màster Estudis Històrics, inèdit, Barcelona, Universitat de Barcelona, 2014.

²⁰ BSCG, ms. 134, en endavant.

²¹ BSCG, ms. 149, en endavant.

- *És de diferents gèneros de confitures, tant de mel com de sucre, y trachtas de molts gèneros de drogues*²²: Aquest manuscrit, conservat a la Biblioteca de Catalunya, conté dos tractats ben diferenciats i escrits per la mateixa mà. D'una banda, es troba el tractat de confitures *De diferents gèneros de fer confitures*, amb 128 receptes, seguit d'un tractat de drogues que recull 147 entrades de drogues i espècies. Aquest tractat de drogues destaca per les recurrents referències a les fonts principals de l'obra *Materia Mèdica* de Dioscòrides i traduïda per Andrés Laguna i del *Tractado de las drogas y medicinas de las Indias orientales* de Cristóbal Acosta. A la portada de l'obra figuren dos noms corresponents a diferents posseïdors com el del jove adroguer Joan Batista Batlle i el de l'apotecari Francesc S.X. Roger.

-*Tratado de diferentes curiosidades de Josep Fina, natural de la Villa de la Vesbal, año de 1736*: Aquest llibret va pertànyer a l'adroguer Josep Fina i Brauget (1718-1783) establert a La Bisbal d'Empordà i procedent d'una família d'apotecaris de la mateixa ciutat²³. El manuscrit es troba custodiat a la Biblioteca del Palau de Peralada i existeix una còpia fotocopiada del dit manuscrit a l'Arxiu comarcal del Baix Empordà, que és la còpia que s'ha consultat per aquest treball²⁴. El receptari de Josep Fina es tracta d'una còpia manuscrita del tractat de Francesc Coromines del qual el compilador copià de forma més o menys sistemàtica ambdós tractats. Pel que fa al tractat de drogues, l'exemplar de Josep Fina és una versió una mica reduïda del tractat de Francesc Coromines. A continuació de la còpia dels tractats de Coromines, un altre copiadore posterior va afegir una sèrie de receptes de diferents dolços com melindros, pinyonada, bocados o pasta real datades a la segona meitat del segle XVIII.

-*Tractat de diferents confitures y drogues que han de tenir per ser bonas*: Es tracta d'un manuscrit anònim conservat a la Biblioteca de Catalunya amb una única referència a la data de 1737-38²⁵. El manuscrit és molt extens i està format

²² BC, ms. 2810, en endavant.

²³ Pep VILA, "El *Tratado de diferentes curiosidades*, un receptari bisbalenc d'adrogueria i confiteria", *Estudis sobre el Baix Empordà*, 16 (1997), p.97.

²⁴ Biblioteca del Palau de Peralada, R.51532. La còpia fotocopiada es troba a: ABE, R-034.

²⁵ BC, ms. 875, en endavant.

per un tractat de drogues titulat *Tractat de diferents drogues que han de tenir per ser bonas* el qual conté la relació de 274 drogues, basat en les obres de Pierre Pomet, *Histoire général des drogues* (1694) i, de Nicolas Lémeray *Traité universel des drogues simples* (1698). El tractat de confitures destaca per la seva extensió ja que conté més de 200 receptes.

-[Tratado de drogas para uso del Colegio de Drogueros de Barcelona]: Es tracta d'un tractat de drogues manuscrit conservat a la Biblioteca Episcopal del Seminari de Barcelona, sense títol ni data. El vincle amb el Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona es posa de manifest al pròleg²⁶. El tractat conté 295 entrades de drogues descrites i presenta nombroses similituds amb el tractat de drogues citat anteriorment.

-Tractat de qualsebols gèneros y diversos modos de fer confituras: Conservat a la Biblioteca Universitària de Barcelona, l'obra va ser començada el dia 12 de juny de 1761 per Pau Martí i Rovellat. El tractat de drogues coincideix amb els dos tractats anteriors, tot i que aquesta versió resumeix el contingut de les descripcions de les drogues. Respecte el tracta de confitures, aquest conté 116 receptes i destaca pel seu llarg títol: *Es aquí comensa de tratar de qualsevol gèneros y diversos modos de confituras englutidas, cubertas y candidas, emparladas, conservas y jaleas y de otras diversas pastas y compotes y també del modo que deu clarificar lo sucre per pasar-lo en son punt y estos son 5*²⁷.

-[Libro de las antigüedades]: El colofó contingut en aquest manuscrit correspon al jove adroguer Pelegrí Estiu. El manuscrit consta de diferents parts. En primer lloc, hi ha un tractat de confiteria que conté 86 receptes de dolços que presenta nombroses semblances amb el tractat de Pau Martí Rovellat, encara que l'estil de Pelegrí Estiu és més concís i abreujat²⁸. A continuació, hi ha un tractat d'adrogueria datat el 1801 on es descriuen 299 substàncies i unes breus notes

²⁶ BESB, ms.483, fol.11r.

²⁷ BUB, ms. 1395, en endavant.

²⁸ ACAE 110-109. t2-11, en endavant. El segon receptari vuitcentista es troba a ACAE 110-109. t2-12. El primer volum manuscrit s'ha editat a: Èrika SERNA; Pep VILA, *Receptes i remeis de Pelegrí Estiu: receptari d'adrogueria, pastisseria, rebosteria i remeis casolans dels segles XVIII-XIX*. Girona, CCG Edicions, 2006. Del segon volum només s'han transcrit les receptes originals de pastisseria i la secció de remeis casolans.

sobre cereria datades el 1750. Finalment, hi ha un segon tractat de confitures format per un recull d'una desena de dolços seguit d'unes notes de cereria escrita per una mà posterior. Sembla ser que el tractat va ser escrit per un compilador anterior i que posteriorment va pertànyer a Pelegrí Estiu. A la mateixa unitat documental, es conserva un altre manuscrit començat el 1826 i vinculat al primer i signat igualment per Pelegrí Estiu. En aquest segon manuscrit, es copien bona part de les receptes de confiteria anteriors i es complementa amb altres de noves, sobretot de pastisseria, corresponents al segle XIX. Respecte a la identitat de Pelegrí Estiu, se sap que el 1814 s'establí a Figueres com adroguer i entre 1818 i 1836 treballà com a xocolater. Finalment, entre 1836 i 1845 tornà a figurar com adroguer en la documentació²⁹.

2- Fons del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona: Aquest fons es troba custodiat a l'Arxiu de la Corona d'Aragó. Tot i de tractar-se d'un fons força complet i voluminós, ha estat molt poc estudiat fins el moment³⁰. Per aquesta recerca, s'han consultat sistemàticament els setze llibres corresponents a les actes de les reunions de consell, amb una cronologia continuada des de 1567 fins 1786. La interrupció o la pèrdua dels volums corresponents als anys 1786 i 1856 han fet necessari complementar les dades amb altres fonts. Alhora, s'han consultat altres unitats documentals de contingut miscel·lani i que contenen còpies de les deliberacions, ordinacions, privilegis i sentències dels processos judicials.

3-Traslats i documentació referent als plets judicials: En la secció *Pleitos civiles* continguda en el fons de la Reial Audiència de l'Arxiu de la Corona d'Aragó, s'han consultat diferents lligalls que contenen trasllats o originals dels capítols i recursos presentats davant la Reial Audiència al llarg dels diferents plets duts a terme pel Col·legi d'adroguers i confiters. Aquests lligalls no estan numerats i sovint els diferents documents han estat relligats de forma desordenada, la qual cosa dificulta la seva consulta i la reconstrucció cronològica d'aquests litigis. Per aquesta raó, en algunes ocasions s'ha necessitat confrontar i complementar les dades obtingudes en aquest fons

²⁹ *Ibid.*

³⁰ Existeix un estudi sobre la història econòmica de la corporació a: José LLORT BRULL, *Evolución histórica del Gremio de Confitería y Pastelería de Barcelona*, Barcelona, 1980. Jordi Doncel Cabot dedicà la seva tesi de llicenciatura a la història social d'adroguers i confiters del segle XVIII. Jordi DONCEL i CABOT, "Els adroguers i sucres de Barcelona 1700-1820. Un exemple d'élite gremial", *Pedralbes*, 5 (1985), pp. 229-236.

amb informació d'altres seccions de la Reial Audiència com les seccions *Cartas Acordadas* i *Expedientes*, on es troben les peticions i súpliques enviades pel Col·legi d'adroguers i confiters i dirigides al Reial Consell.

4- Documentació relativa als gremis de la ciutat de Barcelona: Amb l'objectiu de confrontar i complementar les fonts anteriors, s'han consultat determinats fons documentals de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona sobre diferents corporacions com els adroguers confiters, apotecaris, flequers i xocolaters. En concret, es tracten dels fons *Gremi Municipal* i *Gremi General* que contenen una gran diversitat de documents referents a aquests oficis entre els quals destaquen memorials, requeriments, apel·lacions, instàncies o resolucions de les sentències judicials decretades pel tribunal ordinari o la Reial Audiència. Pel que fa a la documentació municipal, s'ha consultat el registre d'ordinacions relatives als confiters i a corporacions afins decretades pels consellers. Pel període borbònic, destaquen els informes i les cartes de petició a la Junta de Comerç, així com la correspondència que l'Ajuntament mantenia amb el Reial Acord.

5- Documentació relativa al consum de dolços a les institucions de govern: Respecte al consum de dolços a la Diputació del General, s'ha consultat documentació referent a la comptabilitat de despeses extraordinàries corresponents a les primeres dècades del segle XVII. Aquestes dades s'han complementat amb la consulta de forma sistemàtica dels dietaris de la Generalitat. En el cas del Consell de Cent, la consulta del registre de deliberacions ha resultat fonamental com també els rebuts i els comptes continguts en el fons *Cerimonial* i la seva continuació a *Protocol* després del decret de Nova Planta.

6- Relacions de festes, memòries i dietaris: Per tal de documentar el consum de dolços, s'han aplegat dades procedents de fonts testimonials diverses entre les quals cal destacar les relacions i descripcions de festes de diferents fulls impresos com de cròniques i dietaris com el *Dietari de l'antic Consell Barceloní* conegut com *Manual de Novells Ardits* o les *Rúbriques Bruniquer*. Entre els dietaris personals, s'ha consultat de forma puntual el dietari de Jeroni Pujades, la crònica de Miquel Parets i el *Calaix de Sastre* de Rafael d'Amat i de Cortada, conegut com el Baró de Maldà. Aquest últim dietari ha estat extremadament prolífic ja que en els seus vuit volums escrits entre 1769

i 1810 es proporcionen una gran quantitat de detalls sobre la vida quotidiana de la noblesa barcelonina de finals del segle XVIII.

7- Receptaris de cuina i altres obres publicades: D'una banda, destacar la consulta del receptari confiter publicat el *Arte de repostería*, de Juan de la Mata del qual s'han consultat les edicions de 1747 i 1755. Alhora s'han consultat alguns tractats de confitures publicats francesos entre els quals destaca el *Traité des confitures ou le nouveau et parfait confiturier* escrit per François Pierre de Lavarenne (1689), *La nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits* de François Massialot (1692) o el tractat de jardineria *Le jardinier françois* de Nicolas de Bonnefons de 1651. D'altra banda, s'ha consultat una gran varietat de receptaris i tractats pràctics manuscrits i publicats de tipologia diversa amb l'objectiu de confrontar el contingut d'aquestes obres amb els receptaris confiters professionals, entre els quals destaquen receptaris manuscrits de remeis, bellesa i confiteria com també els receptaris de cuina publicats més importants com el *Libro de arte de cocina* de Diego Granado o el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* de Francisco Martínez Montiño del qual s'han consultat les edicions de 1611 i 1763. Alhora, s'han consultat de forma puntual altres obres que contenen receptes de confitures com són els tractats d'agricultura, llibres de secrets i obres mèdiques i farmacològiques. Igualment, s'ha consultat de forma puntual obres de caràcter moral, bones maneres i costums per contextualitzar les pràctiques de consum alimentari els segles XVII i XVIII.

La recuperació i la transcripció d'un considerable volum documental de fonts manuscrites inèdites ha resultat molt fructuós per l'estudi dels dolços d'època moderna. Per aquesta raó, en el present treball s'ha afegit una selecció dels documents més rellevants en el desenvolupament d'aquest treball. En primer lloc, s'han transcrit les diferents ordinacions del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona, totes elles inèdites. En els casos dels documents més extensos, s'ha prescindit de la transcripció dels capítols sobre ordenament intern, per estar massa allunyats del present objecte d'estudi. En segon lloc, a causa de l'àmplia extensió dels trasllats i altres documents processals, s'ha decidit transcriure tan solament els fragments més rellevants sobre els aspectes productius i comercials tractats en la recerca. Finalment, s'ha transcrit la relació de receptes contingudes en cadascun dels receptaris confiters manuscrits estudiats.

Estat de la qüestió

La història de l'alimentació ha tingut una llarga trajectòria des dels seus inicis, desenvolupada a la dècada de 1960 amb les contribucions des de *l'École des Annales* i en particular, les de Fernand Braudel³¹. La dècada de 1990 aquesta línia historiogràfica va apuntar cap el gir cultural en la qual es promulgava la interdisciplinarietat i la diversificació de teories i mètodes³². En els darrers anys, l'interès per la història de l'alimentació s'ha impulsat de forma notable, tal com demostra el nombre creixent d'investigadors, grups de recerca, congressos i revistes especialitzades dedicades a aquesta línia de recerca i que van forjant una disciplina cada cop més consolidada³³.

El desenvolupament d'aquesta línia historiogràfica ha posat de manifest el potencial d'aquesta disciplina per l'estudi de la història en general i ha obert una gran diversitat de línies de recerca. No obstant això, encara hi ha aspectes que no han estat gaire treballats com és el cas dels dolços, és a dir, totes aquelles menges compostes essencialment de sucre o mel. Els dolços rarament han estat objecte d'estudi per ells mateixos i freqüentment s'han abordat de forma secundària formant part de recerques d'abast molt més àmplies enfocades a la història de la gastronomia o bé a la història del seu ingredient principal, el sucre.

La particular trajectòria històrica del sucre ha suscitat interès entre els investigadors, des de les primeres dècades del segle XX amb les obres pioneres de Noel Deerr i Edmund von Lippman les quals assentaren les bases d'una biografia del sucre³⁴. La dècada de 1980 donà una nova sèrie d'obres dedicades al sucre, destacant l'obra de Jean Meyer

³¹ Fernand BRAUDEL, "Alimentation et catégories de l'histoire", *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 4 (1961), pp. 723-728. Per una revisió dels inicis d'aquesta línia historiogràfica, tant a nivell global com a Catalunya, veure: Antoni RIERA i MELIS, "Antecedents i rerafons d'un col.loqui d'història de l'alimentació" dins *1er Col.loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó*, Lleida, 1995, vol. 1, pp.7-20.

³² Kyri W. CLAFLIN; Peter SCHOLLIERS (ed.), *Writing food history: a global perspective*. New York, Berg, 2012.

³³ El 2001 es creà l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) el qual organitza congressos anuals internacionals i des del 2003 publica la revista *Food and history*. Entre els seminaris de recerca amb una àmplia trajectòria destaca el simposi anual *Oxford Symposium on Food and Cookery* des de la dècada de 1980. Existeixen grups de recerca especialitzats en la història de l'alimentació com el grup DIAITA- Património Alimentar da Lusofonia a la Universitat de Coimbra o el FOST (Social & Cultural Food Studies) a la Vrije Universiteit Brussel.

³⁴ Edmund O.von LIPPMANN, *Geschichte des Zuckers*, Leipzig, Max Hesse, 1890. I Noel DEERR, *The history of sugar*, Londres, Chapman and Hall, 1950. Citats a Jean MEYER, *Histoire du sucre*, Desjonquères, Paris, 1989.

(1989) que presenta una síntesi general de la història del sucre des de la seva introducció a l'Europa Occidental fins el descobriment del sucre de remolatxa.

El punt d'inflexió arribà amb l'obra de l'antropòleg Sidney Mintz, *Sweetness and power* (1985) on l'autor analitzà els significats del sucre des de la perspectiva de la història cultural³⁵. Mintz va centrar el seu estudi en el procés de transformació de les funcions i els significats culturals del sucre i del seu canvi d'estatus, d'article sumptuós medieval a convertir-se en un aliment de primera necessitat entre el proletariat anglès del segle XIX. Mintz afirmava que l'apogeu del sucre no només es podia explicar per l'atracció innata del sucre sinó per les dinàmiques generades entre interessos polítics, econòmics i les funcions socials i culturals atribuïdes a aquest producte. Així, Mintz argumentà com la generalització del sucre entre el proletariat anglès no es va donar com a conseqüència d'un procés d'emulació de les classes superiors, sinó per trobar en el sucre una font ràpida de calories necessàries en l'incipient sistema fabril capitalista del segle XIX.

L'obra de Mintz ofereix un exhaustiu recorregut històric del sucre, posant especial atenció al model de plantacions de base esclavista implantat a les colònies de les Índies Occidentals com a principals formes de producció de la canyamel. La repercussió de seva obra va ser notòria a les següents dues dècades i va assentar les bases d'una ingent bibliografia sobre els aspectes més obscurs en la història del sucre, en particular, sobre el sistema de producció de sucre colonial i el tràfic d'esclaus. Entre la ingent bibliografia sobre aquesta qüestió, convé mencionar l'obra de J.H. Galloway *The sugar cane industry* ja que proporciona una cronologia força exhaustiva sobre el procés de la introducció de les plantacions de canyamel a les Índies Occidentals i situa el sucre en un context de demanda global³⁶. Més recentment, destaquen les obres d'Elizabeth Abbot, *Sugar A Bittersweet History* i l'obra col·lectiva *Tropical babylons* que recull una sèrie d'articles que aborden diferents aspectes de la història del sucre des de la perspectiva de la història atlàntica, entre els quals destaca, pel nostre interès historiogràfic, l'article de Eddy Stols sobre el creixement del mercat del sucre a Europa³⁷. D'altra banda, cal mencionar la monografia de Jon Stobart, *Sugar and spice*, dedicada al comerç al detall

³⁵ MINTZ, *op. cit.*

³⁶ J.H. GALLOWAY, *The sugar cane industry*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989.

³⁷ Elizabeth ABBOT, *Sugar A Bittersweet History*, Toronto, Penguin Canada, 2008. Eddy STOLS, "The expansion of the sugar market in western Europe" dins Stuart B. SCHWARTZ (ed.), *Tropical Babylons*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2004, pp. 258-275.

del sucre i altres espècies a l'Anglaterra provincial entre 1650 i 1830, la qual resulta una proposta força innovadora³⁸.

Alhora el sucre ha estat abordat des de la història de la cuina com a condiment de diferents plats culinàries entre els quals destaca l'estudi de Jean-Louis Flandrin, sobre els canvis de preferències alimentàries i usos culinàries del sucre³⁹. Així mateix, existeixen diversos estudis sobre el sucre com a edulcorant de les noves begudes exòtiques popularitzades el segle XVIII com el cafè, el te i la xocolata, especialment aquells estudis relacionats amb la revolució del consum⁴⁰. Aquesta línia historiogràfica presenta la introducció de les begudes exòtiques com el te, el cafè i el seu edulcorant, el sucre, com un dels motors de canvi de consum i de mercat que generaren la revolució del consum a l'Anglaterra del segle XVIII.

Des de l'antropologia alimentació, també s'han dut a terme algunes incursions a la història del sucre. El 1988 Igor de Garine estudià la dimensió simbòlica del sucre a través de la comparativa dels usos simbòlics i pràctics de dos elements antagònics com el sucre i la sal⁴¹. D'altra banda, l'antropòleg Claude Fischler dedicà un capítol als canvis de percepcions socials i morals del sucre a la seva obra cabdal *L'Homnivore*. En aquest capítol, l'autor il·lustra com el sucre ha estat elogiat i condemnat al llarg de la història a causa de la seva estreta relació amb el plaer i la culpabilitat⁴². Finalment, cal esmentar l'obra *Sociology on the menu*, la qual dedica un breu capítol a il·lustrar els canvis històrics de les aplicacions del sucre necessaris per comprendre les actituds contemporànies sobre els dolços i el sucre⁴³.

Pel que fa a l'estudi dels dolços, la historiografia anglosaxona és la que més atenció ha dedicat al seu estudi, en el marc de la tendència d'estudiar la trajectòria històrica o

³⁸ Jon STOBART, *Sugar and Spice*, Oxford, Oxford University Press, 2013.

³⁹ Jean-Louis FLANDRIN, "Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIVE au XVIIIe siècle", *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35, 1 (1988), 215-232.

⁴⁰ Alain HUETZ de LEMPS, "Bebidas coloniales y el auge de azúcar" dins Jean-Louis FLANDRIN; Massimo MONTANARI (eds.), *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2011, pp. 781-798. Entre els autors que han estudiat les implicacions de l'adopció del sucre i les begudes colonials a les pautes de consum moderns, destaca Woodruff D. SMITH, "Complications of the Commonplace: Tea, Sugar, and Imperialism", *Journal of Interdisciplinary History*, 23, 2 (1992), 259-78. I, un estudi més general, veure: *Consumption and the making of respectability, 1600-1800*, New York, Routledge, 2002.

⁴¹ Igor De GARINE. "Le sucre et le sel", *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35 (1988), pp. 5-14.

⁴² Claude FISCHLER, *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris, Odile Jacob, 2001.

⁴³ Alan BEARDSWORTH; Teresa KEIL, *Sociology on the menu*, Routledge, London, 1997.

biografia d'un aliment determinat. A finals de la dècada de 1990, Laura Mason ofería una síntesi general amb aportacions notables sobre la producció i el consum de dolços a Anglaterra, centrada majoritàriament al segle XIX⁴⁴.

L'any 2002 aparegueren dues obres sobre la història dels dolços de forma simultània. D'una banda, l'obra de divulgació *Sweets* de Tim Richardson, pastisser de professió, el qual realitzà una aproximació general a la història de diferents especialitats confiteres angleses a través de receptaris històrics⁴⁵. A l'altra banda de l'Atlàntic, Wendy Woloson publicà *Refined tastes*, on analitzà l'evolució dels dolços al llarg de la història posant especial atenció als aspectes socials i culturals de la indústria del dolços als Estats Units del segle XIX⁴⁶. Finalment, cal destacar l'aparició el 2015 del *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*, un ambiciós compendi d'abast global dedicat exclusivament als dolços. Es tracta d'una obra de referència en la qual han participat un gran número de contribuïdors internacionals, des de cuiners fins a sociòlegs i historiadors. Es podria considerar la revisió general de la historiografia dels dolços més actualitzada publicada fins el moment⁴⁷.

A part d'aquests exemples de l'àmbit anglosaxó, les aportacions historiogràfiques sobre dolços han estat en general molt minoritàries i sovint formen part d'obres més generals dedicades a la història de la cuina, ocupant un capítol o un fragment de l'obra. Així mateix, aquestes obres de caire més general presenten la clàssica divisió per períodes històrics la qual cosa dificulta el seu estudi diacrònic en diferents contextos.

Pel que fa als estudis sobre dolços d'època medieval sovint s'ha fet èmfasi als usos medicinals de les confitures. En primer lloc, destaquen dos articles del congrés sobre història cuina medieval *Du manuscrit à table* celebrat el 1992. D'una banda, Liliane Plouvier va estudiar els electuaris de la baixa edat mitjana mentre que Mary Hyman va abordar l'ambigüitat en els usos culinàries i dietètics de la confitura en les taules

⁴⁴ Laura MASON, *Sugar-plums and Sherbert*, Totnes, Prospect, 1998.

⁴⁵ Tim RICHARDSON, *Sweets*, New York, Bloomsbury, 2002.

⁴⁶ Wendy A. WOLOSON, *Refined tastes*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 2002.

⁴⁷ Darra GOLDSTEIN (ed.), *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*, Oxford University Press, Oxford, 2015.

franceses baixmedievales⁴⁸. Uns anys després, Mary Hyman amplià els resultats de la seva recerca en un altre article, en el qual analitzava la condició de llaminadures de les confitures en els règims alimentaris⁴⁹. De forma més recent, s'han realitzat algunes aproximacions aïllades en l'àmbit medieval oriental com l'obra de Tsugitaka Sato, *Sugar in the social life of Medieval Islam*, que proporciona certs detalls sobre els dolços de les festivitats de l'Islam medieval o bé l'article de Priscilla Mary Isin sobre els dolços festius a l'imperi otomà⁵⁰.

Respecte a l'època moderna, l'hegemonia del model gastronòmic francès a partir de mitjans del segle XVII ocupa la major part dels estudis referents a aquest període. Una de les obres pioneres fou l'obra de Barbara Ketcham Wheaton que el 1983 efectuà una exhaustiva síntesi sobre l'evolució de les pràctiques alimentàries franceses i en la qual dedicà un extens capítol sobre la confiteria d'àmbit cortesà. Gairebé quinze anys després, un altre autor, Roy Strong, va atraure l'atenció sobre els usos sumptuaris del sucre i els dolços en els cercles cortesans europeus⁵¹. Aquell mateix any, aparegué un article dedicat a la consolidació de les postres dolces en la cuina aristocràtica francesa⁵².

Recentment, Florent Quellier i Phylippe Meyzie han centrat les seves recerques en la història l'alimentació a la França dels segles XVII i XVIII, en els quals els dolços han estat part integral dels seus estudis⁵³. Finalment, cal fer referència a la recent tesi doctoral de Maud Villeret dedicada íntegrament al sucre. La tesi és el resultat d'una exhaustiva recerca sobre els processos de refinament i de distribució de sucre al centre de França al segle XVIII. Alhora Villeret fa interessants aportacions sobre la venda i el consum de sucre i dolços francesos a través de l'anàlisi dels inventaris *post-mortem* de diferents confiters⁵⁴.

⁴⁸ Mary HYMAN, "Les 'menues choses qui ne sont de nécessité': Les confitures et la table" dins Carole LAMBERT (ed.), *Du manuscrit à la table*, Montreal, Presses de l'Université de Montreal, 1992, pp. 272-283.

⁴⁹ Mary i Philip HYMAN, "Friandises" dins Catherine N'DIAYE (dir.) *La Gourmandise*, Paris, Autrement, 1993.

⁵⁰ Tsugitaka SATO, *Sugar in the social life of Medieval Islam*, Leiden, Brill, 2014. Priscilla Mary ISIN, "Celebrating with sweets in Ottoman Turkey" dins *Celebration: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Devon, Prospect books, 2012, pp. 151-162.

⁵¹ Barbara Ketcham WHEATON. *Savoring the past*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1983; Roy STRONG, *Feast*, London, Jonathan Cape, 2002.

⁵² Dominique MICHEL, "Le Dessert au XVIIe siècle", *Dix-septième siècle*, 217 (2002), pp. 655-662.

⁵³ Florent QUELLIER, *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015; Philippe MEYZIE, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010.

⁵⁴ Maud VILLERET, *Le goût de l'or blanc*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2017.

D'altra banda, la forta tradició de producció de dolços conventuals a Portugal ha generat notables aportacions monogràfiques en matèria de dolços de l'època moderna, entre els quals destaquen els treballs de Dina de Sousa o d'Isabel Mendes Drumond Braga, entre molts altres. D'aquesta última autora, cal posar en relleu el seu estudi sobre diferents aspectes socials i professionals dels confiters portuguesos realitzat a partir de registres inquisitorials⁵⁵.

Pel que fa al cas espanyol, les obres de divulgació històrica són les que més atenció han dedicat a la història dels dolços moderns. Entre les primeres monografies es troben *Història de la confitería y repostería vasca* de José María Gorrotxategi Pikasarri publicada el 1987 o *La dulcería española* de Manuel Martínez Llopis⁵⁶. No obstant això, l'estudi dels dolços no ha suscitat massa interès en la historiografia espanyola. Un dels pioners en l'àmbit espanyol va ser José Pérez Vidal que dedicà dues monografies a l'estudi dels dolços entre les dècades de 1970 i 1980: d'una banda, es troba *La cultura de la caña de azúcar en el levante español* publicat el 1973 i, de l'altra, *Medicina y dulcería en el libro de buen amor* (1981) que constitueix un estudi sobre els electuaris i confitures i les seves propietats medicinals al segle XIV⁵⁷. L'àrea llewantina també va ser el focus de l'estudi de Juan Vicente García Marsilla sobre el consum sumptuari dels dolços en la València baixmedieval⁵⁸.

Però els qui han demostrat un major interès en l'estudi del sucre i dolços en època medieval han estat els investigadors dedicats a la història d'Al-Àndalus. Existeix una copiosa bibliografia sobre el procés d'introducció i explotació de la canya de sucre a Al-Àndalus així com de la seva comercialització i de les seves aplicacions medicinals i culinàries. Entre els treballs que han dedicat una major atenció a l'estudi dels dolços andalusins, destaca un article d'Expiración García on l'autora repassa els usos

⁵⁵ Isabel Mendes Drumond BRAGA, *Sabores e Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015. Inês de ORNELLAS e Castro, Isabel Drumond BRAGA, "Una Escritura Femenina Diferente: Los Manuscritos Culinarios Conventuales Portugueses de la Edad Moderna" dins Nieves BARANDA; María Carmen MARÍN, *Letras en la Celda. Cultura Escrita de los Conventos Femeninos de la España Moderna*, Madrid, Iberoamericana Vervuert, 2014, pp. 439-455.

⁵⁶ José María GORROTXATEGI PIKASARRI, *Historia de la confitería y repostería vasca*, San Sebastián, Sendoa, 1987. Manuel MARTÍNEZ LLOPIS, *La dulcería española*, Madrid, Alianza, 2004.

⁵⁷ José PÉREZ VIDAL, *La Cultura de la caña de azúcar en el Levante español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1973. I *Medicina y dulcería en el libro de buen amor*, Madrid, Cupsa, 1981.

⁵⁸ Juan Vicente GARCÍA MARSILLA, "El luxe dels llépols", *Afers*, 32, 14 (1999), pp. 83-99.

medicinals i culinaris de la mel i el sucre andalusins i les seves influències en els règims alimentaris cristians⁵⁹. Aquest article va ser publicat en el marc del primer d'una sèrie de sis seminaris internacionals sobre la canya de sucre celebrats a Motril a la dècada de 1990 que resultaren molt fructífers per la historiografia dels aspectes productius, comercials i de consum del sucre⁶⁰.

En els mateixos termes, Rosa Khune presentà un article similar uns anys després en el qual va qüestionar la idea preestablerta sobre la generalització del sucre en els hàbits alimentaris andalusins i on va concloure que el sucre no va destronar mai la mel com a edulcorant de la gran majoria de la població andalusina⁶¹. Finalment, cal destacar l'article de Lucie Bolens on estudià la recreació del plaer de viure a Al-Àndalus a través de diferents especialitats dolces andalusins i orientals⁶². Recentment, Mohamed Querfelli publicà una obra de gran relleu dedicada als aspectes productius, comercials i de consum del sucre a tot el Mediterrani medieval⁶³. El capítol novè examina el desenvolupament de l'art de la confiteria oferint una visió global de les dues bandes mediterrànies. En darrer lloc, Antoni Riera i Melis realitzà una revisió sobre els ritmes de difusió del sucre en Al-Àndalus, posant en relleu la confluència de tradicions orientals i andalusines en l'elaboració de dolços⁶⁴. En relació amb aquestes influències, cal esmentar l'aportació de Josep Garcia Fortuny sobre l'origen àrab del torró⁶⁵.

⁵⁹ Expiración GARCÍA SÁNCHEZ, "El azúcar en la alimentación de los andalusíes", *La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)*. Actas del Primer Seminario Internacional, Motril, Casa de la Palma, 1989. Les seves aportacions sobre dolços andalusins van ser matitzades i ampliades posteriorment a: Expiración GARCÍA SÁNCHEZ, "El sabor de lo dulce en la gastronomía andalusí" dins Fernando NUEZ (ed.), *La herencia árabe en la agricultura y el bienestar de Occidente*, Valencia, Universidad Politécnica de Valencia, 2002.

⁶⁰ De la sèrie de sis seminaris, destaquen per l'idoneïtat pel present objecte d'estudi: *La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)*. Actas del Primer Seminario Internacional, Motril, Casa de la Palma, 1989; *La caña de azúcar en el Mediterráneo*. Actas del Segundo Seminario Internacional. Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar, Sevilla, Junta de Andalucía, 1991; *1492: lo dulce a la conquista de Europa: Actas del cuarto seminario internacional sobre la Caña de azúcar: Motril, 21-25 septiembre de 1992*, Granada, Diputación Provincial de Granada, 1994.

⁶¹ Rosa KUHNE, "Le sucre et les doux dans l'alimentation d'al-Andalus", *Médiévales*, 33 (1997), pp.55-68.

⁶² Lucie BOLENS, "Al-Andalus romaine et orientale: villes en sucre et douceurs du XIe au XIIIe siècle" dins Martin AURELL; Olivier DUMOULIN; Françoise THELAMON, *La sociabilité à table*, Rouen, Université de Rouen, 1992, pp. 263-271.

⁶³ Mohamed.OUERFELLI, *Le sucre: Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leiden, Brill, 2008.

⁶⁴ Antoni RIERA MELIS, "El azúcar en la farmacoepa y la alta cocina árabes medievales" dins Flocel SABATÉ (ed.), *El sucre en la història*, Lleida, Pagès, 2013.

⁶⁵ Josep GARCIA FORTUNY, "Probable origen àrab del torró" dins *I Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó*, 1, 1995, vol.2, pp.971-988.

Respecte l'època moderna, el número de treballs és força més reduït ja que pocs han estat els investigadors moderns que s'han dedicat a l'estudi de la història dels dolços. En primer lloc, cal mencionar a Fernando Serrano LarráyoZ que ha dedicat nombrosos treballs a l'estudi de dolços a la Navarra d'època moderna des de l'estudi dels confiters professionals. Un primer article aparegut el 1998, escrit conjuntament amb Margarita Velasco Garro, aportava una primera aproximació sobre l'art confiter a Navarra a l'època moderna a través de l'estudi de les ordinacions de confiters, cerers i xocolaters⁶⁶. Les idees apuntades per LarráyoZ a l'anterior article van ser notablement ampliades l'any 2006 en una exhaustiva monografia dedicada als gremis de cerers i confiters de diferents localitats navarreses⁶⁷. Igualment, Serrano LarráyoZ destaca per l'edició i l'estudi de diferents obres amb gran interès historiogràfic per la història dels dolços entre els quals destaca l'edició crítica del *Regalo de la Vida Humana* de Juan Vallés que inclou un llibre dedicat íntegrament a les receptes de confitures. Serrano LarráyoZ contribueix a l'anàlisi de l'obra de Vallés amb un article dedicat als llibres de cuina i confitures manuscrits coetanis al *Regalo*⁶⁸.

D'altra banda, l'any 2010 en el marc d'una exposició sobre cultura escrita i cuina que va tenir lloc a la Biblioteca Nacional de España, María del Carmen Simón Palmer publicà un article sobre els diferents tractats de confitures manuscrits custodiats en la dita biblioteca⁶⁹. Finalment, cal destacar la prolífica aportació científica de María Ángeles Pérez Samper, una de les pioneres al nostre país en l'estudi de la història de l'alimentació a l'època moderna i que ha dedicat els últims vint anys a la recerca en aquest àmbit. Entre la ingent quantitat d'articles dedicats a diferents aspectes dels sistemes alimentaris moderns, Pérez Samper ha contribuït amb nombroses aproximacions puntuals i referències als dolços de l'Espanya moderna⁷⁰.

⁶⁶ Fernando SERRANO LARRÁYOZ; Margarita VELASCO GARRO, "Notas sobre dulces, confituras, conservas, turroneS, chocolate y frutos secos en Navarra (siglos XVII-XIX)", *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, 71 (1998), pp. 105-128.

⁶⁷ Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La oscuridad de la luz, la dulzura de lo amargo*, Pamplona, Universidad Pública de Navarra, 2006.

⁶⁸ Fernando SERRANO LARRÁYOZ, "Confitería y gastronomía (libros IV-VI) en el Regalo de la Vida Humana de Juan Vallés" dins Fernando SERRANO LARRÁYOZ (ed.), *Juan Vallés. Regalo de la vida humana*. Pamplona - Viena, Gobierno de Navarra - Österreichische Nationalbibliothek, 2008, vol. 2, pp. 203-243.

⁶⁹ María del Carmen SIMÓN PALMER, "La dulcería en la Biblioteca Nacional de España. En *La cocina en su tinta*, Madrid, Biblioteca Nacional, 2010, pp.63-81.

⁷⁰ Veure notes següents.

Pel que fa a Catalunya, cal destacar l'edició del primer tractat de confitures català, el *Llibre de totes maneres de confits*, publicat el 1946 pel medievalista Luis Faraudo de Saint-Germain. L'autor va transcriure el manuscrit sencer i l'acompanyà d'un breu estudi introductori sobre la producció i el consum de dolços en les celebracions i banquets de la cort reial baixmedieval⁷¹. Una edició crítica del manuscrit molt més actualitzada de Joan Santanach i editat per Rudolf Grewe va contribuir a omplir un buit historiogràfic sobre la confiteria medieval catalana⁷².

A banda d'aquest exemple singular, els dolços s'han abordat de forma secundària formant part d'estudis sobre aspectes de la farmàcia medieval, essent els dolços competència dels especiers medievals. Així, els estudiosos dels especiers medievals han efectuat incursions puntuals en l'àmbit de la producció de confitures com Jean Pierre Bénézet a la seva obra *Pharmacie et médicaments en Méditerranée occidentale (XIII-XVIe)* el qual va estudiar la fàbrica de confitures i medicaments a partir dels inventaris *post mortem* d'especiers de diferents ciutats mediterrànies, entre elles Barcelona⁷³. Igualment, els estudis realitzats per Carme Batlle i Carles Vela i Aulesa sobre les figures de diferents especiers barcelonins aporten valuoses dades sobre els orígens de la producció professional de dolços a la ciutat de Barcelona a la baixa edat mitjana⁷⁴.

Pel que fa als estudis dedicats a l'època moderna, a la dècada de 1990, María Ángeles Pérez Samper assentà de forma pionera una classificació dels receptaris de cuina i confiteria catalana els quals els definí com a *códices del gusto*⁷⁵. En aquest article, l'autora posava de manifest la necessitat de dedicar futures recerques en aquest àmbit. Malgrat aquesta observació, han estat poques les recerques dedicades a la història dels receptaris, especialment notable en el cas dels tractats de confitures. No obstant això, la recuperació i les edicions de receptaris manuscrits de cuina i, en particular, de confiteria

⁷¹ Luis FARAUDO de SAINT-GERMAIN, "Libre de totes maneres de confits", *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XIX (1946), pp.97-134.

⁷² Rudolf GREWE (ed.), *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*. Edició revisada per Amadeu-J. Soberanas i Joan Santanach. *Llibre de totes maneres de confits*. Edició crítica de Joan Santanach i Suñol, Barcelona, Barcino, 2003.

⁷³ Jean Pierre BÉNÉZET, *Pharmacie et médicaments en Méditerranée occidentale (XIII-XVIe)*, Paris, Honoré Champion Éditeur, 1999.

⁷⁴ Carme BATLLE, *Francesc Ferrer, apotecari de Barcelona vers el 1400, i el seu obrador*, Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques, 1994. Carles VELA I AULESA, *L'Obrador d'un apotecari medieval segons el Llibre de Comptes de Francesc ses Canes (Barcelona, 1378-1381)*, Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques, 2003.

⁷⁵ María Ángeles PÉREZ SAMPER, "Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)" dins Maria Grazia PROFETI (ed.), *Codici del gusto*, Milán, Francoangeli, 1992, pp. 154-175.

catalana realitzades pel filòleg Pep Vila han contribuït al coneixement i a la difusió d'aquests valuosos documents per l'estudi de la història de la cuina catalana⁷⁶.

L'any 2010, Albert Garcia Espuche dedicà un volum a les adrogueries barcelonines en una sèrie de publicacions sobre diferents aspectes de la vida quotidiana a la Barcelona de 1700. Garcia Espuche aproximava l'estudi dels dolços a partir dels inventaris *post-mortem* dels principals adroguers de Barcelona entre 1560 i 1714 en el qual posà en relleu la gran diversitat de drogues i dolços venuts a les adrogueries de la ciutat. La contribució de María Ángeles Pérez Samper en aquest volum està dedicada a un estudi de les confitures a través dels receptaris de cuina i de confiteria moderns⁷⁷.

En darrer lloc, en el marc de la tradició sucrera a la localitat de Menargues es van publicar dos volums editats per Flocel Sabaté que repassen la història del sucre a Catalunya amb les aportacions de diferents contribuïdors. Pel que fa a l'estudi dels dolços, en el primer volum, destaquen l'article de Teresa Vinyoles sobre la vessant festiva dels dolços medievals i el seu simbolisme mentre que Maria Antònia Martí Escayol estudia les receptes de confitures contingudes en un tractat agrícola inèdit de la primera meitat del segle XVI⁷⁸. La contribució de María Ángeles Pérez Samper en el primer volum de l'obra se centra en els usos culinaris del sucre a partir de l'estudi de receptaris de diversa índole: confiters, cortesans, femenins, i eclesiàstics. En el segon volum, Pérez Samper dedica un article, juntament amb Marta Manzanares, als receptaris confiters d'àmbit gremial català dels segles XVII i XVIII⁷⁹.

En definitiva, malgrat l'aparent volum de publicacions dedicades als dolços, es tracten d'aproximacions força parcials, fragmentàries o bé, en altres casos, ofereixen línies discursives més àmplies però amb poc aprofundiment teòric. A banda d'això, la major part de les obres dedicades a la història del sucre estan plantejades des d'una perspectiva

⁷⁶ Una aproximació als receptaris manuscrits de cuina catalans es troba a: Pep VILA, "Tractats de cuina i de rebosteria catalans", *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, 41 (2000), pp.267-388.

⁷⁷ Albert GARCIA ESPUCHE, "Una ciutat d'adroguers" dins Albert GARCIA ESPUCHE (ed.), *Drogues, dolços i tabac*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, 2010, pp.18-108. María Ángeles PÉREZ SAMPER, "La confitura en els receptaris", GARCIA ESPUCHE, *op. cit.*, pp. 108-135.

⁷⁸ Teresa VINYOLES, "El dolç en la màgia quotidiana medieval" dins SABATÉ, *El sucre en la història*, pp.89-104. I Maria Antònia MARTÍ ESCAYOL, "La mel i el sucre al manuscrit 291 de la Biblioteca Nacional de França" dins SABATÉ, *op. cit.*, pp.161-176.

⁷⁹ Maria Àngeles PÉREZ SAMPER, "El azúcar en los recetarios de la edad moderna", dins SABATÉ, *El sucre en la història*, pp.175-222. Marta MANZANARES MILEO; Maria Àngeles PÉREZ SAMPER, "La confitura a la Catalunya moderna" dins Flocel SABATÉ (ed.), *Sucre i societat*, Lleida, Pagès, 2017.

global i macroeconòmica i que acostuma a negligir els aspectes més locals de la seva comercialització i del seu consum, en particular, en forma de confitures.

L'escassetat d'estudis dedicats als dolços a l'àmbit de la Catalunya moderna contrasta amb els estudis que tenen com a focus d'estudi França o Anglaterra en el mateix període. Aquests estudis poden servir per comparar i orientar les tendències generades a Catalunya però en cap cas es poden extrapolar o fer extensibles a l'àmbit català. D'altra banda, la major part dels estudis dedicats als dolços es presenten massa condicionats per les fonts documentals restringides als ambients cortesans i de l'alta noblesa, la qual cosa impedeixen obtenir una visió àmplia del consum de dolços en el conjunt de la societat moderna. Totes aquestes raons són les que han conduït a plantejar una tesi doctoral sobre els dolços a la Catalunya moderna, uns aliments que, malgrat la seva importància flagrant en els règims alimentaris i en els contextos socials i culturals moderns, han estat injustament oblidats per la historiografia de l'alimentació.

PART I: CONFITERIA

Capítol 1

Definint l'art de fer confitures

*Porque el principal empleo de los Confiteros,
es llanamente hazer del simple azúcar
los dulces, y confituras.*

Carles Prima, *Manifiesto de la verdad...*, 1680.

1.0. Introducció

Reprenent el plet exposat a la introducció interposat pel flequer Josep Cortés contra el Col·legi d'adroguers i confiters, ambdues parts posaren en qüestió les facultats professionals que definien cadascun dels seus oficis. Les competències professionals de cada corporació venien estatuïdes a les ordinacions, que regulaven tant les facultats de govern com les facultatives de cada corporació. Així, mentre que les ordinacions dels confiters i adroguers defensaven el seu dret exclusiu en la venda de drogues i confitures, les ordinacions de la confraria de flequers i forners es limitaren a referir-se al pastar, coure i vendre pa com a competències pròpies del seu ofici. Així, la confraria de Sant Miquel agrupava conjuntament els forners, és a dir aquells qui posseïen un forn i coïen el pa i tot allò que els clients els hi portessin per coure (carns, peixos, volateria, pastissos i coques), mentre que els flequers eren els qui a més de pastar el pa, el fornejaven⁸⁰.

Ara bé, la vaguetat de certes disposicions era aprofitada pels competidors d'altres gremis per tal de contravenir els privilegis de les altres corporacions sense ser impugnats. Els conflictes entre confiters i flequers de Barcelona van originar-se per la condició ambigua dels melindros, una pasta feta sucre, farina i ous cuita al forn, que els situaria al mig de dues jurisdiccions gremials concretes: la dels confiters, com a menja dolça i, la dels flequers, com a pasta de pa cuita al forn⁸¹.

⁸⁰ Agustí DURAN i SAMPERE, *Barcelona i la seva historia*, Barcelona, Curial, 1972, vol. 2, p. 430.

⁸¹ Cal diferenciar el bescuit, que era una mena de pa sec o galeta, dur i amb poc llevat, que servia de provisió a militars i marins, amb els bescuits d'ous, pasta dolça composta de midó, farina de flor, ous i sucre. Els confiters no elaboraven bescuits de pa, essent competència dels forners i flequers.

D'altra banda, aquesta controvèrsia planteja un altre problema en definir el concepte de confitura des d'una perspectiva històrica. En primer lloc, l'estudi dels dolços a la Catalunya moderna planteja un problema de terminologia ja que els usos lingüístics dels termes “dolç” i “confitura” difereixen força dels usos actuals. En català o castellà moderns rarament es troba la paraula “dolç” o “dolços” per definir un aliment fet principalment amb sucre o mel sinó que més aviat es refereix a una sensació gustativa particular⁸². Els diccionaris de llengua castellana moderns contemplaven la veu “dolç” com a sabor agradable al paladar, oposat al gust amarg o agre⁸³. No va ser fins a principis del segle XVIII quan el *Diccionario de Autoridades* va incloure una referència a *dulces secos* per definir un tipus de fruita confitada en sec⁸⁴.

D'altra banda, les veus “confitura” i “conserva” eren les formes més comunes en època moderna per designar les composicions fetes a base de sucre o mel. Sebastián de Covarrubias, al seu *Tesoro de la lengua castellana o española*, definia “confite” com “la confección de la almendra, avellana o piñón, o cualquier fruta, o semilla incorporada, o cubierta con el azúcar”⁸⁵. Gairebé un segle més tard, el *Diccionario de Autoridades* amplià la definició a tot allò elaborat essencialment amb sucre i definia “confitura” com “la fruta o otra qualquier cosa que está confitada: y oy más comúnmente se entiende todas las cosas que están hechas de azúcar: como confites, chochos, peladillas”⁸⁶. Així doncs, la paraula “confitura” que en català i castellà actual té un significat molt més restrictiu, limitat a designar un tipus de pasta de fruita confitada amb sucre, el terme modern tenia un significat ampli i que es feia extensible a una vasta tipologia de menges dolces⁸⁷.

Així, les controvèrsies sorgides entre confiters i flequers versaven en el fet que els confiters al·legaven que els melindros eren confitura, recolzats en la idea ja suggerida pel *Diccionario de Autoridades* que considerava “oy más comunmente se entiende todas las cosas que están hechas de azúcar”; mentre que els flequers i forners consideraven els melindros clarament com un derivat del pa cuit al forn. Detallar aquestes definicions

⁸² Menja composta de sucre o mel, especialment pastes dolces, fruites confitades. DIEC, article: *dolç*.

⁸³ Sebastián de COVARRUBIAS, *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, Luís Sánchez, 1611, p.330.

⁸⁴ *Diccionario de Autoridades*, vol. III (1732), article: *dulce*.

⁸⁵ COVARRUBIAS, *op. cit.*, p.232.

⁸⁶ *Diccionario de Autoridades*, vol. II (1729), article: *confitura*.

⁸⁷ Fruita confitada, especialment la que forma una pasta o mermelada. DIEC, article: *confitura*.

resultà un factor decisiu al llarg dels litigis entre ambdues corporacions a finals del segle XVII i segle XVIII. El sistema gremial modern concretava els drets exclusius de cada corporació professional a través dels materials i, sobretot, de les tècniques especialitzades utilitzades en la manufactura de determinats articles⁸⁸.

Per aquesta raó, els debats entre ambdues corporacions no cercaven classificar un article concret en una categorització alimentària, sinó l'objectiu era delimitar i definir el seu monopoli comercial. En altres paraules, discernir la qualitat dels melindros, entre confitura o bé com a derivat del pa, distingint el procediment d'elaboració corresponent, resultava flagrant per tal de determinar a quina de les dues corporacions li corresponia la seva venda i elaboració. Les competències professionals dels confiters de Barcelona venien definides, d'una banda, pel seu ingredient principal, el sucre, i d'altra banda, per una tècnica de treball concreta, el confitar. No obstant això, la diversitat de dolços elaborats en les confiteries barcelonines era tan àmplia que requeria una gran diversificació de tècniques i operacions.

En el present capítol es vol aprofundir en la tipologia, les composicions i els processos tècnics dels dolços catalans moderns. El conflicte gremial entre confiters i flequers serà el fil conductor que, d'una banda, permetrà reconsiderar el concepte "confitura", seguint la terminologia moderna i, d'altra banda, permetrà definir les competències de l'ofici de confiter a la Barcelona moderna⁸⁹.

La primer part del capítol se centra en el plet iniciat el 1673 per Josep Cortés contra el Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona. L'anàlisi dels recursos presentats per ambdues parts litigants vol posar de manifest les ambigüitats de la normativa gremial en les definicions dels seus objectes de monopoli. Aquest anàlisi contribuirà a precisar en què consistia l'art confiter en època moderna a través de l'estudi dels seus ingredients, tècniques i utilitatge especialitzat.

El segon apartat analitza el sucre com a ingredient principal en la composició de les confitures modernes. D'una banda, es posarà en relleu la preeminència del sucre vers la

⁸⁸ James R. FARR, *Hands of honor*, London, Cornell University Press, 1988.

⁸⁹ Per tal d'evitar la confusió terminològica, al llarg de la tesi s'utilitzaran els termes "confitura" i "dolços" indistintament, tal com es comprenien a l'època moderna. Així mateix, s'utilitzarà el terme "pasta dolça" per anomenar aquells dolços elaborats principalment amb pasta de farina.

mel en les confitures modernes, tot i que l'ús d'aquesta última es mantingué de forma minoritària. Així mateix, es posarà en relleu la problemàtica que suposa el mateix concepte de "sucre" el qual comprèn nombroses diversificacions de qualitat, cosa que resultarà clau en l'art confiter.

Finalment , el tercer apartat examina cadascuna de les operacions i tècniques pròpies de l'art confiter. La heterogeneïtat i complexitat de les operacions involucrades en l'elaboració de confitures convertirà aquesta activitat en una veritable "art" codificada segons uns criteris que transcendeixen aquells estrictament tècnics, sinó estètics i gastronòmics.

1.1. “*Acuérdate confitero, que eres polvo y no pasta*”⁹⁰

El 1673 s’inicià la causa en la Reial Audiència entre el flequer Josep Cortés, recolzat per la confraria de Sant Miquel de forners i flequers de Barcelona, contra el Col·legi d’adroguers i confiters. Al primer recurs presentat, Cortés al·legà que, segons les seves ordinacions de flequers i forners, ningú podia pastar farina ni elaborar pastes amb farina cuites al forn que no fos confrare de la dita confraria⁹¹. Per tant, els adroguers no només s’havien d’abstenir de multar als flequers per vendre melindros, sinó també de tenir forn a les seves botigues i de fabricar qualsevol pasta amb farina.

De fet, sembla que els flequers acostumaven a elaborar diferents pastes dolces en el moment de l’inici del plet. En un dels informes presentats en una altra causa judicial contra el Consistori, a raó d’unes crides sobre l’annona frumentària, els forners declararen que en dita Annona no es podien incloure les pastes maurades elaborades habitualment pels flequers, és a dir, pastades amb sucre, ous, mel, oli i altres ingredients, com eren “tortells, cocas (vulgarment dites de *joya*), bescuyt, pa beneyt” per no ser articles per “lo sustento dels hòmens”⁹². Aquesta declaració demostra que els forners i flequers ja elaboraven tota mena de pastes dolces a mitjans de segle XVII sense rebre les denúncies dels confiters fins l’esclat del plet contra Josep Cortés.

D’altra banda, els confiters replicaren que una de les operacions pròpies de l’ofici d’adroguer confiter era l’elaboració de pastes dolces compostes amb farina i sucre cuites al forn com eren els melindros, *marsapans i bocadillos*. A la seva defensa, els adroguers argumentaren que en la confecció de confitures s’utilitzava sovint la farina i que, per tant, els flequers no podien pretendre tenir l’exclusivitat de pastar-la.

Els confiters sostenien les seves argumentacions amb allò disposat en les ordinacions de flequers i forners de Barcelona. Aquestes ordenaven l’elaboració de pa com a competència exclusiva de flequers i no s’especificava cap privilegi en l’elaboració de pastes dolces. Els confiters afegiren, a més, que els adroguers no infringien les

⁹⁰ Carles PRIMA, *Manifiesto de la verdad que en voces esparcidas ajenas della, afectò enturbiar el Colegio de los Adrogueros de la ciudad de Barcelona*, Barcelona, p. 27.

⁹¹ Es presentaren com a instruments en la dita causa les ordinacions de forners i flequers aprovades el 24 de juny de 1308, les de 18 març de 1405, les de 30 de juny 1499 i les 5 del 1533. Les còpies de tots elles es troben a: ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 922.

⁹² AHCB, Gremi General, caixa 5, forners i flequers, doc. 15, fol.2r.

ordinacions dels flequers perquè els adroguers confiters treballaven la pasta de farina sense llevat mentre que els flequers pastaven el pa amb llevat. En darrer lloc, els confiters suplicaren que se'ls mantingués l'exclusivitat en la fabricació de pastes dolces i el dret de imposar multes als contraventors, en especial als flequers⁹³.

Estant la causa sense resoldre, els cònsols adroguers van intensificar les visites a les fleques de la ciutat i multaren a diferents flequers i forners, entre ells, Josep Cortés. El juny de 1679 els cònsols del Col·legi li requisaren tres lliures i sis unces de melindros, que tenia exposats per vendre a nou sous la lliura, i una cullera de plata a raó de deu lliures com a penyora⁹⁴.

Poc després, els cònsols del Col·legi penyoraren a Jaume Horts, flequer, per vendre quatre unces de melindros. Uns dies després, els cònsols del Col·legi, acompanyats pel Batlle, penyoraren a Magdalena Malla, muller de Josep Malla, flequer del carrer Sant Antoni al costat del monestir de les Jerònimes, per haver venut tres unces de melindros a Maurici Parera. Magdalena entregà com a penyora una caldera d'aram de valor de deu lliures la qual el Batlle se l'emportà a la guarda reial⁹⁵.

El maig de 1679, els cònsols anaren a la casa d'Antoni Vives, flequer del carrer Comtal, i trobaren que a la casa "se batia pasta per fer melindros, los quals actualment dit Antoni Vives anava enforçant y coent"⁹⁶. A més, trobaren a prop d'aquesta fleca a Joana Graells, muller de Ramon Graells, sabater, la qual portava mitja lliura de melindros i que jurava que els havia comprat a la casa de dit Antoni. Al dia següent, els cònsols es van dirigir a la casa de Pau Planell, flequer, on trobaren dos gibrells de terra amb pasta de melindros a l'interior. D'altra banda, interrogaren a Joan Moll el qual jurà que Maria Planell, la dona de Pau Planell, li havia venut uns quants melindros. No obstant això, finalment els cònsols del Col·legi restituïren les penyores a tots els flequers penyorats per tal d'evitar més disputes i un allargament innecessari del plet que portaven contra la confraria de flequers.

⁹³ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 922.

⁹⁴ *Ibid.*

⁹⁵ *Ibid.*

⁹⁶ *Ibid.*

El 19 d'octubre de 1679, els forners canviaren la seva posició en la causa judicial. Si en un primer moment havia reclamat el seu dret privatiu de coure pastes de farina al forn, els mesos següents reclamaren que fossin mantinguts en el dret cumulatiu en la venda de bescuits i melindros compartint-lo juntament amb els confiters⁹⁷.

Finalment, el 3 novembre de 1679, Francisco de Ribera, oïdor de la Reial Audiència, va dictar una reial provisió a favor del Col·legi en la qual es confirmava que l'elaboració de melindros era una operació pròpia dels confiters perquè eren pastes compostes amb sucre. Així, ni Josep Cortés ni els altres forners podien elaborar-ne sense contravenir les ordinacions dels adroguers. La sentència feia referència explícita als bescuits d'ous anomenats també melindros, i alhora s'estenia a "marsapans, *bocadillos* i qualsevol altre pasta dolça"⁹⁸. Aquestes especificacions tampoc resolgueren el conflicte ja que les denominacions de melindros, bescuits d'ous, massapans i *bocadillos* feien al·lusió a composicions diverses.

Contrariats amb el resultat de la sentència, Josep Cortés i la confraria de Sant Miquel presentaren una causa d'apel·lació per revocar la sentència, la qual va ser confirmada en grau de revista el 20 de març de 1680⁹⁹. Així, s'ordenà que fins que no fos declarada una sentència ferma en el judici petitori, s'havia de respectar la sentència de 1679 i, per tant, es prohibia la fabricació de melindros i altres pastes dolces als flequers i a qualsevol altra persona aliena al Col·legi. D'altra banda, els oficials del Col·legi suplicaren que la sentència fos confirmada per privilegi reial, amb l'objectiu d'assegurar-se l'exclusivitat de forma irrevocable de l'elaboració de melindros i altres pastes compostes amb sucre, ametlles, ous i sense llevat.

Els nous recursos presentats pels flequers es fonamentaven en la idea que els melindros no eren confitura. Aquesta qüestió venia suscitada per la resolució de la sentència que considerava la manufactura de melindros, massapans i altres pastes dolces entre les competències dels confiters per estar principalment compostos amb sucre. En el recurs interposat contra la sentència, els flequers declararen que els melindros no eren ni

⁹⁷ *Ibid.*

⁹⁸ A la sentència es llegeix: *seu Biscoctorum ovorum, vulgo Melindros, Marsapans, Bocadillos, et quarumcumque pastarum pertinere ad dictos Aromatharios tanquam propriam*. ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 70, fol. 53r.

⁹⁹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 55.

confitura ni droga i que per tant no podien ser competència dels adroguers confiters. Declaraven que els melindros estaven compostos essencialment de farina i ous i que el sucre era només un ingredient accessori.

Per corroborar aquesta idea, entre 1679 i 1680 presentaren diversos testimonis a instància de Josep Cortés, dels quals el Col·legi no dubtà en expressar el seu menyspreu¹⁰⁰. Pere Alzina, revenedor, opinava que els melindros no eren confitura ja que considerava que les confitures eren només “caramellos, bolillas y altres cosas compostas la major part de sucra” a diferència dels melindros que eren fets de farina, ous i sucre. Dos testimonis més, Josep Canals i Josep Artigas, es mostraren d’acord amb l’opinió de Pere Alzina i afirmaren haver vist fer melindros amb midó, farina, ous i sucre i que no se’ls podia anomenar confitura ja que aquesta es feia amb “sucra colat”. Finalment, Madona Martí jurà haver vist Josep Cortés fer melindros de farina, midó, ous i sucre i que de cap manera podien ser vistos com confitures ni drogues¹⁰¹.

En la causa de suplicació, els adroguers sostenien que els melindros eren confitura ja que el sucre era l’ingredient predominant en la seva composició. Amb tot, determinar la qualitat dels melindros segons les quantitats de sucre i farina compreses en la seva composició, no resultà ser una raó substancial en la consecució de les dites causes. De forma probable, el fracàs d’aquests arguments pot raure en el fet que en la composició de melindros, les proporcions de sucre i farina són equivalents¹⁰².

Això podria explicar les modificacions en les argumentacions de la defensa dels adroguers els quals se centraren en la qüestió del llevat. Els confiters consideraven “com es pròpia operatió del flaquer lo pastar per uns, y per altres la pasta sempre ab llevat” mentre que pastar farina sense llevat i coure al forn la consideraven una operació pròpia dels confiters, els quals no usaven llevat “per lo delicat de la obra” com en el cas dels

¹⁰⁰ “lo que ha tentat per la dèbil prova de tres testimonis, dos pobras donas, y un pagès, que fa de Manxador a la Seu de la present ciutat y no per peritas personas”. BC, F.BON 10.007, *Facti narratio causae supplicationis addit. Prim. Discurs. Pro collegio aromatariorum Barchinonae contra Confratrim Furn et Flaq. Eiusdem civitatis*, [Barcelona, 1679], [fol.4v].

¹⁰¹ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 922.

¹⁰² A tall d’exemple, la recepta de melindros del receptari del tractat *És de diferents gèneros de confitures, tant de mel com de sucre*, les proporcions corresponen a: 12 ous, 1 lliura sucre, 1 lliura de midó mentre que Rafel Coromines afirma que per cada dotzena d’ous, 1 lliura 26 unces de sucre i 1 lliura 36 de midó. BC, ms.2810, fol. 10r. ABEV, ms. 243, fol. 40v-41r.

melindros, massapans, *bocadillos*, neules de sucre, neules de colors, per menjar i per penjar, torrons o mostatxonis¹⁰³.

Entre els testimonis presentats en la defensa del Col·legi d'adroguers, destaca el testimoni de Paulo Royo, mercader, el qual declarà que feia vuit anys que vivia a Barcelona i que sempre havia vist els flequers pastar el pa o bescuit amb llevat. Respecte els adroguers, afirmà que, per haver freqüentat molt entre adroguers, sabia que aquests afegien farina a les seves confitures i que sempre havien elaborat els melindros amb farina, ous, midó, sucre llustre però mai amb llevat¹⁰⁴.

El setembre de 1680 els cònsols del Col·legi s'assabentaren que Josep Cortés es dirigí a la Cort de Madrid amb l'objectiu d'obtenir un privilegi reial per tal de poder vendre melindros lliurement¹⁰⁵. El 25 d'octubre de 1680 Carles II en el Reial Monestir de San Lorenzo li va concedir la gràcia reial a Josep Cortés però immediatament el Col·legi presentà una súplica al rei per evitar que s'executés el dit privilegi¹⁰⁶. Finalment, no se li va concedir el privilegi particular i Josep Cortés no va dubtar en iniciar un segon plet davant el Reial Consell sobre aquesta qüestió.

El desembre de 1680 es presentava la resposta jurídica de Carles Prima, procurador de la confraria de flequers, en la qual s'exposaven una sèrie d'argumentacions sustentades en les autoritats clàssiques i del dret comú. En ella Carles Prima insistia en la impossibilitat de comprendre els melindros sota el terme "confitura" i subratllava les diferències significatives existents entre les activitats dels flequers i la dels confiters, tant en termes d'ingredients com de tècniques.

En primer lloc, Carles Prima negava la versió dels confiters que opinaven que els melindros havien de ser compresos sota el nom de confitura per estar compostos de sucre. Prima definia el concepte de confitura en un sentit molt més restrictiu i considerava la confitura com les fruites amb pinyol, tant les de clofolla, com ametlles, avellanes o nous, com les de pell tova, com cireres, albercocs, bresquilles, prunes, pomes, peres, codonys, carabassa o enciam; en tots ells, sense la intervenció de la

¹⁰³ BC, F.BON 10.007, *op. cit.*, [fol.3r]

¹⁰⁴ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 922.

¹⁰⁵ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 7, fol. 268r-268v.

¹⁰⁶ *Ibid.*, fol. 270r.

farina¹⁰⁷. Amb la contundent expressió “*Acuérdate confitero, que eres polvo y no pasta*”, el procurador resumia la seva negativa en acceptar l’operació de pasta i enforar pastes com a pròpia dels confiters. A més, insinuà que ni els mateixos confiters comprenien els melindros com a confitura:

*Permítaseme una pregunta a los Maestros Confiteros, y será si Iuan, Pedro o Francisco, llegaren a sus puertas, y pidieren unos dulces en cantidad, o sin ella, preguntóles darían biscochos por confitura? Y si biscochos les darían confitura? Claro está que no, (y veremos abajo) pues ven acá confitero, si a ti mesmo te convence la solidez de esta verdad, cómo quieres que el Consejo admita lo contrario de ella que tu mesmo reconoces?*¹⁰⁸

Contràriament a l’opinió de Carles Prima, l’elaboració de masses pastades amb diferents ingredients, especialment amb sucre era una operació cabdal en l’activitat confitera. És interessant notar com en el receptari publicat de Miguel de Baeza, *Los cuatro libros del arte de confitería* agrupa les pastes dolces en el quart llibre sota el títol “*de las pastas blancas y su horden y otras cosas*”. En aquest quart llibre, s’inclouen les receptes de pinyonat, massapans, alcorses, torrons o bescuits que, tot i la heterogeneïtat de la seva composició, totes elles comparteixen el fet que formen una massa pastada amb sucre, excepte el torró que és amb mel. A més, moltes d’aquestes composicions ahora són definides pels diccionaris com *pastas dulces* com és el cas del massapà el qual Covarrubias defineix com “*una pasta dulce de azúcar y almendras y otras cosas de la qual hazen unas torticas redondas y las cuezen en el horno*”¹⁰⁹. Igualment succeïa amb els pastells, *pestillons* o *gabolets*, una massa semblant al massapà farcida de diferents fruites confitures i espècies, cobertes amb forma d’empanades i cuites al forn.

D’altra banda, cal destacar que pastar amb farina era una operació que no era privativa dels flequers sinó que encara entrava una altra ofici: els pastissers. A Barcelona, els pastissers estaven agrupats en la mateixa corporació que els cuiners i els taverners ja que les pastisseries eren llocs on es donava de menjar i beure. Els pastissers preparaven plats especials pels convits de casaments, bateigs i altres celebracions¹¹⁰. Els pastissers

¹⁰⁷ PRIMA, *op. cit.*, p.27

¹⁰⁸ *Ibid.*, p.20.

¹⁰⁹ COVARRUBIAS, *op. cit.*, p. 531. El *Diccionario de Autoridades* el defineix en termes similars: “*Cierto género de pasta dulce, hecha de almendras, azúcar y otras cosas, de la qual se hacen unas torticas redondas o de otras figuras, que se cuecen en el horno*”, *Diccionario de Autoridades*, vol. IV (1734), article: *mazapan*.

¹¹⁰ GARCIA ESPUCHE, “Una ciutat d’adroguers”, p. 90.

elaboraven i venien pastissos salats i empanades, farcides de carn o peix, però tenien prohibit vendre carn o volateria cuïta ni crua sinó que tan solament podien “aparellar” i cuinar el què el client els hi portava¹¹¹. Així mateix, deurien elaborar pastissos de fruita i tortades, però sempre fets amb pasta i no solament amb sucre, cosa que no sembla que suposà un problema de intrusisme pels confiters ni flequers.

En segon lloc, Carles Prima va reprendre la qüestió del llevat en el seu informe. El procurador al·legà que les ordinacions de la confraria de forners no donaven cap referència sobre pastar amb o sense llevat. Alhora, Prima declarà que la fabricació de pastes dolces sense llevat no havia estat una operació exclusiva dels confiters ja que des de temps immemorials, els forners havien elaborat pastes sense llevat com “bocadillos, rusquillas, coquetas dites *encasadas*, flaons, tortadas y panandes”¹¹². Totes elles eren pastes compostes amb flor de farina de la millor qualitat enriquides amb altres ingredients com sucre, ous, mel, formatge o mantega i amb diferents formes i textures.

Pel que fa a les pastes amb sucre, Carles Prima posà com a exemple “*les crostes o biscuits de sucre*”, uns bescuits fets amb farina de blat, sucre i matafaluga, que els forners havien comercialitzat al llarg dels anys “ab sciència y paciència dels adroguers de dita present ciutat”¹¹³. Per això, exposava la seva perplexitat en el fet que els confiters autoritzessin als flequers a elaborar crostes de sucre i prohibir-los fer melindros, essent pastes molt similars¹¹⁴.

En darrer lloc, Carles Prima formulà una sèrie d’argumentacions sobre les operacions distintives de cada ofici. Aquest afirmava que l’elaboració de melindros pertanyia als flequers ja que tant pastar amb farina com coure al forn eren operacions representatives de l’ofici de forner. Carles Prima exposava que “segons lo propi i comú parlar dels hòmens” sempre s’havia entès com a confitura aquella que es feia “al foch ab parols, cassolas, concas o altres vasos de terra o de aram, coure, ferro o altre metall”¹¹⁵.

¹¹¹ AHCB, Registre d’ordinacions, 1B-IV.19, *Ordinacions referides als cocs i als pastissers i a la prohibició de vendre aus o carn*, fol. 48v.

¹¹² ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 922, fol. 224.

¹¹³ *Ibid.*, fol. 226r-v.

¹¹⁴ “i pues hemos de afirmar con observación en nuestro caso, y parece que con más razón, porque ambos biscochos podemos creerles hermanos, por hijos de una misma madre (que es la pasta marinea triticaria) o por lo menos cercanos parientes, pues entre ellos no ay más extrañeza, que la que se infiere de recibir unos en su composición huevos, y otros no”, PRIMA, *op. cit.* p. 26.

¹¹⁵ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 922, fol. 236v.

D'aquesta manera, l'autor definia l'ofici de confiter com l'activitat de treballar amb sucre tota mena de fruites sense intervenció de la farina, a través de la seva cocció amb cassoles i sense intervenció del forn. La definició de l'art confiter suggerida pel procurador resultava massa restrictiva ja que no contemplava la cocció al forn com una operació necessària en l'elaboració de certs dolços com els massapans, la pinyonada o les alcorses, tots ells compostos sense farina.

En definitiva, la disputa jurídica suscitada per la condició dels melindros es podia fer extensible a una gran diversitat de pastes dolces. Pastes dolces com tortells, coques o rosques, es componien amb masses fermentades amb llevat i que, malgrat que els confiters consideraven el pastar amb llevat com a competència pròpia dels flequers, no sembla una raó prou convincent perquè els confiters no intentessin ampliar l'assortiment de pastes dolces a les seves botigues. El fet que els melindros i altres petites pastes fossin la causa principal del conflicte podria respondre a qüestions pràctiques o tècniques. En aquest sentit, el forn podria haver estat un factor determinant que explicaria perquè els confiters barcelonins reclamaven els drets exclusius sobre els melindros i no sobre altres pastes ensucrades de mida major.

Probablement, els forns dels confiters deuriem diferenciar-se dels forns per coure pa. El forn dels confiters deuriem ser petits fornets, és a dir, forns de coure o ferro de petites dimensions, com forns domèstics, que donaven foc a dalt i a baix. Juan de la Mata distingeix diferents tipus de fornets necessaris en l'obrador del confiter, entre els quals destaca el *hornillo de campana*, un utensili portàtil que es destinava a la cocció de bescuits i massapans¹¹⁶. Per tant, els petits fornets dels confiters, amb poca potència calorífica, deuriem ser adients per enfornar petits dolços però que resultaven inadequats per la cocció de pa o altres pastes de més volum les quals requerien que el forn assolís unes altes temperatures.

Així, el receptari de Francesc Coromines indicava que per la confecció de la pinyonada de sucre cal posar-lo en una olla al forn però a baixa temperatura de manera que "s'i puga sofrir la mà bella estona" mentre que la pinyonada d'ametlles s'ha de posar al forn "amb una escalforeta molt suau"¹¹⁷. El mateix succeeix amb els mostatxonis els quals

¹¹⁶ Juan de la MATA, *Arte de repostería*, Madrid, 1755 [1747], p.2.

¹¹⁷ COROMINES, *op. cit.*, pp. 126-27.

“se faran coura al forn ab foch manso” o bé els amargs, pastes de mida petit fetes amb ametlles amargues farina i sucre i que es couen al forn “que se pugui-se portar la ma”

118

En el cas dels melindros, Juan de la Mata assenyalà que aquests es couen en forn de fleca però adverteix que la temperatura del forn havia de ser mitjanament calenta i que s’havien de treure quan començaven a estar daurats¹¹⁹. Per tant, la cocció dels melindros requeria una temperatura de cocció una mica més elevada que els dolços exposats anteriorment, una temperatura equivalent a la d’altres pastes dolces més grosses com tortells, rosques o coques¹²⁰. En la cocció en forn de pa, cada tipus de confeccions es coïa en diferents moments segons els graus de temperatura que assolía el forn. Això fa pensar que els melindros, es deurién coure aprofitant l’escalfor residual del forn en estadis finals, és a dir, quan la temperatura del forn ja no era prou alta per coure pa.

A més, els inventaris *post-mortem* de diferents confiters barcelonins revelen que aquests posseïen un utillatge específic per la confecció de melindros: batadors, bancs i perols per fer melindros, una pala de ferro “per desenfurnar melindros”, “un remenador de fer melindros de fusta”, etc¹²¹. L’especialització d’aquest utillatge sembla respondre a una producció especialitzada i a gran escala i molts d’aquests utensilis deurién ser utilitzats en l’ofici de forners i flequers. En definitiva, la disponibilitat d’un forn de pa i el fet de compartir matèries primeres i utillatge, podria haver encoratjat als forners a la producció de melindros i altres pastes dolces de petites dimensions. D’altra banda, el forn de pa, per les seves dimensions i el cost de manteniment i, de forma probable, per qüestions de normativa municipal, no deuria ser gaire habitual en els obradors dels confiters de la ciutat de Barcelona.

Per tant, els requeriments tècnics de cada activitat representaven un factor substancial en la definició de les diferents institucions gremials. Això explicaria perquè els confiters no s’immiscuïren en l’elaboració de dolços fregits com els bunyols, almoixàvenes o mantegades. Tot i que aquests dolços estaven compostos per pasta de farina endolcida

¹¹⁸ BC, ms. 44, fol. 172r.

¹¹⁹ MATA, *op. cit.*, p. 95.

¹²⁰ José Mailet indica que aquesta tipologia de pastes i els melindros s’han de coure amb el forn a segon grau, és a dir, temperat. José MAILLET, *El Confitero moderno*, Barcelona, 1851, p. 124.

¹²¹ GARCÍA ESPUCHE, *op. cit.*, p. 88, nota 46.

amb sucre o mel, les tècniques culinàries i l'utilatge requerits divergien en gran mesura amb els utilitzats en l'elaboració de les confitures més representatives de l'art confiter.

Pel que fa al plet contra Josep Cortés, finalment se li va concedir el títol de confiter per gràcia reial a la qual els adroguers van recórrer novament¹²². El 1693 va morir Josep Cortés i sembla ser que els plets quedaren sense una resolució ferma en el judici petitori. Però la mort de Josep Cortés no va posar fi als conflictes intergremials entorn les pastes dolces els quals resultaren ser una constant al llarg del segle XVIII. Les controvèrsies sobre si les pastes dolces i en especial els melindros s'havien de comprendre sota el terme confitura continuà els segles següents. Els conflictes sobre la competència en l'elaboració dels bescuits dolços o melindros no haurien estat un cas aïllat de la ciutat de Barcelona. Per exemple, a la reforma de les ordinacions dels confiters de la ciutat de València s'especifica que l'elaboració de *vizcochos* era competència dels confiters els quals tenien el dret exclusiu sobre “*todos géneros de dulces, así de azúcar como de miel y en particular los vizcochos sin cubrir y cubiertos, y también todo género de dulces de alcorza*”¹²³. La decisió d'especificar en concret els drets exclusius sobre els melindros podria respondre a la necessitat d'acabar amb problemes de competència intergremial en aquella ciutat.

En conclusió, el plantejament d'aquest plet posa de manifest l'alt grau de diversificació de l'art confiter en la Barcelona moderna, resultat de combinar ingredients i tècniques especialitzades diverses, la qual cosa permetia obtenir un ampli ventall d'especialitats dolces compreses sota el genèric terme de “confitura”. Així mateix, els litigis entre flequers i confiters evidencien, de nou, el caràcter rígid i restrictiu de la normativa gremial que no reflectia la complexitat real del mercat del dolç barceloní.

¹²² En el seu inventari *post-mortem* apareix com a Josep Cortés, forner i confiter. AHCB, Arxiu notarial, I.65.

¹²³ *Ordenanzas del Colegio de Cereros y Confiteros de la presente ciudad de Valencia y su Reyno para su buen regimen y gobierno aprobadas por su M. y su S.R.C. de la Corona de Aragon en ... 1673*, Valencia, Imprenta y libreria de Manuel Lopez, 1825, p.18.

1.2. Un ingredient decisiu: el sucre

El triomf del sucre vers la mel en la confecció de confitures resulta flagrant al llarg de l'època moderna. El sucre representava el gust dolç en la seva màxima expressió, de manera que en moltes llengües europees l'idea de dolç quedà estrictament associada a la noció de sucre¹²⁴. Les definicions del terme “confitura” donades per Sebastián de Covarrubias i, posteriorment pel *Diccionario de Autoridades*, presentava el sucre com a component essencial dels dolços moderns. Malgrat que en aquestes definicions la mel resulta del tot absent, aquesta no va ser completament suplantada pel sucre sinó que continuà exercint una funció cabdal com a edulcorant de determinats tipus de dolços, sovint com una alternativa més accessible i econòmica a les confitures de sucre.

Les funcions atribuïdes al sucre, com a edulcorant, conservant i excipient medicinal, havien estat prèviament representades per la mel, una substància que tradicionalment havia representat la dolçor natural per antonomàsia. La conservació de fruites i hortalisses en mel era coneguda des de l'antiguitat clàssica i consistia en perbullir les fruites en xarop de mel fins a arribar a un cert punt de cocció i en guardar en recipients hermètics. Alhora aquesta tècnica s'utilitzava com a excipient i conservant de xarops i electuaris que contribuïa en conservar i, fins i tot, millorar les virtuts curatives dels compostos medicinals. Alhora la mel tenia diversos usos culinaris com a edulcorant de diferents plats juntament amb altres ingredients com la llet ametlla o els fruits secs com les prunes, les panses o les orellanes.

Però el sucre resultà ser un fort competidor en la multiplicitat de funcions de la mel. Les qualitats superiors del sucre concedia una conservació més llarga que les conserves fetes amb mel. Com a edulcorant, el sucre gaudia de grans avantatges respecte la mel en tant que potenciava el sabor dels plats sense deixar un gust residual¹²⁵. A més, el seu valor de prestigi com article exòtic i luxós, a causa del seu cost elevat, el convertien en un element altament desitjable.

¹²⁴ MINTZ, *op. cit.*, p. 44.

¹²⁵ Adela FÁBREGAS GARCÍA, *Producción y comercio de azúcar en el Mediterráneo medieval. El ejemplo del reino de Granada*, Granada, Universidad de Granada, 2000, p.67.

La transició de l'ús de la mel al sucre en l'art confiter no va ser un canvi sobtat sinó que es va donar de forma gradual en diferents ritmes que variaven segons el grau d'introducció del sucre en el mercat i en els règims alimentaris en els diferents els països europeus. El procés d'afermament del sucre a la Península Ibèrica deuria iniciar-se arran de la conquesta àrab pel Mediterrani. El segle VIII es començaren a establir plantacions de canya de sucre a la Península en diferents localitzacions de la costa andalusa i de Llevant, unes zones més favorables pel seu cultiu.

El cultiu de la canya de sucre requeria unes condicions climàtiques molt concretes a causa del seu origen tropical. Així mateix, l'extracció del sucre de la canya i el seu processament posterior requeria unes infraestructures i una tecnologia altament especialitzada. Per tant, la difusió de la canyamel implicava no només un nou producte alimentari sinó la introducció d'uns nous coneixements tecnològics sobre el seu cultiu i processament com també dels seus usos alimentaris i medicinals.

El sucre arribà cap a mitjans del segle XII als mercats catalans, principalment des del Mediterrani oriental, Síria i Palestina. L'augment de la demanda de sucre, sobretot a partir de la segona meitat del segle XIV i principis del segle XV, comportà modificacions en el circuit de comerç del sucre mediterrani. El segle XIV les plantacions de sucre ja estaven assentades per tot el Mediterrani, especialment a les illes Xipre, Creta, Rodes i Sicília així com a la Península, en concret al litoral andalusí i València. Així, al port de Barcelona arribaven una gran diversitat de sucres de diferents orígens i qualitats¹²⁶.

Així, en època baixmedieval, les ciutats marítimes d'Egipte, Síria i Xipre que havien dominat el comerç del sucre fins el moment, havien d'afrontar una competència cada cop major del sucre de Granada, una producció impulsada per mercaders genovesos i destinada a l'exportació cap al nord d'Europa¹²⁷. De forma coetània, les produccions de la costa de Llevant es consolidaren mentre que Sicília esdevenia un centre productiu i de redistribució de sucre cabdal en el mercats mediterranis. L'extensió del cultiu de la canya de sucre tenia com a objectiu fer front a una demanda constant i en constant

¹²⁶ Antoni RIERA i MELIS, "Sucre per després d'una pesta", dins Flocel Sabaté (ed.), *El sucre en la història*, Pagès, Lleida, 2013, p. 117; Miguel GUAL CAMARENA, *El Primer manual hispánico de mercadería*, Barcelona, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1981, p. 93.

¹²⁷ OUERFELLI, *op. cit.*, p. 497-98.

creixement. Al llarg dels segles XIV i XV el sucre afirmà els seus usos culinaris en la cuina baixmedieval europees, especialment catalana, com a condiment de tot tipus de plats¹²⁸. El seu elevat cost de producció i extracció el convertia en un article de gran luxe i sumptuós, un signe de poder i estatus social elevat.

Pel que fa a l'elaboració de confitures, la transició de la mel al sucre quedà ben plasmada en el *Llibre de totes maneres de confits*, un tractat de confitures datat a finals del segle XIV. Aquest tractat formava part d'una compilació d'obres de temàtica diversa que testimoniava els interessos i l'estil de vida de les classes benestants baixamedievales¹²⁹. L'incipit de l'obra situa el sucre com a equivalent a la mel: *Así comensa lo quart libre, de totes maneres de confits qui's puguen fer de mell e de sucre*. Aquest tractat conté trenta-tres receptes ordenades en dues sèries paral·leles. Les primeres disset receptes corresponen a confitures fetes amb mel mentre que les receptes consecutives repeteixen les mateixes receptes però aquest cop elaborades amb xarop de sucre. A continuació, se segueixen una sèrie de receptes variades entre les quals destaquen els torrons d'avellanes amb mel o les casquetes, una massa feta amb diferents fruits secs triturats i barrejats amb espècies i mel semblant a la pasta reial.

La tendència iniciada en substituir la mel pel sucre en la preparació de confitures, es mostra plenament consolidada en els tractats de confitures posteriors. A tall d'exemple, a l'obra *Vergel de señores, en el qual se muestran a hazer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de açúcar y miel*, datada a principis del segle XV, la presència de confitures de mel és molt minoritària, reduïdes a receptes amb un clar ús medicinal com la mel rosada o alguns electuaris¹³⁰. De la mateixa manera, el tractat de confitures que forma part de l'obra enciclopèdica de Juan Vallés, *Regalo de la Vida Humana*, i que beu en gran part de l'obra anterior, destaca pel predomini del sucre en les seves receptes. L'autor justifica la preferència del sucre en termes medicinals: “y mucho mayor propiedad tendrán esto las conservas que

¹²⁸ Bruno LAURIOUX, *Une histoire culinaire du Moyen âge*, Paris, Honoré Champion, 2005, p. 296.

¹²⁹ BUB, ms. 68, fols. 172-184. Editat a: Luís FARAUDO de SAINT-GERMAIN, “Libre de totes maneres de confits. Un tratado cuatrocentista de arte de dulcería”, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XIX, 1946, pp. 97-134. I més recentment a Rudolf GREWE, (ed.). *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, Joan SANTANACH i SUÑOL (ed.) *Llibre de totes maneres de confits.*, Barcelona, Barcino, 2003.

¹³⁰ BNE, 8565, *Vergel de señores, en el qual se muestran a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de azúcar y miel*.

estuvieren hechas con azúcar que las que estuvieren hechas con miel”¹³¹. Aquesta obra estava destinada a una audiència d'estament aristocràtic cosa que justificaria la predilecció notable pel sucre, com una demostració de poder i bon gust pròpia de la condició nobiliària o benestant dels seus lectors¹³².

A finals del segle XVI, el sucre sembla que s'havia imposat com a ingredient indiscutible en la composició de confitures. L'obra de Miguel de Baeza, *Los Quatro libros del arte de la confitería* publicada el 1592, constitueix un autèntic elogi al sucre. Baeza dedica el pròleg a destacar les virtuts del sucre del qual afirma que “*En las cosas que Dios ha creado para buen provecho de los hombres es una de ellas del azúcar por ser tan suave y dulce y de mucho provecho para muchas cosas porque de ello se hacen muchas conservas y confituras, medicinas y xaraves para sanos y enfermos*”¹³³. De les vuitanta-tres receptes de confitures, només vuit estan compostes amb mel; concretament, es tracten de les receptes de conserva de nous, de pastanagues, d'ametlles verdes, de carn de codony, de codonyat i l'electuari de taronges. De totes elles, l'autor accentua les seves virtuts medicinals cosa que sembla correspondre a l'ús terapèutic de la mel.

El predomini total del sucre en el tractat de Miguel de Baeza és una bona mostra de l'augment considerable de la disponibilitat del sucre aconseguit a finals del segle XVI. La implantació de les plantacions a les illes atlàntiques de les Açores i a Madeira entre 1420 i 1430 i posteriorment, a les Canàries el 1480, va permetre la millora quantitativa i qualitativa dels sucres que arribaven als mercats europeus. Els grans progressos tècnics aconseguits en les explotacions sucreres de les illes atlàntiques van fer augmentar la productivitat de les explotacions. Es va establir un sistema de monocultiu de plantació de canyamel a gran escala amb mà d'obra esclava com a principal força de treball.

Aquest sistema augmentava la rendibilitat de forma exponencial i ben aviat s'implantà a les Índies occidentals on les condicions climàtiques afavorien el creixement de la canyamel. Entre 1514-1518 els colons espanyols instal·laren petites explotacions de canyamel a les Antilles, concretament a l'illa de Santo Domingo y Puerto Rico i

¹³¹ VALLÉS, *op. cit.*, vol.2, p. 491.

¹³² Lluís CIFUENTES i COMAMALA, *La Ciència en català a l'Edat Mitjana i el Renaixement*, Universitat de Barcelona, Barcelona, 2006, p.57.

¹³³ BAEZA, *op. cit.*, p. 25.

posteriorment Jamaica però sense aconseguir gaire producció. No va ser fins la segona meitat del segle XVI quan els portuguesos consolidaren el sistema del ingeni a les Índies occidentals¹³⁴. Els ingenis eren grans explotacions formades per plantacions de canya de sucre juntament amb molins i altres instal·lacions per extreure el suc de la canyamel i el seu posterior refinament. La força de treball necessària es proveïa amb esclaus portats des dels enclavaments africans. La culminació d'aquest sistema es donà a Brasil entre 1580-1640, període en el qual el sucre de Brasil s'imposà en els mercats europeus; primer en mans dels portuguesos i a partir de la dècada de 1630 sota poder dels holandesos. El conflicte entre Portugal i Holanda pel control de Brasil va propiciar l'impuls de les explotacions a les Antilles, ocupades per Anglaterra i França en el decurs de la primera meitat del segle XVII. Així, a finals del segle XVII el sucre de Brasil va perdre l'hegemonia absoluta del comerç internacional del sucre però continuà gaudint de la reputació de ser el sucre de millor qualitat, especialment en un període en què la demanda de sucre a Europa estava en constant creixement¹³⁵.

L'augment i diversificació de la producció de canya de sucre va afavorir una major accessibilitat a un article que els segles anteriors havia estat considerat un producte rar i d'autèntic luxe. Pel que fa als receptaris confiters catalans dels segles XVII i XVIII confirmen la tendència ja iniciada a Miguel de Baeza. El receptari de Rafael Coromines datat el 1668 conté cinc receptes amb mel que representen un 6,3% del total¹³⁶. A inicis del segle XVIII, el tractat de confiteria *Es de difarents gèneros de confitures tant de mel com de sucre y trachtas de molts gèneros de drogues* conté una sèrie de quinze receptes de fruites confitades amb mel¹³⁷. Malgrat que es menciona la mel al títol, aquesta sèrie de receptes de confitures només representa el 12% de les receptes totals. En ambdós casos, les receptes de confitures amb mel apareixen agrupades juntes i formant una sèrie separada al final del tractat, la qual cosa reforçaria encara més la seva singularitat enfront de la resta de receptes.

Des del punt de vista tècnic, les característiques de la mel haurien limitat els seus usos confiters. En primer lloc, el sucre allargava el temps de conservació de les fruites i

¹³⁴ Manuel MARTÍN; Antonio MALPICA, *El azúcar en el encuentro entre dos mundos*, Barcelona, Lunwerg, 1992. pp. 50-51.

¹³⁵ Jean MEYER, *Histoire du sucre*, Paris, Desjonquères, 1989, p. 90.

¹³⁶ Corresponen a les receptes de nous, albergínies, peres, taronges i codony confitades amb mel, ABEV, ms. 243, fols. 50v-51v.

¹³⁷ BC, ms. 2810, fols. 22v-24v.

hortalisses conservades en xarop de sucre, respecte a aquelles conservades en xarop de mel. D'altra banda, a diferència del sucre, la mel no cristal·litzava fàcilment i el seu ús no resultava adequat en l'elaboració de confitures seques. L'ús de la mel es restringia a l'elaboració de confitures líquides, és a dir, aquelles conservades en gerres amb el mateix xarop de mel, fet que comportaria que la mel acabés relegada a l'àmbit de la conservació i l'economia domèstica.

D'aquesta manera, la mel continuà tenint una presència destacable en els tractats d'agricultura dels segles moderns, unes obres de caire rural i pràctic destinades a oferir estratègies per conservar els fruits del camp durant més temps. Així doncs, fórmules per conservar la fruita amb mel formaven part dels tractats d'agronomia clàssics de Plini, Columel·la i Pal·ladi, unes obres que gaudiren de gran difusió a Europa a partir del segle XIII, en especial en llengua vulgar¹³⁸. Aquestes obres clàssiques constituïen una compilació dels sabers sobre la vida agrícola, des de la plantació fins la recol·lecció i la conservació dels fruits sovint en forma de receptes de conserves amb mel.

De la mateixa manera, receptes de confitures de mel van formar part de les obres d'agronomia dels segles moderns com la de Gabriel Alonso de Herrera, publicada el 1513, que mantenia el predomini de la mel en les fórmules de conservació de les diferents fruites¹³⁹. Però un segle més tard, el 1617, el tractat d'agricultura de Miquel Agustí tot i que encara donava un rol important a la mel com a conservant, l'autor dedicava un capítol sencer sobre confitar flors i arrels amb sucre¹⁴⁰. De forma coetània, la correspondència entre la mel i la conserva alhora la posà en relleu Sebastià de Covarrubias. A diferència del confit el qual només l'identifica amb el sucre, la conserva la defineix com "*qualquier fruta que se adereça con açúcar o miel a conservando porque se conserva y se guarda*¹⁴¹".

¹³⁸ Un cas paradigmàtic és la traducció catalana del tractat agrícola de Gottfried de Francònia i que va seguida d'un grup de receptes de fruites confitades en mel escrites en català. Martí i Escayol posa de manifest les semblances d'aquestes receptes amb les contingudes en la traducció de l'obra agrícola de Pal·ladi feta el 1385 per Ferrer Saiol. Veure: Maria Antònia MARTÍ i ESCAYOL, "La mel i el sucre al manuscrit 291 de la Biblioteca Nacional de França", dins Flocel SABATÉ (coord.), *El sucre en la història*, pp. 161-174.

¹³⁹ Mercè GRAS i CASANOVAS, María Ángeles PÉREZ SAMPER, "Els tractats d'agricultura i l'alimentació pagesa a l'època moderna", *Estudis d'història agrària*, 13 (2000), pp. 63-106.

¹⁴⁰ Miquel AGUSTÍ, *Llibre de secrets de agricultura, casa rustica y pastoril*, Barcelona, estampa de Esteve Liberós, 1617, p. 135v-136r.

¹⁴¹ COVARRUBIAS, *op. cit.*, p. 233.

D'altra banda, l'elecció de la mel vers el sucre corresponia a qüestions econòmiques, essent el preu de la mel substancialment més baix que el del sucre, fins i tot respecte el sucre de pitjor qualitat. Segons Gaspar Feliu, els preus relatius de sucre i mel presenten un punt d'inflexió a partir de la dècada de 1670. Si fins aquell moment el valor del sucre representava entre tres i sis vegades el valor de la mel, a partir de 1670 la diferència es reduïa a valors entre dos i quatre¹⁴². Malgrat aquest acostament de preus, les diferències continuaren essent notables.

Pel que fa a les tarifes de 1655, la lliura de mel comuna costava un sou mentre que la lliura de sucre roig costava entre 3sous i 2 sous 6 diners. Les diferències resulten més significatives si es compara amb el sucre més refinat provinent d'Amsterdam el qual costava 10 sous la lliura o el de Motril que costava 8 sous. La diferència de preu és encara més notable en el cas de les confitures de fruita. Les confitures de mel costaven 4 sous la lliura mentre que les confitades en xarop de sucre costaven 10 sous. Així mateix, els torrons, compostos majoritàriament amb mel, mantenien els preus baixos: la lliura de torrons d'avellana o de pinyó costava 2 sous 6 diners mentre que la de torrons picats d'Alacant costaven 3 sous¹⁴³.

A més de les diferències de preu, la valoració que es tenia de les confitures de mel era molt inferior a aquelles fetes amb sucre. Covarrubias defineix la melmelada com "*conserva de miel y membrillo, aunque la fina es de azúcar*"¹⁴⁴. Fins i tot, les ordinacions dels confiters de 1562 consideraven la barreja de mel i sucre com un frau i insistien en què calia vendre "lo que és codonyat de mel per codonyat de mel, lo sucre per de sucre"¹⁴⁵.

Així, segons el criteri del confiter Miguel de Baeza, el codonyat fet amb mel només el farien aquells confiters poc professionals i poc escrupolosos: "*y así colado a ojo y sin pesar le echan la miel que les parece que han menester. Y lo cuecen y lo echan en sus cajas (...) y aun algunas veces podría ser llevar la substancia de algunos gusanillos que se crían en el membrillo, así se llame esta carne de membrillo común y se vende*

¹⁴² Gaspar FELIU, *Precios y salarios en la Cataluña moderna*, Madrid, Banco de España, 1991, vol. I, p.123.

¹⁴³ *Tarifa, y postura de preus, de les coses infraescrites, Adroguers* [1655], transcrit a Ramon ALBERCH, *Gremis i oficis a Girona*, Girona, Ajuntament de Girona, 1984, pp.217-219.

¹⁴⁴ COVARRUBIAS, *op. cit.*, p. 547v.

¹⁴⁵ AHCB, Registre d'ordinacions, 1B.IV-18, fol.138r.

*varata*¹⁴⁶”. De nou, les diferències de qualitat quedaven plasmades a través de les diferències de preu. Així, les tarifes de preus de 1655 exposen que mentre que la lliura de codonyat de mel valia 8 sous la de sucre en costava 10.

L’elecció de la mel vers el sucre sembla quedar limitada a la confecció dels dolços més senzills, rústics i menys valorats gastronòmicament. No obstant això, l’ús de la mel es manté en la composició de certes especialitats confiteres, com és el cas del torró. En la major part de receptaris confiters catalans, la mel apareixia de forma gairebé anecdòtica i la recepta de torrons representava una de les poques elaboracions on la mel es presenta de forma sistemàtica¹⁴⁷. La preservació de la mel en la confecció del torró, de probable origen andalusí, podria respondre a la voluntat de conservar la composició tradicional en un article amb un fort caràcter identitari i simbòlic, essent una dels menges típiques de les celebracions del Nadal.

Encara el segle XVIII el *Diccionario de Autoridades* definia el torró com “*la massa que se hace de almendras, piñones, avellanas, y nueces, mezclados con miel puesta en punto, y tostado todo, resulta una materia sólida, y dura mui sabrosa, y también le suelen mezclar algunos terrones de azúcar*”¹⁴⁸. En aquesta definició, l’edulcorant principal és la mel mentre que el sucre es limitava a ser un simple element decoratiu.

La forta tradició de l’apicultura en determinades zones d’Andalusia, Llevant i Catalunya deuria influir en la permanència de la mel en l’elaboració de confitures, sobretot en ambients rurals. Així mateix, el baix preu de la mel la feia accessible i afavoria el consum de dolços més senzills i de caire popular. En aquest sentit, cal destacar les “*frutas de sartén*”, pastes dolces fregides, sovint farcides de formatge o fruits secs, i aixaropades amb mel, de clara influència andalusina. Tot i que eren dolços força populars que es venien i es consumien pels carrers de la ciutat, eren igualment apreciades a les taules aristocràtiques.

¹⁴⁶ BAEZA, *op. cit.*, capítol 56, p.105.

¹⁴⁷ BSCG, ms. 149, fol. 95v; BUB, ms. 1395, fol. 40r.

¹⁴⁸ *Diccionario de Autoridades*, vol. VI (1739), article: *turrón*.

1.2.1. Sucre o sucres?

El sucre fou el gran protagonista de l'art de la confiteria d'època moderna. Però tractar el sucre com a un únic article resulta força imprecís a causa de la gran diversificació que existia d'aquest producte en termes de qualitat i origen. Així, Miguel de Baeza esbossà una topografia sobre els indrets on es localitzaven les principals plantacions de sucre a finals del segle XVI. De les plantacions a les Índies Occidentals colonials anomena les illes de Santo Domingo, Puerto Rico i alguns indrets de Mèxic i Brasil. De la Península Ibèrica menciona diverses localitats andalusines (Motril, Almuñecar, Pataura i Torrox) i de Llevant destaca Gandia. Finalment, destaca la regió magrebina coneguda com Barbaria i les illes Canàries i Madeira, el sucre de les quals el considera de màxima qualitat. Bona part del sucre canari s'exportava majoritàriament a Castella i a Flandes, on gaudia de la reputació de ser un sucre de gran qualitat i que, per això, es pagava a un preu força elevat. En termes de qualitat, el sucre canari venia seguit del sucre de Santo Domingo i Puerto Rico mentre que, entre els sucres peninsulars, el millor era el de Gandia¹⁴⁹.

La gran expansió del cultiu de la canya de sucre a nivell mundial al llarg del segle XVII i la intensificació i especialització dels mercats de distribució europeus van permetre incrementar les importacions de sucre tant en volum com en varietat. La diversificació dels sucres que es comercialitzaven a Barcelona a les primeres dècades del segle XVII era força àmplia. Segons les tarifes de 1636, a Barcelona arribaven sucre candi i pans de sucre refinat de Venècia, pans de sucre de Motril, sucre candi de Sevilla i Lisboa, sucre roig de Llevant i sucre de Brasil de tres qualitats distintes¹⁵⁰.

Aquestes àrees de producció es mantingueren al capdavant de les importacions dels sucres comercialitzats a Barcelona al llarg del segle XVII. Així, les tarifes de 1655 només presenten algunes lleugeres diferències: des de Motril arribaven pans de sucre i sucre de *mascavado* o de guites, de Llevant sucre roig i *mascavado* i pans petits de sucre d'Amsterdam¹⁵¹. De forma similar, les tarifes de preus corresponents a l'any 1701

¹⁴⁹ BAEZA, *op. cit.*, capítol 1, p. 25.

¹⁵⁰ *Tarifa dels preus de les teles y altres sorts de robes y mercaderies que entren en lo Principat de Catalunya y comtats de Rossellò y Cerdanya*, Barcelona, Gabriel Nogués, 1636, p. 47.

¹⁵¹ *Tarifa, y postura de preus, de les coses infraescrites*, Adroguers [1655], transcrit a ALBERCH, *op. cit.*, pp.217-219.

indicaven els orígens del sucres: pans de sucre refinat procedent de Venècia o Flandes, sucre candi de Sevilla, sucre *mascavado* de Lisboa, sucre de pa sencer o de guites de Motril i sucre roig de Llevant¹⁵².

Alhora aquestes tarifes indiquen que els sucres que arribaven a la ciutat de Barcelona arribaven principalment refinats procedents dels principals centres de refinament i redistribució del sucre colonial com Sevilla, Lisboa o Amsterdam. Des del segle XVI Lisboa era un dels primers ports d'importació de sucre americà mentre que Venècia, Ambers, i posteriorment Londres i Amsterdam eren grans centres de redistribució. Així mateix, a Sevilla s'instal·laren diferents refineries de sucre que posteriorment es distribuïen en diferents mercats interiors i de comerç extern¹⁵³.

Els sucres atlàntics esdevingueren els més apreciats en el mercat al llarg del segle XVI en detriment del sucre mediterrani que havia esdevingut excessivament car. La sobreexplotació dels sòls de cultiu de canyamel mediterrànies i la seva baixa rendibilitat comportaren que els preus dels sucres mediterranis fossin poc competitius, una tendència iniciada a finals del segle XV¹⁵⁴. Aquestes explotacions deuen passar a un segon terme i es comercialitzarien en circuits comercials a nivell interior o regional.

No obstant això, el sucres peninsulars procedents de les regions de Motril i de la costa de Llevant continuaren gaudint de bona reputació en els mercats. Durant els primers anys del segle XVII, alguns visitants estrangers elogiaven les plantacions de sucre peninsulars de les zones de Llevant i Màlaga. El 1604 Barthélémy Joly, conseller i almoïner del rei de França, visità unes plantacions de canya de sucre a Gandia del qual afirmava que “se hace el azúcar, que queda perfecto como el de Madera”¹⁵⁵. Fins i tot, el 1724 l'economista espanyol Jerónimo de Uztáriz opinava que el restabliment i augment de trapigs a la zona de Granada suposaria una de les mesures més favorables

¹⁵² *Tarifa dels preus de les teles y altres sorts de robes y mercaderies que entren en lo Principat de Catalunya y comtats de Rossellò y Cerdanya*, Barcelona, Rafel Figuerò, 1701, pp. 120-121.

¹⁵³ Sobre Sevilla, veure: Justo DEL RÍO MORENO, “Refinerías de azúcar en Sevilla (s.XVI-XVIII)”, dins *La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)*. *Actas del Primer Seminario Internacional*, Motril, Casa de la Palma, 1989, p. 138.

¹⁵⁴ OUERFELLI, *op. cit.*, p. 499.

¹⁵⁵ “Voyage de Barthélémy Joly en Espagne”, J.GARCÍA MERCADAL, *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid, Aguilar, 1952, vol. II, p.717.

per superar la decadència econòmica del regne gràcies a la qualitat dels seus sucres i a la gran demanda d'aquest producte¹⁵⁶.

A banda dels orígens geogràfics, les diferències més notables entre els sucres es donaven en termes de qualitat. L'obtenció de diferents qualitats de sucre s'originava del mateix procediment de refinament que es feia en els trapigs. Un cop tallades les canyes, es premsaven i s'exprimien per extreure'n el suc. Aquest líquid s'escalfava de manera que, mitjançant la seva evaporació, la sacarosa es concentrava i es cristal·litzava. Seguidament es col·locava en uns motllos en forma cònica anomenats *piló* amb un forat a la punta inferior a través del qual s'anaven filtrant els residus líquids o la melassa.

L'extracció del sucre constituïa un procediment laboriós que requeria de nombrosa mà d'obra sotmesa a unes condicions de treball molt dures, a causa dels vapors emanats de la cocción del sucre. El procediment d'extracció de sucre va ser descrit amb gran detall a l'obra de Pierre Pomet *Histoire générale des drogues*, el qual va ser traduït al català en diferents tractats de drogues manuscrits:

Quant las cañas són maduras, las tallan, y ne trahuen las fullas, que no serveixen a res y las portan al molí y las prempsan ab dos o tres rollos guarnits de planxas de ferro y ne trahen lo such la substància lo qual raja per unas canals dins unas calderas, y ab un foch sucur que tot just puga bullir, alashoras, puju una escuma la més grossera, y ab la esbromadera, la van trahent, y seguidament posan lo foch més fort que bulli, aga grossos bulls, tenint cuydado de escumar-lo, tirant de tant en tant algunas culleradas de lleixiu fort, y essent ben escumat, se passa per un drap, y se torna a purificar diferents vegadas fent-lo bullir, y tirant-li claras de ou ben debatudas, y mescladas ab aigua de cols se veu purificant y passant per una mànega com lo vi brocàs, y després se li dóna punt de ploma, se tira dins una altre caldera, y quant és un poch fret o mitg fret se engrana ab una espàtula de fusta, engranat de calent en calent se tira dintre los motllos tapat lo forat de baix y, al cap de 24 horas que lo sucre fa ha pres cos destapan lo forat debaix del motllo, y fan un forat de dalt baix de sucre perquè se escorria bé y en ser escorregut se romp lo pa ab un ganivet, y lo posan e las botas o caxas, y est es lo origen de tots los sucres.¹⁵⁷

Al motlle de piló es solidificava i cristal·litzava el sucre, procediment que podia durar fins a una setmana. D'un mateix piló se'n podien obtenir diferents qualitats de sucre; el

¹⁵⁶ Jerónimo de UZTÁRIZ, *Theórica y práctica de comercio y de marina*, Madrid, Imprenta de Antonio Sanz, 1742 [1724], p.425.

¹⁵⁷ BESB, ms. 483, fol. 122v-123r.

sucre més refinat i blanc era el de la base superior i a mesura que s'anava descendant cap a la punta inferior del piló, el color del sucre es deuria enfosquir. És per això que el sucre d'aquests pilons s'acostumava a partir i vendre separatament. El sucre resultant d'una primera i sola cocció del xarop de sucre, era conegut com a sucre d'una cuita o sucre *moscovado* o *mascavado* que es caracteritzava pel seu color més aviat fosc i per formar una massa poc compacte ja que estava poc refinat. Aquest deuria ser el sucre més habitual i abundant.

Si es volia obtenir sucre més refinat, es repetia el procediment de purificació diverses vegades per tal de netejar amb més profunditat i obtenir un sucre més blanc¹⁵⁸. Un cop el sucre estava cristal·litzat, es trencaven els motllos i els pans de sucre es purgaven o blanquejaven amb una barreja de argila i aigua la qual ajudava a separar les partícules residuals i obtenir un sucre més refinat i blanc. A diferència dels sucres *mascavados* o d'una cuita, els pilons de sucre refinat sí que tenien un color blanc uniforme i es venien sencers. Per tant, el sucre refinat era el de millor qualitat i s'identificava a través del color blanc i la seva textura dura i seca. Encara existia una qualitat superior de sucre que era el sucre de tres cuites, que es refinava fins a tres vegades i que es comercialitzava en forma de petits pans de sucre compacte que pesaven poc més d'una lliura ja que una part de la massa del sucre es perdia durant el procés de refinament final.

De qualitat inferior, hi havia el sucre *quebrado*, *de quebrados* o *de guitas* que era aquell sucre blanc que es despenia dels pans o pilons de sucre durant la seva solidificació en el motlle. També existia el sucre de *remate* el qual es cristal·litzava en els fons dels motllos on es cristal·litzava el sucre. Finalment, el sucre de pitjor qualitat era el sucre roig o de Xipre, un producte de qualitat inferior format pels residus restants del procés de cristal·lització del sucre. Conegut també melassa o mel de canya, no només es considerava de mala qualitat sinó que es creia tenir efectes nocius per la salut¹⁵⁹. No obstant això, la melassa també es deuria aprofitar i comercialitzar. Alguns receptaris confiters contenen diferents fórmules per aprofitar aquestes bromes o impureses del sucre ja que deuria ser una pràctica habitual en els obradors confiters, en concret quan hi

¹⁵⁸ “Los demes sucres blancs se fan del mescabado gras per medi de la purificació y tint quant se purifica es lo ésser més o menor blanch. Per ser bo que sia sech, que tinga gra blanch, de un gust dols tirant al de viola y lo millor ve del Brasil”. *Ibid.*

¹⁵⁹ Pierre POMET, *Histoire générale des drogues*, Paris, J.-B. Loyson et A. Pillon, 1694, p.97.

havia escassetat o els preus dels sucres eren excessivament alts¹⁶⁰. Així doncs, les diferències en les diferents qualitats del sucre alhora quedaven plasmades a través dels preus establerts en diferents tarifes. Cal tenir en compte que aquestes dades són orientatives ja que han estat extretes d'unes tarifes de preus que tenien com a objectiu el redreç econòmic implantades en moments de conjuntures econòmiques i polítiques excepcionals. Tot i la precarietat de les dades, aquestes representen una bona mostra de la diversitat de qualitats i preus dels sucres comercialitzats en el mercat barceloní a la segona meitat del segle XVII.

Tarifes 1655	Tarifes 1701
Sucre de pa principal de Motril, la lliura: 8 sous	Sucre de pa de Motril principal o guites, la lliura: 4 sous, 6 diners
Sucre de pa petit d'Amsterdam refinat de la primera qualitat, la lliura: 10 sous	Sucre de pa de refinat de Venècia o Flandes, la lliura: 5 sous
Sucre candi, la lliura: 14 sous	Sucre candi de Sevilla, la lliura: 8 sous
Sucre de pols, la lliura: 7 sous	Sucre de pols de la primera sort, el quintar: 20 lliures
Sucre de pols de segona sort, la lliura: 9 sous De la tercera sort: 8 sous	Sucre de pols de la segona i tercera sort, el quintar: 17 lliures
Sucre <i>mascavado</i> de Motril, la lliura: 4sous Sucre roig de Llevant, la lliura: 2 sous 6 diners	Sucre <i>mascavado</i> de Lisboa, el quintar: 13 lliures
Sucre roig de Motril: 3 sous	Sucre roig de Llevant, el quintar: 8 lliures

Figura 1. Taula comparativa dels preus dels sucres en els anys 1655 i 1701¹⁶¹

En primer lloc, cal destacar que les diferències de preus entre les diferents qualitats de sucre són força significatives. Així, el 1655, el sucre candi es venia a 14 sous la lliura i els pans de sucre entre 10 i 8 sous, mentre que els sucre de qualitat inferior es venien a gairebé la meitat: la lliura de sucre *mascavado* entre 4 i 2 sous 6 diners i el sucre roig a tres sous. Pel que fa a les tarifes de 1701, les varietats que tenen preus més elevats són: en primer lloc el sucre candi, seguit dels pans de sucre i el sucre picat de la primera qualitat. Així mateix, es mantenen les grans diferències de preus amb els sucres poc refinats, és a dir, el sucre *mascavado* i el sucre roig procedent de Llevant. Finalment,

¹⁶⁰ BC, ms. 2810, fol. 14v. També a: BSCG, ms. 149, fol. 100v.

¹⁶¹ Les referències s'han extret de: *Tarifa, y postura de preus, de les coses infraescrites, Adroguers* [1655], transcrit a Ramon ALBERCH, *op. cit.*, pp.217-219. I de: *Tarifa dels preus de les teles y altres sorts*, 1701.

resulta evident que, en termes generals, entre 1655 i 1701 els preus dels sucres es redueixen a la meitat.

El color més o menys blanc del sucre era un factor determinant per identificar la seva qualitat. El mateix deuria succeir amb el color blanc de les confitures el qual indicaria el grau de refinament del sucre utilitzat i, en conseqüència, justificaria el preu final d'aquestes. Així, proporcionar la major brillantor i blancor possible era una operació necessària en l'acabat de confitures i confits. A les primeres ordinacions del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona, s'ordenava la necessitat d'obrar les confitures “ab la blancor, dolçor y perfectió que quiscuna d'elles requer”¹⁶². Així mateix, els receptaris confiters insistien en la idea que confitures i confits havien de ser perfectament blancs. És el cas del receptari *Tractat de diferents confitures y drogues que han de tenir per ser bonas* que acaba les receptes de confits amb l'expressió “que sien ben grossos, emperlants i blancs”¹⁶³.

A excepció del sucre de pa refinat, les altres varietats de sucre no deuriem tenir un color blanc a causa de la gran dificultat d'obtenir un sucre completament blanc i lliure d'impureses. Tenint en compte que el grau de qualitat del sucre es mesurava a través del seu color, la clarificació del sucre era una qüestió cabdal per determinar la qualitat final de les confitures. A causa del preu elevat dels sucres refinats, aquest no era l'ingredient comú en elaboració de confitures sinó que es deuria utilitzar més aviat el sucre d'una cuita. Per aquesta raó, la clarificació del sucre resultava una operació cabdal en l'execució de l'art confiter.

Així, la recepta per clarificar el sucre encapçalava tots els tractats de confitures essent una operació prèvia indispensable en l'elaboració de qualsevol tipus de confitures. La clarificació del sucre consistia en barrejar el sucre amb aigua i clares d'ou:

Prench aigua clara y ab unas claras d'ous baig-las batent de aquí aran feta bona espuma, prenh de aquella aigua de ou baig-la tiran dins de aquell sucre de aquí a tant me es fas en tenir-ne prou poso'l al foch en alçar-me lo bull aquell sucre baigi tirant de aquella aigua de ou de aquí me-a baixant lo bull en tornar-ne alçar lo bull baig continuant tirant de aquella aigua de ou fins al tercer bull. Prench la esbromadora baig esbromant aquell sucre y tirant-e de aquella aigua de ou

¹⁶² AHCB, Registre d'ordinacions, 1B.IV-18, fol. 137v.

¹⁶³ BC, ms. 875, fols. 42r i 46r.

fins y atant aquell sucre es ben clarificat y en tenir son punt trach-lo del foch baig colant aquell sucre, prenh un cergil y en ser colat aquí lo tens per lo que sian servits¹⁶⁴.

El químic francès Nicolas Lemery, basant-se en principis iatroquímics, argumentava que les clares d'ous absorbien les impureses o partícules sulfuroses del sucre. Així, el sucre *mascavado* resultava més dolç que el sucre refinat pel fet de contenir més partícules viscoses, quedava més temps adherit a les fibres de la llengua i la sensació de dolç perdurava durant més temps¹⁶⁵. Per fer més efectiva la clarificació, sovint s'afegia suc de llimona, el qual, de la mateixa manera que les clares d'ou, ajudava a netejar i refinar fins i tot els sucres més foscos.

Tanmateix, la preferència pel sucre refinat a més de respondre a criteris estètics i de bon gust responia a criteris tècnics. Tal com indicà Nicolas Lémery en el seu tractat de drogues, les confitures elaborades amb sucre de segona qualitat no tendien a candir-se tan fàcilment com els confitats amb sucre de pa a causa de les partícules greixoses o viscoses eren contraries a la cristal·lització¹⁶⁶. Això podria explicar perquè el confiter toledà Miguel de Baeza reservava l'ús del sucre de pa refinat per l'emperlat de les *confituras finas*, és a dir, per cobrir amb una capa final de sucre cristal·litzat els confits mentre que utilitzava el sucre *mascavado* pel confitat ordinari¹⁶⁷. De la mateixa manera, algunes confitures seques requerien específicament sucre refinat com el cas de les alcorses, el sucre cordellat o les confitures cobertes.

De la mateixa que amb la mel, el sucre roig o de Xipre, de qualitat força inferior, no cristal·litzava correctament. Per exemple, els receptaris confiters diferencien els *confits fins*, fets amb sucre blanc, i els *confits comuns*, compostos amb sucre roig i una mica de flor de midó, per donar-li més consistència i compensar la manca de sucre¹⁶⁸. D'altra banda, el sucre roig s'utilitzava en l'elaboració de dolços que no requerien cristal·lització com era el cas de les neules o les pastes dolces. Moltes de les receptes de neules contingudes en els tractats confiters catalans utilitzen el sucre roig¹⁶⁹. En el

¹⁶⁴ BUB, ms. 1395, fol. 3v.

¹⁶⁵ Nicolas LÉMERY, *Traité universel des drogues simples*, Paris, L. d'Houry, 1698, pp. 668-669.

¹⁶⁶ *Ibid.*

¹⁶⁷ BAEZA, *op. cit.*, capítol 23, p.59.

¹⁶⁸ La recepta de *confits fins* es troba a *Ibid.*, fol 44r. La recepta de *confits comuns* es troba a BC, ms. 2810, fol. 8v.

¹⁶⁹ BC, ms. 2810, fol. 9r i BSCG, ms. 149, fol.105; ABEV, ms. 243, fol.53r.

receptari de Francesc Coromines, es distingeix la recepta de neules comunes de les “Neulas de sucre blanch saran millor”, molt més refinades ja que, a més, s’aromatitzaven amb matafaluga, canyella i celiandre¹⁷⁰. Per tant, l’ús d’un sucre o un altre determinava la qualitat final dels dolços la qual cosa deuria crear una jerarquia entre les diferents tipologies de dolços. La necessitat d’utilitzar sucre refinat per poder candir o cristal·litzar certes fruites cobertes, a més de requerir un procediment més laboriós, deuria influir en el preu final d’aquestes confitures.

En definitiva, el color blanc era l’element més visible del refinament i de la qualitat del sucre que componia les confitures. Per aquesta raó, existien diferents mètodes per intensificar el color blanc de les confitures, fins i tot en aquelles que no eren blanques. Un d’aquests mètodes consistia en cobrir els dolços amb un glacejat compost amb sucre llustre destrempat amb aigua-ros, el qual, un cop solidificat, donava a les pastes dolces una capa blanca i brillant. Amb aquest procediment s’enllustraven tota mena de rosquilles, massapans, melindros i ous a la faltriquera o filats per donar-los un major refinament i delicadesa. Fins i tot, el tractat *Tractat de diferents confitures y drogues que han de tenir per ser bonas* distingia dues tipologies de llustre, el comú i l’enllustrat amb sucre de sorbeta, una mena de xarop compost amb suc de llimona i clares d’ou que devia resultar d’un color molt més blanc que el llustre comú¹⁷¹.

¹⁷⁰ BSCG, ms. 149, fol. 107.

¹⁷¹ BC, ms. 875, fol. 6r.

1.3. De moltes maneres de confitar

Confits i confitures tingueren un paper destacat en els bodegons d'artistes del segle XVII com Georg Flegel, Clara Peteters, Juan van der Hamen o Tomas Yepes els quals representaren les confitures cobertes de sucre cristal·litzat com petites joies comestibles. A banda del seu preciosisme estètic, aquestes obres testimonien la riquesa de l'univers confiter modern. N'és un bon exemple l'obra de Georg Flegel titulada *Vin et sucreries* (fig.2). Situat a la part esquerra, s'observa un plat elevat amb diferents fruites confitades en el seu almívar. A la part dreta, en un altre plat, es distingeixen diferents fruites amb un aspecte molt diferent, assecades o bé confitades en sec. I finalment, en el primer pla, apareix un conjunt de llaminadures cobertes amb sucre cristal·litzat. Aquesta obra manifesta l'alt grau de desenvolupament i sofisticació a la qual havia arribat l'activitat confitera el segle XVII.

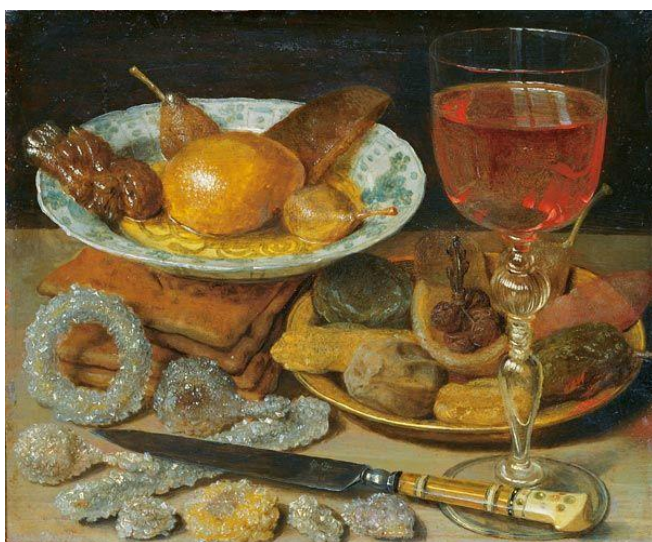


Figura 2. Georg Flegel, *Natura morta amb galetes i dolços*, ca. 1635-37. Institut Städel, Frankfurt

Igualment, una infinitat de noms diferents abunden entre les pàgines dels tractats confiters: dragees, conserves, confits, confitures, gelees, *ensaladillas*, *puntsenaire*, canyellons, gingebrons, boles d'olor, bescuits, rosquilles, alcorses, pinyonats, entre molts d'altres. La combinació de sucre amb fruites, hortalisses, llavors, arrels, flors i espècies de tot tipus, combinats i treballs amb tècniques diferents multiplicava la gamma d'especialitats dolces de forma extraordinària.

Totes aquestes especialitats es podien classificar en diferents categories segons les tècniques emprades. Així, en el context d'un plet interposat pel Col·legi d'adroguers confiters contra el revenedor Josep Solé, aquests classificaven les confitures en cinc tipologies diferents:

Según el arte de confituría se distinguen cinco classes de confituras; la primera se nombra blanca y esta comprende toda la variedad de confites; la segunda seca, que es cualquiera especie de fruta, flores, rahises, ramas y plantas candidas con el azúcar cuya especie de confituras por otro nombre se nombran dulces cubiertos y candidos. La tercera, confitura en massa, compuesta de los simples molidos o triturados con azúcar como es el chocolate y otros; la quarta que se compone y fabrica solo azúcar sin incluir simple alguno como son los bolados, azúcar candido, alfanije, y otros; y la quinta y última es el almíbar compuesto de los simples referidos sin triturar con azúcar clarificado¹⁷².

Etimològicament, el verb “confitar” prové del llatí *conficere* que significa confeccionar, elaborar, preparar o compondre¹⁷³. Segons el *Diccionario de Autoridades*, *confitar* consistia en “*cubrir o bañar con azúcar alguna fruta, semilla o otra cosa semejante*”¹⁷⁴. L'operació de confitar era una tasca complexa que requeria un control minuciós del temps i la temperatura de cocció del sucre per garantir l'èxit de la preparació. Cadascuna de les varietats de productes confitats exigia una temperatura de cocció concreta depenent de les seves qualitats naturals.

La temperatura de cocció del xarop de sucre es mesurava a través de certs punts. Existien dos punts del sucre, el líquid i el sòlid, els quals determinaven el resultat final de la confitura. Si el xarop de sucre cristal·litzava la fruita quedava confitada en sec, amb una coberta de sucre sòlida mentre que si el punt del sucre era líquid, aquest restava en forma de xarop i al confitura quedava aixaropada. No obstant això, la classificació dels punts de cocció del xarop de sucre era molt més complexa.

El primer punt de cocció del sucre era el més fluix i corresponia al punt líquid de xarop. Aquest punt de cocció era el punt necessari per l'elaboració de conserves, és a dir, per confitar fruites senceres i conservar-les dins el seu propi el xarop. La fruita es perbullia

¹⁷² ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 50. Document amb l'incipit següent: *Dévese declarar por válido y legítimo apremio del Colegio al señor Joseph Solé*, datat a Barcelona, 27 agost de 1748.

¹⁷³ DCVB, article: *confit*

¹⁷⁴ *Diccionario de Autoridades*, vol. 2 (1729), article: *confitar*

juntament amb el xarop de sucre o mel i s'abocava tot junt en gerres per emmagatzemar-les durant força temps. Aquesta tècnica era la més comuna en l'elaboració de conserves domèstiques ja que permetia conservar els excedents de les fruites fresques.

El segon punt era conegut amb el punt de *confectio* i era el més habitual en l'elaboració de confitures, conserves i gelees. Per tal d'obtenir aquest punt, calia bullir el xarop fins a nou vegades fins que el sucre formava un filet entre els dits. Abans de res, calia preparar les fruites per la seva manipulació. Era habitual deixar en salmorra les fruites, com el poncem o el carabassat, durant una quinzena de dies per entendre-les. En altres casos, com les ametlles verdes o els préssecs, aquests se submergien en lleixiu bullint perquè perdessin la vellositat de la pell¹⁷⁵. Després es netejaven amb aigua diverses vegades fins que perdessin les restes de la sal o lleixiu.

A continuació, es feia una primera cocció en aigua per entendre la polpa de la fruita. A continuació, es bullien en xarop de sucre, fins arribar als nous bulls. Miguel de Baeza recomanava fer els nous bulls en dies diferents, un per dia, per tal d'obtenir un resultat òptim¹⁷⁶. Un cop confitades, les fruites es podien conservar en líquid en gibrells en el propi almívar o bé en sec en caixes.

Els receptaris confiters catalans mostren la gran varietat de fruites que es confitaven: guindes, prunes, llimonets, préssecs, atzeroles, peres, figues, taronges, albercocs, pomes, melons i aranges. Les fruites de mida menor com les peres o els llimonets es confitaven senceres tot i que també es confitaven altres més grans com les carabasses tendres senceres, l'escarola o la pinya que devien causar un efecte molt vistós. El poncem era una de les fruites més confitades ja que permetia treballar-lo de diferents maneres. Era molt comú confitar només l'escorça del poncem però la forma més comuna era confitar-lo tallat en quarts conegut com a citronat. De la mateixa manera es confitava la carbassa en forma de tallades (carabassat).

¹⁷⁵ BC, ms. 2810, fol. 14r.

¹⁷⁶ "Y aun digo que lo hacen en un día acabándolo todo de una vez, más harto mejor es que vaya hecho despacio y con sus cocimientos porque se cala", BAEZA, *op. cit.*, capítol 32, p. 76.

Pel que fa a les flors, la flor de taronger era la flor més recurrent en els receptaris, seguida dels clavells i les roses, la flor de borratja i la flor de romaní. Respecte a les arrels, destaquen sobretot l'arrel de llengua bovina i l'arrel d'escurçonera, la pastanaga i els raves. Pel que fa a les hortalisses, l'albergínia era la més recurrent, seguida de la gorga d'àngel o troncs d'enciam, l'escarola i els cogombres. En alguns receptaris setcentistes a més es troben receptes per confitar card sencer i l'enciam sencer, carxofa, i els brots de fonolls.

D'altra banda, les conserves s'elaboraven amb el mateix punt de cocció que les fruites confitades en sec tot i que el resultat era força diferent. Mentre que la confitura mantenia la forma natural de la fruita, en la conserva la fruita formava una pasta. La fruita es ratllava, es triturava i es posava a bullir en un xarop de sucre successivament fins aconseguir la temperatura i la consistència adequada. La consistència final de la conserva havia de ser compacta i, per això, en conserves com la de maduixa o la de magranes, s'aconsellava afegir pasta de pera o poma per donar consistència¹⁷⁷. Les formes més habitual de guardar les conserves era en capsos de fusta o en forma de *bocados*, petites boletes que després s'assecaven al sol; una forma més delicada i llaminera de presentar les conserves.

La conserva més popular era el codonyat, el qual rebia diferents noms: conserva de codony, conserva de carn de codony, codonyat o melmelada, terme d'origen portuguès que feia referència als *mel melos* o codonys. La seva popularitat perdurà al llarg dels segles moderns. A principis del segle XVI Juan Vallés donava fins a divuit versions diferents de la recepta de codonyat¹⁷⁸. Gairebé dos segles més tard, el confiter Juan de la Mata afirmava que el codony era una fruita "*de las que están más en uso entre los particulares*"¹⁷⁹.

Els receptaris confiters catalans contenien altres receptes de conserves. Després del codonyat, la conserva més recurrent era la conserva de roses, seguida de les conserves de peres, pomes, préssecs, préssecs blancs, guindes i maduixes la qual només apareix en els receptaris datats a partir del 1689. De forma minoritària es troben receptes de

¹⁷⁷ BUB, ms. 1395, fol.36v.; BC, ms. 875, fol. 140.

¹⁷⁸ Juan Vallés en dóna fins a 14 variants. VALLÉS, *op. cit.*, vol.2, p.443.

¹⁷⁹ MATA, *op. cit.*, p. 41.

conserva de pastanagues, de flor de borratges, de carabassa i carabasses tendres i a partir de 1689 les varietats s'amplien a conserves d'albercocs, de magrana i d'agràs.

Les gelees eren molt similars a les conserves i es componien només amb el suc de la fruita, donant un resultat molt més delicat, de consistència semblant a la gelatina. A partir del segle XVIII, els receptaris confiters contenen receptes de gelatines, com la de codony o la de maduixa, que es caracteritzaven per incloure extracte de banya de cérvol¹⁸⁰. La gelea més comuna era la de codony, seguida de la d'agràs o suc de raïm verd, guindes, magranes, llimones, poncem, pomes i agràs de poncem. Alguns receptaris ampliaven la gamma de gelees amb altres variants com la gelea de maduixa, pera, préssec, carabassa i, de forma puntual, la gelea d'albercoc, de meló, d'arrel d'escurçonera o de llavor de berberis.

Un cop confitades, les fruites confitades, es podien “cobrir”, és a dir, donar un segon bany de xarop de sucre escalfat a una temperatura superior de manera que el resultat donava un efecte gebrat. En concret, el sucre s'escalfava fins arribar al tercer punt de cocció, que s'identificava quan “al bufar a la esbromadora y ha de bolar el sucre”¹⁸¹. Era un procediment addicional que sovint es feia utilitzant fruites confitades i conservades en el seu xarop, la qual cosa implicava que la fruita s'havia d'esbandir i assecar-la abans de posar-la de nou al foc. Igualment, es podien cobrir les conserves que deurién formar una mena de crosta de llustre com en el cas de la conserva de citronat¹⁸².

Per tal de cobrir els ingredients de mida més petita, com fruits secs, llavors o espècies, es duia a terme una operació específica que rebia el nom de “emperlar”, a través del qual es podia obtenir una cobertura seca i dura llisa o bé cristal·litzada. L'operació de l'emperlat era força complexa i requeria d'uns instruments específics. S'agafava la *paila*, una paella o perol de coure de pam i mig d'alçada amb dues nanses d'un pam de llarg per poder-la manejar bé. La *paila* es penjava amb dues cordes penjades a un ganxo o *corriola* que penjava del sostre. D'aquesta manera, la *paila* no quedava recolzada al foc sinó que quedava suspesa a l'aire, la qual cosa facilitava que es pogués garbellar bé.

¹⁸⁰ BUB, ms. 1395, capítol 13.

¹⁸¹ BC, ms. 2810, fol. 18r.

¹⁸² *Ibid.*, fol. 14r.

En un altre perol es preparava un xarop de sucre que s'escalfava mentre que l'aprenent abocava, gradualment i des de dalt, la cuita del xarop de sucre a sobre la fruita amb una cullera. L'aprenent es col·locava sobre un banc o taulell de manera que el xarop de sucre caigués sobre la confitura en forma de filet, molt fi i continuu, per tal d'evitar que es formessin gotes¹⁸³. Posteriorment, sembla ser que es va millorar el procediment de l'emperlat, tal com es mostra en una de les planxes sobre l'ofici de confiter de la *Encyclopedie D'Alembert i Diderot*. El sucre es llençava mitjançant una mà de morter de coure que es lligava amb un cordill a la corriola i així quedava suspès en mig de la *paila*, fet que permetia llençar el xarop lentament amb un filet sobre les fruites.

A mesura que es llençava el xarop de sucre, un altre oficial no deixava de moure el perol per tal de cobrir totes les fruites amb sucre de manera uniforme fins que s'assecava el sucre. Aquest procediment es repetia entre vuit i deu vegades o fins arribar a obtenir la grandària desitjada dels confits o anissos.



Figura 3. Confiseur, Denis Diderot; Jean le Rond D'Alembert, *L'Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et de métiers*, 1751.

Amb aquesta tècnica es confeccionaven els confits els quals, depenent de la composició, forma o grandària rebien diferents noms. Les dragees o anissos es caracteritzaven per la seva mida petita, inferior a la dels confits. També hi havia les magnés, uns petits confits

¹⁸³ BAEZA, *op. cit.*, capítol 6, p. 38.

fets amb sucre blanc que sovint s'aromatitzaven amb almesc, ambre gris i rebien llavors el nom de boles d'olor. Aquestes es podien aromatitzar amb altres olors com ara pols de rosa o de flor de taronger.

Alhora les magnes es coloraven amb diferents colors com vermell, groc, blau o verd. Es coloraven amb quatre colors: vermell afegint sàndals vermells, groc amb safrà, blau amb indi i verd amb suc de malves o amb julivert, tots ells remullats amb aigua. El receptari de Francesc Coromines ampliava la varietat cromàtica i afegia els color bru obtingut amb cendra de paper d'estrassa i el color negre obtingut amb clavells picats o tinta¹⁸⁴.

L'ingredient majoritari indiscutible dels confits era l'ametlla la qual es trobava sota diferents formes: sencera, trossejada, picada o barrejada amb altres fruits secs. Els confits d'ametlles pelades sovint rebien el nom de *peladilles*. També eren molt comuns els confits de matafaluga o llavor d'anís tot i que també s'elaboren confits de pinyó, ametllons, gíngebre, llavor de fonoll, celiandre, nous, llavors de meló, nous moscades, anís de papa benet¹⁸⁵ o avellana. En els receptaris del segle XVIII, encara hi apareixen més varietats de confits: de la llavor de l' Janet, la llavor de poncem, festucs, xufles o anís de gra alexandri¹⁸⁶.

Els confits fets amb canyella es coneixien amb el nom de canyellons *xotxo*, un confit llarg en farcit amb brins d'escorça de canyella. Se'n feien moltes variants algunes ben sofisticades com els “canyellons de pasta de alcorsa que trencant aquells canyellons isque la canyella a dins” o amb altre fruites com els canyellons de poncem, fets amb pell de poncem confitada, en comptes de canyella¹⁸⁷. De la mateixa manera es confitaven els gíngebrons, que eren uns confits de celiandre amb tros de gíngebre.

D'altra banda, hi havia algunes confitures que requerien un punt més alt de cocció, que es detectava quan el xarop feia “una piloteta entre los dits”. Aquest quart punt era el punt per elaborar pinyonada i els *bocados*. La pinyonada era una especialitat dolça

¹⁸⁴ COROMINES, *op. cit.*, p. 105.

¹⁸⁵ És una varietat d'anís que té el fruit encara més petit que l'ordinari. DCVB, article: *anís de Papa Benet*.

¹⁸⁶ “És una llavoreta molt menuda. Per ésser bo que tinga la olor molt fort, la color verda, com més verd millor. La sabor amarga, que sia fresca y neta de tota brossa. COROMINES, *op. cit.*, p. 58.

¹⁸⁷ BC, ms. 875, fol.57r.

d'origen medieval composta per una massa de pinyons cuits amb sucre i clara d'ou i servits en forma de tallades, tot i que era molt comú elaborar-la amb ametlles.

Respecte la denominació *bocado* o *bocadillo*, aquesta feia referència a una gran varietat de dolços de mida petita per ser menjats d'una sola mossegada i que podien tenir forma de boletes, coquetes, figuretes o anar farcides de confitura. Es componien d'una pasta d'ametlla, massapà, pasta real o de conserves de fruites com de llimona, poncem, codony. Els receptaris setcentistes ampliaren l'assortiment de *bocados* amb les varietats de pera, préssec, arrel de escorçonera, poma, albercoc, poncem i llavor de meló. De forma similar als *bocados*, s'elaboraven uns dolços secs a base de sucre i ous de diferents formes i textures com els ous a la *faltriquera*, els ous a la *pinyeta* o els ous filats.

D'altra banda, la *ensaladilla* era una barreja d'ametlles trossejades, pinyons, trossets de crosta de poncem i canyella que es confitava tot conjuntament. Existia una variant feta només amb trossos d'ametlla, la qual alguns receptaris l'anomenaven *rajado*, *rajadillo* o *fregidillos*. El resultat deuria ser similar al de la pinyonada però es col·locava una mica de pasta d'ametlles sobre neules i es dauraven al forn¹⁸⁸.

Finalment, el cinquè punt era el punt més alt conegut també com punt de caramel; un cop passat aquest punt, el sucre es cremava i quedava inservible. En el punt de caramel, s'elaborava el sucre cordellat que era una pasta de sucre pastada amb oli d'ametlles amb la qual s'estirava i se'n feien tires o cordes molt primes que es retorçaven i formaven trenes. Si se li afegien ametlles es componia una nova especialitat, la pasta real de sucre, tot i que aquesta denominació designava alhora composicions diferents. Un altre tipus de treball amb sucre era el sucre esponjat. Conegut també com a *bolados*, formaven una massa porosa que s'afegien als gots d'aigua clara per donar-li olor i sabor.

Una de les varietats de sucre més apreciades era sucre candi que era aquell sucre que a través de successives clarificacions i una evaporació lenta quedava reduït a cristalls transparents. Per la seva composició, calia disposar d'una mena de femer a l'interior

¹⁸⁸ “Bocadillos de dulces secos de diferentes géneros, todos mezclados y juntos, que se hacen y venden en las Confiterías. Llámanse Ensaladilla por la variedad de ellos y de su tamaño”. *Diccionario de Autoridades*, vol. III (1732), article: *ensaladilla*.

d'una habitació on s'escalfaven els fems amb aigua calenta. Entremig dels fems es col·locaven unes olles ben tancades que contenien sucre clarificat al punt d'emperlar. Les olles tenien dins uns brins d'espart per ajudar a la formació dels cristalls i sovint s'afegien brins de canyella per aromatitzar-los. Un cop es tapaven les olles, es cobrien amb més fems i es deixaven uns quants dies. Posteriorment, es trencaven les olles, es recollien els cristalls de sucre candi i es deixaven assecar al sol¹⁸⁹.

Aquesta fatigosa operació quedà obsoleta al segle XVIII amb la invenció de la candidera, un utensili especialitzat que es col·locava sobre l'estufa per tal que es formessin els cristalls¹⁹⁰. De la mateixa manera, es podien candir les fruites senceres que, un cop confitades, se'ls hi donaria una altra capa de sucre cuit al punt d'emperlar fort, resultant amb un aspecte més delicat, cobertes d'una capa cristal·litzada de sucre. Igualment, el sucre candi barrejat amb pètals de rosa o violeta formaven el sucre rosat o violat que eren dues especialitats en forma de taletes o caramels molt apreciades per les seves grans virtuts terapèutiques, especialment adequades pel mal de coll.

D'altra banda, amb el sucre refinat es componien una mena de pastes mal·leables que permetien elaborar els dolços en una gran varietat de formes, com eren el massapà o la pasta d'alcorça. El massapà era una massa formada d'ametlles picades amb sucre i aromatitzada amb aigua-ros amb la qual es formaven petites coques servides sobre neules. Respecte l'alcorça, es tractava d'una pasta de sucre refinat, d'origen àrab (*al-qur* que significa "pa") i que també es coneixia amb el nom de pasta blanca. Sobre l'alcorça, el confiter Miguel de Baeza afirmava que "*es una fruta que agora en estos tiempos es tan usada que bien se echa de ver bien echa*"¹⁹¹.

Per compondre pasta blanca, s'havia de barrejar sucre de pa triturat fi amb goma dragant remullada en aigua-ros i amb clares d'ou fins a obtenir una pasta manejable que, un cop seca, es tornava molt dura i resistent. La pasta d'alcorça també servia per *alcorsar* les fruites confitades, és a dir, cobrir-les d'una pasta d'alcorça. Tot i que es podia elaborar amb qualsevol fruita, les receptes més recurrents eren les de poncem

¹⁸⁹ COROMINES, *op. cit.*, p.125.

¹⁹⁰ BC, ms. 875, fol 76.

¹⁹¹ BAEZA, *op. cit.*, capítol 67, p.119.

sencer o bé els dàtils alcorsats, farcits de pasta d'alcorsa amb canyella i recoberts d'alcorsa.

Així mateix, aquesta pasta es barrejava amb pols de canyella per formar una pasta morena, i es combinava juntament amb la pasta blanca per formar dolços bicolors. D'altres vegades aquesta pasta d'alcorsa es combinava amb pasta reial o massapà o es jugava amb diferents capes, especialitat que es coneixia amb el nom de *punts en l'aire*. La manejabilitat d'aquesta pasta permetia formar tot tipus formes figuratives d'animals, humans, fruites i recipients comestibles, la qual cosa donava a les lllaminadures un caire recreatiu i lúdic. Miguel Baeza especificava a la seva obra l'ampli ventall de possibilitats creatives per la pasta d'alcorsa utilitzant motllos diversos:

*De la que se hacen muchos géneros de alcorzas y merzepanes varios chicos y grandes, rosquillas, letras, dátiles alcorzados, culebras, lagartos, pelícanos, gallos, pabos, toros, perros, ciervos, conejos, ranas, tortugas, castillos con almenas, torres, tiros de bronce contrahecho, hombres armados, negras o mozas con unas canastitas de flores de frutas, huevos contra hechos, çapatos, xapines, botines, servillas, guantes, sillas, jarras, frascos, copas, arquillas y cofres*¹⁹².

D'altra banda, el confiter Francesc Coromines puntualitzava en la recepta de figuretes d'alcorsa que “si són animals o cosa que haje de tenir cames o braços, o sia molt prim, aniré posant per dins los motllos uns jonchs ben nets”¹⁹³. En el cas de les figuretes de lleons, s'especifica decorar-los amb sucre clarificat i canyella.

Una de les finalitats de les confitures modernes era satisfer la lllaminadura però també satisfer un plaer estètic i recreatiu; es volia sorprendre el comensal amb tota mena d'elaboracions sofisticades i imaginatives. Molt habituals eren els *trompe-l'oeil*, dolços que buscaven enganyar la vista, i que no eren el què semblaven a primer cop d'ull. Els receptaris confiters catalans contenien un gran assortiment de receptes de *trompe-l'oeil*, des de confeccions ben senzilles fins a imitacions amb gran detall, només a l'alçada dels confiters més experimentats.

¹⁹² *Ibid.*, capítol 75, p. 131.

¹⁹³ COROMINES, *op. cit.*, p.135.

Un dels *trompe-l'oeil* més recurrents era la recepta de cansalada de sucre, una recepta que es troba tant en receptaris confiters com en receptaris d'àmbit domèstic i privat¹⁹⁴.

La recepta de cansalada consistia en:

Aniré fent la cansalada de sucre ni més ni manco que la pasta d'escorsa, o lo punt enlayre, y com aniré pastant pendré sàndils vermells ben picats y anar-los-é mesclant ab la maitat de aquella pasta. Y mesclada que serà ne faré unas coquetes de la amplaria de la mà, y de la blancha axí mateix, y aniré posant una sobra altra, una de blancha, y una de vermella. Y ab un ganivet la aniré tallant de la mida que voldré fer las tallades y axugar-l'è¹⁹⁵.

Les figuretes més habituals eren aquelles que imitaven les fruites de la natura. Així, s'elaboraven dolços amb forma de nous fetes de farina i sucre i farcides d'una pasta de nous a l'interior. Existien versions més refinades elaborades amb pasta d'alcorça i canyella picada i farcides de conserva. Destaca pel seu gran detall la recepta de “nous de pasta de alcorça ab son color y grills dintre”, el color de les quals s'aconseguia amb safrà fi i el color de la closca s'obtenia amb una mica de xocolata¹⁹⁶.

D'aquesta recepta existeixen nombroses variants com les ametllas fetes de farina i sucre o bé d'altres fetes compostes amb pasta real d'ametlles o alcorça amb forma de boletes i acolorides amb canyella i safrà. De la mateixa manera, s'elaboraven falses figures de pasta d'alcorça, farcides amb conserva de codony i magna groga. L'objectiu era que semblessin figures no només per fora sinó també en el seu interior¹⁹⁷.

Així mateix es feien els “ametllons de pasta de alcorça que tingan lo mateix vert dels ametllons”. Aquest verd s'aconseguia amb suc d'olives i es farcia de pasta d'ametlles. D'altra banda, hi havia la recepta de “llimonas de satalia de pasta de alcorça que tingan lo mateix gust y color a la escorsa y lo agra dins”, una autèntica filigrana confitera que consistia en formar mitges llimones amb conserva de poma barrejada amb escorça de llimona i pasta d'alcorça, banyades en un xarop de sucre colorat amb safrà¹⁹⁸.

¹⁹⁴ Juan Vallés l'inclou al seu receptari com “cómo se hazen de marzapan torreznos que parecen de tocino con sus rebanadas”, VALLÉS, *op. cit.*, p. 548. També apareix la recepta “recepta para torreznos de açúcar” al receptari manuscrit: BNE, ms. 2019, *Recetas experimentadas para diversas cosas*, fol.97r.

¹⁹⁵ COROMINES, *op. cit.*, p.136.

¹⁹⁶ BUB, ms. 1395, capítol 76.

¹⁹⁷ BC, ms. 875, fol. 114, 115 i 133.

¹⁹⁸ *Ibid.*, fol. 29 i 159.

En definitiva, l'alt grau d'especialització de l'art confiter requeria una gran diversificació de tècniques i procediments així com posseir un utillatge especialitzat. Per exemple, les tarifes dels calderers de 1655 oferien molts articles destinats específicament a l'ofici d'adroguer confiter com les “paynas, cassetas d'adroguer, parolets de adroguer o romiolas”¹⁹⁹.

Igualment, els inventaris *post-mortem* dels confiters barcelonins són una bona mostra de la gran diversitat d'utensilis que posseïen aquests. Molts d'aquests utensilis es destinaven a una operació específica com les calderes per emperlar, les calderes per fer confits o els perols per coure sucre²⁰⁰. Eren igualment essencials els sedassos de diferents grandàries i les filempues utilitzades per empolsar les confitures amb llustre o per eixugar la pasta de fruites per les conserves; així com mànegues i motllos de diferents formes i mides per donar diferents formes o fer decoracions.

Sobre els perols, Juan de la Mata aconsellava tenir dos tipus de perols de coure: uns còncaus i profunds com els comuns per les fruites confitades senceres, les conserves, la mermelada o les gelees, i uns altres plans pels dolços secs. Així mateix, els perols servien per elaborar compotes lleugeres i per les diferents decoccions en el xarop de sucre. Així mateix, el treball del sucre també exigia un utillatge especialitzat: perols per fondre sucre, *cassetes* de donar sucre, *manadors* de manejar sucre, claus de fer sucre cordellat, canals de fer sucre esponjat o la escumadora, un tipus de cassó pla i foradat per escumar, netejar d'impureses i clarificar el sucre. Alhora hi havia utensilis destinats a la confecció d'una sola especialitzat confitera com les vergueres per posar carabassat o una serra de serrar carbasses²⁰¹.

Entre els utensilis especialitzats per determinades composicions destaquen els neulers, unes eines amb forma de tenalla amb dos motlles circulars de ferro als extrems. Als plats rodons es disposava la massa de farina, després es tancava i es posava al foc.

¹⁹⁹ *Tarifa, y postura de preus, de les coses infraescrites*, transcrit a ALBERCH, *op. cit.*, p. 299.

²⁰⁰ Entre els molts exemples donats destaquen: dos parols petits per coure sucre (1670), una caldera per fer confitura d'aram (1653), caldera de fer confits (1656), una caldera d'aram gran per emparlar confitura, (1678), tres “cossis” grans per englotir (1680), una cassetta per emperlar (1706), veure: GARCÍA ESPUCHE, *Una ciutat d'adroguers*, p. 88 i 89, notes 45, 49 i 50.

²⁰¹ Extret de: *Ibid.* I: Xavier LENCINA, “Els adroguers barcelonins al segle XVII. Aspectes productius i comercials”, dins *Organització del treball preindustrial: confraries i oficis*, Barcelona, Coordinadora de Centres d'Estudis de Parla Catalana, 2000, p. 157-171.

Sovint els neulers anaven gravats amb decoracions figuratives o amb orles epigràfiques amb el nom del fabricant que es gravaven a la massa de les neules planes.



Figures 4 i 5. Anònim. Neulers, segle XIV. Museu Episcopal de Vic, Vic.

Per la confecció de torrons es requerien perols i motllos específics així com “fogons de fer torrons”, elements portàtils que treien calor a dalt i a baix per coure els torrons a baixa temperatura. Els obradors més grans o rics podien incloure una l’estuba, una mena de rebost de fusta amb subdivisions internes en les quals es dipositaven les confitures perquè s’eixuguessin lentament com fruites confitades en sec, conserves o els bescuits²⁰².

Finalment, el correcte emmagatzematge de les confitures requeria alhora uns articles específics. Així, entre els objectes venuts pels capsers trobem caixes específicament destinades a l’ofici d’adroguer i confiter com les caixes grans d’adroguer que podien anar pintades o no, capses rodones d’adroguer, capses d’electuaris d’adroguer, capses de codonyat o bé capses de tres a quatre lliures per confitura²⁰³.

En definitiva, els tractats de confitures d’àmbit professional posen en relleu l’ampli ventall de dolços que es fabricaven i es venien a les confiteries modernes. Cal assenyalar a més que aquests receptaris inclouen receptes d’altres tipus de productes dolços com menjar blanc, crema cremada, neules, torrons, bescuits, pastes dolces i un gran assortiment de begudes dolces i especiades com la clarea, el vi brocàs, orxata,

²⁰² MATA, *op. cit.*, p.3-4.

²⁰³ *Tarifa, y postura de preus, de les coses infraescrites*, transcrit a ALBERCH, *op. cit.*, pp.296-97.

l·limonada o aigua de civada o canyella, entre altres. Tots aquests productes deurien ser representatius de les botigues d'adroguers i confiters catalans.

1.3.1. Vers una codificació de l'art confiter?

Tal com s'ha pogut observar en les pàgines anteriors, confitar no només consistia en bullir les fruites en xarop de sucre. L'extensa gamma d'operacions i tècniques implicades en l'elaboració de confitures, la convertien en una activitat altament codificada. Així, dependent del grau de temperatura i del tipus de tècnica aplicada, d'una mateixa fruita es podien obtenir una gran diversitat d'especialitats diferents.

No obstant això, la textura, la mida o la consistència d'algunes fruites no permetia sotmetre-les a certes tècniques o operacions. Això explicaria perquè el codony, tot i ser una de les fruites més apreciades en època moderna, es trobava completament absent en les receptes de fruites confitades senceres però sí que era molt freqüent en l'elaboració de conserves. En aquest sentit, el codony resultaria molt més adequat per elaborar conserves ja que un cop bullit, la polpa es desfeia ràpidament.

Contràriament, el poncem, per tenir una polpa molt més dura, conservaria la seva forma original després de la seva decocció i permetia així confitar-lo de formes diverses. Per exemple, el receptari del jove confiter Agustí Saltiró inclou l'entrada "*Per fer las confituras poden axir de un poncem*" la qual inclou les receptes de "canyallons de poncem, canyatillos de poncem, triangols de poncem, cabells de àngels, arrellanas de poncems, escorsas de poncem, trossos de poncem, geleia de poncem, agre de poncem"²⁰⁴. Fins i tot en alguns receptaris es suggereix confitar el poncem amb forma de mitra o tiara²⁰⁵.

De la mateixa manera, la pera destacava per la seva versatilitat ja que es podia conservar tant en xarop de sucre o mel com confitar-les en sec, cobertes com carabassat o citronat, conservada com el codonyat o bé en forma d'electuari. No obstant això, no totes les varietats de pera eren adequades per confitar per ser algunes massa dures o de grans

²⁰⁴ BSCG, ms. 134, fol. 93v.

²⁰⁵ BUB, ms. 875, fol. 90.

dimensions. Juan de la Mata a mitjans del segle XVIII recomanava utilitzar la pera sarmenya per confitar-les senceres i reservar les altres varietats per compondre pastes, compotes y melmelades²⁰⁶.

Per tant, l'elecció d'una certa fruita o hortalissa estava força estandarditzada de manera que algunes fruites es reservaven per la composició de determinats tipus de dolços. Aquesta classificació es presenta de forma sistematitzada en el tractat de confitures del confiter François Pierre LaVarenne, *Traité de confiture ou le nouveau et parfait confiturier*, en el qual es classifiquen les fruites segons si són fruites per confitar en sec, per fer confitures líquides de sucre, per fer compotes o bé per fer pastes de fruites en sec²⁰⁷.

D'altra banda, triar una fruita o una altra s'efectuava segons criteris gastronòmics, és a dir, segons una escala de valorització gustativa que era variable segons les modes i preferències alimentàries de cada moment històric. Per exemple, Juan de la Mata considerava que calia evitar confitar la poma, “*muy ordinaria y poco usada en la confitura*” i que per tant s'havia de reservar per elaborar les confitures més senzilles, com les compotes²⁰⁸. L'autor tampoc valorava massa les prunes “*por estar la carne muy dura*” ni les cireres de les quals considera que “*confítanse más por satisfacer la novedad que por otro respecto alguno*”²⁰⁹.

Així mateix, no totes les confitures s'aromatitzaven indistintament sinó que l'elecció d'un aromatitzant corresponia tant a criteris pràctics com de bon gust. Segons el criteri de Juan Vallés, a inicis del segle XVI, era millor assaonar els préssecs amb almesc, ambre gris o canyella que no pas amb espècies com els claus d'olor ja que “*en esta conserva ahunque algunos echan clavos no dicen bien*”²¹⁰.

Els receptaris confiters catalans evidencien un ús destacable d'aigües aromàtiques com l'aigua rosada, l'aigua-ros i aiguanaf o aigua de flor de taronger. Sovint s'utilitzaven com alternativa refinada i olorosa de l'aigua clara per pastar o destrempar ingredients

²⁰⁶ MATA, *op. cit.*, p. 32.

²⁰⁷ François Pierre de LA VARENNE, *Traité de confiture ou le nouveau et parfait confiturier*, T. Guillain, Paris, 1689, pròleg, s.n.

²⁰⁸ MATA, *op. cit.*, p. 38.

²⁰⁹ *Ibid.*, p.21 i 27.

²¹⁰ VALLÉS, *op. cit.*, p. 466.

polvoritzats o trossejats en la confecció de pasta de massapans, *bocados*, confits, pinyonats o pasta d'alcorsa. Per aquesta raó era habitual trobar l'ús d'aigües aromàtiques juntament amb la canyella i l'almesc. En alguns casos concrets, l'adició d'espècies resultava inútil ja que un cop sotmesos a certes operacions, les espècies perdien el seu perfum. Així, Juan Vallés considerava ineficaç afegir aigües d'olor en les fruites confitades ja que l'aroma s'evapora durant la cocció i ho qualifica de “*más es ceremonia que otra cosa*”²¹¹.

Les espècies eren un ingredient sovint indispensable en les receptes de confitures; atorgaven intenses fragàncies i donaven delicadesa i refinament a les composicions. Mentre que en molts casos es combinaven dues o tres espècies, en altres casos, les espècies constituïen l'ingredient principal, com en el cas dels canyellons, els gingebrons o les dragees de celiandre o anís, que consistien en llavors d'espècies cobertes amb sucre.

La canyella era l'espècie més freqüent per aromatitzar els dolços moderns gràcies a la seva dolça i suau fragància. La canyella era molt valorada des d'època medieval i assaonava tot tipus de plats de cuina. Juntament amb el sucre formaven una salsa anomenada *pólvora del Duch* que condimentava tota mena de plats. A més de confitar-la per sí sola (canyellons), la canyella assaonava pastes dolces com melindros, rosquilles i mostatxonis. Alhora, quan es barrejava amb pasta d'alcorsa, formava una pasta marró que permetia jugar amb els diferents colors de les pastes de sucre.

Tot i que la canyella era força comuna en la cuina catalana moderna, el seu ús encara dotava d'un cert refinament als seus dolços. Fra Miquel Agustí en el seu *Llibre d'agricultura*, afirma que les conserves resultaven més delicades afegint una mica de canyella i almesc en receptes de préssecs, codonys, peres, pomes, albergínies o albercocs²¹². D'altra banda, la canyella era apreciada per les seves nombroses propietats terapèutiques, sovint digestives.

Exceptuant la canyella, la resta d'espècies orientals utilitzades a profusió a les confitures baixmedievals com el clau de girofle, les nous moscades o el cardamom,

²¹¹ *Ibid.*, p. 443.

²¹² AGUSTÍ, *op. cit.*, p.133 i fols. 135v-136r.

desapareixen de les confitures modernes. Mentre que en el *Llibre de totes maneres de confits* la combinació de gingebre, clavells i canyella és comuna a les confitures de taronges, llimones, nous verdes, codonys, dàtils, pinyonada o casquetes, en els receptaris moderns aquesta combinació es reserva a determinats dolços de forta herència baixmedieval o bé les que tenen una finalitat medicinal com el cas de les nous confitades amb mel i aromatitzades amb gingebre, canyella i claus²¹³.

En canvi, les confitures modernes es perfumaven amb les intenses fragàncies de l'almesc i l'ambre gris considerats perfums medicinals. L'almesc es troba combinat amb altres aromatitzants, com la canyella o l'ambre gris, en la composició de confits, dragees, magnes, bales d'olor o alcorses, resultant aquestes delicadeses com a petits "perfums comestibles"²¹⁴. Pel que fa al costum d'afegir almesc als dolços a base de pasta de sucre com el sucre cordellat, les alcorses o el massapà, ja es testimonia en els receptaris andalusins²¹⁵. Aquesta pràctica sembla esvaïr-se en la confiteria baixmedieval però s'imposà de nou en els dolços dels segles XVII i XVIII. Fins i tot es troba de forma puntual en altres preparacions com el menjar blanc o els torrons²¹⁶.

Pel que fa a l'ambre gris, la seva aplicació en confiteria, no era tan freqüent com la de l'almesc, tot i que sovint apareix com a alternativa d'aquest. Acostumava a assaonar els confits de sucre que destacaven pel seu intens aroma com les alcorses, les magnes, les boles d'olor o les *peladillas*. Així mateix, es componien especialitats concretes com les pastilles d'ambre gris, una espècie de caramels a base de sucre de pa i goma dragant amb un fort sabor ambrat. El preu elevat d'aquestes substàncies a més atorgarien un caràcter refinat i luxós a aquests confits, en especial dels confits perfumats tal com queda palès a les tarifes de preus corresponents a l'any 1655. Les bales d'olor d'ambre gris i almesc eren les confitures de preu més elevat costant la lliura 1 lliura 4 sous. Seguidament es trobaven els "punts enlaire farcits amb olor" que costaven 15 sous, uns

²¹³ Es tracta d'una recepta molt comuna en receptaris medievals, com el *Llibre de Sent Soví*. Veure: GREWE, *op. cit.*, p. 92.

²¹⁴ Laura OLIVÁN; Rafaella PILO, "Recetario en busca de dueño: perfumería, medicina y confitería de la casa del VII Duque de Montalto (1635-1666)", *Cuadernos de historia moderna*, 37 (2012), p.113.

²¹⁵ Receptes com *hechura de alcorza de azúcar* o *rosquilla de azúcar blanco*. A diferència dels dolços moderns, en aquestes receptes l'almesc es combina amb diverses espècies com clau, gingebre, nou moscada, espígol. Ambrosio HUICI MIRANDA (trad.), *La Cocina hispano-magrebí durante la época almohade*, Manuela Marín (ed.), Gijón, Trea, 2005, p. 473 i 483.

²¹⁶ BSCG, ms. 149, fol. 95r.

preus que contrastaven amb els de la resta de confitures que oscil·laven entre 12 i 10 sous²¹⁷.

Si bé la dolçor i els aromes s'escollien amb gran cura, el valor estètic de les confitures era igualment flagrant. El gust per l'artifici de les taules modernes s'expressava alhora a través de la infinitat de formes i colors dels seus dolços. Les confitures destacaven per una intensa coloració obtinguda de forma natural a través de les pròpies fruites o bé afegint alguna substància colorant, com en el cas de les magnes de colors. L'elecció del color sembla obeir a un sistema de valoració dels colors que era variant. Per exemple, el color groc i daurat es destinava sobretot a les receptes destinades a la cort reial medieval però desapareix en els receptaris confiters moderns consultats.

Des de finals del segle XIV, sembla que l'apreciació del color vermella augmenta, considerat un color elegant i que remetia a la idea de bellesa²¹⁸. Això podria explicar la pràctica de colorar de vermell certes confitures per dotar-les de major refinament com el codonyat, la gelea de codonyat o la conserva de roses, intensificant el seu color afegint sàndals vermells o suc d'atzeroles²¹⁹. D'altra banda, el color blau, un color que rarament es troba en l'alimentació, sembla que era força comú en confiteria. Sovint es coloraven les dragees i les magnes amb indi. Alhora el blau era present de forma natural en certes flors com la borrajja, la llengua bovina o les violes. Aquestes flors eren molt apreciades per les seves virtuts medicinals però també pel seu color intens. Així, es confitaven les flors senceres, se'n feien conserves i, amb el suc de la flor de violeta, s'elaborava el sucre violat que eren unes tauletes molt usades en àmbit farmacèutic i confiter. De forma similar, s'elaborava el sucre rosat elaborat amb els pètals de rosa o bé els confits amb clavells picats que deuriem destacar per la intensitat del seu color.

²¹⁷ *Tarifa, y postura de preus, de les coses infraescrites*, a ALBERCH, *op. cit.*, p. 217.

²¹⁸ Paul H. FREEMAN, *Lo que vino de Oriente*, València, Universitat de València, 2010, p. 52; Vincent CASSY, "Des couleurs et des saveurs", dins *La gourmandise, délices d'un péché*, Paris, Autrement, 1993, pp. 108-117.

²¹⁹ BSCG, ms.134, capt. 28; BSCG, ms. 149, fol. 102r.

Capítol 2

Com ser un *perfet* confiter?

Ab gust me dedicaré, com um Cícero aprendré,
tot lo de rebosteria, licors y confiteria,
perquè veig que grans y xichs, hòmens, donas,
pobres, richs, aman la llepoleria.
La cuynera catalana, Quadern IV, 1837.

2.0. Introducció

El 1747 Robert Campbell a la seva obra sobre les activitats comercials londinenques *The London Tradesman* posava en relleu la virtuositat dels professionals confiters els quals tenien com a objectiu satisfer els desitjos dels més llaminers:

El pastelero es un comerciante goloso. Elabora todo tipo de dulces, confita todo tipo de frutas y es el arquitecto del postre. Construye muros, castillos y pirámides de dulces y golosinas. Es un proteo en su especie, disfraza muchas cosas, endulza lo agrio y agria lo dulce; cubre los productos de verano, la estación más calurosa del año, con escarcha y nieve artificial, y complace tanto a la vista con la disposición de sus pirámides como al gusto con el delicioso sabor de sus dulces húmedos y secos. No es poco el saber requerido para formar a un pastelero, aunque yo nunca lo considerase uno de los miembros más útiles de la sociedad²²⁰

Tal com s'exposa en aquest fragment, l'ofici de confiter comprenia l'elaboració d'una àmplia gamma de dolços que requerien un alt grau de complexitat tècnica i uns coneixements especialitzats. Les institucions gremials modernes vetllaven per la qualitat dels articles manufacturats d'acord amb els estàndards de la corporació, a través de la regulació de la formació qualificada dels seus treballadors. En aquest sentit, comptar amb mà d'obra especialitzada i pèrita era un tret distintiu de les corporacions gremials, i contribuïa a projectar una idea de qualitat dels seus articles enfront d'aquells articles elaborats per persones externes a la corporació.

²²⁰ Robert CAMPBELL, *The London Tradesman*, 1747, p. 278-279. La traducció al castellà es troba a Paul H. FREEMAN, *Gastronomía: la historia del paladar*, València, Publicacions de la Universitat de València, 2009.

En el cas de Barcelona, el 1562 els confiters formaren amb els adroguers un Col·legi, denominació que es reservava per designar les professions de caire lliberal. La diferenciació entre col·legis i oficis sembla tenir origen el 1455 amb la reforma municipal de Barcelona feta per Alfons V en la qual es declararen com a Col·legis els apotecaris, cirurgians, notaris, adroguers confiters, mercaders de teles i candelers de cera²²¹. La condició de Col·legi concedia l'estament d'artistes als seus integrants, una posició social elevada ja que els artistes ocupaven el tercer lloc en la jerarquia social moderna, després dels ciutadans honrats i els mercaders. No obstant això, existien diferències notables entre els mateixos artistes depenent de la seva professió i el seu grau de riquesa.

Els col·legis gaudien d'una posició social respectable dins d'un sistema gremial fortament jerarquitzat. Els col·legis estaven formats per professions de prestigi, l'exercici de les quals requeria una sèrie de coneixements intel·lectuals que els diferenciaven dels oficis mecànics. En aquest sentit, les activitats comercials eren força valorades ja que es caracteritzaven per la manca de manufactura, enfront dels oficis mecànics o manuals, els quals eren considerats vils i poc honorables²²².

En aquest sentit, l'atribució de la condició de Col·legi als adroguers i confiters hauria estat justificada a través de la vessant comerciant d'aquest ofici. Així, la comercialització de drogues simples, la majoria d'elles provinents del comerç d'ultramar i amb un valor de mercat significatiu, hauria suposat una activitat amb un pes econòmic important fet que justificaria la condició d'artistes als adroguers²²³. Des del Col·legi, es justificava l'adrogueria com un art lliberal afirmant que aquesta activitat “*necesitan de una prudente meditación, ciencia, y sabiduría como es la de drogueros*”²²⁴. Així, el Col·legi no dubtava en considerar l'adrogueria com una autèntica ciència.

²²¹ Antoni de CAPMANY, *Memorias históricas sobre la marina, comercio y artes de la antigua ciudad de Barcelona*, Barcelona, Alta Fulla, 2001, vol. 2, p. 120.

²²² Pere MOLAS, *La burguesía mercantil en la España del Antiguo Régimen*, Madrid, Cátedra, 1985, p.47.

²²³ Sobre els mecanismes i les expressions “d'orgull social” dins la jerarquia gremial, veure: *Ibid.*, pp. 171-181.

²²⁴ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 39, *Por los cónsules y colegio de drogueros, y confiteros de la presente ciudad, en manifestación del derecho que assiste a*

Pel que fa a l'àmbit dels confiters, l'alt grau de complexitat tècnica i l'ús de matèries primeres de preu elevat hauria atorgat un valor afegit a la professió i la condició de treball qualificat enfront de la resta d'oficis alimentaris. D'aquesta manera, els confiters es definien com a experts d'un ofici altament qualificat que requeria una destresa tècnica i uns sabers teòrics especialitzats. El 1751 els confiters definien l'ofici confiter en el marc d'un litigi contra els revenedors amb els següents termes:

En orden emperò el Arte de Sucreño, o Confitero, especulativo, y práctica de él, es menester el conocimiento de los Azúcares, saberlos clarificar, los grados que deben tener para la operación de las confituras, entender las calidades de los Simples, Pastas, y Licores, del modo se deben trabajar, a fin de que salgan delicadas y sazonadas al gusto de los compradores, necesitando todo una perfecta cognición en las reglas del Arte, cuidado, y aplicación en el confitero, o sucrero que la exerce²²⁵

La condició privilegiada dels confiters i adroguers barcelonins va estar en el punt de mira de les crítiques dels seus rivals comercials. Per exemple, Carles Prima, procurador de la confraria de flequers i forners de Sant Miquel, posà de manifest el caràcter sòrdid i servil d'aquest ofici: *pues su ministerio (sin arte) consiste en la confección y cocimiento de las confituras en ollas, peroles, cazuelas y otros vasos más al propósito, con asistencia contínua en la cozina hasta tener su punto para ser después manjar sabroso de los señores²²⁶*.

El caràcter dual de la professió hauria portat a adroguers confiters a reafirmar contínuament el benefici social de les seves activitats amb l'objectiu de mantenir la bona reputació professional del Col·legi i defensar els seus interessos comercials. D'aquesta manera ho expressaven els oficials col·legiats en el prefaci d'un tractat de drogues d'ús intern del Col·legi:

No debem desmayar per ser quasi infinit est estudi dedican-nos més y més principalment en lo coneixement de las qualitats [de drogues] perquè estas si són malas podrian donar a nostres germans y causan-los la mort. Lo Colegio de droguers per est motiu ha procurat sempre ab molta

dicho Colegio, en que ninguna otra persona pueda vender Drogas, especies y confituras, sino tan solamente sus col-legiales, fol.3r.

²²⁵ *Ibid.*, fol. 4v-5r.

²²⁶ PRIMA, *op. cit.*, p.29.

finura de no rebre individuos inhábils e incapasos, y per això ha determinat que después de una llarga pràctica siguian públicament examinats los que volen ser membres de tal illustre Colegi²²⁷.

En efecte, garantir una mà d'obra qualificada resultà una qüestió cabdal en la projecció de l'autoritat de la institució gremial. La formació del professional s'efectuava amb el seu ingrés al Col·legi, els primers anys com a aprenent, després com a oficial i finalment com a mestre, categoria que permetia establir un negoci propi i treballar de forma independent.

El present capítol té com a objectiu examinar el procés d'aprenentatge dels confiters i les diferents formes d'adquisició dels sabers especialitzats, tant tècnics com teòrics, que caracteritzaren l'ofici de confiter a l'època moderna. L'aprenentatge es donava fonamentalment per transmissió oral però, en el cas dels confiters i adroguers, no es pot subestimar el rol de l'escrit en la formació dels joves.

En el present capítol, es vol examinar la funció dels receptaris en la formació dels professionals confiters així com en la construcció d'un corpus de coneixements especialitzats, un procés tradicionalment basat en l'experiència empírica i la transmissió oral. Així mateix, es vol analitzar fins a quin punt els receptaris confiters van contribuir a la difusió dels sabers confiters i de quina manera van afavorir en la homogeneïtzació de les composicions i tècniques i en la seva perpetuïtat en el temps. Els tractats de drogues i confitures d'àmbit gremial són un bon exemple de la rellevància de la cultura escrita en l'àmbit artesà. Aquesta temàtica ha estat estudiada en oficis manufacturers científiques i artístiques, però no ha estat estudiat en el sector alimentari, caracteritzat tradicionalment per la transmissió oral²²⁸.

Pel que fa als receptaris confiters, l'àmbit català resulta força singular, tant pel format dels manuscrits com pel nombre d'exemplars conservats. El caràcter dual de la professió d'adroguer confiter comportà que els tractats tècnics també tinguessin una estructura singular adaptada a les necessitats de l'ofici. Així mateix, convé subratllar la cronologia força precoç dels exemplars manuscrits catalans, datats entre els segles XVII

²²⁷ BSCB, ms. 483, fol. 11r.

²²⁸ Ursula KLEIN; Emma SPARY, "Introduction: Why Materials?" dins *Materials and expertise in early modern Europe*, Chicago, University of Chicago Press, 2010, p.3.

i XVIII respecte els altres receptaris d'àmbit gremial peninsulars, la majoria de segle XIX.

El primer apartat se centra en el procés d'aprenentatge de l'ofici de confiter fent èmfasi en l'adquisició dels coneixements de base empírica a través de l'observació i la pràctica diària a l'obrador. Alhora es vol analitzar fins a quin punt els coneixements teòrics i pràctics estaven íntimament entrelligats.

El segon apartat es basa en la definició dels trets singulars dels receptaris confiters. En primer lloc, s'analitza la recepta com a fórmula bàsica d'expressió de les pràctiques empíriques en el suport escrit. L'anàlisi dels receptaris revela un ús actiu dels textos i la seva funció pràctica, com a recurs de suport per fixar en la memòria la multiplicitat de factors a tenir en compte en l'elaboració de dolços. En segon lloc, a través de l'entrecruament de les dades dels diferents manuscrits, es vol estudiar els circuits de transmissió i de difusió dels receptaris entre els professionals que, en molts casos, transcendeixen l'àmbit local.

Finalment, l'últim apartat es fixa en el procediment de l'examen com a forma de validació de les competències pràctiques i els coneixements teòrics necessaris per l'execució de l'art confiter. Alhora l'examen actuava com a mecanisme de regulació d'accés al Col·legi, limitant l'accés a l'exercici de la professió i reduint així la competència interna.

2.1. Un aprenentatge pràctic i sensorial

El sistema gremial barceloní es caracteritzava per una rígida estructura interna jerarquitzada. Els joves s'introduïen a la professió com a aprenents; habitaven i treballaven a casa d'un mestre durant un número determinat d'anys mentre que, a canvi, rebien un aprenentatge formal reconegut socialment. El mestre i la família de l'aprenent signaven un contracte d'aprenentatge en el qual el mestre es comprometia a donar-li manutenció i allotjament durant el temps que l'aprenent treballava a la seva botiga. D'aquesta manera el mestre obtenia mà d'obra barata i s'assegurava de la pervivència del seu ofici²²⁹.

La reputació d'alguns mestres i les condicions laborals diferents en cada botiga motivava a alguns aprenents a canviar de mestre abans de complir el període formatiu contractat²³⁰. Un cop obtingut les competències bàsiques necessàries, els aprenents podien anar a treballar amb un altre mestre que li oferís unes millors condicions salarials. Aquesta pràctica deuria estar força estesa fins el punt que s'ordenà la prohibició que un col·legiat pogués prendre l'aprenent d'un altre col·legiat²³¹.

Un cop obtinguda l'experiència suficient com a aprenent, el jove ascendia a la categoria d'oficial. Durant el període que els oficials treballaven en aquesta categoria, desenvolupaven i assolien una gran destresa tècnica, tot i que havien de treballar sota les ordres d'un mestre. En el cas dels confiters de Barcelona, calia exercir com a oficial durant mínim quatre anys abans de presentar-se a l'examen d'ingrés a la mestria, condició indispensable per poder establir una botiga per compte propi.

La formació dels joves confiters estava regulada formalment pel Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona ja que era la forma d'assegurar la continuïtat de l'ofici. L'aprenentatge de l'art confiter era de base oral i empírica, és a dir, s'efectuava a través de l'observació i la repetició de les mateixes tècniques i operacions fins assolir el seu domini.

²²⁹ Belén MORENO CLAVERÍAS, "El aprendiz de gremio en la Barcelona del siglo XVIII", *Áreas*, 34 (2015), p.67.

²³⁰ Stephan. R. EPSTEIN, Craft Guilds, "Apprenticeship and Technological Change in Pre-industrial Europe", dins Stephan. R. EPSTEIN; Marteen PRAK (eds.), *Guilds, Innovation and the European Economy, 1400-1800*, Cambridge, 2008, p. 60.

²³¹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 3, fols.86, 87 i 176.

A través de la repetició es desenvolupava les habilitats tècniques pròpies de l'art confiter alhora que s'obtenien uns coneixements essencials sobre els comportaments de les primeres matèries quan se sotmetien a diferents manipulacions. Però, tal com s'ha posat en relleu en el cas de la farmàcia o la destil·lació, la manipulació i la transformació dels materials no només requeria d'habilitats tècniques sinó també de conèixer un sistema de coneixement concret. Entendre el comportament de la matèria era cabdal per saber jutjar críticament les bones obres, així com improvisar enfront les contingències²³².

L'observació directa dels processos confiters era fonamental en el procés d'aprenentatge. La formació confitera no se centrava en cercar les causes dels procediments, sinó que es basava en la repetició de les mateixes operacions d'acord amb el que s'havia observat i experimentat. El confiter toledà Miguel de Baeza posa en relleu les mancances teòriques d'alguns confiters amb el cas de la clarificació del sucre:

Para clarificar el azúcar es notorio que se clarifique con guebos, pero también hay algunos oficiales y maestros que si les preguntasen por razón se clarifica con guebo no sabrían dar razón ni responder a esta pregunta: más de decir así lo he visto hazer, y así lo hago yo, digo que para responder bien y que sepan la operación²³³.

D'altra banda, els oficis artesans implicaven l'aprenentatge d'un cert tipus de sabers tàctics que difícilment es podien explicar amb paraules. Es tractaven d'un tipus de coneixements que només podien ser adquirits a través de la interacció i el contacte directe amb els materials i les tècniques²³⁴. És el cas de l'art confiter, el domini del qual "no.s pot alcanzar sinó per gran pràctica e discurs de temps" segons es declarava en les primeres ordinacions del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona²³⁵.

Per aquest motiu, les ordinacions que regulaven l'accés al Col·legi insistien molt en els anys de pràctica necessaris en cada estadi de la formació dels joves professionals. Així, les ordinacions de 1562 establien la necessitat de demostrar tres anys d'experiència en

²³² Pamela H. SMITH, "In the Workshop of History: Making, Writing, and Meaning", *West 86th: Journal of Decorative Arts, Design History, and Material Culture*, 19, 1 (2012), p. 26.

²³³ BAEZA, *op. cit.*, capítol 3, p. 31.

²³⁴ Stephan.R. EPSTEIN, "Introduction" dins EPSTEIN; PRAK, *op. cit.*, p. 6.

²³⁵ AHCB, Registre d'ordinacions, 1B.IV-18, fol. 136r.

l'art confiter a tots aquells que volguessin accedir al Col·legi. La necessitat d'un major control en les admissions a la corporació comportà que el 1599 els consellers i el consell ordinari de la ciutat aprovessin unes noves disposicions sobre l'accés al Col·legi en la qual s'augmentaren els anys d'experiència a cinc anys. La justificació donada era precisament perquè "la dita art de droguer resulta més en particular de pràctica y experència que de algun gènere de teòrica y aquella no serà posible alcansar-se ab breu spay de temps"²³⁶.

Posteriorment, en el reial privilegi de 1690, s'ordenà que els aspirants a mestre adroguer i confiter havien de demostrar una experiència de quatre anys d'aprenent, quatre anys d'oficial i ser majors de 24 anys d'edat. Aquesta mesura es va mantenir a la reforma de 1767 malgrat que l'Ajuntament considerés la mesura "*fuerte, pero puede tolerarse para más perfecta práctica*"²³⁷. En el cas dels familiars de col·legiats, les condicions eren més laxes: els fills havien de tenir mínim 20 anys i demostrar quatre anys de pràctica mentre que els gendres havien de tenir 22 anys i sis anys complets d'experiència.

Respecte l'aprenentatge dels joves confiters, el caràcter dual de l'ofici d'adroguer i confiter en moltes poblacions catalanes comportà la divisió dels coneixements en dos àmbits força diferents. Així, pel que fa a la vessant confitera, un fragment trobat en un receptari d'àmbit gremial resumeix els sabers necessaris pel seu correcte exercici: "Què circumstàncies deu tenir un perfet confiter? Deu tenir cinc circumstàncies. Deu tenir un verdader coneixement de sucres; segonament, saber-los clarificar. Tercer, saber los punts o graus del sucre; quart, les quantitats de pastas y licors; cinquè, lo modo en què se deuen treballar"²³⁸.

Per tant, els coneixements eren tant teòrics (reconeixement dels punts i les quantitats de sucre) i pràctics (com clarificar el sucre o com treballar les confitures). Tots aquests sabers s'adquirien de forma empírica a la botiga, observant i treballant juntament amb els oficials i el mestre confiter. La reproducció dels gestos implicats en la execució de

²³⁶ AHCB, Registre d'ordinacions, 1B. IV-23, fol. 171v.

²³⁷ AHCB, Junta de Comerç, caixa 23, núm.16, *Informe de los srs D. Domingo de Durán y don Miquel Francisco Pujol sobre las ordenanzas del Gremio de drogueros y confiteros de esta ciudad y se remitió a la Real Junta con carta de 14 diciembre 1765.*

²³⁸ Èrika SERNA; Pep VILA, *Receptes i remeis de Pelegrí Estiu: receptari d'adrogueria, pastisseria, rebosteria i remeis casolans dels segles XVIII-XIX.* Girona, CCG Edicions, 2006, p.38.

cadascuna de les tècniques i operacions constituïen el primer pas per assimilar els sabers artesans i incorporar-los com a propis.

Tal com s'ha comentat, la transmissió oral de coneixements en àmbit artesà sovint presentava certes limitacions, en especial en aquelles operacions que només es podien aprendre a través de l'experimentació en el propi cos. La dificultat en verbalitzar o comunicar de forma explícita aquest sabers "tàcits" rau en el fet que sovint els experts no són conscients d'aquestes habilitats ja que els executen per intuïció²³⁹. En l'àmbit confiter, el cas més representatiu es troba en el reconeixement dels punts de cocció del sucre. Identificar la temperatura específica per cada tipologia de confitura només es podia obtenir a través d'una experiència sensorial total. Els canvis en la textura del xarop de sucre quan s'escalfa són gairebé imperceptibles la qual cosa feia necessari l'aplicació de la resta de sentits per tal de precisar el seu punt de cocció.

La dificultat en traduir amb paraules les sensacions que el xarop de sucre produïa en cadascun dels graus de cocció complicava la transmissió verbal, tant oral com escrita, i feia necessari educar la sensibilitat dels sentits. No obstant això, sembla que existia una certa uniformització de criteris en la descripció de cadascun dels punts de cocció del sucre, basats en l'experiència sensorial.

En l'elaboració de gran part de les fruites confitades, calia sotmetre la fruita a successives decoccions o bulls per arribar a confitar-les correctament. Francesc Coromines, en la recepta del citronat, descrivia de la forma següent les diferents reaccions del xarop perceptibles tan solament a partir del cinquè bull: "Al cinquè bull que fassa unas gotetas que si tingan a la esbromadora; al sisè que fassa una veleta xica, al setè que fassa una veleta més grossa, al vuitè que fassa una vela ben grossa, al novè que cloga lo bull y fassa un filet entre los dits"²⁴⁰.

Així doncs, els confiters intentaren articular un sistema de classificació uniforme de base sensorial per identificar els punts de cocció del sucre. Es tractava d'establir un marc de referència basat en els senyals perceptibles a través de l'observació i

²³⁹ Pamela O. LONG, *Openness, secrecy, authorship*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 2001, p.73. També a: Pamela H. SMITH, *The body of the artisan*, Chicago, University of Chicago Press, 2004.

²⁴⁰ COROMINES, *op. cit.*, p.95.

l'experiència sensorial, en especial del tacte, tant de les mans com d'altres parts com els llavis o les dents. Per exemple, Miguel de Baeza dóna una estratègia per conèixer el punt de cocció del sucre rosat que consistia en: “tomar un poco [de azúcar] en un cuchillo y dexallo enfriar que no se pegue al labio”²⁴¹.

En els receptaris confiters catalans la identificació dels punts de cocció es presenta de forma força uniforme. Així, el punt per cobrir les fruites es reconeixia quan “al bufar a la esbromadora y ha de bolar el sucre” o el punt de pinyonat s'identificava quan el xarop “farà una piloteta” o bé “ensant la menadora poc a poc fassa bach una mamelleta”²⁴². D'altra banda, el punt més alt era el del sucre cordellat que es coneixia “tenint una escudilla de agua fresca y afficant uns bastonets dins lo sucre y de prompta ficar-lo dins l'agua se à de trencar com un vidre tot rodó”²⁴³. De formar similar s'identificava el punt de cocció de la mel que segons el *Llibre de totes maneres de confits*, de principis del segle XV es reconeixia com:

E la conexensa de la mell es, com sia cuyta, tu pendràs de la mell e metras ne en una escudela d'aygua fredé e puys aquella mell que y auràs messa se deu trencar com a vidre. E axí matex n.i a alguns que la masteguen ab les dens e si.s pegua ab les dens no es cuyta, car com sia cuyta no s.i peguerà ans se trencara com a vidre²⁴⁴.

Tot i que Miguel de Baeza descriu el punt de la mel de forma similar, els receptaris catalans moderns s'indica de formes diferents com “en avent prou bollit que la mel tindra son punt que se detinguen les gotes a les bromadora” o bé “que en posar-ne ab un plat, quant y fet que dexia y tingui un galan color”²⁴⁵. Excepte alguns casos concrets, els mètodes de reconeixement dels punts de cocció del sucre es presenten força estandarditzats i es troben tant en receptaris de cuina cortesans com als tractats d'agricultura o en altres impresos. En definitiva, no només calia una educació dels sentits en la manipulació dels materials sinó també estar familiaritzat amb un tipus d'argot i llenguatge comú i específic de l'àmbit confiter.

²⁴¹ BAEZA, *op. cit.*, capítol 52, p. 101. El receptari *És de diferents gèneros de confitures, tant de mel com de sucre* l'anomena “fins punt de punta de ganivet”, BC, ms. 2810, fol.13r.

²⁴² BC, ms. 2810, Capt 85, fol. 18r. Rafael Coromines ho expressa així “lo sucra cuyt que exe quant lo menador cap per avall que agafar lo sucra com una mamelleta”, ABEV, ms. 243, fol.40r.

²⁴³ “Per prendre lo punt agafar un bastonet ben llis remenar lo sucre, treure el bastó, posar-ho en agua i refredar”, BC, ms. 2810, fol. 10v.

²⁴⁴ FARAUDO, *op. cit.*, p. 119-120.

²⁴⁵ BC, ms. 2810, fol. 22v.; ABEV, ms. 243, fol. 51v.

Malgrat l'aparent homogeneïtzació d'aquests criteris, els receptaris de la segona meitat del segle XVIII fan entreveure un cert intent de codificació a través de l'establiment d'una nomenclatura tècnica nova. És el cas del receptari de Pelegrí Estiu el qual descriu els punts de cocció a través de les denominacions següents: punt d'anís, punt d'emperlar, punt *bolan*, de bola i punt de caramel o trencant:

[Punt d'anís]: quant alsant lo romiol del parol del sucre que és al foch fa com uns petits miralets o bé arriba ja a tenir la gota del sucre de la bora del rumiol y tocant-lo ab los dits se troba ya llafiscós y té punt d'anís.

Punt de emperlar: és quant ab los dos dits alsant y daxant, fa lo filet y com fa lo filet sens trencaria és punt de emperlar fort.

Punt de bola: És quant bufant al trabés de una escumadora ixent bulletes de sucre ab tot qual abundància se'n diu punt bolant. Però també és punt de bola flac y anant bullint lo sucre que arriba a desagafasser dels dits y se'n fa una bola és punt de bola fort.

Punt rompent o trencant: És quant desagafant-se dels dits queda com un vidre y posat a les dents se trenca com lo mateix vidre. Est es lo últim punt que se pot donar als sucres y passant de est se crema y no se pot aprofitar per cosa alguna²⁴⁶.

La nova nomenclatura té com a punt de referència la tipologia de confitures tot i que segueixen les referències empíriques per la seva detecció. La continuïtat d'aquesta nomenclatura va seguir en els receptaris del segle XIX com al receptari manuscrit de l'adroguer Josep Camps. En aquest últim, l'autor intentà establir una correspondència entre la nomenclatura tècnica i el número de bulls necessaris per assolir-lo. Així, el punt d'*englotir* corresponia al cinquè bull, el d'anís fluix corresponia al sisè bull, el d'anís fort al setè bull, el d'emperlar alt al vuitè bull i el d'emperlar fort al novè bull²⁴⁷.

De forma similar, en els llibres d'*office* francesos de finals del segle XVII, dedicats en bona part a les receptes de confitures, es van sistematitzar els punts del sucre en: *à la lisse*, *à perlé*, *à soufflé*, *à la plume*, *à casser* i *au caramel*²⁴⁸. La forta influència del tractat d'*office* de François Massialot en l'obra del confiter reial Juan de la Mata, comportà la traducció i adquisició d'aquesta nova terminologia. Així, Juan de la Mata anomena els punts de sucre com: "*a la lisa*, *a la perla*, *al solplo*, *a la pluma*, *a la caña* y

²⁴⁶ ACAE, 110-109. t2-11, fol.145v. Editat a: SERNA; VILA, *op. cit.*, p.38.

²⁴⁷ Marc TORRAS (ed.), *Receptes d'un confiter de Manresa del segle XIX*, Manresa, Centre d'Estudis del Bages, 1994, capítol 82.

²⁴⁸ MASSIALOT, *op. cit.*, pp. 6-8.

al caramelo”²⁴⁹. La repercussió d’aquesta obra en els tractats posteriors juntament amb l’auge del model pastisser francès al llarg del segle XIX, deuria comportar la generalització d’aquesta terminologia d’origen francès.

La gran diversitat de tècniques per confitar i obtenir resultants diferents comportà la necessitat d’establir un lèxic precís per la seva identificació: *englotir*, emperlar, cobrir, blanquejar, candir, aixaropar, alcorsar, enllustrar, etc. Tots aquests processos difícilment es podien comprendre i dominar sense una experiència empírica prèvia. La necessitat de comunicar unes pràctiques i tècniques especialitzades, difícilment transferibles de forma verbal, hauria comportat l’establiment i la codificació d’aquestes pràctiques a través d’una nomenclatura tècnica específica. Així, l’estandardització d’una terminologia rígida i uniforme, comuna a tots els professionals, afavoria la transferència d’aquests coneixements empírics.

Per tant, la codificació escrita ajudaria a consolidar el caràcter prescriptiu de les receptes, i a uniformitzar una sèrie de processos a través de l’ús d’un llenguatge altament especialitzat²⁵⁰. L’alta especialització d’aquest llenguatge tècnic el convertien en un llenguatge críptic pels no iniciats en la matèria. Així mateix, l’assimilació d’una nomenclatura tècnica nova, sense referències a l’experiència empírica, sembla suggerir un intent de formalitzar l’art confiter en base a coneixements teòrics.

Igualment, el coneixement de base sensorial o experimental no es limitava a la detecció dels punts de cocció del sucre sinó també s’exigia en moltes altres operacions de l’art. Per exemple, per saber la temperatura del forn per fer pinyonada, aquest havia d’estar “s’i puga sofrir la mà bella estona” mentre que en l’elaboració de la dragea emperlada, calia abocar l’almívar sobre l’anís de manera que formés “lo raig com una corda de baldufa y encara més gros”²⁵¹.

En darrer lloc, l’observació i la pràctica reiterada dels mateixos processos confiters comportaven que es desenvolupés un judici a través de la vista que permetia calcular a bell ull, especialment rellevant per determinar les quantitats dels ingredients en

²⁴⁹ MATA, *op. cit.*, pp. 6-8.

²⁵⁰ William EAMON, *Science and the secrets of nature*, Princeton, Princeton University press, 1994, p.113.

²⁵¹ COROMINES, *op. cit.*, pp. 119 i 126.

receptes²⁵². L'habilitat de calcular les proporcions sense mesurar ni pesar, només per intuïció, demostrava el veritable domini de l'expert confiter. D'altra banda, es podia conèixer la quantitat dels ingredients a través del seu gust com en el cas de la recepta de dragea de clavells de Francesc Coromines, el qual reconeixia la quantitat de clavells “de aquí a tant que me apareixerà que sabrà prou a clavells”²⁵³. Aquesta competència era força habitual entre els cuiners experts, fet que posat de manifest en els receptaris de cuina medievals i moderns caracteritzats per l'absència d'indicacions sobre mesures i quantitats.

En el cas de les confitures, la precisió de les proporcions dels ingredients era un factor decisiu per garantir l'èxit de la recepta. A diferència de la cuina, que permetia una major flexibilitat, l'elaboració de confitures requeria respectar unes proporcions exactes i concretes per cada recepta. Tot i així, molts receptaris confiters professionals no indicaven les quantitats i es limitaven a utilitzar l'expressió: “lo que hauré menester”, cosa que demostra que eren receptes destinades a una audiència experta i coneixedora de l'art. De la mateixa manera es troba expressat en les receptes de confitures manuscrites pertanyents a les grans dames de la noblesa espanyola, moltes d'elles aficionades i molt pèrites en l'elaboració de confitures. Així, en una compilació personal de receptes d'una d'aquestes dames, en la recepta de “*cómo se hazen las nuezes en Valencia*” s'indica que la quantitat d'espècies s'ha de posar segons el gust personal i les quantitats de mel i nous és millor si es calculen “*a tiento*”²⁵⁴.

Finalment, l'aprenentatge pràctic a través dels sentits i el propi cos també era útil per reconèixer la qualitat de les drogues medicinals, especialment de les més exòtiques i rares. Els adroguers adquirien a l'engròs les matèries primeres als grans comerciants, sovint estrangers, per revendre-les al detall posteriorment. L'adquisició d'uns sabers especialitzats era indispensable en l'execució de l'ofici per tal de discernir la qualitat de les drogues i identificar els fraus en la compra als mercaders. Els fraus eren molt habituals en aquestes transaccions i l'adroguer necessitava posseir els coneixements

²⁵² SMITH, *The body of the artisan*, p. 98.

²⁵³ COROMINES, *op. cit.*, p. 107.

²⁵⁴ “y echar los clavos molidos y canela la cantidad que les parecera que an menester según el gusto de cada uno y desta manera son las mejores que yo he visto no se pone aquí la cantidad de la miel ni de las nuezes porque estas conservas mejor se hazen atento”, BNE, ms. 2019, *Recetas experimentadas para diversas cosas*, fol.11v.

necessaris per adquirir articles de qualitat i detectar possibles adulteracions²⁵⁵. Aquestes habilitats eren fonamentals i definien així el mateix ofici d'adroguer, tal com es descriu en aquest fragment del Col·legi:

En substancia no es otra cosa, que tener un verdadero conocimiento de todos los Simples, o Drogas, que entran en la composición de las Medicinas, saber los nombres de ellas, distinguir las buenas de las adulteradas, o compuestas, saber los Reynos, Provincias, o Islas donde se crían, o producen, que todas se compendian en los tres Reynos, a saber, de Animales, Vegetables, y Minerales. (...) Y como en unas partes se producen de mayor calidad, y bondad, que en otras, es preciso aprender las diferencias revolviendo los Autores, que con acierto han escrito de esta Arte de Drogas, assí en lo especulativo, como en la práctica de ellas y de la manera que perfectamente deven conocerse, assí por lo tocante a los sentidos de la vista, tacto [5r] y olfato, como por otras conspicuas diligencias, que la misma práctica enseña, todo lo qual circunstanciado, tratan, y explican Pedro Pomet mayor en su libro de Historia general de Drogas, y su hijo Pedro Pomet en semejante tratado de Drogas²⁵⁶.

El present fragment subratllava la necessitat d'adquirir alhora uns sabers teòrics extrets dels tractats de drogues i de història natural de les autoritats contemporànies i clàssiques. Per aquesta raó, en els tractats de drogues d'àmbit gremial es reproduïen fragments d'aquestes obres en els quals es descrivien els trets singulars de cada droga i es donaven les indicacions necessàries per identificar-les i detectar-ne la qualitat. La identificació de la qualitat de les drogues s'efectuava a través de l'experiència sensorial dels cinc sentits. A tall d'exemple, el gust revelava l'autenticitat del alum: "Lo alum blanc té de sí mateix molta punsor, que si te.n poses al cap de la llengua cou molt fort y lo roig no cou tant"²⁵⁷. Així mateix, l'olfacte era clau per identificar el frau de l'algàlia: "falsificant-la ab mel y en mantega y pansas y ab altres coses. Per ésser bona y molt forta y molt prometa y que no sénti a a ninguna de aquexes mistures"²⁵⁸.

²⁵⁵ Un cas paradigmàtic fou l'entrada d'una partida de pebre triturat fraudulent a Barcelona l'any 1709, importada per Francesc Pere Mas, mercader de Mataró i la vídua Teresa Tarau. En el moment de la visura del pebre, els còsols del Col·legi s'adonaren que gairebé tot era terra i escòria i decidiren no pagar el preu del pebre picat per ser nociva. El negociant i la vídua els portaren a judici ja que reclamaven els diners de la venda del pebre. ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 51, doc.14. El procés judicial sencer es troba a ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 16680.

²⁵⁶ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 39, "Por los consules y colegio de drogueros, y confiteros de la presente ciudad...", fol. 4v.

²⁵⁷ BUB, ms. 62. fols. 25v-26r

²⁵⁸ COROMINES, *op. cit.*, p. 6.

Les drogues se sotmetien a diferents proves per tal d'observar els comportaments de la matèria i així discernir la seva qualitat. El tractat de drogues de propietat del jove adroguer Joan Batista Batlle, basat majoritàriament en l'obra de Cristobal Acosta i de la traducció de Dioscòrides feta Andrés Laguna, dona indicacions precises per detectar el fals ambre. Calia punxar-lo amb una agulla i si “saquerà y si fa poch fum y juntament llansa una suavíssima olor és molt bo”. O bé es podia fer passar una agulla de fil per la dita agulla i si “saquerà y aquella que untava més lo fil a manera de oli de un licor serà molt bo i pur”²⁵⁹. Una altra falsificació freqüent era la del almesch que, remetent a Andrés Laguna, s'afirma que:

Al comprar de dit almesch se ha de mirar molt bé que sol ser falcificat a fetje quit y sanch cremada y ab un poch de verdader almesch lo qual se podrà probar quant se tinga alguna suspita en ficar una punta de ganivet dintre de una cabeza de alls y en continent ficar-lo a la vexiga y si pert aquell olor dels alls serà bo y si y falcificat ab lo gust y color se conexas²⁶⁰.

D'altra banda, l'adulteració de la canyella estava molt estesa i els fraus entre comerciants i adroguers eren freqüents. El 1588 el Col·legi esbrinà que alguns col·legiats venien canyella de mata, un tipus de canyella de qualitat inferior, com a canyella clàssica per tal d'obtenir un major benefici²⁶¹. Aquest frau estava molt estès ja que difícilment es podien diferenciar les dues qualitats a través de la vista. Cristobal Acosta donava algunes indicacions per identificar la canyella de qualitat:

Ha de tenir principalment lo color roset, lo trench rodó, lo sabor dolset, so és al principi del gust però a la fi coent y que no amargua, té la olor molt bona y confortatiu guarda no sia estada banyada y que entre ella no ni aja de mesclada de falsa la qual fan de escorsa de mata carbó de ells y no tenen lo verdader colo[r], que la bona canyella també se part conèixer que la de mata té lo trench molt fort y lo gust amarch encara que li doni dolsor però a la fi del gust nota que sempre desa lo amargor²⁶².

Es tractaven de proves tangibles basades en l'observació multisensorial, ja que es combinaven diferents sentits a la vegada²⁶³. Desenvolupar unes habilitats sensorials era

²⁵⁹ BC, ms. 2810, fol. 45v-46r.

²⁶⁰ *Ibid.*; COROMINES, *op. cit.*, p.34.

²⁶¹ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.1, fol. 91r.

²⁶² BC, ms. 2810, fol.38.

²⁶³ Evelyn. K WELCH, “The Senses in the Marketplace: Sensory Knowledge in a Material World”, dins H. Roodenburg (ed.), *The Cultural History of the Senses in the Renaissance*, London, Bloomsbury Academic, 2014, vol. 4, pp. 61-86.

un requisit essencial pel correcte exercici de l'art d'adroguer i confiter. Precisament la carència de la vista va ser la causa de la inhabilitació del jove adroguer Jaume Falguera en el seu examen de mestria. El 1731 l'examen se celebrà davant l'alcalde major i els cònsols i examinadors notaren que *“dit Falguera assí en la pràctica com en lo especulatiu tenia una total imperícia”*. Els examinadors consideraven que a causa de la seva ceguera, l'aspirant no podia identificar les drogues amb la diligència necessària fet que posaria en perill la salut pública. Per tot això, el Col·legi decidí atorgar-li tan solament la llicència de confiter però Falguera no acceptà la resolució del Col·legi ja que ell volia vendre espècies, especialment cacau²⁶⁴.

Jaume Falguera suplicà davant el tinent corregidor que se li concedissin les mateixes prerrogatives i condicions que la resta de mestres adroguers i confiters de la ciutat i que se li autoritzés vendre espècies i drogues²⁶⁵. En el seu recurs, Falguera exposà que estava plenament capacitat per vendre drogues ja que durant l'examen d'adroguer havia reconegut les drogues presentades gràcies al seu olfacte i tacte mentre que les que va detectar erròniament eren especialment rares i afirmà que *“aunque con el favor de la vista no las huviese azertado”*. Sembla ser que aquesta justificació no va ser suficient per convèncer al tinent corregidor i finalment se sentencià mantenir-li la sola llicència de confiter. Jaume Falguera es mostrà contrari a la resolució ja que considerava que la sola llicència de confiter era insultant i inútil argumentant que: *“pues nunca en esta ciudad, se ha constituído diferencia entre confiteros y drogueros usando sempre de ambas facultades indistinctamnete unos mismos [2r] sujetos y no le sería de útil alguno, el uso de la de solo confitero”*²⁶⁶.

2.2. El rol de l'escrit: el receptari confiter

Tal com s'ha exposat al capítol anterior, l'elaboració de confitures era un “art” exacte en el qual calia respectar les proporcions dels ingredients i seguir detingudament les successives operacions que, en alguns casos, podien allargar-se diversos dies. De la mateixa manera, la multiplicitat de factors a tenir en compte en l'elaboració de

²⁶⁴ AHCB, Gremi Notarial, caixa 1, Adroguers-Apotecaris. *Informe de la R.A. sobre esta instancia con su dictamen.*

²⁶⁵ *Ibid.*

²⁶⁶ *Ibid.*

confitures, com l'elecció concreta d'un tipus de sucre o bé el seu punt de cocció feia necessari que s'annotessin per escrit.

Memoritzar totes aquestes fórmules i pràctiques empíriques a través de la repetició sovint era insuficient, especialment en aquelles operacions més complexes o infreqüents. Per aquesta raó, el suport escrit permetia fixar i preservar de forma més permanent els sabers fonamentals en l'execució de l'art així com la seva difusió. Segons Jack Goody, la forma més usual de la preservació del coneixement empíric es donava a través de la recepta, és a dir, una fórmula escrita en la qual s'especificaven els processos pertinents per obtenir una preparació destinada al consum humà²⁶⁷.

Pel que fa a l'etimologia de la paraula "recepta", aquesta prové del llatí *recepta*, participi del verb *recipere* que significa "rebre", expressant la idea de rebre quelcom, en aquest cas, unes indicacions o un llistat d'ingredients per elaborar dolços de forma eficient. Per tant, el significat de la paraula "recepta" ja expressa una voluntat prescriptiva d'aquest tipus d'escrits. La recepta va ser la fórmula fixada a través de la qual el coneixement empíric circulava en totes aquelles activitats que requerien unes instruccions concretes, com eren la tintura, la plateria, la metal·lúrgia, la farmàcia o la cuina²⁶⁸. La seva difusió en llengua vulgar, sobretot a partir del segle XV, va facilitar l'accés i la difusió d'uns coneixements altament especialitzats que fins aquell moment havien quedat restringits a uns pocs experts²⁶⁹.

L'interès creixent per la confiteria i per l'elaboració de dolços en ambients domèstics benestants comportà la difusió de les receptes de dolços ja fos amb finalitats medicinals, recreatives o de conservació. Això explicaria, el gran nombre de receptes de dolços que es troben escampades en tota mena de llibres manuscrits i impresos. Sovint es troben en forma d'anotacions als fulls en blanc o en els marges i contraportades dels llibres, en especial d'aquells d'ús privat de la família com quaderns, dietaris o llibres de comptabilitat. En molts d'aquests casos, les fórmules rebien el nom de "memòries" ja que eren breus recordatoris que es limitaven a detallar les quantitats dels ingredients de

²⁶⁷ Jack GOODY, *La domesticación del pensamiento salvaje*, Madrid, Akal, 2008, p.15.

²⁶⁸ *Ibid.*, p.155-156. En un primer moment, la recepta només contemplava la vessant farmacèutica i no va ser fins la meitat del segle XV, quan aparegué per primer cop en llengua vulgar, amb el significat d'instruccions per elaborar un plat de cuina. Alberto CAPATTI; Massimo MONTANARI, *La Cucina italiana*, Roma, Laterza, 2005, p.185.

²⁶⁹ CIFUENTES i COMAMALA, *op. cit.*, p.36.

forma sintètica com les fórmules magistrals de medicines o remeis casolans i en grau menor les receptes de cuina.

Entre els exemples catalans, destaca el llibre de comptes de Samsa Eiximenis de Foix i de Cabrera, senyora de la vall d'Osor, i que entre els comptes dels anys 1440 i 1443, e hi ha anotada una recepta de conserva d'albergínies "perquè durin fins Quaresma"²⁷⁰. Així mateix, en el llibre de comptabilitat d'Isabel Sala, primera esposa del jurista Bernat Sala, entre les entrades i sortides de l'any 1628, anotà una desena de receptes de confitures que destaquen per la seva varietat i el seu format breu²⁷¹. D'altra banda, es troben algunes receptes de dolços entre els apunts de medicina en el quadern de Fortunat Figuerola de Torelló, escrites a Montpeller el 1719 i 1720. El manuscrit conté un grup de dinou receptes de dolços en català escrites a continuació d'una sèrie de fórmules mèdiques en francès entre les quals destaquen les receptes de crema, menjar blanc, crostes de bescuit, rosquilles, mantegades, gabolets o pasta reial²⁷².

D'altres vegades les receptes es limitaven a ser breus notes apuntades a les contraportades d'alguns llibres. És el cas d'un volum titulat *Sermons* procedent del convent de Santa Catalina de Barcelona en el qual es troben notes "*para hacer tinta, modo de hacer roscones para tomar chocolate, escabeche de pagés, modo de hacer bizcocho*"²⁷³. També era molt habitual trobar receptes soltes en tractats miscel·lanis i en quaderns d'aritmètica. És el cas de la recepta per confitar taronges i poncems escrita en un dels folis d'un quadern de problemes d'aritmètica del segle XVIII o bé la recepta d'aigua de llimona entre formules de tintures per fabricar indianes²⁷⁴.

En l'àmbit professional, la complexitat tècnica de certes activitats exigia un corpus articulat i sistematitzat dels sabers especialitzats, per tal de facilitar el seu

²⁷⁰ Jordi ANDREU i DAUFÍ; Josep CANELA; Maria Àngela SERRA (eds.), *El llibre de comptes com a font per a l'estudi d'un casal noble de mitjan segle XV*, Barcelona, Fundació Noguera, 1992, p. 43.

²⁷¹ ACA, ORM, Monacales-Hacienda, vol. 3401, *Libro de debe y haber de Isabel Sala. Recetas para confituras*. Les receptes es localitzen als folis 2r-4v i foli 5r.

²⁷² BC, ms. 3405, [Recull de receptes mèdiques: apunts presos a la Universitat de Montpeller per Fortunat Figuerola, de Torelló], fols. 330r-333r.

²⁷³ BUB, ms.1993. En un altre volum dedicat a sermons de Quaresma, a la rúbrica apareix el títol d'un tractat de confitures perdut: *Llibre de drogues hi confitures comensat hal prime[r] dia de febrer de l'any MDLXXXVII*. BUB, ms. 1107, fol.2.

²⁷⁴ BUB, ms.545, [quadern escolar problemas aritmética], fol. 114, conté una recepta per a confitar ponsem y taronja; AHCB, ms. A-6, [Miscel·lània sobre tints d'indianes i altres temes], fol. 3v-10v.

aprenentatge²⁷⁵. El suport escrit va possibilitar una acumulació de coneixements a través de la recopilació i l'addició de diferents receptes de forma gradual fins a constituir grans compendis de sabers útils adaptats a les necessitats i interessos de cada compilador expert. Per tant, aquesta literatura tècnica d'oficis no només es dirigia a la conservació de les receptes sinó que complien una clara funció didàctica, essent un recurs auxiliar que contribuïa a afermar l'aprenentatge pràctic adquirit a l'obrador. L'ús pràctic d'aquests textos quedava palès en la circulació de les obres i en la intervenció activa dels diferents lectors en el text.

És en aquest context en el qual s'han de situar els anomenats "receptaris confiters", manuals escrits per i per a professionals com a recurs de suport en l'execució de l'art confiter²⁷⁶. La singularitat de les activitats d'adroguer confiter, exercides pel mateix professional, comportà que la literatura tècnica relacionada amb ells tingués alhora un format i una estructura específics. Així, la major part de manuals tècnics, posseïts per adroguers confiters catalans, estaven formats per dues parts ben diferenciades: un tractat de drogues i un tractat de confitures.

Els tractat de drogues estaven formats per llistats de drogues i espècies procedents del comerç d'ultramar. A cada entrada es descrivien les seves característiques principals, el seu origen i els mètodes per detectar la seva qualitat; tots ells formaven uns sabers bàsics per la comercialització de les drogues. Respecte els tractats de confitures, aquests eren una compilació sistematitzada de fórmules en els quals es donaven les instruccions per elaborar tot tipus de dolços. Els tractats de confitures constituïen un subgènere de la literatura culinària i es caracteritzaven tant per una estructura com per unes formes textuais estandaritzades.

Majoritàriament ambdós tractats formaven part d'un mateix volum manuscrit i estaven escrits pel mateix compilador o copista. La cohesió d'aquests volums queda evidenciada en els títols dels manuscrits els quals acostumaven a mencionar de forma igualitària ambdós tractats. És el cas de les obres *És de diferents gèneros de confitures, tant de mel*

²⁷⁵ GOODY, *op. cit.*, p.160. La necessitat d'una literatura de suport en l'execució de certes activitats professionals de certa complexitat l'han posat de relleu, entre altres: Betsabé CAUNEDO, Ricardo CÓRDOBA, "Oficios urbanos y desarrollo de la ciencia y de la técnica en la baja edad media: la corona de Castilla", *Norba*, 17 (2004), pp. 41-68.

²⁷⁶ Maria Ángeles PÉREZ SAMPER, "Recetarios manuscritos de la España Moderna", *Cincinnati Romance Review*, 33 (2012), p. 33.

com de sucre, y trachtas de molts gèneros de drogues o bé el *Tractat de diferents confitures y drogues que han de tenir per ser bonas*. Tanmateix, cadascun dels tractats configuraven dues unitats textuais independents i ben diferenciades ja que no compartien paginació ni presentaven referències internes entre ambdós tractats.

La finalitat pràctica d'aquests volums s'evidencia a través del seu format. A grans trets, aquests manuscrits acostumen a ser de format petit, al voltant d'uns vint centímetres, enquadernats en pergamí i sense ornamentacions ni caplletres. En molts casos tampoc contenen títols, sovint innecessaris si se'n fa un ús estrictament personal. Respecte els posseïdors dels receptaris confiters, aquests són majoritàriament oficials, és a dir, professionals amb una certa experiència. Molts d'ells haurien utilitzat aquests manuscrits per preparar els estrictes exàmens d'accés a la mestria, condició requerida per establir una botiga a la ciutat. D'altra banda, considerar aquests joves adroguers els autors de les receptes sembla força arriscat. El més probable és que aquests joves transcrivissin les receptes extretes d'altres fonts escrites o bé extretes de la pròpia experiència. Així, tal com afirmà Bruno Laurioux en el cas dels receptaris medievals, els copistes caldria anomenar-los *arrangeurs* en comptes de "compiladors", ja que aquests seleccionaven, adaptaven i reformulaven el contingut de les receptes mentre que els compiladors es limitaven a recollir un cert nombre de receptes²⁷⁷.

Per contra, en els tractats de drogues, les modificacions són merament estructurals ja que el contingut és força permanent; en alguns casos, fent referència explícita a l'obra de la qual s'havia extret la informació. No obstant això, la còpia dels tractats de drogues publicats no és sistemàtica sinó que es transcrivien les entrades i la informació més útil per l'execució de l'ofici d'adroguer. Així, en els tractats de drogues manuscrits es prescindien dels fragments sobre les virtuts terapèutiques de les drogues simples per no ser competència dels adroguers.

Pel que fa a l'extensió dels tractats, aquesta era força variada. Els tractats de drogues contenien entre dues-centes i tres-centes entrades mentre que els tractats de confitures contenien entre la setantena i el centenar de receptes tot i que els més extensos arribaven fins a dues-centes receptes. Per tal de facilitar la seva consulta, acostumaven a estar

²⁷⁷ Bruno LAURIOUX, *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, Brepols, 1997, p.42.

proveïts de taules de rúbriques i epígrafs o bé presentaven una rígida ordenació interna. Aquest elements afavorien la seva consulta i una lectura que no havia de ser estrictament lineal, sinó que tenien com a finalitat facilitar una consulta àgil i puntual de receptes concretes.

En el cas dels tractats de confitures, les receptes es disposaven agrupades en sèries de confeccions similars; una ordenació que es presenta de forma estandarditzada en la major part dels tractats. Les receptes acostumen a estar agrupades per tipologia de dolços: fruites confitades, confits i dragees, conserves i gelees i altres treballs del sucre. Cada sèrie de receptes es caracteritzava per requerir unes tècniques i operacions similars i les diferències es troben en les variants dels ingredients principals. Ara bé, hi havia excepcions com el *Tractat de diferents confitures y drogues que han de tenir per ser bonas* que, tot i contenir més de dues-centes receptes, aquestes no segueixen cap ordre sistemàtic.

Les receptes que no corresponen a cap de les categories anteriors, s'acostumaven a escriure al final dels tractats, com un afegitó. En alguns casos, com en el receptari *Es de difarents gèneros de confitures tant de mel com de sucre*, les receptes de caire heterogeni es presenten agrupades sota el títol *Ecseptions del confitar* en el qual s'inclouen receptes de torrons, neules, ous a la *faltriquera*, i pinyeta, menjar blanc, crema i aigües *garrapinyades*²⁷⁸. Aquest grup de receptes es diferenciaven de la resta del receptari ja que es van copiar a continuació de l'última recepta acabada amb l'expressió *Finis*. No obstant això, es mantenia l'estil i el llenguatge de la unitat textual anterior, i seguien la numeració de les receptes. Malgrat que probablement aquestes receptes provinguin de fonts diferents, la forta cohesió interna dels textos dificulta distingir les diferents unitats textuales. Igualment, les nombroses referències internes a receptes anteriors corroboren aquesta cohesió textual com també eviten la repetició sistemàtica dels mateixos procediments.

Respecte a l'aplicació pràctica d'aquests volums, cal fixar-se en la recepta, unitat de base de caràcter escrit en la qual es materialitzen les instruccions a seguir en l'elaboració dels dolços. Les receptes contingudes en els receptaris confiters catalans

²⁷⁸ BC, ms. 2810, fol. 25r.

analitzats, es caracteritzen per compartir uns trets lingüístics comuns. Es tracten d'estructures gramaticals i formes textuals que denoten una voluntat prescriptiva clara. A tall d'exemple, se cita la recepta per clarificar el sucre, una recepta que apareix de forma anàloga a tots els receptaris confiters:

Prenc sucra, poso a son punt, prenc aigua clara i vaig trencant unes clares d'ou, i batent-las amb aquella aigua, i en fer espuma prenc d'aquella aigua d'ou vaig-la tirant en aquell sucra, ab lo manador vaig fonen aquell sucre y en ser ben fos i arrencar lo bull a aquest sucra, prenc l'aigua d'ou poso al seu punt, amanesch la aixaropera amb la esbromadora vaig remenant i anar tirant aigua d'ou i baixant lo vull i repetir així fins el tercer vull. Llavors prenc la esbromadora i vaig esbromant aquell sucra fins que sigui ben clar i clarificat i anar passant el sucre per aquell sagil i tapa'l ab una filampua²⁷⁹.

En aquest extracte, la forma verbal més usada per expressar les accions era la primera persona del singular del temps present o del futur. Aquest estil es contraposa amb les formes verbals dels receptaris publicats en els quals les accions estan expressades en la forma del imperatiu, interpel·lant directament al lector. En canvi, en els receptaris confiters gremials analitzats, la interpel·lació al lector és rara i el seu ús es limita als suggeriments. L'estil lingüístic dels receptaris confiters gremials opta per un l'estil oral basat en la descripció narrativa i repetitiva les accions successives²⁸⁰. Respecte a l'allargada de les receptes, aquestes no es presenta força uniformada. El *Tractat de diferents confitures y drogues que han de tenir per ser bonas* destaca per una narració lenta i repetitiva com en aquesta recepta de melindros:

Prenc ous baig-los trencant y posant-los a son puesto en tenir-los y tots baig-los batent, en ser un poch batuts ne fas donar sucra que tinc a punt per olis e feta vaig-lo mesclant ab [14r] aquells ous y batent aquells ous ab aquell sucra. De quí a tant aquell batido ne està a son punt en estar a son ount ponch a son punto me fas donar farina fins que tinch a punt per dit e feta baig-la mesclant ab aquell batido en ser ben mesclat pos.l a son puesto. Prenc una cullera baig cullejant aquells melindros enllustrant-les y posant-los al forn d'esta manera baig continuant de qui a tant les tinch tots cuits en terni.les tots cuits deixel's refredar. En ser frets baig arrencant aquells melindros de aquells papers y acomodant-les a la graxonera en tenir-les y tros poso-l's al forn a torrar en tenir-les torrats dix.o'ls refredar en ser frets aquí les tenean per lo que sian servits²⁸¹.

²⁷⁹ BC, ms. 875, fol. 1.

²⁸⁰ LAURIOUX, *Livres de cuisine médiévaux*, p. 41.

²⁸¹ BC, ms. 875, fol. 13v.

El sistema de repetició de les accions tindria com a finalitat millorar la seva memorització, de la mateixa manera que es dona en la tradició oral a través de l'estandardització de les fórmules orals²⁸². La repetició de la fórmula culinària constituïa el vector per facilitar una “lectura d'impregnació”²⁸³. La repetició de les operacions i accions de forma idèntica juntament amb la narració en primera persona, podrien respondre al mateix objectiu: retenir i fixar en la memòria les instruccions que el lector havia de seguir per obtenir una manufactura òptima.

D'altra banda, la manca de quantitats en les receptes denota que són textos destinats a un públic especialitzat, coneixedors de les quantitats i que, per tant, la seva anotació resultaria fins i tot supèrflua. Per això, és habitual que les proporcions dels ingredients s'indiquen amb fórmules com “la quantitat que a mi me aperexerà” o bé “lo que coneixeré que hauré menester” o “segons la quantitat que voldré fer”²⁸⁴. Ara bé, el punt de cocció del sucre, factor clau per aconseguir uns resultats òptims, s'especificava en la majoria de receptaris, fent referència a paràmetres estandarditzats entre els professionals o bé interpel·lant receptes anteriors a l'interior del text. Entre els tractats analitzats, l'única excepció es troba en el *Tractat de diferents confitures y drogues que han de tenir per ser bonas*, el qual es limita a indicar “al tenir son punt” o “y en sentir lo sucre son punt”²⁸⁵.

Malgrat les indicacions dels punts del sucre, el lector necessitava tenir un coneixement previ per comprendre aquestes indicacions i saber-les aplicar correctament. Els textos tècnics en general i, en les receptes culinàries en particular, podien suscitar sovint errors d'interpretació que podien causar el fracàs en l'aplicació pràctica de la recepta. Aquest problema s'intensificava a causa de la dificultat de verbalitzar certes operacions que requerien de l'experiència pràctica per la seva assimilació. Aquest seria el cas de la detecció dels punts del sucre tal com s'ha explicat a l'apartat anterior.

²⁸² GOODY, *op. cit.*, p.135

²⁸³ LAURIOUX, *Livres de cuisine médiévaux*, p. 62.

²⁸⁴ BSCG, ms. 134, fol. 25v-26r; BC, ms. 2810, fol. 40r; BSCG, ms. 149.

²⁸⁵ BC, ms. 875.

Segons Sara Pennell, la recepta no resultava útil fins que no es posava en pràctica, moment en què es demostrava la seva efectivitat i validesa²⁸⁶. L'aplicació pràctica de les receptes quedava testimoniada en els receptaris a través les notes marginals escrites pels propis lectors. El cas més clar de l'exercici pràctic de les receptes es troba en el receptari de Francesc Gabriach. Al costat de cada recepta hi ha escrita la llegenda "Sensafe" i altres "Fets", indicant quines receptes havia portat a la pràctica i quines no. Algunes notes de "sense fer" apareixen taxades i sobreescrites amb "Feta" cosa que demostra un ús pràctic i continuat d'aquesta obra. Una altra anotació amb la data de 1735 en la recepta olletes de guindes corrobora la validesa de l'obra en dates posteriors a la signada en el primer colofó, entre 1723 i 1728²⁸⁷.

Un cop la recepta era posada en pràctica i coneguts els errors o les deficiències de la recepta, els lectors podien intervenir en el text, corregint o afegint aclariments per evitar repetir els mateixos errors. La intervenció activa dels lectors demostra clarament un ús pràctic dels textos que transcendia la recepció passiva de les instruccions donades. Les anotacions marginals eren una forma d'adequar la recepta als criteris i a les necessitats de cada posseïdor, per tal de fer la seva consulta més efectiva. En aquest sentit, cal assenyalar que només amb el judici crític d'un especialista o d'una persona que ha provat i repetit la recepta es podrien superar i corregir els imprevistos i els errors de les receptes rebudes. Així, en el receptari de Francesc Gabriach, parcialment copiat d'una font anterior, en aquest s'inclou una recepta titulada "*La quantitat de sucre se ha de clarificar per fer estas confituras anomenadas es la següent*"²⁸⁸. Aquesta recepta conté aclariments sobre les mesures dels ingredients per fer *ensaladilla*, gingebrons, dragea i anís. A més de ser una recepta original, les mesures apareixen taxades, sobreescrites i rectificades, on es canvien les proporcions de lliures a arroves. En altres casos com el de Rafel Coromines, les anotacions indiquen la necessitat de complementar el receptari amb receptes mancants amb la següent indicació: "aquí faltan lo modo com se ha de fer los malindros y los iuseris per que se volen manjar y no sabem com se ha de fer"²⁸⁹.

²⁸⁶Sara PENNELL, "Introduction", dins Natasha GLAISYER; Sara PENNELL (eds.), *Didactic literature in England 1500-1800*, Aldershot, Ashgate, 2003, pp. 9, 14.

²⁸⁷ BSCG, ms. 149, capítol 47.

²⁸⁸ *Ibid.*, fol. 34v.

²⁸⁹ ABEV, ms. 243, fol. 52r.

Pel que fa als aclariments, aquestes representen les anotacions més habituals. Es tracten de notes explicatives o aclaridores que justifiquen l'èxit o el fracàs de la recepta tot i cenyir-se estrictament a les seves indicacions. Per exemple, el tractat de Josep Fina conté una sèrie de receptes afegides en un estadi posterior d'escriptura i que presenten un gran nombre de notes marginals. Algunes d'elles puntualitzen la recepta principal indicant el punt de cocció del sucre o les quantitats dels ingredients. D'altres són de caire argumentatiu com en la recepta de "pinyonada d'ametlles d'olor" que en una nota al marge es llegeix: "la causa de posar-ho a terra és perquè prengue llustra" i segueix "si a cas dusen que algunes vegades als.a succeït que essen de munt del marbra se abaxen y que és la causa se.a de dir o bé que és defecte del sucre que no té prou punt o de l'ametlla que no és prou picada"²⁹⁰.

Un tret singular d'aquests receptaris confiters són les notes de caire teòric o general sobre certs aspectes de l'art confiter. Així, el confiter Pau Martí Rovellat va afegir al final del tractat les següents anotacions: "la diferència de las conservas ab las jaleas és que las conservas entre lo fruit l'arrel o la planta tritronat y las galeas sols lo licor de fruit, arrel o planta". Així mateix es donen consells per donar consistència a les conserves massa líquides: "la conserva a de tenir consistència y las maduixes y magranes si.a de posar un poch de pasta de peras o préssech quan se couen"²⁹¹.

Relacionat amb aquest receptari, es troba el tractat de confitures de Pelegrí Estiu en el qual destaquen les notes marginals escrites al marge esquerre, gairebé presents a totes les receptes. Aquestes indiquen les proporcions i el punt de cocció del sucre però en alguns casos es tracten d'aclariments de certes operacions. Aquestes anotacions no es troben al receptari de Pau Martí Rovellat i que podrien haver estat escrits pel propi compilador. N'és un bon exemple la recepta de la clarificació del sucre, en la qual s'indica: "per saber si està bé a de fer una brometa blanca, punt d'enís flux" mentre que la recepta de caramels filats es llegeix "ab lo temps que lo sucre pren pun, escalfó la esbromadora, y en tenir pun, tiro aquell sucre a la esbromadora y filan sobre lo marbre"²⁹².

²⁹⁰ ABE, R-034, fol. 35v.

²⁹¹ BUB, ms. 1395, fol. 36v.

²⁹² ACAE, 110-109. t2-11, fol. 1r i fol. 6r.

Finalment, els receptaris confiters es complementen amb un seguit de notes breus que es troben esparses en els fulls en blanc o en les contraportades i que són de caire heterogeni; des d'oracions, poemes o exercicis d'aritmètica fins a receptes de remeis casolans o fórmules sinòptiques, que tenen com a finalitat complementar el corpus de coneixements pràctics dels volums. Moltes d'aquestes anotacions resulten una eina molt útil a l'exercici diari de la professió com els exercicis d'aritmètica, molt habituals en aquests quaderns. És el cas del *És de diferents gèneros de confitures, tant de mel com de sucre, y trachtas de molts gèneros de drogues* el qual conté al final del tractat una taula d'equivalències de mesures i monedes “per lo exercici i pràctica de las demandas de multiplicar són menester y entendre les parts del sou, de la lliura, de la *cona*, palm, de la càrrega, del quintar i de l'arroba”²⁹³.

Així mateix, són habituals les receptes per la manufactura de ciris, ja que en alguns indrets l'ofici de confiter i adroguer era compartir amb el de candeler de cera. Aquestes referències es troben en els receptaris d'àmbit gironí com és el cas del tractat de Francesc Gabriach que inclou un petit memorial sobre el treball de la cera blanca al final del volum. D'altra banda, destaquen les fórmules de pirotècnica del tractat de Francesc Coromines “Memòria de las misturas de coets” essent els petards un dels articles més populars de les adrogueries catalanes modernes²⁹⁴.

En definitiva, les raons de la recopilació i l'ús d'aquestes receptes són variades i responien a les necessitats personals de cada posseïdor. En termes generals, els receptaris haurien constituït un recurs efectiu amb una doble finalitat pràctica; contribuïen a assimilar millor els sabers dels joves professionals alhora que el suport escrit afavoria la seva continuïtat i preservació en el temps.

2.3. La transmissió dels sabers confiters

A l'època moderna la transmissió de coneixements tècnics especialitzats es va donar fonamentalment en cercles socials tancats, tants per qüestions de classe com

²⁹³ BC, ms. 2810. fols.204r-205v.

²⁹⁴ *Memòria de las misturas de coets*, la qual inclou diferents fórmules per fabricar petards: *per los castillos, per los bolados, per los cuets patadós, per los cuets boratjos póllbara tota solla*, AGDG, ms.IV.12, fol. 44v.

professionals. Un cas paradigmàtic serien les transmissions de receptes culinàries i remeis medicinals que es donaven en cercles de parentesc i amistat aïllats. Aquests sabers eren molt preuats i formaven part del patrimoni familiar que es transmetia generació rere generació. L'afició en l'elaboració de cosmètics, perfums, remeis medicinals i confitures entre dames nobles i senyores de classe benestant va suscitar un interès no només en recopilar les seves receptes sinó també en compartir-les²⁹⁵. Totes aquestes fórmules eren molt útils tant en l'administració de la casa com en garantir el benestar familiar.

La destresa en l'elaboració de confitures o perfums, considerats articles de luxe, atorgava a les dames certa reputació social, la qual es posava de manifest en les visites i en altres espais de sociabilitat femenina i domèstica on aquestes receptes es compartien en confiança²⁹⁶. Així, el manual *Recetas experimentadas para diversas cosas*, conté diferents notes sobre l'origen d'aquestes receptes. Per exemple se citen el “*traslado de unas recetas que embió la señora doña Beatriz de Bovadilla a mi señora de Valencia*” o “*cómo se hazen los pasteles en casa de la condesa de Oropesa*”, la “*memoria de unos polvillos que trayia doña Felipa*” o la “*conserva de duraznos de Santo Domingo del Real*”²⁹⁷. Per tant, aquestes receptes es compartien en els cercles més íntims d'amistat i parentesc les quals es transcrivien en quaderns manuscrits per fixar-los en la memòria. La compilació d'aquestes receptes configurava un valuós compendi de sabers domèstics que es transmetia de mares a filles.

La transmissió dels manuscrits es testimonia a través de les diferents mans que van participar en la seva escriptura. De la mateixa manera que en els receptaris d'àmbit professional, les lectores i posseïdores intervenien activament en les receptes afegint indicacions extrets de la seva pròpia experiència. És el cas d'una de les posseïdores del

²⁹⁵ María Ángeles PÉREZ SAMPER, “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, *Cuadernos de Historia Moderna*, 9 (1997), p.170. Destaquen, entre altres: *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas*, Alicia MARTÍNEZ CRESPO (ed.), Salamanca, Universidad de Salamanca, 1995. BNE ms. 2019, *Recetas experimentadas para diversas cosas*; BNE, ms. 6058, *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes*; BNE, ms. 1462, *Libro de recetas de pìvetes, pastillas y uvas perfumadas y conservas*.

²⁹⁶ Juan Vallés es refereix de forma recurrent a les formes d'elaborar confitures de les dames castellanen, considerades com autoritats expertes. A la recepta de codony escriu: “*se usa por la mayor parte en Portugal y en Castilla entre señoras delicadas y diestras en conservar frutas*”. VALLÉS, *op. cit.*, vol. 2, p. 443.

²⁹⁷ BNE, ms. 2019, *Recetas experimentadas para diversas cosas*, fol. 58v, 102r, 221r, 224v.

manuscrit *Recetas experimentadas para diversas cosas*, la qual considerava la recepta de la mermelada incompleta i a la qual afegí alguns detalls per tal d'obtenir un resultat òptim:

*esta es la recepta de la mesma manera que a nosotros nos la daron. Ahora son menester algunos avisos porque me da el corasón que no lo han de asertar. Primeramente han de mirar mucho en el punto de açúcar porque sinó se dan el punto perfesto nunca se acercarán ni se quajará la mermelada*²⁹⁸.

La circulació de receptes entre les dames de la noblesa també es donava per correspondència. Entre els anys 1533 y 1540, Estefania de Requesens, durant la seva estada a la cort de Valladolid, mantingué correspondència amb la seva mare, Hipòlita Roís de Liori, comtessa de Palamós qui gaudia de reputació de bona pastissera. Per això, Estefania li demanà en diverses ocasions les receptes de certs dolços tant per ella com per compartir-les amb les altres dames de la Cort. En una de les epístoles, Estefania de Requesens elogiava els massapans enviats per la seva mare i li demanava així mateix la recepta: “lo marsapà gran que vostra senyoria ens feu mercè d'enviar encara no és acabat i casi cada dia n'havem menjat. I està vui com si s'acabàs de fer; jo mai lo viu tal i a don Juan, mon senyor, li sap tan bo que diu que voldria tinguéssim la recepta com se fa”²⁹⁹.

La circulació de receptes per correspondència hauria representat una de les principals vies de transmissió de les receptes de dolços entre les dames nobles. La revelació d'aquests fórmules secretes únicament es devia fer en cercles íntims, és a dir, entre familiars o amigues íntimes. El secret de les fórmules a vegades no permetia ni la presència de les serventes mentre es procedia a la seva confecció, tal com ho expressà Estefania de Requesens:

L'emperatriç vol assajar una recepta que té d'un oli per a fer tornar los guants grocs, i així la m'han dita en gran secret per a què jo suplicàs a vostra senyoria que'l fes fer i que no la mostre a ningú, ni tampoc sapien per a què és, que les de sa casa, si fer-se pogués, voldrien que no sabessen lo que hi entra³⁰⁰.

²⁹⁸ *Ibid.* fol.39.

²⁹⁹ Estefania de REQUESENS, *Cartes íntimes d'una dama catalana del s. XVI*, Maite GUIADO (ed.), Barcelona, La Sal, 1988, p.28.

³⁰⁰ *Ibid.*, p.114.

Pel que fa a l'àmbit professional, les dinàmiques de transmissió de coneixement especialitzat estaven força diversificades i es donaven a través de la mobilitat de professionals com també la circulació d'artefactes i d'instruments. La mobilitat professional ofería la possibilitat treballar sota la direcció de diferents mestres, guanyar experiència i ampliar els coneixements abans de superar l'examen de mestria i establir-se per compte propi. La mobilitat d'oficials en diferents tallers i ciutats era una pràctica que ha estat testimoniada en diverses activitats professionals i en altres països europeus. A tall d'exemple, entre els joves cuiners francesos era una pràctica comuna treballar en diferents cases particulars abans d'instal·lar els seus propis negocis³⁰¹.

Respecte els confiters catalans, els pocs llibres dels aprenents que s'han conservat semblen corroborar una certa mobilitat d'aprenents i oficials. Molts dels joves que entraren com a aprenents o oficials a les botigues de Barcelona provenien d'altres vil·les i ciutats catalanes³⁰². La mobilitat entre oficials en diferents ciutats deuria ser una pràctica habitual ja que a la reforma de les ordinacions del Col·legi d'adroguers i confiters de l'any 1766 s'ordenà que en cas que un oficial s'absentés de la ciutat durant un any, hauria de complir un any més de pràctica abans de l'examen de mestria; una mesura que l'Ajuntament trobava injusta³⁰³.

La mobilitat es donava entre els mateixos fills d'adroguers com a part integral del procés formatiu del jove. Així mateix, quan el jove tornava a casa, podia introduir i desenvolupar noves receptes i maneres de treballar diferents i innovadores. La mobilitats dels joves adroguers i confiters hauria constituït una de les vies de difusió de receptes i sabers empírics. En els receptaris d'àmbit gremial s'anotaven receptes procedents de la transmissió oral i de la pròpia experiència del posseïdor. D'aquesta manera, la fixació en el suport escrit permetia la conservació d'uns coneixements de base oral i intangible que d'una altra forma s'haguessin perdut.

³⁰¹ Jennifer J. DAVIS, *Defining Culinary Authority*, Baton Rouge, Louisiana State University Press, 2013, p.50.

³⁰² ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 19.

³⁰³ “y la última injusta que por solo ausentarse después de concluidos los 8 años como previene la ordenanza se obligue a un año más de práctica para poder ser admitido”, AHCB, Junta de Comerç, caixa 23, núm. 16, Drogueros y confiteros, *Informe de los srs D Domingo de Durán y dn Miquel Francisco Pujol sobre las ordenanzas del Gremio de drogueros y confiteros de esta ciudad y se remitió a la real junta con carta de 14 dic 1765*.

A tall d'exemple, el tractat de confitures d'Agustí Saltiró conté un petit recull de receptes clarament extretes de la pròpia experiència del compilador entre les quals destaca la "Resepta de un valensià per fer polvos per posar al tabaco" o les receptes "Per adobar tabaco de olor conforme Magí Simón" datada el 19 de novembre de 1659 o una altra variant en la qual consta el nom de l'adroguer Josep Rodoreda i la data de 17 de novembre de 1661³⁰⁴. Tant Magí Simó com Josep Rodoreda s'han pogut identificar com a mestres del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona la qual cosa evidenciaria un possible vincle directe entre els dos adroguers i el compilador de les receptes³⁰⁵. Per tant, aquestes receptes, amb nom propi i data fixa, diferents de la resta de receptes, demostrarien una circulació activa de receptes entre els adroguers de la ciutat.

A banda de les receptes soltes, la circulació dels receptaris deuria constituir una de les principals vies de difusió de coneixements especialitzats confiters. Les notes de possessió trobades en els manuscrits consultats revelen una circulació d'aquests volums que transcendeixen l'àmbit familiar. Els receptaris eren objectes molt preuats, precisament gràcies als valuosos continguts professionals en ells, es conservaven acuradament. En alguns casos, com ara en el receptari de Francesc Coromines, s'inclouïa a la primera pàgina una inscripció en la qual s'oferia una recompensa monetària en cas de pèrdua del llibre. Així, Francesc Coromines ofería quatre diners aquell qui recuperés i li retornés el llibre. La primera inscripció la va signar l'any 1660 encara com a jove adroguer de la botiga de Joan Comas de Girona mentre que la segona, amb data de 1663, fa pensar que ja era mestre adroguer³⁰⁶. En altres casos no s'ofereix cap recompensa pecuniària però deixa ben clar qui és el propietari del llibre, sovint en forma de glossa com en el tractats de Gaspar Arnau o el de Pau Martí Rovellat³⁰⁷.

³⁰⁴ BSCG, ms. 134, fol. 91r-92r, 94v.

³⁰⁵ Magí Simó, natural de Mataró, va ser examinat el 6 abril de 1642, A: ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 4, fol. 123. El nom de Josep Rodoreda apareix a la llista de mestres que paguen la taxa per contractar un aprenent del juny de 1666. ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 37, fol. 20v.

³⁰⁶ "Aquest llybre es de mi Francech Corominas jova adroguer y si a als lo pert dasa quatre sous de trobas dich (...) y la bona amistat d'aquí al devant, fet a 22 de mayx de 1660 en Gerona a casa de Joan Comas adroguer y dit sóc jo de Pineda. Dich 1660". La segona inscripció: "Aquest llibre és de mi, Francesc Corominas y Dro, adroguer. Y si de cas lo pert, darà 0 lliures, 4 diners de trobas y s'és fet a 16 de novembra de 1663", AGDG, ms. IV.12, fol. 44v i fol. 3r respectivament.

³⁰⁷ "Alador [sic: hallador] sabio y prudent[e], / qualquiera que tú serás, / suplicote mui umilmente / que me vuelvas de rapente / este libro si allará. / Y si mi nombre querer sabrás, / no mires a otra cosa / sino al pie de esta glosa, / saber y allarlo has: / Gaspart tengo yo para contigo servirte, y Arnau es al postrero nombre, para contigo morir, a quien no espanta la vargiensa y castedat de un mancebo". BUB, ms. 62, fol.43v. Un exemple molt semblant és el de Pau Martí Rovellat escrit el 1761: "Nota al lector: allados muy excelente/ cualquiera que tu sexas/ xecogote muy omimence/ que me vuelvas y repente/ este libre su

La transmissió dels receptaris confiters sembla que també es donava entre mestre i confiter. En concret, el tractat de drogues *Seguexen-se les conexenças de les drogues, continuades per A.B.C.D.*, a l'interior del qual apareix la nota "Es lo present llibre de drogues de mi, Gaspar Arnau, practicant de droguer, ui als 16 de abril 1610"³⁰⁸. El mateix nom de Gaspar Arnau apareix en un segon tractat de drogues contingut en el mateix manuscrit i escrit per la mateixa mà. Es tracta de l'obra *Avisos de moltas maneras de drogas axi de llavant com de Ponent y de midia mix jorn y tramontana fet per mi Melcior Palau droguer tret de molts doctors*. En el títol el nom de Melcior Palau apareix taxat i sobreescrit el de Gaspar Arnau³⁰⁹. La relació d'ambdós queda palesa en la següent anotació: "Só entrat en casa de mossèn Palau, droguer, ui a 8 de yuiny de 1610, yo Gaspar Arnau"³¹⁰. Amb la mateixa lletra s'afegeix una nota de possessió amb data de 1611 i repeteix la recepta de vi brocàs i afegeix una de torrons i una altra de salses.

Gaspar Arnau deuria anotar aquestes receptes mentre treballava a la botiga de Melcior Palau, mestre adroguer i ciutadà de Barcelona, qui arribà a ser síndic i cònsol segon del Col·legi³¹¹. Aquest fet podria suggerir que, un cop establert com a mestre, i fent-se càrrec de la formació del jove Gaspar Arnau, li transferís els seus tractats de drogues per completar la seva formació. D'altra banda, hi ha inscrit un altre nom en aquests dos tractats. Es tracta de Jerònim Llobera, adroguer de Castelló de Empúries, que en el primer tractat escriu la següent nota: "Libre de mi, Jerònim Llobera, droguer, de l'any 1614, 1632" mentre que en el segon tractat *Avisos de moltas maneras de drogas* amb la data de 1616³¹². L'aparició d'aquests dos noms coincidents en els dos tractats de drogues fa pensar en què aquestes obres ja formaven part del mateix manuscrit des d'un origen.

bo allarás. Si mi nombre quieres saber /al pie desta glosa lo allarás/ Pau tengo por nombre/ para contigo servir/ Martí i Rovellat por sobre nombre/ para contigo". BUB, ms. 1395, n.f.

³⁰⁸ BUB, ms. 62, fol.3v.

³⁰⁹ *Ibid.*, fol. 13r.

³¹⁰ *Ibid.*, fol. 41r

³¹¹ Melcior Palau s'examinà d'adroguer confiter el 23 abril 1594. Veure: ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 1, fol. 135v. Apareix com a cònsol segon a l'any 1618 a: ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 3, fol. 37r.

³¹² BUB, ms. 62, fols. 3v, 12v i 52v.

Un altre cas que demostra la circulació dels receptaris manuscrits és el tractat d'Agustí Saltiró. A la contraportada, a sota d'una imatge de Sant Antoni de Pàdua, patró dels adroguers confiters, figura el següent colofó: “Agustí Saltiró Jove adroguer en la Davallada de la presó, 1689”³¹³. Aquesta localització fa referència a un carrer de Barcelona, al costat de la plaça del Blat on hi deuria haver una botiga d'adroguer. En els llibres d'aprenents del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona, apareix el nom d'Agustí Saltiró qui entrà com a aprenent a la casa de Mariano Pujol l'any 1688³¹⁴.

Pocs anys després, aquest llibre deuria ser traspassat a un altre oficial, Francesc Roca qui va treballar a la botiga de Salvador Matas, mestre adroguer a Barcelona, tal com indica un segon colofó contingut a l'interior de l'obra³¹⁵. A continuació de la nota de Francesc Roca estan escrites amb la mateixa lletra un recull d'onze formules sobre cereria. En aquest mateix manuscrit, apareix encara una altre nom, el de Joan Gabriach, el qual no s'ha trobat entre les llistes dels col·legiats barcelonins, però que coincideix amb el cognom de l'adroguer de Castelló d'Empúries Francesc Gabriach, posseïdor d'un altre tractat. Tot i que no s'ha pogut confirmar la relació de parentiu, cal insistir en què era freqüent que els cercles professionals compartissin cercles familiars³¹⁶.

Finalment, cal destacar el receptari de Francesc Coromines pel gran nombre de posseïdors i, en especial, per la distància temporal i geogràfica entre aquests. La primera nota de possessió és de 1660 en el qual s'indica que Francesc Coromines, nascut a Pineda, treballava com a oficial a Girona. El segon colofó, trobat al final del tractat de confitures, també correspon al mateix adroguer i s'indica la data de 8 de maig de 1663. En els últims folis, es troben diferents anotacions fetes per l'oficial Miquel Vila qui treballà a la botiga de Remon Forest, adroguer de Girona entre 1731 i 1732³¹⁷. A més, hi ha una altra inscripció que segueix: “Llibre del señor Joan Curuminas, y si es pert, a qualsevol que'l tròbia se li donarà 3 sous de trobas. Y se ha de tornar a Joan Escolà, abitan tan en casa del Sr. Antón Nadal, adroguer del Born. 29 juny 1748”. S'ha pogut

³¹³ BSCG, ms. 134, n.f.

³¹⁴ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 37, fol. 67r.

³¹⁵ “Jo, Franch Roca, so entrat en cassa lo senyor Salvador Matas per fadrí, y guanyo 13 lliures 15 sous.” BSCG, ms. 134, fol.16v. El nom de Salvador Matas apareix a les llistes de mestres adroguers de l'any 1675, ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 7.

³¹⁶ Pep Vila suggereix que podria correspondre a un adroguer de Castelló d'Empúries, relacionat amb l'adroguer Francesc Gabriach, Pep VILA, “Tractats de cuina i de rebosteria catalans”, *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, 2000, vol. XLI, p. 269.

³¹⁷ COROMINES, fol. 173v.

verificar que el 13 de juliol de 1746 l'adroguer barceloní Anton Nadal agafà com a aprenent a Joan Escola, fill de Josep Escola adroguer de Pineda³¹⁸.

Aquesta inscripció podria indicar que el llibre fos propietat de Joan Coromines, possiblement també de Pineda, com el primer posseïdor del llibre, Francesc Coromines, i que aquest li cedís el llibre a un altre adroguer de Pineda, Josep Escola. Josep Escola li deuria cedir aquest volum al seu fill mentre feia l'estada formativa a Barcelona a casa d'Anton Nadal. Caldria verificar aquesta hipòtesi amb més profunditat però el que sí que es pot afirmar és la gran mobilitat d'aquests llibres entre els professionals adroguers confiters de diferents localitats catalanes.

D'altra banda, els receptaris contenen un altre tipus d'anotacions, les notes de validació, que són proves escrites de l'efectivitat i èxit de les receptes³¹⁹. Aquestes notes impliquen un ús que aniria més enllà del propi personal i suggereixen una voluntat de difusió a lectors posteriors de forma implícita. Aquestes notes són molt freqüents en els receptaris manuscrits confiters. És molt habitual trobar que les receptes acaben amb expressions que corroboren l'eficàcia de les receptes com “y estaré bé”, “eixirà bé”, “estarà ben a propòsit” o bé que testimonien que les receptes s'han experimentat prèviament com “y és probat”³²⁰. Per tant, aquestes expressions semblen destinades als futurs lectors de les receptes. Les notes de validació no tindrien sentit en volums destinats a un estricte ús personal i per tant la seva presència només pot ser justificada si es preveia una difusió i una recepció més àmplia de les receptes.

Per tant, es tracten de receptes que deuriem estar en constant circulació i experimentació, validades per diferents professionals, cosa que hauria contribuït a garantir la seva continuïtat en el temps³²¹. Les notes de validació eren els mecanismes per comunicar, a través de l'escrit, la fiabilitat de les receptes; una corroboració de la validesa de les receptes que difícilment es podia obtenir a través d'un mitjà despersionalitzat i “anònim” com un receptari manuscrit. És el cas del receptari *Es de difarents gèneros de confitures tant de mel com de sucre y trachtas de molts gèneros de drogues*. El primer foli conté

³¹⁸ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.19, fol. 39r.

³¹⁹ Sara PENNELL, “Perfecting practice? Women, manuscript recipes and knowledge in early modern England” dins Victoria E. BURKE; Jonathan GIBSON, *Early modern women's manuscript writing*, Aldershot, Ashgate, 2004, pp. 237-255.

³²⁰ BSCG, ms. 149, fol.110r.

³²¹ PENNELL, “Perfecting practice?”, p. 280.

dues inscripcions de dos professionals diferents: Joan Batista Batlle, jove adroguer i Francesc S.X. Roger apotecari, amb la data de Barcelona, 12 febrer de 1702. Al final del tractat de confitures hi ha inscrit el següent comentari: “no tinch altra cosa a dir a vostra mercè que sian tots bons” amb el colofó “Petrus Basós, Palafrugell a 2 de desembre de 1711”³²². Aquesta última inscripció demostra que Pere Basós va provar i validar les receptes del tractat de confitures que deuria haver rebut cedit per un altre professional del Principat.

Finalment, un dels indicis més clares de la circulació dels manuscrits es troba en la multiplicat de mans que hi intervenen en la seva composició. Les receptes afegides per posseïdors posteriors era una pràctica molt freqüent efectuada de formes diverses. A vegades s’escriuen a continuació de la unitat textual principal, respectant la numeració i l’estil anteriors o bé s’anotaven de forma concisa esparses en els fulls en blanc, entre els marges o els espais buits. La finalitat era complementar i formar un corpus de coneixements sabers especialitzats adequats per l’execució de l’art confiter. N’és un bon exemple, el *Tratado de diferentes curiosidades*, un manuscrit que va ser propietat de Josep Fina, adroguer de la Bisbal D’Empordà datat el 1736. Aquest manuscrit consta principalment d’una còpia integral del receptari de Francesc Coromines. A continuació del tractat, es va escriure un bloc de receptes escrites per una lletra posterior, possiblement del segle XVIII o principis del XIX³²³. Aquesta sèrie de set receptes tenen un estil molt diferent a les receptes de Coromines i contenen moltes notes marginals.

Les receptes afegides per altres lectors podien ser originals, cedides per transmissió oral o bé copiades d’altres fonts escrites. Un exemple d’aquest últim cas, es troba en el tractat de Rafel Coromines. Un posseïdor posterior anotà, gairebé un segle més tard, una sèrie de dotze receptes posteriors sota el títol: “segueixen receptes que en 1766 s’ha anyadit de varios guisats, y ben netes, que s’han copiat d’autor de bon gust, *ad pedem litterae*”. En la mateixa lletra a més s’inclou un comentari que fomenta millorar el receptari amb la intervenció dels futurs lectors del llibre: “Qui més y sapia que ho esmenia o anyadesch com més bé li apareguen y que dissimulia las faltas de l’autor, y

³²² BC, ms. 2810, fol. 31v.

³²³ ABE, R-034, fol.35v-41.

del copiador, puix sempre ne lograrà utilitat, y motiu d'agrahiment, fen-sed càrrech de que *facilitis est inventis addedere*"³²⁴.

Tanmateix, les receptes afegides per altres compiladors acostumen a estar esparses entre els fulls en blanc del volum. Serien un bon exemple les receptes de vi brocàs i torrons afegides per Gaspar Arnau escrites en el primer foli del tractat de drogues de Melcior Palau o bé les receptes contingudes al final del Francesc Coromines *memòria per fer neulas de sucra* i *memòria dels torons picats* escrites per una mà diferent³²⁵. De la mateixa manera, al revés del primer foli del receptari de Pau Martí Rovellat hi ha un grup de receptes heterogènies anotades amb una lletra força il·legible que corresponen a les receptes de cera, menjar blanc, per tinta, crema i una fórmula medicinal pel mal de cap³²⁶. Tots aquests exemples revelen que compartir receptes era una realitat que quedava ben lluny del què tradicionalment s'ha titllat de secret professional³²⁷. Si bé és cert que les receptes i fórmules formaven part del patrimoni de les famílies dedicades a la mateixa activitat, els casos exposats evidencien una circulació més àmplia entre els professionals del mateix ram a través de l'escrit.

En aquest sentit, la transmissió del sabers especialitzats entre mestre i aprenents i oficials no s'hauria de comprendre com una revelació de secrets sinó com una forma d'assegurar la continuïtat de les receptes i del *savoir-faire* personal. La transferència de coneixements altament especialitzats eren transferències personals, és a dir, transferències entre persones amb vincles socials propers (parentesc, amiatat, tutoria) i que formaven part del mateix cercle social i/o professional. La voluntat de compartir els "secrets" professionals es podria interpretar com una forma de solidaritat entre els membres del mateix ofici. Igualment, la transmissió de coneixements entre mestres i joves confiters a través del suport escrit hauria contribuït a fixar l'aprenentatge adquirit per transmissió oral en les activitats diàries a les botigues.

³²⁴ Es tracta d'un recull de receptes força sintètiques de pastisseria i de cuina dolça com tortells, bescuits, rosquilles, mantegades, pasta reial, neules, cassola de peus i el guisat de tripa de vedella, ABEV, ms. 243, fols. 52-55.

³²⁵ AGDG, ms. IV.12, fol. 167r.

³²⁶ *Ibid.*, fol. 1v.

³²⁷ EPSTEIN, "Introduction", pp.14-17.

2.3.1. La difusió dels receptaris catalans

La recopilació de receptes i altres sabers pràctics i la seva posterior sistematització en tractats tècnics va ser una de les principals vies d'adquisició i de difusió de coneixements entre els confiters catalans. Tot i que la transmissió oral continuà representant la forma comuna de comunicació de sabers en àmbit artesà, l'alt grau d'especialització de les activitats de l'ofici d'adroguer confiter feien necessari el suport dels tractats escrits.

La transcripció, parcial o total, d'aquests tractats tècnics constituí una forma de difusió generalitzada entre els professionals. Alhora el préstec entre particulars era força freqüent, ja fos per la seva lectura o còpia, sobretot d'aquells llibres amb una presència minoritària en el mercat del llibre imprès. Els mateixos lectors copiaven els continguts que creien convenients pel seu ús personal; es copiava d'una manera austera i sense caplletres, amb una finalitat merament pràctica³²⁸.

La còpia manuscrita era una pràctica força estesa entre els receptaris confiters d'àmbit gremial a Catalunya. El préstec de les obres en cercles professionals restringits i la seva posterior còpia manuscrita, deuria ser una de les formes de difusió que contribuiria, en últim terme, al perfeccionament de l'activitat professional. Com es tractarà d'explicar en aquest apartat, l'anàlisi dels receptaris confiters ha permès constatar grans coincidències entre aquests exemplars. La còpia manuscrita entre receptaris podria explicar, en certa manera, l'alt grau d'hermetisme trobat en els continguts d'aquests tractats especialitzats.

Molts dels receptaris confiters manuscrits testimonien aquest procés de còpia. N'és un bon exemple el tractat de Pelegrí Estiu, format per un tractat de drogues i un altre de confitures. Pelegrí Estiu, candeler i adroguer de Figueres, signà el seu llibre amb data de 1801 però ho va escriure sobre un altre colofó il·legible que apareix taxat. La lletra de la signatura de Pelegrí Estiu no correspon amb l'escriptura de la resta del tractat la qual cosa fa pensar que Pelegrí Estiu heretà el receptari d'un posseïdor anterior,

³²⁸ Armando PETRUCCI, *Alfabetismo, escritura, sociedad*, Barcelona, Gedisa, 1999, pp. 190 i 217.

possiblement el compilador inicial³²⁹. A més, Pelegrí Estiu va copiar el mateix receptari en un altre quadern, amb data de 1826. Aquest segon volum copia gairebé de forma exacta el volum anterior tot i que el deixà inacabat. En un estadi posterior d'escriptura, Pelegrí Estiu afegí noves receptes, que són un clara mostra de la pastisseria de principis del segle XIX.

La copia de les receptes s'efectuava curosament; el compilador seleccionava les receptes segons els seus interessos o criteris personals, i les complementava amb receptes extretes d'altres fonts o bé resultat de la seva pròpia experiència. En altres paraules, el procés de còpia s'hauria d'entendre com un procés d'apropiació del text, en el qual cada compilador s'apropiava de les receptes modificant-lo segons la seva conveniència: es parafrasejava, les formes textuais s'escurçaven o allargaven, o bé s'eliminava o afegia informació.

Tot i que no era una pràctica molt habitual, ocasionalment es transcrivien les obres senceres de forma gairebé literal. És el cas de la còpia manuscrita de l'obra impresa de Miguel de Baeza, *Los cuatro libros del arte de la confitería* que forma part del manuscrit que fou propietat de Melcior Palau. A diferència dels altres dos tractats continguts en el manuscrit, la lletra de la còpia de l'obra de Baeza no correspon amb la lletra de Melcior Palau. La intervenció del copiador la còpia manuscrita de l'obra de Miguel de Baeza és gairebé imperceptible. Es tracta d'una còpia molt neta feta amb una lletra molt acurada i sense incloure anotacions als marges. Tot i que la transcripció és gairebé literal, es perceben alguns canvis estructurals o petites modificacions com les abreviatures de les estructures gramaticals. Convé subratllar l'omissió de l'última recepta corresponent a l'*alajú*, un dolç d'herència andalusí, que podria haver estat un oblit del copiador o bé intencionada. L'*alajú*, un dolç elaborat amb ametlles, mel, pa torrat i espècies servit entre dues neules, no s'ha trobat en cap receptari confiter d'àmbit català però sí que és molt freqüent en la pastisseria castellana cosa que fa pensar que aquest tipus de dolç no era gaire conegut al Principat.

La importància de l'obra de Baeza rau en ser el primer tractat de confitures de caire professional imprès escrit en castellà. L'autor demostra un gran coneixement de tots els aspectes de l'art confiter. Baeza descriu l'utilitatge necessari i les qualitats i tipologies de

³²⁹ El primer colofó apareix ratllat, cosa que només permet intuir la paraula "adroguer" però no el nom del seu posseïdor. ACAE, 110-109. t2-11, fol. 12v.

sucre com també afegeix comentaris sobre les aplicacions terapèutiques de les seves confeccions. Tots aquells detalls donarien un valor afegit a l'obra amb una clara intencionalitat didàctica destinada a un públic professional. Tot plegat porta a pensar que l'obra de Miguel de Baeza hauria estat una obra de gran difusió, especialment entre els professionals confiters³³⁰. No obstant això, la influència de l'obra de Baeza en els receptaris gremials catalans no és del tot evident. A banda d'aquesta còpia completa, només s'ha pogut identificar la còpia i traducció d'algunes receptes soltes al tractat d'Agustí Saltiró, com s'analitzarà més endavant.

Pel que fa a la resta de receptaris, només s'ha pogut verificar la influència de l'obra de Miguela de Baeza en un fragment parafrasejat extret de la seva introducció. El fragment correspon al primer capítol titulat *Trata en qué partes se cría el azúcar y qual es lo mejor*, un verdader elogi del sucre en el qual s'explica el seu origen geogràfic i on es descriu el procés d'extracció de la canya de sucre i les seves qualitats. Aquest fragment, traduït de forma més o menys lliure al català, es troba en més de la meitat dels receptaris confiters analitzats i mostren nombroses similituds entre ells. La comparació de les primeres línies de l'extracte del receptari *Es de difarents gèneros de confitures tant de mel com de sucre* de 1701 i el de 1761 de Pau Martí Rovellat n'és una clara mostra (fig.6):

<i>Los quatro libros de arte...p.1</i>	BC, ms. 2810, fol.3.	BUB, ms. 1395, fol. 1
<i>En las cosas que Dios ha creado para buen provecho de los hombres es una de ellas del azúcar por ser tan suave y dulce y de mucho provecho para muchas cosas porque de ello se hacen muchas conservas y confituras medicinas y xaraves para sanos y enfermos.</i>	En las cosas que Déu ha criadas por bé y profit del home en aquest món és una del sucre per ser un licor tret per expresió de una canya que vulgarment se anomenan canyamel y sen est un licor tant suau y de molt profit per moltas cosas porque d'ell extraurem moltas confituras, conservas finas medicinas y aixarops per sanos y malalts.	En las cosas que Déu ha criadas en aquest món per lo profit de les persones és una delles lo sucre per ser tant suau i dols de molt profit per moltes cosas i de molt profit per a moltes cosas por el que de ell se fan moltes conserves, confitures de moltes maneres com també per madacina i aixarops.

Figura 6. Taula comparativa sobre la introducció de Miguel de Baeza

Amb quina finalitat s'hauria parafrasejat aquest extracte? Una possibilitat podria ser que la còpia d'un fragment d'una obra especialitzada impresa atorgués un cert crèdit i autoritat a la informació continguda en els receptaris manuscrits. No obstant això,

³³⁰ Fernando Serrano LarráyoZ ha notat aquesta influència en els receptaris confiters navarresos del segle XVIII, concretament al recetario de Marcilla, en el cual es parafraseja aquest mateix elogi. També es pot veure en els comentaris medicinals que inclou Marcilla extrets de Baeza. A: SERRANO LARRÁYOZ, "Confitería y cocina conventual", pp. 150-151.

aquesta funció complementària podria resultar prescindible en uns manuals tècnics amb una clara utilitat funcional. D'altra banda, si s'observa l'extracte sencer, aquest detalla amb rigor els orígens geogràfics d'extracció del sucre i de les seves qualitats i aplicacions, informació que bé podria formar part dels exàmens teòrics en les passanties dels confiters. Tal com s'ampliarà a l'apartat següent, els receptaris confiters manuscrits complien una funció significativa en la preparació de les passanties i la còpia d'aquest fragment podria ser útil per superar l'examen de mestria.

Respecte al contingut de les receptes, resulta gairebé impossible verificar de forma fefaent una influència directa de l'obra de Baeza en els receptaris gremials catalans. Gran part de les receptes de l'obra de Baeza es troben alhora a la resta de receptaris confiters. Però aquest fet no és suficient per poder establir vincles entre elles ja que es tracten de receptes molt comunes i àmpliament difoses. Les grans coincidències trobades entre tots els receptaris confiters poden respondre a la necessitat de descriure les mateixes operacions i les mateixes seqüències culinàries, és a dir, podrien ser el resultat d'expressar els mateixos procediments a través d'un mateix sistema de coneixement³³¹.

Malgrat l'homogeneïtzació dels continguts dels receptaris confiters professionals, s'han pogut identificar influències entre els diferents textos. Les coincidències en l'ordenació de les receptes o en la microestructura de la recepta, és a dir, en la formulació de les seqüències culinàries, han revelat influències textuais directes i que no són resultat del fet de compartir trets estilístics o estructurals d'un gènere propi³³². En aquest sentit, s'han pogut identificar el què aparentment semblen dues tradicions textuais distintes entre els receptaris d'àmbit confiter. En efecte, diversos experts han evidenciat la dificultat i, fins i tot, la impossibilitat de reconstruir la gènesi dels receptaris manuscrits a causa del gran número de variables que s'han de tenir en compte com qüestions econòmiques o de canvis de gust³³³. No obstant això, essent conscients de les limitacions d'aquesta tipologia de fonts, es vol posar de manifest la continuïtat i les fortes permanències internes, tant en les formes textuais com en els seus continguts, que caracteritzen aquest gènere literari altament especialitzat.

³³¹ LONG, *op. cit.*, pp.78-79.

³³² LAURIOUX, *Livres de cuisine médiévaux*, p.43.

³³³ Terence SCULLY, *The Neapolitan Recipe Collection: Cuoco Napoletano*, Michigan, University of Michigan Library, 2000, p. 21.

2.3.2. Influències textuais

El primer grup de receptaris que s'analitzarà tenen com a punt de referència l'obra de Francesc Coromines copiada el 1663. D'entrada, cal assenyalar que el manuscrit de Francesc Coromines no és original sinó que conté alguns indicis sobre el procés de còpia d'un altre volum. Els primers folis del manuscrit estan escrits amb una lletra diferent a la de Francesc Coromines i on es van transcriure les primeres entrades del tractat de drogues ordenades alfabèticament, corresponents a les drogues de la de la A, copiades fins l'entrada de l'algalia³³⁴. Uns folis més endavant, amb la mateixa lletra, es copia el títol del tractat de confitures i a continuació es copia directament les receptes mentre que la versió final del tractat conté la introducció de Baeza comentada anteriorment. En concret, es copien les receptes per clarificar un perol de sucre, la recepta per fer carabassat cobert i la recepta de melmelada, que queda inacabada³³⁵.

Uns folis més endavant s'inicia la còpia dels dos tractats definitius. Aquestes versions semblen haver estat escrites per un altre copista ja que la presentació i la lletra són molt diferents a la trobada en els primers folis. En aquesta nova còpia, el copista oblida copiar les receptes de carabassat i melmelada. D'altra banda, el copista va intercanviar l'ordre de les receptes dels llimonets i les peres cobertes. Això fa pensar que el procés de còpia del tractat de confitures va ser iniciat per un copista anterior i que, en un estadi posterior, un altre copiator, probablement Francesc Coromines, copiés la versió definitiva i completa de tota l'obra.

D'altra banda, tant el tractat de drogues com el de confitures corresponents al receptari de Francesc Coromines, van ser copiats en altres volums manuscrits posteriorment. Per exemple, el *Llibre de curiosidades* datat el 1737 de Josep Fina i Brauget, adroguer de La Bisbal d'Empordà, es tracta d'una còpia gairebé íntegra del receptari de Francesc Coromines. L'única diferència es troba en què el tractat de drogues de Josep Fina és més reduït: mentre que el tractat de Coromines consta de 328 entrades, el de Josep Fina només apareixen 292 entrades. Tal com ha apuntat Pep Vila, aquesta reducció es deu

³³⁴ COROMINES, *op. cit.*, fols. 4r, 5r.

³³⁵ *Ibid.*, fols. 37r-39r.

probablement al fet que el copista oblidà de copiar les entrades de la lletra M en el tractat de drogues³³⁶.

D'altra banda, s'ha trobat que el llibre de Francesc Gabriach, adroguer de Castelló d'Empúries, presenta alhora moltes semblances amb el manuscrit de Francesc Coromines. Respecte el tractat de confitures, ambdós receptaris coincideixen en gairebé totes les receptes, tant en l'ordenació com també en l'estil i els usos lingüístics. A continuació, es presenta la recepta celiandre cobert extreta d'ambdós tractats:

Receptari de Francesc Coromines Coromines, <i>op. cit.</i> , p.118	Receptari de Francesc Gabriach BSCG, ms. 149, fol. 38v.
<p>Pendré saliandra que sia novella y ab un garbell ygualar-la y de la més ygal ne pendré la que ne auré menester y la triaré que no y haye ninguna brutítia.Y neta que serà la posaré a la payla que tinch a punt bona y neta, posada sobra lo fogó dels torrons, ab son foch desota. Y en ésser calenta la prepa[ra]ré ab vinagre rosat y preparada que serà la triaré molt bé. Y entretant pendré un parol ab lo romiol tot ben net, posaré una cuiteta de sucre clarificat que tinch ya a punt y posar-l'è al foch a courer. Y en comensar a tenir un punt molt flux, que a penas se conexerà, ab las manillas lo trauré del foch y lo posaré sobra un fognonet que tinch prop la payla. Ab un poch de foch y aniré donant de aquell sucre a la saliandre y com anirà crexent aniré estrenyent més lo sucre fins que farà un fil entre los dits, axugant molt bé a casa caseta. Y raura la payla y garbellar sovint fins a tant me aparexerà que serà prou grossa. Y en ésser prou grossa la posaré dins la caldera que tindré bona y neta, posada ab son gorniment, ab sa copa de foch desota. Y la aniré amparlant conforme las demás coses.</p>	<p>Pendré saliandra nobella y ab garbell lo garbellaré de la més igual pendré lo que auré menester y la posaré a la payna que tinch apunt bona y neta posada ab son garniment ab son foch de sota y en ésser calenta la propassaré ab vinagra rosat y preparada que serà la torraré bé y entre tant pendré un parol ab un remiol y n.i posaré una cuita de sucre clarificat y la posaré al foch a coure y en tenir un punt flux trauré lo parol del foch y lo posaré sobre un fogones que tinch prop de la paina ab un poch de foch de sota y aniré donant sucre a la saliandria, com més anirà crexent, aniré crexent lo punt del sucre fins a tant farà un filet entre los dits y axugarà cada cassetta y rauraré la paina y garvallant sobint fins a tant me aparaxeran que sera prou grosos y en ésser prou grosos los trauré de la paina y los posaré a la caldera que tinch bona y a punt posada ab son garniment ab la cop de foch de sota y aniré emperlant conforma les demes confituras.</p>

Figura 7. Taula comparativa entre els receptaris de Francesc Coromines (1663) i Francesc Gabriach (1723-28)

El compilador, probablement el mateix Francesc Gabriach, sembla haver copiat fins la recepta número 58 del tractat de Francesc Coromines, corresponent a la gelea de poncem, per tant, es tracta d'una còpia parcial. A partir d'aquesta recepta, s'entremesclen receptes que semblen extretes del receptari de Francesc Coromines amb altres receptes fins arribar a un total de 103 receptes. Respecte el tractat de Francesc

³³⁶ Pep VILA, "El Tratado de diferentes curiosidades, un receptari bisbalenc d'adrogueria i confiteria", *Estudis sobre el Baix Empordà*, 16 (1997), p. 98

Coromines, cal destacar l'omissió de receptes de pasta d'alcorça, *bestions* de sucre, *punts en l'aire* o els massapans en el receptari de Francesc Gabriach, malgrat ser receptes molt representatives de la confiteria moderna.

Pel que fa a aquest últim bloc de receptes, corresponents a les receptes número 79 fins la 109, aquestes no apareixen a l'índex i corresponen a composicions força heterogènies com torrons, neules, ous a la faltriguera, ous a la pinyeta, menjar blanc o crema. Algunes d'elles fan referència a les mesures de Girona, com a la recepta de crema o la de torrons de Girona la qual cosa fa pensar que fossin receptes originals afegides pel mateix Francesc Gabriach³³⁷. Les últimes entrades formen un grup de quatre receptes breus força variades, entre elles unes notes sobre cereria.

Les diferents tintes i les diverses inflexions de la ma trobades en el tractat de Francesc Gabriach podrien correspondre a diferents estadis d'escriptura. Aquesta idea vindria corroborada per les múltiples dates dels diferents colofons de l'obra. Mentre que al primer foli es troben les dates de 1723 i 1728, al llarg de l'obra hi ha altres colofons amb diferents dates, tots ells signats per Francesc Gabriach i que marcarien la finalització de la redacció de cadascuna de les parts del tractat. El colofó final indica que l'obra l'hauria finalitzat el gener de 1728³³⁸.

La influència de l'obra de Francesc Coromines també es troba en el tractat de drogues del tractat de Gabriach. Aquest tractat de drogues coincideix amb el tractat de Francesc Coromines titulat en aquest cas com "Assí comensa a tractar lo modo y manera de conèixer las drogas y breu resumen". Tot i que el compilador copià l'índex complet del tractat de drogues, l'obra està inacabada ja que es van copiar fins les entrades de la lletra P, en concret fins l'entrada de les pedres àgates. En aquest tractat també apareixen diverses dates: al final de les entrades de la lletra A es troben les dates 1723 i 1735 mentre que els últims folis els ocupen unes fórmules sobre rentar la plata i l'or i fondre els metalls amb data de 1737.

³³⁷ "prendré una querta de llet de ma patria que son dos quarterons de Gerona" i "pendré un cortó de llet que són dos mitadillas que és lo cortó de Gerona", BSCG, ms. 149, fol. 94v.

³³⁸ "Domingo Negre. Finat Coronat Opus. Francech Grabiach, die 23 del mes de jané de 1728", *Ibid.*, fol.110r.

Així mateix, ambdós receptaris mostren semblances molt notables amb un tercer receptari, concretament amb la primera part del tractat d'Agustí Saltiró (1689). El receptari està format per diferents blocs de receptes de confitures procedents de fonts diverses. La lletra de gran part del tractat coincideix amb l'escriptura del colofó de la contraportada, la qual cosa fa pensar que podrien haver estat escrites pel propi Agustí Saltiró. El primer tractat de confitures s'inicia amb una versió parafrasejada de la introducció de l'obra de Miguel Baeza. Segueixen a continuació, una vintena de receptes que concorden amb les primeres vint receptes del tractat de Francesc Coromines i de Francesc Gabriach amb les quals coincideixen en l'ordre i l'estil (fig.8).

Francesc Coromines AGDG, ms.IV.12	Agustí Saltiró BSCG, ms. 134.	Francesc Gabriach BSCG, ms. 149
Per clarificar un parol de sucre	Clarificar sucre	[Per clarificar sucre]
-	Per cubrir carabassat	Per fer carabassat cubert:
-	Per fer maladas	Per fer mel meladas
Citronat	Per fer citronat cubert	Per fer sitronat
Per fer llimonets cuberts	Per fer peras cubertas	Per fer llimonets coberts
Per fer peres cubertes	Per fer llimonets cuberts	Per fer peras cubertas
Per fer gorga d'àngel cuberta	Per fer gorga de àngel	Per fer gorga de àngel cuberta
Per fer rels de escorçonera cuberta	Per fer rael de escorsonera	Per fer rael de escorsonera cubertas
Per fer albracochs cuberts	Per fer albercochs cuberts	Per fer abricochs cuberts
Per fer taronges cubertas	Per toronges cubertas	Per fer taronges cubertas
Per fer atzerolas cubertas	Per atzerolas cubertas	-
Per fer prunes cubertas	Per fer prunas cubertas	Per fer prunas cubertas
Per fer pomes cubertas	Per pomas cubertas	Per fer pomas cubertas
Per fer llengua bovina cuberta	Per fer llengua bobina	-
Per fer ametllons cuberts	Per fer amellas cubertas	Per fer aïmetllons cuberts
Per fer melicotons cuberts	Per fer melacotons cuberts	Per fer melacotons cuberts
Per fer préssecs cuberts	Per fer présecs cuberts	-
Per fer figues cubertes	Per fer figas cubertas	Per fer figas cubertas
Per fer magna d'olor	Per fer magna de olor	Per fer magna de olor
Per donar colors a les magnas	Per donar color a las magnas	Per donar color a las magnas
Per fer balas d'olor	Per fer balas de olor	Per fer balas de olor sensa fer
Per fer dragea llisa o anís cubert	Per fer anís de clavells	Per fer dragia llisa o emperlada

Figura 8. Taula comparativa de les primeres vint receptes de Francesc Coromines (1663), Agustí Saltiró (1689) i Francesc Gabriach (1723)

Respecte a l'estil i les formes textuais, la versió d'Agustí Saltiró és força més breu. Tal com es mostra en la recepta de bales d'olor, de la qual Agustí Saltiró sembla prescindir de descriure l'operació d'aromatitzar els confits amb l'almesc (fig.9):

Agustí Saltiró BSCG, ms. 134, fol. 13.	Francesc Coromines Coromines, <i>op. cit.</i> , p. 105
<p>Pendras magna la que tindràs bona ya punt la que tindràs menester y posar-la dins la paina que tindrà bona y a punt neta posada sobre lo fogó dels torrons ab un poch de foch de sota y mentras se anirà torrant ab un parol molt net pendre una cuiteta de sucre clarificat coura'l un poch que tinga un puntet molt fluix y posar-lo sobre un fugonet ab un poch de foch de sota. Y ab una collera anar.i donat [v] an aquellas bolas la olor fins saran acabadas y seran prou grossas y aquí se acaban las bolas de olor.</p>	<p>Pendré magna, que tindrè bona y a punt la que auré menester, y posar-l'è dins de la payla que tindrè a punt bona y neta, posada sobra lo fogó dels torrons ab un poch de foch de sota. Y mentre se anirà torrant, ab un parol molt ben net pendré la cuiteta de sucre clarificat, coure'l un poch, que tinga un punt molt fluix, y posar-l'è sobre un fogonet que tinch a punt ab un poch de foch. Ab una cullera aniré donant en aquella magna, que.s banye bé, y ab las mans la aniré remanant, axugant-la molt bé. Y en ésser axuta y tornaré a donar, axugant bé cada volta fins que aquella cuita serà acabada. Traurer aquell comens de la payla y ab un garbellat ben prim la espolsaré y rauré la payla molt bé y tornar-i-é aquell comens y pendra una altra cuita de sucre y anar-las donant de la mateixa manera. Y ab una escudella tindrè a punt un poch de almesch destrampat ab una poca aigua y ab un altre sobre una copeta ab poch de foch àmbar. Y axí com hauré donat cada caceta, me untaré lo palmells de les mans de olor y així continuaré en donar y axugant molt bé. Y en ésser un poc avansat lo comens, ab un garbell la igualaré y lo que pasará sota del garbell y donaré sucre fins que serà de la mida de l'altre. Y en ésser tota igual lo tornaré posar a la paila y donant-i sucre y olor a cada cassetta, y en ésser lo comens gros lo partiré y aniré acabant la una maitat y après l'altra. Y estranyaré lo sucre que fa un filet entre los dits y axí.ls aniré continuant en donar sucre y olor fins a tant ne apareixerà que seran prou grossos, garbellant y raent la payla sovint y axugant bé cada cassetta y que vajan ben llisas. Y de aqueixa manera me apar que estaran bé.</p>

Figura 9. Taula comparativa de la recepta de bales d'olor

A continuació del primer bloc de receptes, el tractat d'Agustí Saltiró conté un segon recull format per receptes de cereria amb una numeració nova. Seguidament, s'inclou un altre sèrie formada per vuitanta-nou receptes de confitures començada amb una nova numeració. Tot sembla indicar que es tracta d'una còpia parcial d'un altre tractat, ja que es fan algunes referències a receptes absents. Aquest grup de receptes estan escrites per la mateixa mà però es percep un canvi de tinta cosa que podria indicar un segon estadi de escriptura. Seguint la numeració anterior, es copiaren una sèrie de receptes d'un estil molt diferent a les anteriors. Algunes d'elles revelen una forta influència de l'obra de

Miguel de Baeza, tot i que traduïdes al català³³⁹. De la mateixa manera, en folis posteriors del tractat també s’han identificat algunes receptes extretes de l’obra de Miguel de Baeza que formen part d’una sèrie de vint-i-quatre receptes de confitures sota el títol *Altre tractat de confitura*³⁴⁰. La transcripció i traducció d’aquestes receptes posa de manifest la continuïtat i la validesa de l’obra de Miguel de Baeza gairebé un segle més tard de la seva publicació el 1592.

La selecció de les receptes extretes de l’obra de Baeza sembla haver estat feta intencionadament ja que només s’han copiat les receptes corresponents a les conserves i gelees medicinals. A la versió del tractat d’Agustí Saltiró les receptes estan parafrasejades i escurçades mentre que les prescripcions mèdiques s’han respectat (fig.10).

Agustí Saltiró BSCG, ms. 134.	Miguel de Baeza BUB, ms.62. fol.53-126r.
y serà bo dir la sua calitat perquè entre moltes conservas ques fan del sucre una és dels ponsens y de las millors y més profit del cos y per los hòmens per ser cosa de molta substància per sans i malats [Conserva de sitronat, fol.68r]	Y será bueno decir sus cualidades porque entre muchas conservas que se hacen con azúcar una es el diecitrón y de las mejores y más provechosas para los hombres por ser cosa de mucha substancia para los sanos y enfermos.[Conserva de diacitrón fina, p. 69]
Es pot usar de ell per las matinadas las donas que son tucadas de mal de mara.[De la conzerba de poncem coberta, fol. 71r]	Se puede poner olor y se puede usar dello por las mañanas (...) y propio para las mujeres enfermas de mal de madre y en esto hace admirables efectos. [De la cidrada fina, p.109]
Se pot posar almesch perquè se fa per gent regalada per que és cosa que se pot donar a qualsevol malalt per és cosa de molt i gran regalo encara que sia la malaltia qualsevol y és cosa de molt gran gust y no és enfadosa [Per fer jaleia de codony, fol. 71v]	Se hacen estas cosas para gente grave y muy regalada y ansí digo que se le puede dar a cualquier enfermo por cosa de mucho regalo sea cualquier que sea su enfermedad y es cosa de mucho gusto y no enfadosa. [De la jalea del membrillo, p. 110-111]
(...)pot usar d’ell per los pits y aquest desfa los mals humors y desfa las fleumas y los precian molt los melalts i sans. [Per fer caramelos de sucre, fol. 77r]	Y sirven para el pecho porque deshacen los males humores del cuerpo y también deshace las fleumas y por eso los grandes senyores y gente grave lo precian mucho.[De los caramelos finos, p.124-125]

Figura 10. Taula comparativa extractes de receptes medicinals de Miguel de Baeza i Agustí Saltiró

³³⁹ BSCG, ms.134, fol. 68r-77r.

³⁴⁰ *Ibid.*, fol. 95r.

Malgrat aquestes coincidències força significatives, difícilment es pot establir que una influència directa de l'obra de Miguel de Baeza en el tractat d'Agustí Saltiró. El més probable seria que Agustí Saltiró hagués copiat les receptes d'un tractat manuscrit anterior, actualment perdut, que barrejaria receptes de l'obra de Baeza, traduïdes prèviament al català, amb receptes extretes d'altres fonts.

Finalment, cal assenyalar la coincidència dels cognoms de Francesc Coromines i Rafel Coromines i la proximitat de les dates dels tractats, fet que convida a deduir que existís un vincle parentiu entre ambdós adroguers tot i que fins el moment no s'ha pogut provar. Pel que fa als dos receptaris, el 75% de les receptes contingudes en Francesc Coromines apareixen igualment en el receptari de Rafel Coromines. Malgrat no coincidir en l'ordenació de receptes, presenten un estil força similar. Si es compara la recepta de magna de sucre, es veurà que expressió de les seqüències és similar tot i que més concisa a la versió de Rafael Coromines (fig.11).

Francesc Coromines Coromines, <i>op. cit.</i> , p. 103	Rafael Coromines ABEV, ms. 243, fol. 4r
Pendré sucre de pa que sia ben blanch y fort, que tinga bon gra, y posar-l'è al morter y picar-l'è y pasar-l'è per un tamís clar, y lo que pasaré lo tornaré a passar per un tamís ben espès. Y de aquell g[r]anet de sucre que restar sobra lo tamís pendré lo que auré menester. Y posar la paila que tinch a punt, ben neta tant de fora com de dins, al fogó dels torrons, ab un poch de foch de dins. Y mentra se anirà esclafant ab un parolet ben net, que no sie mescarat, pendré una cuiteta petiteta de sucre clarificat y posar-l'è al foc y no a las flams. Y en bullir lo trauré del foch, que reste lo sucre molt fluixet y de la rabasta, y posar-l'è sobra un fognonet que tinch a punt ab un poch de foch. Y en ésser calent aquell gra de sucre, ab una cullera (...)	Pandré sucra de pa que sia ben exut y.l posaré al morter y.l picaré y en ser picat lo passaré per un sedàs clar y pandré aquell y.l tornaré a pasa per altre sedàs espès y pandré aquell que quedarà de sobre y.l posaré a la payla que tinch al seu foch de llosa y pandré lo parol y posaré sucra clarificat y.l posaré al foch y en bullir que no tinga gayre punt trauré aquel parol del foch y.l posaré sobre la capsana y pandré lo romiol y pandré un poch de aquell sucra y.l aniré donant sobre de aquella magna y aniré manegant que tot ne parte si no ab les mans ben planas que no sem axafan y de aqueixa manera aniré donant exugant fins tant que conexerà que.starà bé y de aqueixa manera la tindré per fer qualsevol anís y estara bé.

Figura 11. Taula comparativa de la recepta de magna de sucre entre Francesc Coromines i Rafael Coromines

No obstant això, aquestes similituds no són presents en totes les receptes i altres casos presenten diferències significatives tant en les formes textuais com en el seu contingut,

en concret, en les quantitats dels ingredients³⁴¹. És el cas de la recepta de pinyonada d'ametlles (fig.12).

Francesc Coromines (Coromines, <i>op. cit.</i> , p.128-29)	Rafael Coromines (ABEV, ms. 243, fol.39v-40r)
<p>Pendré les amelles de la terra que sien ben dolsas y triar-las-hé que no n'i haja ninguna de dolenta y las escaldaré com per los merçapans, y posar-lo-hé y rentar-las-é de la matexa manera. Y netas que sien las posaré demunt de un garbell de espart y las dexaré axugar molt bé y en ésser ben exutas natajaré lo morter ab la mà demunt ben net y posaré las ametllas y las picaré no massa sinó que estígan esclafades yqual. En ésser picades las trauré del morter y las posaré en una plata y las taparé. Y pandré un parol ben net y posar-i-é per cada lliura de amellas una lliura y mitja clarificat y ben bastant neta y posar-la al foch a coure. Y mentra caurà, natejaré lo marbre o una taula, scampar-y-hé un poc de sucra de pa i pasat ben sutil. Y amaniré una paleta feta com un coltell y un ganivet. Y en tenint lo sucra a son punt, ab las manillas trauré aquell parol del foch y posar-l'é demunt una boteta que tinch a punt posada prop de la taula. Y en baxar lo bull, ab la spàtula ben neta spatulagaré lo parol, y en ser spatulajat y buidaré aquellas ametllas y ab lo menador y donaré dos o tres secsejadas ab la paleta y lo ganivet, aniré traient las talladas de la mida que las voldré fer sobra aquella taula o marbre y dexar-las-hé refredar. Y en ser fredas ampararé unas cassolas y posaré un pols de sucra picat y posar-i aquellas talladas y posar-las-hé al forn, que no sia massa calent sinó una scalforeta molt soau. Y allí o dexaré sacar y en ser seca la dasaré y starà acabada. Y si la voldré daurar, la dauraré com la del sucra, ni més ni menos. Lo punt del sucra és que fasa un filet en los dits, y que sclafesca molt bé.</p>	<p>Pandré amelles de la terra, las escaldaré y les plomaré ni més ni menos que per los marsapans y los posaré al morter y les aniré picant y en ser més de mitj picades los trauré y los posaré ab una plata y després pandré un parolet y possaré per cada lliura de amelles, dues lliuras de sucra clarificat y.l possar al foch y en bolli.o aniré remenant y unes paletes al cap del mabra y en tenir son punt [40r] lo sucra que farà una piloteta entre los dits y mesclaré les amelles y.o tornaré al foch per si a cas s'és afluxat y en tenir son punt, pandré les manilles trauré lo perol del foch y.l asentaré sobre de la boteta y en ser fret les aniré traient y de aquexa manera fins seran totas tretas y en ser fredes les possaré als pots y estarà bé.</p>

Figura 12. Comparativa de la recepta de pinyonada d'ametlles de Francesc Coromines i Rafael Coromines

Finalment, cal destacar les nombroses semblances entre les receptes contingudes en els tractats de Francesc Coromines, Rafel Coromines, el segon tractat d'Agustí Saltiró i el tractat *És de diferents gèneros de confitures, tant de mel com de sucra*, posterior a tots ells. No obstant això, si es comparen les receptes entrecreuant aquest últim amb la resta de receptaris, les diferències tant en les estructures formals com en els procediments i

³⁴¹ Les diferències en proporcions s'han pogut notar a la recepta de melmelada. Mentre que Rafael Coromines utilitza per cada lliura de pasta de codony una lliura de sucra, Francesc Coromines utilitza per cada lliura de pasta, dues lliures de sucra. Veure: ABEV, ms. 243, fol. 42; COROMINES, *op. cit.*, p.131.

les mesures són notables. A tall d'exemple, mentre que en la recepta de *bocados de llimonets* de Francesc Coromines utilitza una lliura de pasta per cada unça i mitja de sucre i cuita fins “que farà una piloteta entre los dits”, el tractat *És de diferents gèneros de confitures* utilitza per cada lliura de pasta, dues lliures de sucre i el cou “fins que faci filet entre els dits”³⁴². Per tant, la coincidència en les receptes podria ser una conseqüència de la uniformització de les especialitats dolces que s'elaboraven en les confiteries catalanes al llarg de l'època moderna.

Finalment, encara es troba una altra coincidència d'aquest tractat amb un receptari posterior, concretament amb el de Francesc Gabriach. Ambdós tractats coincideixen en l'entrada de tipus teòric amb el títol *Adventencias per confitar las fruites*, i que només s'ha trobat en aquests dos exemplars (fig.13).

<i>És de diferents gèneros de confitures...</i> BC, ms. 2810, fol. 22v	Francesc Gabriach BSCG, ms. 149, fols. 101v-102r
Per a saber confitar de les confitures de mel y de sucre ha de saber lo confitar y tenir raons que las unas confituras volan lo aixarob calent i altres lo volen fred i per rahó de que unes se arruguen y altres no y axis que per a aluciar y saber que totes les confitures que són fruit d'arbre volen lo aixarop fret, que totes les confitures que són sota terra ho y sotan com són carabassa, arrel de borrajta, safranòries i altres volen lo aixarop calent y assí estaran bé.	Per a saber confituras de mel y sucre és a saber que las unas confituras volan lo axarop calent y altres fret per rahó que las unas se arrugan y altres no y aixís es asaben que todas las confituras que són fruta de arbres volen lo axerop fret y todas las que són de terra volan lo axarop calent.

Figura 13. Comparativa del capítol *Adventencias per confitar las fruites*

Entre els receptaris corresponents al segle XVIII, s'ha pogut identificar un altre grup de receptaris amb forts vincles entre ells i força allunyats dels receptaris anteriors. En concret, es tracten dels receptaris *Tractat de diferents confitures y drogues que han de tenir per ser bonas*, el tractat de Pau Martí Rovellat i el tractat de Pelegrí Estiu. A través de l'anàlisi de les seqüències de la recepta sobre *Clarificació del sucre* continguda en els tres receptaris s'ha pogut constatar una clara vinculació entre ells (fig. 14).

<i>Tractat de diferents confitures y drogues ...</i> BC, ms. 875, fol. 1	Receptari de Pau Martí Rovellat BUB, ms. 1395, fol. 2	Receptari de Pelegrí Estiu ACAE 110-109. t2-11, fol. 1
Prenc sucra poso a son punt, prenc aqua clara i vaig trencant unes clares d'ou, i batent-las amb aquella aqua, i en fer espuma prenc d'aquella aqua d'ou vaig-la tirant en aquell sucra ab lo manador vaig fonen aquell sucre y en ser ben	Prenc aqua clara y ab unas claras d'ous baig-las batent de aquí aran meta bona espuma prenc de aquella aqua de ou baig-la tiran dins de aquell sucre de aquí a tant me es fas en tenir-ne prou poso'l al foch en alçar-me lo bull aquell	Prenc sucre y ab aygua de ou lo vaigt fonent, poso.l a son puesto, en alsar-me lo bull, vaig tirant de aquell aygua de ou de quí a tan la broma és feta, vaigt continuant esbromant dit

³⁴² COROMINES, *op. cit.*, p. 139

<p>fos i arrencar lo bull a aquest sucra, prenc l'aigua d'ou poso al seu punt, amanesch la aixaropera amb la esbromadora vaig remenant i anar tirant aigua d'ou i baixant lo vull i repetir així fins el tercer vull. Llavors prenc la esbromadora i vaig esbromant aquell sucra fins que sigui ben clar i clarificat i anar passant el sucre per aquell sagil i tapal ab una filampua.</p>	<p>sucre baig.i tirant de aquella aigua de ou de aquí me.a baixant lo bull en tornar-ne alçar lo bull baig continuant tirant de aquella aigua de ou fins al tercer bull. Prenc la esbromadora baig esbromant aquell sucre y tirant.e de aquella aigua de ou fins y a tant aquell sucre és ben clarificat y en tenir son punt trachlo del foch baig colant aquell sucre prenc un cergil y en ser colat aquí lo tens per lo que sian servits.</p>	<p>sucre y tirant-i aygua de ou fins estar a son punt.* 1 unça sucre, 2 ous. Per saber si està bé a de fer una brometa blanca punt d'enís flux</p>
---	---	--

Figura 14. Taula comparativa entre tres receptaris confiters, segle XVIII.

Respecte els tractats de confitures, en primer lloc cal assenyalar les notables coincidències del receptari de Martí i Rovellat (1761) i el *Tractat de diferents confitures y drogues que han de tenir per ser bonas*, un manuscrit anònim amb data de 1737 però possiblement anterior. Cal destacar l'excel·lència d'aquest últim tant en les formes com en els continguts. A diferència dels anteriors, les receptes apareixen totalment desordenades sense seguir cap tipus de sistematització, i no inclou ni índex ni cap nota marginal ni de possessió. Respecte el contingut, les receptes revelen una ruptura amb la tradició anterior i s'inclouen receptes inèdites, com un reflex de les noves tendències en confiteria que s'anaven imposant a principis del segle XVIII.

Ambdós receptaris destaquen per la seva extensió. Mentre que el *Tractat de diferents confitures y drogues* conté 208 receptes, el de Martí Rovellat en té 116. Els dos tractats coincideixen en 89 receptes, la qual cosa representa al voltant del 76% de les receptes contingudes en el manuscrit de Pau Martí Rovellat, de data posterior. D'altra banda, la diferència més notable entre ambdós tractats es troba en el fet que el *Tractat de diferents confitures y drogues* no conté cap referència sobre els ingredients ni els punts de cocció del sucre. Aquesta informació sí que apareix al receptari de Martí Rovellat al final de cada recepta, com un afegitó. Per tant, això fa pensar que ambdós receptaris deurién provenir d'un mateix original perdut en el qual s'indicaven les mesures, uns detalls que el compilador del tractat anònim deuria considerar supèrflues. Així mateix, aquest últim tractat s'hauria complementat amb altres receptes procedents d'altres fonts.

Pel que fa al tractat de Pelegrí Estiu, aquest presenta semblances significatives amb el tractat de Pau Martí Rovellat. Ambdós coincideixen en l'ordenació de les receptes i inclouen les mesures i el punt del sucre al final de cada recepta. Pau Martí Rovellat

inicià el tractat amb la introducció extreta de l'obra de Miguel de Baeza mentre que Pelegrí Estiu l'inclou al final del tractat de drogues, a mode d'afegitó. Malgrat les nombroses coincidències, difícilment es pot verificar que un prové de l'altre ja que presenten algunes diferències i omissions que fan pensar que ambdós receptaris provenen d'un mateix original perdut. La primera diferència rau en el títol. El títol complet de Pau Martí i Rovellat és *És aquí comensa de tratar de qualsevol gèneros y diversos modos de confituras englutidas cubertas y candidas emparladas conservas y jaleas y de otras diversas pastas y compotes y tambe del modo que deu clarificar lo sucre per pasar-lo en son punt y estos son 5*. Malgrat que estigui especificat al títol, el receptari no menciona els punts de cocció del sucre. Però aquesta informació sí que apareix en el receptari de Pelegrí Estiu. En segon lloc, ambdós receptaris inclouen les descripcions en forma de qüestionari i que semblen complementar-se: mentre que al tractat de Martí Rovellat només apareix la descripció corresponent a l'ofici de l'adroguer, Pelegrí Estiu només copia l'entrada del confiter.

Aquestes influències textuais vindrien corroborades quan s'analitzen els tractats de drogues. Tant el receptari de Pau Martí Rovellat com el de Pelegrí Estiu coincideixen en el mateix número d'entrades (295). Alhora ambdues contenen el mateix prefaci on es descriuen les categories i regnes de la natura en què es classifiquen les drogues (animal, vegetal o mineral) i contenen un quadre annexat sobre les drogues al final dels tractats.

D'altra banda, aquests dos tractats de drogues presenten paral·lelismes amb un altre tractat de drogues d'ús intern del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona tant en el número d'entrades com en el prefaci i el quadre annexat³⁴³. En aquest últim tractat, s'inclouen citacions a les obres d'on prové la informació continguda en cada entrada. En concret, es fa referència a l'obra de Nicolas Lémercy *Traité universel de drogues simples* (1698) i al manual de Pierre Pomet, *Histoire générale de drogues* (1694). Aquestes referències apareixen ocasionalment a l'obra de Pelegrí Estiu però són absents a la de Pau Martí Rovellat, fet que posaria de manifest un origen comú, juntament amb aquest tercer tractat.

³⁴³ BESB, ms. 483, fols. 148v-165v.

Les referències a aquestes dues obres posa de manifest que els adroguers catalans seguien les principals corrents científiques europees en matèria de drogues. El contingut d'aquestes obres de referència estava adaptat a les necessitats de l'art d'adroguer i deuria suposar un recurs de suport a l'execució de les activitats diàries. La influència d'ambdues obres franceses en els tractats de drogues catalans no sembla que es va donar de forma directa sinó a través de les nombroses traduccions i versions manuscrites contingudes en manuals d'ús privat. Entre elles, cal destacar la traducció al català manuscrita de l'obra de Pierre Pomet amb el títol *Història general de drogues*³⁴⁴. Així, el contingut dels tractats de drogues de Pau Martí Rovellat i dels altres manuscrits vinculats a les obres de Pomet i Lémery, serien resultat de la transmissió de diferents versions manuscrites de les obres franceses originals.

Així mateix, el tractat de drogues que forma part de l'obra *Tractat de diferents confitures y drogues que han de tenir per ser bonas* presenta similituds en el contingut amb el tractat de drogues d'ús intern del Col·legi. Novament, el *Tractat de diferents confitures y drogues* conté un número més reduït d'entrades (274 receptes) i el text presenta una estructura força lliure: el prefaci, l'annex i les referències a Lémery i a Pomet són absents i tampoc es respecta l'ordre de les entrades. No obstant això, l'estil lingüístic és força semblant.

La continuïtat d'aquest grup de manuscrits sembla que s'allarga fins ben entrat el segle XIX. Concretament al receptari de l'adroguer de Manresa Josep Camps, datat el 1844, coincideix en gran mesura amb el receptari de Pelegrí Estiu tant en el tractat de drogues com el de confitures³⁴⁵. En definitiva, les coincidències entre aquests textos manuscrits són notables tant en contingut com en estil i ordenació. Les coincidències són tan evidents i recurrents que evidencien un possible contacte entre els diferents exemplars. Així mateix, les relacions provades entre els diferents posseïdors i les evidències de circulació dels manuals entre el nord-est del Principat i la ciutat Barcelona, podrien haver facilitat la seva difusió.

³⁴⁴ AHCB, ms. B-69. *Història general de drogues. De pere Pomet, francès, marxant especier i droguer. Traduït del francès al català per lo senyor Anton.*

³⁴⁵ *Libro que contiene las definiciones de varias drogas, propio del señor D. José Camps, año de 1844, editat a TORRAS, op. cit.*

2.4. L'examen de mestria

En el sistema gremial modern, l'examen de mestria o passantia era el mecanisme que regulava l'accés a la professió i avaluava la destresa i les competències de tots aquells qui volien exercir l'ofici a la ciutat. L'examen era la demostració pública de l'experiència i la perícia dels aspirants a mestre així com l'obra mestra era la manifestació material del l'assoliment de les habilitats tècniques necessàries per poder treballar per compte propi³⁴⁶.

En el cas dels confiters i adroguers de Barcelona, les ordinacions de 1562 ordenaven que aprovar l'examen de mestria era una condició *sine qua non* per regentar botiga de drogues i confitures. Els aspirants a mestres havien de demostrar els seus coneixements teòrics i pràctics tant de drogues com de confitures i com a obra mestra elaboraven un ampli assortiment de dolços de diferents qualitats. La presentació de l'obra mestra era el moment idoni per mostrar la creativitat i la perícia dels joves adroguers. El Baró de Maldà, descrivia així l'examen d'un jove adroguer en el qual va existir un amic seu:

En quant a l'obra que ha tret lo nou examinando, ha sigut d'un sant Pau, apòstol, de cinc o sis palms, tot hetxura de massapà, molt ben executat. Se li han fetes vàries preguntes pels examinadors allí presents, de composició de sucres, en confitures, drogues i demás matèries d'est art, que ha desempenyat prou bé lo jove en ses respostes³⁴⁷.

L'examen constava de tres parts o funcions que es realitzaven en dies diferents: en primer lloc es feia l'entrega del memorial de les feines, que era una llista on s'especificaven cadascuna de les elaboracions que calia examinar, al segon dia es duien a terme les diferents feines i el darrer dia era el dia de l'examen públic moment en el qual es presentaven i s'avaluaven les confitures i s'interrogava al passant sobre qüestions teòriques.

Atès el caràcter dual de la professió, hi havia la possibilitat d'examinar-se només com a adroguer o com a confiter, la qual cosa comportava que, posteriorment, es podria exercir tan solament del què s'havia examinat. Pocs anys després de la fundació del Col·legi, aquest deliberà que qui s'hagués examinat només de confiter havia de tenir les caps de

³⁴⁶ EPSTEIN, "Introduction", p.13.

³⁴⁷ AMAT i de CORTADA, Rafel d', Baró de Maldà, *Calaix de Sastre*, Barcelona, Curial, 1990, vol. V, p. 81.

la seva botiga “blanques y no pintadas, rotuladas ab las confituras tindra en ellas”, però no podia tenir ni vendre drogues, però sí espècies³⁴⁸. Aquesta era una forma de fer visible la venda de drogues autoritzada tan solament per aquells qui havien estat examinats d'adroguers.

Els exàmens eren esdeveniments socials públics envoltats d'un gran cerimonial i espectacularitat. L'examen públic constava de diferents parts: un examen teòric en el qual s'interrogava al candidat sobre la “conxença, conservació e sophisticació” de les drogues i sobre diferents qualitats de confitures. Seguidament, es passava a la part pràctica que consistia en l'elaboració de diverses confitures, que el passant havia d'obrar “a ses despeses”.

Les condicions per accedir al Col·legi eren clarament favorables a beneficiar l'accés als fills i gendres dels col·legiats. Els requeriments per aquest col·lectiu eren molt menors als exigits a la resta d'oficials. Les contínues reformes en matèria de regulació d'examen al llarg del període de vigència del Col·legi, dificultaren gradualment l'accés a la mestria als no familiars. Respecte als oficials no familiars, l'accés es restringia a un nombre tancat d'aspirants, en concret, dos exàmens anuals³⁴⁹. Els incompliments de la normativa eren freqüents i, en ocasions, es concedien les dues admissions reservades a oficials externs a germans, cosins o nebots de col·legiats³⁵⁰. Alhora les diferències més notables es trobaven en les sumes que havien de pagar en concepte de taxes d'examen i que, en el cas dels oficials externs, eren extremadament elevades la qual cosa dissuadia molts oficials a presentar-se a l'examen.

Així, aquestes mesures ajudaven a restringir l'accés a la mestria i a perpetuar la continuïtat del negoci familiar dels membres col·legiats, evitant l'augment de la competència interna. És per això que les taxes d'examen augmentaren contínuament, sobretot durant els anys de decadència de la institucional gremial, ja que constituïen una de les principals fonts d'ingressos del Col·legi. D'altra banda, els aspirants havien de demostrar un certificat de baptisme i haver complert un cert número d'anys de pràctica.

³⁴⁸ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 1, fol.7.

³⁴⁹ “Atès que los demás artistas de dita ciutat tenen ordenat en llurs col·legis que no se puguem examinar en llur art sino sert número lo que no ses fet ni ordenat en lo present col·legi”. ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 1, fol. 87.

³⁵⁰ Jordi DONCEL I CABOT, “Els adroguers i sucres de Barcelona 1700-1820. Un exemple d'elite gremial”, *Pedralbes*, 5 (1985), p.234.

Durant el període de vigència del Col·legi, les exigències d'aquests requisits canviaren al llarg del temps. El primer requisit per ser admès com a candidat a l'examen era demostrar un certificat de baptisme que especificqués el nom i l'origen dels avantpassats fins a la segona generació³⁵¹. Amb aquesta prova es volia provar que l'aspirant no era fill de conversos ja que a les ordinacions de 1562 s'establia que només es podien admetre al Col·legi aquells que fossin de mare i pare cristians³⁵². Les proves de caràcter genealògic es donaren en els oficis que gaudien de més distinció social, i especialment en professions relacionades amb la salut com els apotecaris, metges i cirurgians³⁵³.

Una comissió de dotze col·legiats, sis de la bossa dels col·legiats vells i sis de la bossa dels joves, s'encarregava de valorar la documentació de les candidatures presentades. A cada membre se li donaven un botó blanc i un botó negre i es votava als candidats posant els diferents botons en una caixa verda. Es considerava hàbil per accedir a l'examen tots aquells candidats que tinguessin almenys nou vots favorables. De tots ells, només se'n podien escollir els dos millors i, en el cas d'haver-ne més de dos, l'elecció era responsabilitat dels cònsols. En la limitació de les dues places, no estaven representats ni els fills ni els gendres, passant sempre primer els fills i després els gendres. Finalment, un cop habilitats i admesos els dos candidats, es feien les proves de llinatge i de bons costums. El cònsol en cap era l'encarregat de provar el llinatge dels candidats però sovint es nomenava a un col·legiat perquè ho fes, especialment quan s'havia de comprovar el llinatge fora ciutat³⁵⁴.

Pel que fa a l'elecció dels examinadors, el 1563 es decidí que cada any s'elegirien quatre examinadors, dos droguers i dos confiters³⁵⁵. No obstant això, ni el número ni la intervenció dels examinadors no estava disposat en forma d'ordinació i per això es decidí disposar-ho a les ordinacions de 1596. En aquestes ordinacions s'ordenà que cada

³⁵¹ ACA, Real Cancilleria, 1580, fol. 70v.

³⁵² "algú o alguns conve[r]sos o fills de convessos ne descendents de aquells ne altres que no sien procehits de part de pare y de mare cristians de natura". AHCB, Registre d'ordinacions, 1B.IV-18, fol.138r.

³⁵³ EL 1514 el Col·legi d'apotecaris de Barcelona va prohibir l'exercici de l'ofici als conversos. AHCB, 2A. II-A1 (1), Apotecaris, citat a Carles VELA i AULESA, "Ordinacions, privilegis i oficis. La regulació de l'art de l'especieria (s. XIV-XVI)", *Anuario de Estudios Medievales*, 36 (2006), p.880. Josep Capdeferro identifica les proves de puresa de sang en totes les professions de prestigi com notaris, mercaders, argenters, candelers o corredors d'orella, entre altres, Josep CAPDEFERRO, "L'exigència de puresa de sang per part dels col·legis i confraries d'oficis en la Barcelona moderna", *Barcelona Quaderns d'història*, 24 (2017), pp. 99-112.

³⁵⁴ A ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 2, fols. 30 i 135r.

³⁵⁵ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 1, fol. 7v.

any s'haurien d'escollir a sort quatre examinadors, dos de la bossa dels vells i dos més de la bossa dels joves, el dia que els cònsols prestaven el jurament del seu càrrec³⁵⁶. El número d'examinadors anà canviant i a les reformes d'ordinacions de 1766 aquests sumaven fins a dotze examinadors.

2.4.1. L'examen teòric

L'examen teòric consistia en respondre una sèrie de preguntes pròpies de l'ofici d'adroguer confiter. Els fadrins podien escollir si volien examinar-se en dos dies diferents, és a dir, el primer dia s'examinava de la part de confiteria i el segon de l'adrogueria. Aquesta mesura es limitava als oficials externs mentre que s'obligava als fills i gendres de mestres adroguers a passar l'examen en un sol dia.

En primer lloc, el passant presentava les confitures fetes i els examinadors l'interrogaven sobre la seva confecció. A continuació se li preguntava sobre aspectes teòrics de l'art confiter com les tipologies de confitures seques, candides i confitades. Un cop el passant havia respost les preguntes sobre confiteria correctament, se li preguntava si volia examinar-se de l'art d'adrogueria. En cas afirmatiu, se li preguntava sobre les qualitats de diferents espècies i també sobre la composició de les salses o mixtures d'espècies. Un cop fetes les preguntes especulatives, els examinadors havien de presentar diferents drogues i espècies i interrogar a l'aspirant sobre elles³⁵⁷. Alhora es presentaven drogues adulterades barrejades amb aquelles de bona qualitat per tal de comprovar si l'aspirant era capaç de distingir els fraus i justificar la seva decisió.

A la primera meitat del segle XVIII, es va crear un altre examen, anomenat examen de temptativa o secret, previ a l'examen públic, en el qual participaven tan solament els oficials del Col·legi, es a dir, els cònsols, el clavari, el síndic i credencer i els examinadors. La raó de fer aquest examen secret era perquè *“haviendo experimentado que por contemplación de los parientes y padrinos del examinante a fin de no quedar sonrojado en caso de la inibilitarse el pretendiente no se hazían los exámenes con todo*

³⁵⁶ AHCB, Registre d'ordinacions, 1B-IV-23, fol. 77v.

³⁵⁷ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 3, fol. 141r.

rigor”³⁵⁸. Així, amb l'examen secret, es determinava si el passant quedava habilitat per aprovar l'examen públic favorablement.

El 1752 el Col·legi deliberà puntualitzar algunes disposicions sobre l'examen teòric. Els cònsols del Col·legi consideraven que “de poch temps a esta part se fan los exàmens públichs de adroguer ab algun lluïment,” i que per tant es podien suprimir les preguntes teòriques sobre confitura, a causa que es perdia molt de temps en respondre aquestes. Així, es decidí que les preguntes teòriques sobre les confitures s’havien de limitar-se a l'examen de temptativa i, a l'examen públic, els oficials havien d’interrogar el passant de la forma següent: el cònsol en cap “*comensia lo examen demanant que circunstancias ha de tenir per ésser un perfet confiter*”³⁵⁹. El cònsol segon podia preguntar només qüestions sobre les feines i el clavari s’havia de limitar a fer una sola pregunta sobre confitures. En darrer lloc, els examinadors podien fer dues preguntes sobre dos tipus de confitures i en cas de preguntar sobre les dificultats en l’elaboració d’aquestes, es podien fer fins a tres preguntes. D’aquesta manera, es deixava més temps per fer preguntes sobre drogues ja que es considerava la part principal dels exàmens teòrics.

Els exàmens teòrics requerien una formació intel·lectual i teòrica que excedia allò observat a l’obrador. Així doncs, els tractats de drogues o els receptaris confiters complien una funció cabdal en la preparació dels exàmens de mestria. Aquestes obres especialitzades constituïen una eina de suport en l’assimilació dels sabers teòrics de l’art. És precisament per la funcionalitat atribuïda a aquestes obres que sovint han estat denominades com a llibres mestres. Així mateix, aquesta funció explicaria perquè la major part dels posseïdors dels receptaris confiters estaven en mans d’oficials.

Es coneix poc sobre el contingut dels exàmens teòrics però el 1750 en el marc d’un litigi contra els revenedors, Melcior Pallós, procurador del Col·legi d’adroguers i confiters de Barcelona, exposà una breu descripció sobre l'examen de confiter:

Se pregunta al examinado de las especies que hay de azúcar, qué calidades ha de tener para ser de buena, media i inferior o mala calidad, y de las reglas que hay para conocerle, el modo de

³⁵⁸ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 50, *Pretenciones del Collegio de Drogueros y confiteros de la ciudad de Barcelona del Principado de Cataluña*.

³⁵⁹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.13, fols.143r-144r.

*purificarla y quantos puntos y grados ha de tener, y después se les pregunta el modo de componer toda especie de dulzes, y confituras y qué circunstancias han de tener para ser bien compuesta y a más de estas preguntas especulativas se les haze componer diferentes especies de confituras para que los examinadores conoscan si la sabe trabajar o no*³⁶⁰

Aquesta mateixa descripció es troba juntament amb les preguntes en alguns receptaris confiters coetanis, en concret al tractat de Pau Martí i Rovellat i el de Pelegrí Estiu. Tal com s'ha comentat a l'apartat anterior, cadascun d'aquests copia tan solament un dels dos àmbits professionals.

<p>Pau Martí Rovellat BUB, ms. 1395, fol 42r</p>	<p>Pelegrí Estiu ACAE 110-109. t2-11, n.f.</p>
<p><i>Pregunta: Què circumstància deu tenir un per ser un perfet adroguer? Resposta: deu tenir un verdader coneixement en las drogas. Per saber destingir las veritas de las adulteras, las bonas de las falsas, per poder comerciar ab las unas y repudiar a las aberas ha de saber què cosa és droga. A de aventir que lo regne o claza de ellas es divideix en tres que son begetables, animales y minerales; de los vegetables ne triem per lo ús de la medicina: arrels, escorsas, fustas, fullas, flors, fruites, grana, llavors, gomias, recinas, balcems y licors. Així tret espontàniament com per inciso; lo regne o clasa de animals també se divideix en tres com són volàtichs, terrestres y aquatichs(...). En lo regne o clasa de los minerals se troben las matallis com són lo or, plata, ferro, coure y plom, y altras pedras preciosas(...)</i></p>	<p><i>Pregunta, Què circumstancias deu tenir un perfet confiter? Deu tenir cinc circumstancias. Deu tenir un verdader coneixement de sucres; segonament, saberlos clarificar. 3. saber los punts o Graus del sucre, 4. les quantitats de pastas y licors. 5. lo modo en què se deuen treballar.</i></p>

Figura 15. Exemples de preguntes de l'examen teòric contingudes en receptaris del segle XVIII

El format de pregunta i resposta era freqüent en la literatura tècnica, especialment en aquells manuals amb una clara finalitat didàctica. Aquest format en forma de diàleg reproduïa en el text el què deuria ser una instrucció de base oral entre l'educador i el lector, especialment habitual en llibres de cuina domèstica³⁶¹. A l'àmbit gremial, el format de diàleg era força utilitzat en els manuals de preparació dels exàmens dels apotecaris del segle XVIII³⁶². En el cas del tractat de Pelegrí Estiu, la seva vinculació

³⁶⁰ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 17563, *Original proceso de la causa de suplicación interpuesta por el Collegio de drogueros a los 8 de julio de 1750 de la Real Sentencia proferida en esta causa a los 1 d dicho mes y año.*

³⁶¹GLAISYER: PENNELL, *op. cit.*, p.13. Malgrat que aquests tipus de format no s'acostuma a trobar en els receptaris de cuina, sí que existeixen alguns exemples en llibres d'economia domèstica destinats a la instrucció del personal domèstic. CAPATTI; MONTANARI, *op. cit.*, p.208.

³⁶² Exemples d'aquests es poden trobar al *Examen de Boticarios* de Fray Esteban de Villa (Burgos, 1632), la *Cartilla pharmaceutica, químico-galénica* de Pedro de Viñaburu (Pamplona, 1729), *Examen de un Practicante Boticario substituto del Maestro en el despacho de las medicinas* de Pedro Montañana (1728), o al *Examen pharmacéutico, galénico-chímico*. Francisco Brihuega (Madrid, 1761).

amb l'examen de mestria resulta evident si s'observa un altre fragment copiat en el mateix receptari, que segueix de la forma següent:

- p. Què cosa és sucre? És substància de unas cañas.
- p. Que ha de tenir per ser bo? Deu ser blanch, lleuger, lindo gra, gust dols, y olor de viola.
- p. Com se clarifica lo sucre? Per medi de aygua de ou.
- p. Que cosa és punt o Grau de sucre? Són uns senyals que em dona lo sucre, ab los quals me governo per fabricar las confituras.
- p. Qualls són? Punt de anís, de emperlar, bolan, de bola y punt de caramellos.
- p. Quantas son les clarificacions del sucre? Tres. Clarificació usual, clarificació per sucre esponjat, clarificació per lo sucre sereni.
- p. Qual és la més perfecta de estas tres clarificacions? La del sucre esponjat perquè ab ella se pot treballar qualsevol especie de confitura³⁶³

Així mateix, sota el títol *nota per la intel·ligència*, el compilador resumia els apuntaments teòrics bàsics a recordar per respondre les possibles preguntes teòriques:

Totas als confituras lllisas se treballan ab sucre tenint est lo primer punt, que lo anomenan punt de anís, disminuint-lo y augmentant-lo segons les espècies de confituras se treballan.

1. La confitura emperlada se treballa ab lo segon punt, anomenat de emperlà.
2. La confitura englotida, varian las uns de altres ab la preparació y modo de entendre los simples, per lo que se deu observar esta regla.
3. Tots los simples o fruits que són de arbre o planta se deuen donar los bañs del sucre tebi, casi fret; y al contrari, los que se crían en la superficie de la terra, o dins de ella, calent. Però, com no hi ha ninguna regla general que no tinga excepció, ho és en esta lo gingebre y escorsonera.
- 4- En las conservas se deu tenir present que si lo simple de què se a de fer la conserva no té cos, se valdrà en dar la consistència ab un poch de conserva de pera, membrillo o altre semblant.
- 5- En las geleas se deu amidar lo sucre segons la qualitat del licor, per lo que si lo licor és àsidu requereix més sucre, i si és dols o incípido altre³⁶⁴.

Pel que fa a l'adrogueria, es preguntava sobre l'origen, les qualitats i els efectes de tot tipus de drogues que s'havien de reconèixer i classificar. Els examinadors interrogaven el candidat sobre la qualitat de les drogues, seguint la clàssica classificació taxonòmica dels regnes animal (aquàtics i terrestres), mineral (si eren metalls, pedres, vidriols, o betums) o bé vegetal (arbres, plantes, flors, fruits, gomes i resines). Aquesta informació es trobava continguda en els tractats de drogues que haurien estat una eina essencial en

³⁶³ ACAE 110-109. t2-11, n.f. Editat a SERNA; VILA, *op. cit.*, p.38.

³⁶⁴ ACAE 110-109. t2-11, fol. 7v.

la preparació dels exàmens d'adrogueria. Cadascuna d'aquestes obres contenia centenars de referències i es donaven estratègies per saber identificar les drogues i detectar-ne la qualitat.

En particular, tres tractats de drogues setcentistes inclouen un annex que sintetitzava la informació essencial per l'examen de drogues, tal com indicava el títol d'un d'ells: "Breu resumen de drogas ab preguntas y respuestas per son coneixement suficient per un examen"³⁶⁵. Aquest quadre està format per tres columnes, en les quals s'especifica l'origen i classificació de les drogues (fulla, llavor, fruit, goma, planta, arrel, artificial, mineral, escorça) i les característiques que s'ha de complir per ser de qualitat.

2.4.2. L'examen pràctic

Un cop admesos a l'examen, els aspirants acudien a casa del cònsol primer i, en presència dels quatre examinadors, el clavari, síndic i el credencer, se li informava del dia de l'examen públic i se li donava la llista de les confitures que havia de presentar per ser avaluades. Les feines es votaven entre tots els oficials presents i s'entregava una còpia del memorial al padrí signada pels cònsols, clavari i examinadors la qual s'havia de guardar fins el dia de l'examen.

El 1625 es van estatuir unes noves ordinacions sobre els exàmens i es decidí que no es poguessin donar més de catorze feines o treballs de confitura a l'aspirant, de manera que cada examinador, cònsol i clavari havia de limitar-se a donar dues feines³⁶⁶. Les feines havien de ser variades i representatives de la gran varietat de tècniques i composicions que s'elaboraven en les confiteries. El repartiment de les feines també resultava desigual entre els familiars de col·legiats i la resta de joves aspirants. Mentre que s'assignaven catorze feines als oficials externs, els fills i gendres de col·legiats només n'havien de preparar set.

³⁶⁵ BSCB, ms. 483, fols.148v-165v. Aquest mateix quadre es troba a: BUB, ms.1395, fols.132r-137r. I a ACAE 110-109. t2-11, fols.8r- 11v.

³⁶⁶ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 3, fols.138v-141v.

El 1650, en el marc de la gran sistematització de les ordinacions pel règim intern del Col·legi, s'augmentaren el número a 18 feines pels oficials externs, especificant que “quan serà donat al dit fadrí farà las feynas, alguna feyna de poncem o altra cosa que voldrà la candesca y cobrir dita feyna no puga ser comptada per dos feynas encara que sie en dos maneras com la feyna que.s farà no sie més de una spècia”³⁶⁷. En el cas dels fills i gendres s'ordena:

Per quant se ha vist y experimentat que quant los fills y gendres de col·legiats treballarian las feynas que per rahó de son examen los són estadas donadas las fan ab dos calderas ab intervenció y ajuda de molts col·legiats y fadrins lo que causa gran inquietut per lo qui fa lo examen per no poder ajudar a tanta feyna que una o altre ne valega menos. Perçò s'estatueix y ordena que de aquí al devant allí ahont faran las feynas los fills y gendres de col·legiats per examinar-se no pugan fer ni treballar ab duas calderas juntas ni fer duas de manera de feynas que sien de payna o caldera sinó la una després l'altra y que ditas feynas no pugan treballar sinó ab la assistència del padrí y ajuda de un fins en dos fadrins y dos apranents³⁶⁸.

El número de feines es modificava segons la conjuntura i en casos excepcionals de crisi econòmica, se substituïen les feines per un pagament en metàl·lic. L'any 1662 es decidí prescindir de l'elaboració de les dites feines “per anar lo sucra un tant car y axí mateix per lo gran treball y molèstia se té de fer ditas confituras”. Es deliberà substituir l'elaboració de les confitures de l'examen pràctic per un pagament de 215 lliures amb la condició de fer només “una fins en duas feynas de caseta” i fent “los exàmens tant de theòrica com de pràctica de paraula sens obra de mans sinó és tant solament las ditas dos feynas”³⁶⁹. L'any següent, es tornà a revisar la normativa sobre els exàmens i es decidí en acte de consell reduir el número de feines de l'examen a 11 feines pels fadrins i mantenir a 7 les feines de fills i gendres³⁷⁰. L'any 1700 es tornà a reduir els treballs de confitura a dues peces però es tornà a debatre la forma antiga de procedir en els exàmens ja que els oficials del Col·legi consideraven que no es podien provar les

³⁶⁷ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 5, fol. 128r.

³⁶⁸ *Ibid.*, fol. 139r.

³⁶⁹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.7, fol. 527r.

³⁷⁰ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 54, *Ordinacions que se han de llegir lo dia del examen dels fadrins adroguers fetas per lo Colegi dels adroguers de Barcelona el 17 febrer de 1663 i otras*. Existeix una versió molt semblant del 1694 a: ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.7, *Ordinacions posadas per los que se auran de examinar no sols de las feynas si tambie del que se aura de pagar, y que sian observadas*, fol. 526.

habilitats i la destresa dels aspirants confiters i adroguers de forma fefaent tal com s'estaven efectuant els exàmens³⁷¹.

Les diferències en les feines entre oficials externs i familiars de col·legiats eren notòries no només en número sinó també en el grau de dificultat d'aquestes. En una súplica presentada per un jove adroguer al Consell de la ciutat, a qui els examinadors havien considerat inhàbil en l'examen pràctic, denunciava que les feines donades als fills de mestres consistien tan solament a "*romper un pan de azúcar, y hazer una molienda de anises, o mazapanes u otra operación de las más fáciles*" i que mai se li havia negat la plaça a cap fill de mestre, encara que hagués estat imperit³⁷².

El dia que es començaven les feines, els cònsols havien de convidar tots els oficials presents el dia de l'elecció de les feines per tal de verificar que el passant era qui realment elaborava les confitures i no una altra persona. En el cas dels fills i gendres de col·legiats, aquests podien elaborar les confitures a casa del pare o el sogre amb l'ajuda del padrí, dos oficials i un aprenent. En canvi, la resta d'oficials havien d'elaborar les feines a casa del cònsol primer amb l'ajuda del padrí i un altre oficial escollit pel Col·legi³⁷³. La manufactura de les feines s'executava a porta tancada i cap col·legiat podia entrar a l'obrador durant la seva elaboració per evitar que ningú pogués ajudar al jove confiter en les seves tasques. Un cop elaborades totes les confitures, aquestes es guardaven en un cofret amb "dos panys i claus" fins el dia de l'examen públic amb l'objectiu d'evitar que s'avaluessin confitures fetes per una altra persona³⁷⁴.

Finalment, l'examen públic se celebrava a casa del cònsol primer. Els quatre examinadors juraven "en mà del clavari" examinar el candidat amb tota fidelitat i sense frau. El clavari prenia jurament a l'examinand, qui jurava haver fabricat les feines justament. Llavors el jove confiter mostrava davant de tots els oficials les feines fetes, i

³⁷¹ "a vista que observant-se com se practica esta última deliberació y ordinació apar-nos consegueix lo anellat y menos lo aprecio se deu fer de la art de adroguer y dels medis que condueixen per la pericia y pràctica, o, verdadera conexensa y experiència de ella que és lo major esmalt y timbre als quals deu espirar tot comú preferent sempre la pública utilitat y honra a tota privada conveniencia", ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 8, fols.165v-166r.

³⁷² AHCB, Gremi Notarial, caixa 1, Adroguers-Apotecaris, doc.12.

³⁷³ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.1, fol. 113. Es repeteix al llibre de ceremonial de l'any 1703, a ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 66, fol.13v.

³⁷⁴ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.3, fol. 140v.

el cònsol revisava amb el memorial en mà que s'haguessin fabricat totes les confitures que se li havien ordenat fer. A continuació es procedia a l'examen teòric i a continuació s'interrogava el candidat sobre les dites feines. El jove fadrí havia de presentar les feines fetes en dues bacines: una bacina grossa plena de confitures, de la qual els oficials preguntarien al candidat diverses qüestions sobre la seva fabricació. Aquesta bacina havia de pesar una arrova de pes i un cop visurada pels oficials i examinadors, s'entregava a la muller del cònsol en cap. Sobre les confitures que s'havien d'incloure en la bacina d'una arrova, s'especificava que:

Hi ha de posar de la fruyta auran feta candir y cobrir com pinyonada, marçapans, bestions, pastes y qualsevols altres fruytes cubertas o candidas ço és si serà grossa y censera una pesa de cada cosa y essent coses o fruytes menudes o altres menuderies tant de sucra com de altra cosa ni tingan de posarhi quatre o sis³⁷⁵

D'altra banda, s'entregava una bacina més petita, de deu lliures de pes, que havia d'incloure cadascun dels tipus de confitures de la llista³⁷⁶. Posteriorment, aquesta bacina es repartia entre els oficials de la taula d'examen, és a dir, entre els cònsols, el clavari, el síndic, el credencer i els examinadors. En el cas dels fills i gendres, la bacina gran de confitura es reduïa a la meitat de pes, de tretze lliures de confitura i es componia de "fruytes grossas cubertas o candidas, una peça de cada espècie sencera y essent fruytes menudes axi de sucres, com de altres cosas ne tingan de posar quatre o sis" mentre que la bassina petita es mantenia igual que la dels oficials externs³⁷⁷. Després de la presentació de les feines, es buidava la sala i els examinadors votaven si el candidat era prou hàbil o no. En cas de discòrdia entre els oficials, havien d'intervenir dotze col·legiats que determinaven si era vàlid o no. En el cas de ser habilitat, el nou mestre havia de pagar les taxes d'entrada al Col·legi al clavari.

Els abusos i les irregularitats en els procediments dels exàmens eren freqüents i ocasionalment els consellers de la ciutat havien d'intervenir quan es manifestava injustícia per part dels examinadors³⁷⁸. N'és un exemple el cas de l'examen de Pau Gasto Peyró, quan el 1590 el Col·legi decidí no concedir-li la plaça ja que no tenien tota

³⁷⁵ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.5, fol. 134r.

³⁷⁶ *Ibid.*, fol. 130r-v.

³⁷⁷ *Ibid.*, fol. 139r-v.

³⁷⁸ CAPMANY, *op. cit.*, vol. I, p.44,

la informació sobre els antecedents familiars, malgrat haver aprovat la passantia³⁷⁹. Aquest presentà una súplica als consellers de la ciutat en la qual els hi demanava que els consellers mateixos l'examinessin. Els consellers demanaren als cònsols i examinadors de dit Pau que es presentessin el dia de l'examen. Aquests es negaren a acudir a l'examen i els consellers escolliren uns altres quatre adroguers perquè actuessin com a examinadors. Aquests sol·licitaren a Peyró elaborar a la casa públicament en la casa del consell “marçapans carnsalada pinyonada y sucre cordellat”³⁸⁰. Finalment, els examinadors el trobaren hàbil i els consellers li permeteren obrir botiga. Els oficials del Col·legi considerava injust l'execució dels exàmens davant dels consellers de la ciutat ja que creien que s'afavorien aquests “per amistat han examinat algunes persones en alguns oficis encara que inhàbils en aquells”³⁸¹. Per això, els cònsols del Col·legi suplicaren que no es pogués examinar a ningú sinó era pels cònsols del Col·legi en la forma habitual tot i que sembla que el recurs va ser rebutjat.

El 1623 el Col·legi va cometre algunes irregularitats sobre els anys de pràctica dels aspirants. Aquell any, dotze oficials presentaren un recurs davant el Consell de la ciutat a causa dels excessos comesos en l'adjudicació de les places dels exàmens. Denunciaren que, tot i que tenien més de dotze anys de pràctica en l'art d'adroguer, no van ser admesos i, per contra, van escollir a catorze joves, els quals qualificaven de “persones inapreses”³⁸². Els dotze oficials suplicaren ser admesos a l'examen, cada any dos o més dels fadrins que havien recorregut al Trentenari. Finalment, es deliberà que una de les dues places d'admissió a examen que s'atorgaven anualment, fos reservada a un dels oficials que havien presentat el recurs.

En definitiva, el Col·legi propiciava l'hermetisme corporatiu a favor de l'ingrés dels familiars dels col·legiats i obstaculitzant l'accés als oficials externs a la corporació. El tracte desigual entre familiars i oficials externs era especialment notable en el pagament de les taxes d'ingrés a la mestria, una mesura que pretenia dissuadir a bona part dels candidats. En el cas del Col·legi d'adroguers i confiters, el 1590 els fills pagaven tres

³⁷⁹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 1, fol. 112.

³⁸⁰ AHCB, Gremi Municipal, caixa 9, any 1592.

³⁸¹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 54, *Recopilació dels reals privilegis y ordinacions del antich magistrat concedits al magnífic Colegi de droguers y confiturers de la present ciutat de Barcelona ab diferents deliberacions per ell fetas pertanyents, a sa observan.*

³⁸² AHCB, Registre de deliberacions, 02.01/1.B.II-132, fol. 162r.

lliures i els altres fadrins deu lliures³⁸³. Les xifres augmentaren en els anys posteriors. Per exemple, el 1625 s'establí que els oficials havien de pagar 20 lliures mentre que fills i gendren pagaven 9 lliures³⁸⁴. El 1694 els oficials havien de pagar 140 lliures mentre que els fills i gendres 50 lliures³⁸⁵. Durant els anys posteriors, les taxes no deixaren d'incrementar i les diferències arriben a ser molt significatives arribant el 1734 a pagar 200 lliures els oficials a diferència dels familiars que pagaven tan solament 51 lliures³⁸⁶.

El tracte desigual entre familiars i oficials fou una tendència general en la gran majoria d'institucions gremials de manera que el 1735 la Reial Audiència ordenà que s'eliminés la dispensa en el rigor dels exàmens dels fills de mestre de les ordinacions de tots els col·legis i gremis de la ciutat i que se substituís per una clàusula que tractés a tots els aspirants amb un tracte equitatiu³⁸⁷. El Col·legi deliberà en consell que es complís aquesta ordenança reial però sembla que aquesta mesura no va afectar a les taxes d'examen ja que en la reforma d'ordinacions de 1767 s'estipulà que els oficials paguessin 220 reals en contra dels 135 que pagaven fills i gendres³⁸⁸.

Uns anys després, el 1769 el Col·legi decidí augmentar les taxes de l'examen per recuperar la inversió feta en la construcció de la fàbrica xocolata. A partir d'aquell moment, els oficials que pagaven 221 lliures havien de pagar-ne 251, a diferència dels fills i gendres que passaren de pagar 51 lliures a 71 lliures³⁸⁹. Malgrat la política clarament endogàmica del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona, el 52,06% de les mestries concedides al llarg del segle XVIII corresponien a membres externs a la corporació, segons l'estudi efectuat per Jordi Doncel i Cabot³⁹⁰. No obstant això, el grau de restricció del Col·legi en l'ingrés dels oficials forans era fluctuant i depenia, en certa manera, de les conjuntures polítiques i econòmiques circumstancials. Així, el número de mestries concedides a oficials externs es concentrava en el període entre 1790-1820,

³⁸³ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.1, fol. 70r.

³⁸⁴ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.3, fol. 142v.

³⁸⁵ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.7, fol. 526v-527r.

³⁸⁶ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 11, fol. 26r.

³⁸⁷ ACA, REAL AUDIENCIA, Registros, 30, fol. 218.

³⁸⁸ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 11. BC, Junta de Comerç, XXXVI, 3, 5.

³⁸⁹ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 55, *Decret fet per la Real Audiència del 13 abril 1769 per lo redrés de exàmens y dexar las propinas del examen*.

³⁹⁰ Jordi DONCEL i CABOT, "Els adroguers i sucers de Barcelona 1700-1820. Un exemple d'élite gremial", *Primer Congrés d'Història Moderna de Catalunya*, Barcelona, Edicions de la Universitat de Barcelona, 1984, vol. 1, p.691.

moment en el qual el Col·legi adoptà unes mesures d'ingrés més laxes a causa de la pèrdua de poder dels gremis a la ciutat.

Capítol 3

El mercat del dolç barceloní

*Las calles y plazas están muy bien pobladas de mercaderes,
cada oficio en su barrio propio,
la armería, la carnicería, cerería
y los groseros vendedores de azúcar,
confituras innumerables.
Barthélemy Joly, 1603³⁹¹*

3.0. Introducció

A la baixa edat mitjana l'elaboració i la venda de sucres i confitures era competència dels especiers, professionals que alhora venien tota mena de drogues medicinals, espècies i tints. El 1445 es va fundar el Col·legi d'apotecaris amb l'objectiu de separar-se dels "mercaders de drogues" i de controlar la venda segura i de qualitat dels medicaments a la ciutat. La separació dels especiers en diferents especialitats testimonia l'alt grau d'especialització comercial que es va anar forjant en el mercat barceloní al llarg del segle XV i que posteriorment s'intensificà durant el segle XVI.

Les autoritats municipals decretaren diferents ordinacions amb la finalitat de regular la venda de medicines, en les quals es manifesta una diversificació dels sectors comercials que anteriorment havien estat ocupades pels mateixos especiers: apotecari, mercader de drogues, candeler de cera i confiter. L'aparició del ofici de confiter o sucrer va ser la més tardana, ja que no consta fins a mitjans del segle XV, moment que coincideix amb l'augment de la demanda del sucre a la Catalunya baixmedieval³⁹². Així, les ordinacions del mostassaf sobre la venda de confits de 1448 es dirigien a: "speciers, sucres confiters e altres qui acostumen de fer e confegir confits de sucre"³⁹³. Les ordinacions

³⁹¹ "Voyage de Barthélémy Joly en Espagne" dins GARCIA MERCADAL, *op. cit.*, vol. II, p.712,

³⁹² Carles Vela i Aulesa en el seu estudi sobre testaments d'especiers baixmedievals comptabilitza 20 sucres al segle XV. VELA i AULESA, *Especiers i candelers*, vol.1, p.27, nota 21.

³⁹³ Montserrat BAJET I ROYO, *El mostassaf de Barcelona i les seves funcions en el segle XVI*, Barcelona, Fundació Noguera, 1994. p. 493.

del Col·legi d'apotecaris feien referència a la venda de drogues medicinals i medicaments compostos però no dedicaven cap disposició a la venda de confitures. Per tant, abans de 1562, any de la fundació del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona, la jurisdicció en elaboració i venda de dolços era facultativa a diferents professionals afins.

El 5 novembre de 1562 s'instituï el Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona, emmarcat en un context de fort creixement econòmic gràcies a la dinamització de la manufactura i la intensificació dels intercanvis comercials. Així, un increment de la demanda d'espècies, drogues i altres articles procedents del comerç exterior deuria fomentar la seva fundació. Davant la demanda creixent d'aquests productes, les autoritats municipals van afavorir la creació del Col·legi amb l'objectiu d'assegurar i regular l'aprovisionament de la ciutat d'espècies i drogues exòtiques procedents del comerç internacional.

Els adroguers confiters de Barcelona gaudiren d'una bona posició social i econòmica gràcies al seu rol cabdal com a capdavanters de la comercialització d'articles provinents del comerç exterior i de la seva redistribució pel territori a través de xarxes d'intercanvi especialitzades³⁹⁴. Malgrat el gran pes econòmic dels negocis comercials dels adroguers, no es pot negligir la vessant confitera de l'ofici; un àmbit professional més local i modest però de gran importància social en el mercat barceloní.

Els privilegis i ordinacions del Col·legi d'adroguers i confiters manifestaven la facultat privativa dels confiters i adroguers de comercialitzar espècies, drogues i confitures. No obstant això, la normativa gremial dóna una idea massa teòrica sobre el control exercit des de la corporació; una normativa que difícilment es deuria complir rigorosament³⁹⁵. De fet, el mercat del dolç barceloní deuria ser molt més dinàmic i complex del que mostren les ordinacions i les deliberacions dels oficials. La documentació legislativa ofereix una visió parcial dels circuits de producció i distribució de dolços a la ciutat. Així aquestes s'han d'examinar més aviat com una referència que no pas com una mostra de la dinàmiques reals.

³⁹⁴ GARCÍA ESPUCHE, *Una ciutat d'adroguers*, p. 76.

³⁹⁵ José Antolín NIETO; Juan Carlos ZOFIO, "The Return of the Guilds: A View from Early Modern Madrid", *Journal of Social History*, 50, 2, 1 (2016), p. 266.

La documentació gremial i els registres judicials posen de manifest el gran nombre de processos judicials originats pels conflictes en la venda de dolços, en concret de melindros i pastes dolces. L'alt grau d'intrusisme en la comercialització d'aquests articles demostra que existia una demanda real en el mercat. Per tant, l'elaboració clandestina de pastes dolces deuria suposar un negoci lucratiu i rentable que contribuiria a omplir el buit del mercat que els confiters col·legiats no podien assolir amb la seva producció³⁹⁶.

El present capítol vol examinar la quotidianitat del mercat del dolç barceloní, és a dir, les diferents formes de comercialització dels dolços tant aquella efectuada sota la protecció del Col·legi com la practicada al marge de la institució gremial. Alhora es vol posar en relleu les diferents estratègies i mesures que adoptaren adroguers i confiters per afrontar els seus competidors en el mercat dels dolços, cada cop més nombrosos i diversificats.

D'una banda, s'analitzaran les contravencions efectuades pels mateixos professionals, en especial joves oficials i mestres confiters estrangers. Els negocis extragremials, protagonitzats per oficials confiters, eren una realitat diària. Els oficials regentaven botigues per compte propi o bé elaboraven i venien confitures a les fires o de forma ambulant, amb la complicitat d'alguns col·legiats. D'altra banda, el Col·legi perseguia tots aquells qui venien confitures formant part d'altres corporacions, en especial, flequers lliures o de monestirs, revedors i els propietaris dels incipients cafès a la ciutat.

Els canvis de la política reformista borbònica afectaren notablement els confiters en aquesta lluita. Les autoritats governamentals i jurídiques, que fins aquell moment s'havien posicionat a favor del Col·legi, des de mitjans del segle XVIII mostraren una actitud contrària als monopolis gremials, els quals els percebien com una obstrucció al creixement econòmic de la ciutat. A partir d'aquell moment, les resolucions judicials dels conflictes entre confiters i altres gremis afavoriren l'amplificació de la venda dels

³⁹⁶ Així mateix ho exposà James R. Farr en el cas del mercat manufacturer de Dijon. FARR, *Hands in honor*, p. 60.

dolços i minvaven les pretensions de monopoli dels confiters. Enfront d'aquesta situació, el Col·legi intentà reforçar els seus drets exclusius a través de successives reformes de les ordinacions per tal de fer-les més efectives com també incrementar els controls de qualitat dels gèneros de les botigues dels seus membres.

Els decrets de Carles III promulgats entre 1770 i 1780 esborraren qualsevol esperança dels confiters en mantenir l'exclusivitat en la venda de confitures. Aquestes lleis promovien la manufactura i venda lliure en el mercat i, en conseqüència, comportaren la decadència definitiva dels sistema gremial de la ciutat. Tot i els esforços del Col·legi per mantenir la seva posició hegemònica en el mercat barceloní, la decadència de la institució es mantingué constant des de mitjans del segle XVIII en endavant. El Col·legi sembla que no va tenir una dissolució definitiva i es mantingué vigent com a òrgan consultiu i d'adhesió voluntària al llarg del segle XIX.

3.1. El control del mercat del dolç a Barcelona

Les ordinacions eren el recurs legal i jurídic que posseïen les institucions gremials per reglamentar totes les vessants de l'ofici, tant les facultatives com les tècniques. Aquestes disposicions, sovint promulgades pels consellers de la ciutat, tenien com a principal objectiu regularitzar l'ordre intern de la corporació com també protegir els seus interessos econòmics. A les ordinacions es posà especial atenció a la vessant facultativa, és a dir, a les disposicions que definien i restringien la producció i venda de certs articles de forma exclusiva als seus membres, enfront d'altres col·lectius. Aquestes mesures es justificaven alhora en nom del benefici dels ciutadans, ja que el compliment de la normativa gremial assegurava un mercat segur i de qualitat.

El 5 de novembre de 1562 les primeres ordinacions del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona van ser concedides pels consellers de la ciutat i el Trentenari, l'organisme que podia crear, reformar o separar les corporacions exercint el seu poder en nom del rei. Alhora, aquestes ordinacions van ser ratificades amb privilegi reial pel capità general de Catalunya en nom de Felip II³⁹⁷. Les autoritats municipals no podien revocar les ordinacions o les deliberacions decretades per l'autoritat reial. Per tant, la ratificació amb privilegi reial de les ordinacions dels adroguers confiters protegia i reforçava allò disposat a les seves clàusules. Aquesta mesura resultava especialment útil en moments de tensió o quan el govern municipal no es posicionava a favor dels interessos del gremi³⁹⁸.

La primera clàusula de les ordinacions dels adroguers i confiters limitava la venda de drogues, espècies i dolços exclusivament als membres col·legiats que tenien botiga pròpia. Així mateix, establir una adrogueria o confiteria era només lícit als mestres col·legiats, és a dir, aquells professionals que havien exercit durant almenys tres anys i havien superat l'examen de mestria. No obstant això, aquestes primeres ordinacions no especificaven les penes pecuniàries en cas d'infracció. Per això, el 1580 es presentà davant el virrei una esmena de les ordinacions on es va afegir un ban de 25 lliures per

³⁹⁷ AHCB, Registre d'ordinacions, 1B. IV-18, fols.135v-138r.

³⁹⁸ VELA i AULESA, *Ordinacions, privilegis i oficis*, p.878.

als qui obrissin botiga d'adroguer confiter sense estar examinats³⁹⁹. Però sembla que aquesta reforma no s'arribà a executar, probablement per impediment del consellers ja que els únics que podien esmenar i corregir alguna de les clàusules eren els consellers de la ciutat⁴⁰⁰. Finalment, s'establí un penyorament pels infractors, els quals podien pagar la penyora en efectiu o bé en espècie, sovint en forma d'utensilis de treball. Els oficials municipals, sovint el mostassaf o el batlle, eren els responsables d'executar els bans per ordre dels cònsols del Col·legi i portaven les penyores a la guarda reial.

Quan els contraventors consideraven els penyoraments injustos, els podien recórrer judicialment amb l'objectiu de revocar-los. El demandant presentava una instància davant el Tribunal ordinari, el qual actuava com a tribunal en primera instància en els assumptes laborals i els conflictes intergremials. De la mateixa manera, es podia recórrer la sentència, interposant un recurs d'apel·lació a la Reial Audiència, òrgan judicial que actuava com a tribunal de segona instància en les causes sobre conflictes laborals. Alhora les sentències promulgades a la Reial Audiència es podien recórrer cosa que convertia aquests processos judicials en litigis inacabables. De forma freqüent, les noves sentències suscitaven noves reinterpretacions i, per tant, l'inici de noves causes judicials cosa que comportava un allargament excessiu/indeterminat dels processos.

Des dels primers anys de la creació del Col·legi d'adroguers i confiters, ja es documenten els primers processos judicials fruit de diversos penyoraments aplicats a diferents revenedors de la ciutat. A tall d'exemple, el 1582 els cònsols obligaren als adroguers Pere Mateu i Antoni Ridorta a tancar la botiga ja que exercien l'ofici sense estar examinats. Ambdós adroguers presentaren un recurs al Consell de la ciutat demanant que se'ls concedís temps per a poder examinar-se ja que eren casats i pares de família i necessitaven tenir la botiga oberta per alimentar les seves famílies. El Consell deliberà que se'ls hi concedís tres anys abans d'examinar-se per "que pugan

³⁹⁹ ACA, Real Cancillería, 1580, fol. 70r.

⁴⁰⁰ El 1582 es delibera en consell municipal que les ordinacions presentades sobre la reforma de l'ofici, un cop vistes pels advocats, calien de major deliberació per la seva admissió. AHCB, Registre deliberacions, 02.01/1.B.II-91, fol. 118v-119r.

complidament aprendre tota l'art de droguer conversant y tractant ab alguns dels col·legiats droguers los quals puguen ser testimoni de la dita diligència”⁴⁰¹.

Un cas paradigmàtic fou el ban imposat a Miquel Aspreda, revenedor i candeler de cera, que el 1585 va ser penyorat pel Col·legi perquè l'havien trobat venent “clareya, vi ipocràs, neules, torrons y speties”. El revenedor elevà un recurs davant els consellers de la ciutat suplicant la revocació del dit ban⁴⁰². En el seu recurs, Aspreda argumentà que com a revenedor podia vendre dolços i espècies *in rudi materia*, és a dir, sense triturar, segons estava disposat en el privilegi dels apotecaris. Aspreda es referia al privilegi concedit el 1520 al Col·legi d'apotecaris de Barcelona en el qual s'ordenava la venda d'espècies picades exclusiva als apotecaris. No obstant això, els consellers consideren que Aspreda havia infringit un privilegi posterior al dels apotecaris aprovat el 1562 i, per tant, declararen ben executada la prohibició a Miquel Aspreda de vendre al detall confitures, drogues, sucres i espècies senceres o picades.

El 1596 es donà un cas similar, quan Eulàlia Ridorta, vídua del revenedor Antoni Ridorta, el qual havia estat penyorat uns anys abans per vendre drogues sense estar examinat, va ser multada pels cònsols adroguers ja que volia vendre confitures, sucres, neules, torrons, pebre i salses sense formar part del Col·legi. Eulàlia Ridorta va recórrer el penyorament davant els consellers de la ciutat i al·legà que com a revenedora li era lícit vendre dolços i espècies no medicinals sense triturar ni barrejar, sense contravenir al privilegi dels apotecaris. A més, declarà que en el moment de la creació de la confraria de revenedors, l'any 1486, aquests podien vendre sucre i espècies lliurement. En aquest cas similar a l'anterior, els consellers sentenciaren de nou a favor dels adroguers confiters.

Els recurrents incompliments i les incongruències i encavalcaments amb la normativa d'altres corporacions crearen la necessitat de canviar o corregir les ordinacions inicials a través de l'addició de noves clàusules. Així, el 1596 els consellers de la ciutat a petició dels cònsols del Col·legi estatuiren unes noves ordinacions, que suplien les mancances de les anteriors disposicions. Es van estipular vuit noves clàusules sobre el

⁴⁰¹ AHCB, Registre deliberacions, 02.01/1.B.II-92, fol. 165r. La sentència dels consellers també es troba a ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 70.

⁴⁰² Una còpia manuscrita de la sentència es troba a: ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 70, fols. 9r-11r.

reconeixement de les botigues i la manera com calia penalitzar els infractors. Així, es va precisar la prohibició sobre les possibles formes de contravenció perquè els contraventors no poguessin al·legar ambigüïtat en les clàusules. D'altra banda, es va ordenar una pena de 200 sous als qui venien drogues i confitures sense estar examinats, una multa dividida de la forma següent: una quarta part per l'Hospital de la Santa Creu, una altra pel Col·legi, una altra part per l'oficial que executava el ban i el quart restant per l'acusador⁴⁰³. Així, recompensar l'acusador amb una part de la penyora era una mesura força eficaç per fomentar la denúncia de les males pràctiques entre els mateixos col·legiats i particulars.

Malgrat l'agreujament dels bans, aquests no resultaren efectius i l'intrusisme professional va ser constant en tot el període de vigència del Col·legi. Les disputes del Col·legi sorgiren especialment amb les corporacions més afins a ell com apotecaris, flequers o revenedors. Però la gran varietat d'articles que es despatxaven a les adrogueries barcelonines generà alhora conflictes amb altres gremis com cotoners, argenters i fideuers⁴⁰⁴. Les denúncies per intrusisme ocupaven una part rellevant de l'activitat dels gremis i es resolien sovint per via judicial. El Col·legi, que gaudia d'una posició social i econòmica favorable, va invertir grans sumes pecuniàries en recórrer totes aquelles sentències, provisions i ordinacions que li perjudicaven. L'activitat litigant suposava una despesa notable que sovint es sufragava amb el pagament de taxes extraordinàries entre els membres col·legiats.

El 1690 es van estatuir unes noves ordinacions a petició del Col·legi que foren aprovades amb privilegi reial. L'aprovació d'aquest privilegi es podria situar en un ampli moviment de reforma de les ordinacions gremials que es donà arreu de Catalunya

⁴⁰³ AHCB, Registre d'ordinacions, 1B-IV-23, fol.78r.

⁴⁰⁴ Existiren diferents conflictes amb els cotoners per la venda de cotó al detall. A la documentació del Col·legi s'han trobat dues causes, una datada de 1607 (ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 70, fols. 21r-22r) i una altra de 1742, en la qual la sentència autoritzava als adroguers a conservar les senyals de venda de cotó a les seves botigues. (ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 11, fol.163r). D'altra banda, el 1733 els argenters reclamaren el dret de reconèixer i marcar l'estany de les botigues dels adroguers. (*Ibid.*, fols. 1-5r. I ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 51). Finalment, entre 1761 i 1789 destacar els conflictes per la venda de fideus i pastes seques amb els semolers, qui s'agruparen en confraria el 1744. (ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 58, *Trasllats de la causa del Plet entre lo Col·legi de Adroguers i lo Gremi de semolers des del any 1761 a 1789*).

entre els decennis de 1660 i 1680⁴⁰⁵. Un cop superada la crisi menestral de mitjans del segle XVII, intensificada entre 1640-1652 per un període de guerra i pesta, els anys següents es caracteritzaren per una progressiva recuperació demogràfica i pel redreç de l'economia entre les dècades de 1660 i 1690 gràcies a la dinamització dels sectors manufacturers catalans i comercials.

Segons Albert Garcia Espuche, la crisi menestral no afectà de la mateixa manera a tots els grups socials. En el cas dels adroguers, aquests no resultaren gaire perjudicats per la crisi general gràcies a la demanda de productes exòtics en constant increment, com el tabac, el sucre o el cacau⁴⁰⁶. De la mateixa manera, els adroguers van tenir un paper destacat en el procés de reactivació econòmica a les últimes dècades del segle XVII i continuaren al capdavant del desenvolupament del comerç exterior al llarg del segle XVIII. Alguns d'aquests adroguers aconseguiren concentrar grans sumes de capital que invertiren en la formació de companyies mercantils de gran abast juntament amb mercaders. Les companyies iniciades per mercaders i adroguers van ser les protagonistes en l'expansió de l'exportació d'aiguardents cap a Holanda i Anglaterra i, principalment, en la intensificació de les importacions d'articles colonials al Principat. Així mateix, els adroguers barcelonins tingueren un rol flagrant en la configuració de xarxes de redistribució d'articles colonials arreu del territori català. L'important pes econòmic d'alguns d'aquests articles colonials hauria fomentat l'especialització d'alguns professionals en la seva comercialització. Així, alguns adroguers s'especialitzaren en la comercialització del tabac, un article de gran demanda i que donava enormes beneficis cosa que comportà el seu arrendament a finals del segle XVII⁴⁰⁷.

En aquesta conjuntura favorable pels adroguers de Barcelona se situa la concessió de les noves ordinacions de 1690. Aquestes ordinacions s'expediren amb privilegi reial concedit pel Duc de Villahermosa, capità general de Catalunya, en nom del rei Carles II. Aquest privilegi tingué un cost molt elevat, una despesa que es deuria sufragar amb

⁴⁰⁵ Pere MOLAS, *Comerç i estructura social a Catalunya i València als segles XVII i XVIII*, Barcelona, Curial, 1977, p.111.

⁴⁰⁶ Albert GARCÍA ESPUCHE, *Barcelona entre dues guerres*, Vic, Eumo, 2005, pp.207-208. També a MOLAS, *La Burguesia mercantil*, pp. 71-72.

⁴⁰⁷ Els inventaris *post-mortem* dels principals confiters barcelonins han evidenciat la presència d'espais especialitzats de la botiga per exposar i conservar el tabac en certes adrogueries de la ciutat. A Albert GARCÍA ESPUCHE, *Barcelona 1700*, Barcelona, Empúries, 2010, pp.198-200.

les taxes anuals dels col·legiats així com amb les taxes d'ingrés dels nous membres⁴⁰⁸. La finalitat del nou privilegi era corregir els nombrosos abusos i precisar i aclarir algunes clàusules ambigües, tal com s'expressa en la introducció del privilegi:

Com la experiència hage mostrat que té necessitat dit Col·legi de novas disposicions per a son bon regimen y govern, y per la utilitat pública, a més de las ja concedidas per evitar abusos que se han introduït en lo temps, no essent bastant lo disposat y ordenat ab ditas disposicions y real Privilegi ja per lo disposat ab aquells no té tota la expressió, comprehensió y extensió és menester⁴⁰⁹.

Les noves disposicions ampliaven i complementaven les ordinacions anteriors per fer-les més efectives i adaptar-les a les noves necessitats. Respecte a la definició de les competències pròpies dels adroguers confiters, la clàusula anterior havia resultat massa ambigua i oberta a interpretacions diverses, cosa que havia originat diverses contrafaccions. Així, el capítol dotze del nou privilegi detallava l'exclusivitat comercial dels adroguers confiters:

Ítem que no sie lícit ni permès a persona alguna de qualsevol estament, grau o condició sie, vendre dins la present ciutat de Barcelona a la menuda ço és de una arroba en avall, ningun gènere de drogas, espècies, confituras, materials per tints, ni altre qualsevols coses tocants y pertanyents a la art y ofici de adroguer y confiter sots pena de deu lliures aplicadoras en la forma demunt dita si bé que los ciutadans pugan comprar ab capsas a las barcas la dita confitura⁴¹⁰

Respecte el fet que els particulars poguessin comprar les confitures per caixes a les barques, aquesta expressió deuria correspondre a la pràctica habitual de comprar dolços estrangers directament al port. Deuria existir una demanda per aquests articles, en concret els dolços de ciutats com Lisboa, Marsella i Gènova que gaudien de força renom. Gràcies a la bona conservació de les confitures es podien importar i transportar a llargues distàncies. Aquestes importacions sovint s'interrompien per situacions de conflicte o crisi política en els quals es prohibia el comerç entre les potències en guerra. Per exemple, el 1717 es prohibí la importació de sucre, dolços i cacau des de Portugal ni

⁴⁰⁸ El privilegi concedit pel lloctinent i Capità general de 1690 tingué un cost total de 431 lliures. ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.7, fol. 477r.

⁴⁰⁹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.54, n.f.

⁴¹⁰ *Ibid.*

des de cap de les colònies ja que Portugal havia negat l'entrada de vins espanyols en els seus dominis, prohibicions que no sempre es respectaven⁴¹¹.

D'altra banda, la compra de les confitures importades directament al moll va comportar que el 1753 el Col·legi sol·licità a la Reial Audiència una autorització d'un censal de mil lliures a fi de instal·lar una botiga a la Marina i poder vendre de forma privativa drogues i altres gèneres propis del seu ofici al moll⁴¹². Per la seva banda, l'Ajuntament declarà que no veia perjudici en la dita exclusivitat amb la condició que qualsevol altre col·legiat pogués tenir botiga al moll per tal de no obligar als veïns a comprar els articles en una sola botiga i als preus precisos dictats pel Col·legi.

En definitiva, les noves ordinacions tenien com a objectiu defensar els interessos econòmics de la corporació així com evitar les contravencions més recurrents. No obstant això, les infraccions continuaren i es diversificaren les diferents formes de contrafaccions. Per exemple, entre els adroguers, es va estendre l'hàbit de contractar persones assalariades per reduir els costos de producció. Així, el 23 novembre de 1693 es denuncià que molts col·legiats se servien de menestrals assalariats en comptes de tenir oficials o aprenents per l'elaboració de certs dolços:

Alguns mecànichs de la ciutat no examinats, voldrian introducir en fer y fabricar de ditas confituras així líquidas, com cándidas y cubiertas y no res menos fabricar y courer marçapans, bescuits de ous dits melindros y altres cosas (...) y lo que és més, segons ditas personas publican, lo estar estas [operacions] fomentadas de col·legiats del present Col·legi, publicant que estos los fan treballar de ditas cosas per a vendrer després aquellas en sas casas y botigas⁴¹³

En aquest sentit, deuria resultar més rentable fer treballar els dolços per persones assalariades, estalviant-se pagar les taxes dels aprenents, o bé comprar-les a altres particulars. Els oficials adroguers decidiren posar-li remei i es deliberà que quan es trobés a algun adroguer que feia això, se'l inhabilités i se li imposés la pena de deu

⁴¹¹ *Por Decretos de veinte y cinco de Octubre de mil setecientos diez y siete (...) mandò el Rey mi augustíssimo Padre, que no se admitiesen en mis dominios el azúcar, dulces, y cacao (...) que viniessen de los de Portuga (...). [Decreto por el que se deroga la prohibición de importar productos provinientes de los dominios de Portugal, Asia o África], 1760. També veure: Jerónimo de UZTÁRIZ, *Theórica y práctica de comercio y de marina*, Madrid, Antonio Sanz, 1742 [1724], p.431.*

⁴¹² AHCB, Gremi Municipal, caixa 9, Adroguers i sucrrers.

⁴¹³ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.7, fol. 519v-520r.

lliures destinades a obres pies⁴¹⁴. Però només tres anys després, el 1696, un altre cas va ser el del revenedor Damià Cadafals el qual se'l penyorà perquè fabricava melindros per compte de l'adroguer Jaume Llopart. Aquest últim va haver d'entregar una penyora de béns que constava de diferents articles i utensilis: una caixa de fusta que contenia 180 melindros en paper, part torrats i part no torrats, 20 lliures de melindros torrats, un sac amb pols de sucre d'una arrova i 4 lliures de pes, un perol d'aram, unes balances d'aram, una mà de morter de ferro, entre altres coses⁴¹⁵. L'agreujament excessiu d'aquesta pena podria explicar-se arran de la nova clàusula continguda en el privilegi de 1690 que atorgava la llicència al Col·legi de corregir i canviar les ordinacions com també d'imposar penes als infractors amb independència de les autoritats municipals.

3.1.1. “*ab lo modo y perfectió ques requer*”⁴¹⁶

A banda de defensar els seus interessos econòmics, una altra funció cabdal de les corporacions professionals era el control de qualitat de les mercaderies venudes pels seus membres. Així, els gremis contribuïen a garantir un correcte funcionament del mercat urbà fent complir les ordinacions dictades per les autoritats municipals. En el cas concret dels oficis alimentaris, aquests legitimaven els seus drets exclusius sobre la venda de determinats productes alimentaris com una mesura per assegurar el bé comú i la salut pública a la ciutat. D'altra banda, generar confiança i mantenir una bona reputació professional era indispensable en un sistema de mercat on els fraus i la desconfiança dels compradors imperaven en les transaccions del mercat local. La falta d'informació sobre com discernir la qualitat del producte fraudulent generava tensions i desconfiances i comportava confiar plenament en els venedors⁴¹⁷. Per tant, era imprescindible que les institucions gremials generessin una imatge de confiança, honradesa i qualitat.

La reputació professional del Col·legi d'adroguers i confiters va ser construïda entorn del concepte de qualitat. Els articles venuts pels membres col·legiats eren una garantia

⁴¹⁴ “no sols perden per si mateixos la scientia de dita art, sinó que totalment se olvidan de aquella puix no exercitant-la y dexant tenir son operatori en casa dexan de ensenyar-la a sos fadrins y aprenents”, *Ibid.*

⁴¹⁵ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 8, fol. 23r i 96v.

⁴¹⁶ AHCB, Registre d'ordinacions, 1B.IV-18, fol. 137v.

⁴¹⁷ Bert DE MUNCK, “The agency of branding and the location of value”, *Business History*, 54, 7 (2012), p.1057.

de qualitat mentre tot allò produït fora dels marges de la institució gremial es considerava fraudulent, insegur i deshonest. El control de qualitat s'exercia a través de les inspeccions de les botigues dels membres que tenien com a finalitat vigilar que els articles venuts complien els estàndards de qualitat del Col·legi.

Les ordinacions de 1562 incloïen dues disposicions sobre el control de qualitat de les confitures. En primer lloc, s'establiren penes de vint sous per aquells qui no elaboraven les confitures “ab la blancor, dolçor y perfectió que quiscuna de elles requer”, és a dir, amb els fruits secs ben torrats i confitats amb sucre blanc. La necessitat d'imposar aquestes penes raïa en el fet que alguns confiters venien confitures que “ans bé en lloch de ésser blanques són negres y en lloch de ésser les amelles o altres fruytes o llavors ben torrades són quasi crues i són torrades són cremades en tant que amarguen y havent ésser dolces no tenen ninguna dolçor o molt poca”⁴¹⁸. La segona disposició condemnava la venda fraudulenta és a dir, vendre un article per un altre de pitjor qualitat per obtenir majors beneficis. S'estatuí que “cada cosa se haze de vendre per lo que és” sota pena de vint sous per cada cop que es trobés algun adroguer que venia dolços fraudulents⁴¹⁹.

Aquestes disposicions tenien com a precedent unes ordinacions del mostassaf sobre els confits de sucre datades el 1488, en la qual s'ordenava que els confits de sucre havien de ser elaborats purament de sucre, sense afegir midó d'arròs o de qualsevol altra farina sota pena de cent sous per cada vegada i la confiscació de dites confitures. Per tant, es prohibia l'adició de farines o midons en la composició de certs dolços, considerats com a adulteracions. A més, s'especificà l'obligació de vendre el citronat i el carabassat separatament per evitar l'engany al consumidor, sota pena de cinquanta sous per als contraventors⁴²⁰. Finalment, s'ordenà que les visites de reconeixement a les botigues d'aquells qui elaboraven confits eren responsabilitat del mostassaf, oficial reial i òrgan executor que vetllava pel bon funcionament del mercat urbà. El mostassaf era qui executava les visites de reconeixement juntament amb un especier o confiter sota jurament.

⁴¹⁸ AHCB, Registre d'ordinacions, 1B.IV-18, fol. 137v.

⁴¹⁹ *Ibid.*, fol. 138r.

⁴²⁰ BAJET, *op. cit.*, pp. 287-288.

D'altra banda, la gran diversificació de confitures, tant en termes de qualitat com en tipologia, dificultava sovint diferenciar els confits fins, o de millor qualitat, dels confits comuns, més econòmics. Això comportà que el 1572 el Col·legi deliberés que els col·legiats que elaboressin confits fins només poguessin tenir-ne d'aquests tipus a les seves botigues per evitar la venda fraudulenta. Però la mesura no es va adoptar finalment ja que molts reclamaren la necessitat de tenir confits de diferents qualitats ja que “moltes vegades moltes persones en especial los qui s'abiten fora de la ciutat ne demanen de dits confits comuns”⁴²¹. Finalment, es deliberà que es poguessin tenir en una mateixa botiga confits de dues qualitats amb la condició que es venguessin honradament.

En cas de sospitar o tenir notícia que algun confiter venia articles adulterats, els cònsols del Col·legi acudien a la seva botiga per executar el dit reconeixement, juntament amb el mostassaf. En el cas de trobar articles adulterats, aquests es requisaven i es destruïen perquè no els poguessin tornar a vendre i es castigava als infractors amb el pagament d'una penyora que es portava a la guarda reial. Davant la negativa o la impossibilitat d'executar les visites, els cònsols podien igualment penyorar als adroguers. Aquest fou el cas de l'adroguer Jacint Iglesias, qui presentà un recurs davant els consellers de la ciutat perquè el Col·legi el volia castigar ja que havia anat a fira sense fer visurar els seus articles ni pagar els deu reals al clavari⁴²². Sembla ser que, quan els cònsols acudiren a casa seva per procedir amb la visura, els seus familiars li van dir que encara estava al llit, poc després que ja no estava a casa i la tercera vegada tampoc el trobaren. Davant la impossibilitat d'efectuar el dit reconeixement, decidiren multar-lo.

Abans de la creació del Col·legi d'adroguers i confiters, el Col·legi d'apotecaris exercia el control sobre el mercat de les drogues i espècies a la ciutat. Els apotecaris eren els comissionats de les inspeccions de les botigues on es venien articles medicinals, és a dir, botigues d'apotecaris, mercaders, revedors, adroguers i confiters o qualsevol altra persona, tal com estava ordenat a les ordinacions municipals de 1433⁴²³. Per tant, les inspeccions de les botigues dels adroguers i confiters de Barcelona eren competència dels apotecaris.

⁴²¹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 1, fol.23r.

⁴²² ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 7. fol. 406r.

⁴²³ BAJET, *op. cit.*, pp. 481-485. I a VELA i AULESA, *Ordinacions, privilegis i oficis*, p.852.

Les visites ordinàries eren anuals i eren executades per un metge físic, un mercader adroguer i dos apotecaris, acompanyats del mostassaf. En cas de trobar els articles adulterats o en mal estat, estaven obligats a llençar-los en un lloc on no es poguessin reutilitzar. En cas que el botiguer s'oposés al reconeixement dels apotecaris, la pena pel infractor era de cinquanta sous⁴²⁴. El control dels apotecaris en matèria d'inspeccions i visures de drogues, espècies i altres compostos es ratificà a través del privilegi reial atorgat el 1510 per Ferran II i posteriorment per Carles I el 31 de octubre de 1537 i Felip II el 22 de setembre de 1585.

Però un cop erigit el Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona, aquests reclamaren la competència de les visites de les adrogueries ja que ho consideraven una ingerència en el seu àmbit professional. El desembre de 1566 el Col·legi deliberà en consell que els apotecaris no tinguessin poder sobre les visites a les adrogueries, ja que aquestes les efectuaven els cònsols dels adroguers. Els adroguers reconeixien que abans de la creació del Col·legi era necessari que els apotecaris controlessin la venda de les drogues però s'oposaven a la continuïtat d'aquesta pràctica un cop els adroguers ja gaudien de privilegis propis⁴²⁵.

Els conflictes entre adroguers confiters i apotecaris sobre les visites venien parcialment causats pel fet que les ordinacions dels adroguers de 1562 no ordenaven la competència dels adroguers sobre aquestes qüestions. És per això que els cònsols del Col·legi d'apotecaris continuaren exercint el seu dret de reconèixer les botigues d'adroguers i confiters, fins i tot d'aquells articles, com les confitures, sobre els quals no tenien cap mena de jurisdicció. Així, el novembre de 1573 els cònsols apotecaris confiscaren una certa quantitat de confits comuns de les botigues d'alguns adroguers per haver estat elaborats amb molta quantitat de farina i poc sucre⁴²⁶.

El 1580 el Col·legi d'adroguers i confiters presentà un memorial amb unes noves clàusules de les ordinacions, entre les quals s'establia que el mostassaf o el veguer, juntament amb els dos cònsols adroguers, poguessin reconèixer les botigues dels

⁴²⁴ ACA, Real Cancillería, 3657, fols.218-226, transcrit a Miquel GONZÁLEZ y SUGRANYES, *Contribució a la història dels antics gremis dels arts y oficis de la Ciutat de Barcelona*, Barcelona, Henrich y Com, 1915, vol. I, doc. 4, pp.127-134.

⁴²⁵ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 1, fol.16v.

⁴²⁶ *Llibre de la Madalena*, fol.222v, transcrit a Ramon JORDI GONZÁLEZ, "Noticias sueltas sobre el Colegio de Boticarios de Barcelona (1531-1574)", *Circular Farmacèutica*, 300 (1988), p.284.

col·legiats. En cas de trobar algun article en mal estat, l'infractor havia de pagar una pena de tres lliures, repartides entre l'hospital de Santa Creu, l'oficial executant i la part restant es destinava a la bossa comuna del Col·legi⁴²⁷. No obstant això, sembla que aquestes noves ordinacions no s'arribaren a expedir.

Finalment, el 1596 els consellers de la ciutat estatuíren unes noves ordinacions sobre la regulació de l'art confiter. En les noves disposicions es declarava que les visures de la confitura de les botigues dels adroguers i confiters eren competència del mostassaf i dels cònsols del Col·legi d'adroguers. D'aquesta manera, es prescindia de la participació dels cònsols apotecaris en el reconeixement de les confitures. El reconeixement de les confitures es disposà de la forma següent. En primer lloc, els oficials executors del reconeixement, normalment els dos cònsols adroguers, havien de fer un jurament. A continuació, s'examinaven totes les mercaderies i es presentava un memorial al mostassaf amb una relació dels articles que estaven en mal estat, ja fossin falsificats o caducats. Els articles no aptes per vendre eren cremats públicament en alguna plaça de la ciutat i els que no eren aptes per cremar-se, eren llençats al mar.

En relació a les penes pels infractors, aquestes augmenten considerablement, es passaren de 20 a 100 sous, ja que "per ser poca en quantitat no és suficient per a llevar del tot los accesos que en dit cas se solen hi.s poden cometre"⁴²⁸. En el cas de les adulteracions, la pena s'elevava fins els 200 sous. En aquesta nova disposició, s'especificava que una confitura havia de estar composta tota de mel o tota de sucre i que la confitura que es trobés barrejada de mel i sucre era considerada fraudulenta. Per tant, aquestes noves ordinacions dels adroguers se superposaven amb allò disposat al privilegi dels apotecaris de 1520.

Amb l'objectiu de posar fi als enfrontaments entre ambdues corporacions sobre el control de les visites de les botigues, l'any 1603 se signà una Concòrdia que fou autoritzada pels consellers de la ciutat i ratificada pel lloctinent i capità general l'octubre de 1604. En aquesta Concòrdia, s'establí que les visites de les botigues dels adroguers les executarien els dos cònsols del Col·legi d'apotecaris juntament amb un dels cònsols adroguers. Aquest reconeixement s'havia de limitar a "les coses tocants à

⁴²⁷ ACA, Real Cancillería, 1580, fol.72r-72v.

⁴²⁸ AHCB, Registre d'ordinacions, 1B-IV-23, fol. 78r.

medicinas” i els cònsols apotecaris no podien visurar les espècies simples, en particular: pebre, gingebre, clavells, canyella, safrà i nous moscades. Així mateix, no es podien entremetre’s en el reconeixement de les confitures, en concret en “confits, dragea, gingebrons, celiandre, canyellons, confits de pinyó, codonyat de sucre, o de mel, llengua bovina, o de rel de borrarages, composta y altres confituras, axí en forma sòlida, com en forma líquida”, per ser competència exclusiva dels confiters⁴²⁹.

No obstant això, sembla ser que la Concòrdia no hauria ajudat a apaivagar els ànims litigiosos d’ambdós Col·legis. El 1619 Joan Rabassa i Antoni Vidal negaren el jurament als cònsols dels apotecaris quan aquests aparegueren a casa seva en motiu de les visites rutinàries. Com a resposta d’aquesta ofensa, els cònsols apotecaris els castigaren amb una pena de cent sous, segons allò disposat en el privilegi de 1510 dels apotecaris⁴³⁰. El Col·legi d’adroguers i confiters presentà un recurs d’anul·lació dels penyoraments davant el Consell de la ciutat el qual es postulà a favor dels adroguers. En la resolució del Consell s’explicava que la concòrdia no especificava a quin dels cònsols, el dels apotecaris o el dels adroguers, s’havia de prestar jurament. Igualment, afegia que “estant ja prou gravats dits droguers en què altrás [persones] de art diferent y estranya y de sapat Col·legi los entren en llurs cases y botigas per a fer dita visita y regonaxensa y perçò *non debet aliud novum gravamen*”⁴³¹. Amb aquesta sentència els cònsols dels apotecaris estaven obligats a restituir les penyores als adroguers Rabassa i Vidal.

Uns anys després, el Col·legi va interposar un recurs de suplicació en la qual sol·licitaren el privilegi de poder executar les visites a les botigues dels adroguers per compte propi i poder penyorar als infractors amb total independència dels apotecaris. Però la sentència del 20 de novembre de 1699, decretada pel reial senador Josep Clavé, va ser novament recorreguda i estant la causa pendent en grau de revista, els cònsols adroguers visitaven les adrogueries per compte propi i continuaren venent espècies

⁴²⁹ AHCB, Registre de deliberacions, 1B. IV-24, fols.209v-214 transcrit a Ramon JORDI GONZÁLEZ, “Legislación de antaño. Boticarios y drogueros barceloneses: Concordia, deudas y discusiones”, *Boletín Informativo de Circular Farmacéutica*, 13 (1975), p.121.

⁴³⁰ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 3, fol. 55v. En el text del Col·legi el ban és de cent sous mentre que el privilegi de 1510 declara que la pena és de 50 sous. Així mateix, la ratificació del privilegi de l’any 1585 la pena és el doble, 100 sous. A ACA, Real Cancillería, registre 4311, fol 5v.

⁴³¹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. ,3 fol. 55v. I a la sentència del Consell a 17 març de 1620 es troba a ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.,70, fol.28r-29r.

triturades, en especial tabac, un article que la concòrdia expressava com exclusiu dels apotecaris⁴³². Sembla ser que no s'arribà a un acord ferm sobre aquesta qüestió i que la progressiva pèrdua d'interès dels apotecaris en els articles d'adrogueria deuria contribuir a consolidar el control de les visures per part dels adroguers⁴³³.

Des del 1616, estava estipulat que si algun col·legiat volia vendre els seus articles a les fires fora de Barcelona, havia d'avisar prèviament als cònsols per què aquests examinessin els seus articles abans de marxar⁴³⁴. La regulació sobre la venda a les fires s'endurí en els anys següents. El 1618 els cònsols nominaren una comissió de nou col·legiats perquè inspeccionessin els articles de tots els col·legiats que acudien a la fira de Prades per vendre els seus articles⁴³⁵. El 1626 es deliberà que l'adroguer que volgués vendre a les fires havia de pagar per cada vegada una taxa de deu reals⁴³⁶. Aquesta decisió comportà nombroses queixes entre els col·legiats i es decidí reduir la taxa a cinc reals⁴³⁷.

Un cas paradigmàtic va ser el de l'adroguer Antoni Arnau qui el 1626 demanà que se li visurés la confitura que es volia endur a fira fora ciutat. Un cop visurades les confitures d'Arnaú, els cònsols del Col·legi van concloure que les confitures no eren bones i se les emportaren al Col·legi per tal d'examinar-les detingudament en presència de tots els oficials⁴³⁸. Pel que fa al reconeixement de les confitures, aquest procediment consistia en sotmetre els dolços a algunes proves per determinar la seva composició ja que difícilment es podien detectar les adulteracions a primer cop ull. Se sotmetia a la prova de la confitura que consistia en posar-la amb aigua en unes escudelles i fer-la bullir bé. Aquesta era la prova habitual per esbrinar la falsedat de les confitures i resultà de nou que la confitura estava adulterada.

⁴³² *Ibid.*, fol. 68v.

⁴³³ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.50 i 55, *Pretenciones del Colegio de Drogueros y confiteros de la ciudad de Barcelona del Principado de Cataluña*.

⁴³⁴ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 2, fol. 168.

⁴³⁵ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 3, fol. 37r i 38v.

⁴³⁶ *Ibid.*, fol. 172.

⁴³⁷ En concret, l'adroguer Pau Bosch suplicà davant els consellers de la ciutat la rebaixa de dita taxa al·legant que li suposava una gran despesa ja que acudia assíduament a diverses fires. Els cònsols, clavari i síndic es reuniren en una junta extraordinària i decidiren rebaixar la taxa. *Ibid.*, fol.174r.

⁴³⁸ *Ibid.*, fol.170v.

Els col·legiats corroboraren que la confitura d'Antoni Arnau era fraudulenta i per això se li demanà que pagués la multa corresponent. Antoni Arnau, enfadat, va respondre que estava rebent un tracte injust i que els cònsols havien de reconèixer les altres cases on en moltes d'elles s'elaboraven confitures adulterades. Els cònsols del Col·legi acceptaren i visitaren diferents botigues acompanyats per Antoni Arnau. Entre totes elles, trobaren les confitures bones excepte les de casa de Francesc Peo de la qual en prengueren una mica perquè fos visurada pel Col·legi.

El 4 de juny 1627 els cònsols tornaren a visitar la botiga d'Arnau i li requisaren algunes confitures per tal de visurar-les a la casa del clavari del Col·legi. Però un mes més tard encara no s'havia procedit a la visura i Antoni Arnau presentà un recurs al Consell de la ciutat sol·licitant la restitució dels seus dolços. Els consellers ordenaren que els oficials adroguers visuressin de forma immediata la confitura requisada i, si estava ben feta, se li retornés al col·legiat⁴³⁹. Uns anys després, el 1633, el mateix Antoni Arnau tornà a ser penyorat durant la visita anual dels cònsols, ja que trobaren que venia salses i pebre en mal estat i, en aquesta ocasió, Arnau va reaccionar de forma violenta:

El dit Anthoni Arnau prengué ab gran violència de les mans de dit cònsol les capsas a hont eran dites salses i pebre y forsejant dita capsas se rompé y dites salses anaren per terra y no content ab això fou dit Arnau descortés a els dits cònsols y demás col·legiats anaven ab sa companyia dientlos ab veu alta algunes paraules malsonants que fou causa de aplegar-se molta gent en lo carrer⁴⁴⁰.

A causa de la reiteració de les adulteracions trobades a casa d'Antoni Arnau i del seu mal comportament, els oficials del Col·legi decidiren inhabilitar-lo durant deu anys. Però sembla ser que aquest ban no tingué l'efecte desitjat ja que passat el temps d'inhabilitació, Arnau va ser multat de nou per vendre algàlia comprada a persones forasteres i que se sospitava que era fraudulenta⁴⁴¹. Gran part dels articles fraudulents que es venien a les botigues provenien del comerç exterior. Molts adroguers optaven per comprar dolços i espècies triturades o mesclades a baix preu a mercaders al port per obtenir majors beneficis. Aquesta pràctica es va prohibir a causa de les nombroses denúncies de frau en espècies i confitures que entraven a la ciutat a través del port.

⁴³⁹ *Ibid.*, fol. 177v-178r.

⁴⁴⁰ *Ibid.*, fol. 322r

⁴⁴¹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 4, fol. 131r.

Així el 1655 el Col·legi deliberà prohibir la compra de “confituras blancas, melindros, pols da pebra, ni pols de Ginebra, de fora ciutat per tornar a vendre” amb una pena de 30 lliures i la inhabilitació de l’adroguer per temps de cinc anys. En els casos d’adroguers reincidents, s’augmentava la pena a deu anys⁴⁴².

De la mateixa manera es va procedir en la visita a la botiga de Joan Des. El 1658, els cònsols, clavari, síndic, credencer, oïdors de comptes i altres col·legiats visitaren la seva botiga en la qual trobaren uns pots d’*ensaladilla* i uns canyellons de poca qualitat⁴⁴³. Els oficials requisaren les confitures i les examinaren a casa del cònsol primer i resolgueren que els canyellons eren bons i se li retornaren. Respecte la *ensaladilla*, aquesta suscitava més dubtes i per això la portaren davant el Col·legi per fer la prova de la confitura i es deliberà que la *ensaladilla* era fraudulenta ja que contenia massa midó.

Uns dies després, els cònsols efectuaren un segon reconeixement més exhaustiu a la casa de Joan Des. Aquest suplicà que fossin misericordiosos i que tinguessin en compte que hi havia una dragea a casa seva que no l’havia elaborat al seu obrador sinó que l’havia fet portar des de València. Aquest cop els cònsols prengueren algunes mostres d’unes bales d’olor, unes ratlladures de caldera, dragea i una capsa amb pebre triturat⁴⁴⁴. Finalment, es va resoldre que les bales d’olor estaven ben fabricades mentre que la resta de confitures es consideraven que estaven mal fetes i se li requisaren per llençar-les.

D’altres vegades, s’efectuaven vistes extraordinàries quan rebien algun avís sobre la venda d’articles fraudulents. Així va succeir el juliol de 1801 quan els cònsols i síndic del Col·legi visitaren algunes botigues ja que havien rebut diverses queixes sobre alguns anissos i altres confits adulterats per membres del Col·legi⁴⁴⁵. Els anissos de diferents botigues van ser examinats de forma anònima per una junta particular la qual resolgué que estaven tots adulterats. Els cònsols informaren als culpables i els hi indicaren com havien d’obrar els dolços per evitar les penes. Uns dies després tornaren a examinar els mateixos dolços i trobaren que els confits de tercera qualitat no eren massa bons però “que per esta vegada se deixaren per pura tolerància” mentre que els de quarta qualitat van ser xafats amb el morter per considerar-los perjudicials als consumidors.

⁴⁴² ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 5, fol. 272v.

⁴⁴³ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.6, fols. 47-49.

⁴⁴⁴ *Ibid.*, fols. 52, 54r i 55r.

⁴⁴⁵ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 39, carta amb data 30 juliol 1801.

Les acusacions sobre la qualitat dels articles manufacturats eren molt recurrents en els plets protagonitzats pels confiters com a arguments per recolzar la necessitat de garantir el seu monopoli en el mercat dels dolços. Un cas paradigmàtic va ser el litigi contra l'oficial confiter Francesc Fau qui fou penyorat per vendre neules el desembre de 1771. Pels volts de certes festivitats caracteritzades pel consum de determinats dolços, sorgien nombrosos venedors ambulants que competien amb els mestres confiters per la venda dels típics dolços. Francesc Fau suplicà la nul·litat del penyorament davant el Tribunal Ordinari de Barcelona i el 18 de gener de 1772 el tinent corregidor sentencià a favor del Col·legi argumentant que l'elaboració de neules fetes de sucre i ous era competència exclusiva dels confiters col·legiats.

Aleshores, Francesc Fau, interposà una causa d'apel·lació contra la sentència. En els capítols presentats en la seva defensa declarà que des de feia més de trenta anys, molts particulars venien neules públicament sense que el Col·legi els hi hagués impedit mai. Entre aquests particulars, Fau posa com a exemple els cafès i els convents que segons afirma: *“muchos cafeteros, monjas y otros particulares fabrican toda especie de confituras como son confites, meñiques, pastillas de viola, malvavinos, vulgo malvavins, regalízia vulgo regalèssia, toda especie de conservas y otras especies de dulces, compuestas de azúcar, huevos, arina y leche con ciencia y paciencia del Colegio de confiteros y drogueros”*⁴⁴⁶.

En segon lloc, afirmà que molts confiters col·legiats acostumaven a comprar neules a Francesc Fau tant per revendre-les com per consum propi. Així mateix, afirmava que la qualitat de les seves neules era superior a les neules dels confiters. Entre els testimonis interrogats a instància de Fau, la majoria d'ells corroboraren que les neules de Fau eren de composició més delicada i més gustoses que les elaborades pels confiters ja que aquests *“las fabrican del azúcar inmundo, y que a fuerza del hyerro sacan vulgo rascan de los caxones del azúcar con que viene a esta ciudad, y de azúcar, que no podría*

⁴⁴⁶, ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 39, *Francisco Fau mancebo confitero vezino de esta ciudad de Barcelona contra los consules y colegio de drogueros y confiteros de esta misma ciudad.*

venderse en su especie” mentre que Francesc Fau utilitzava tan solament sucre de qualitat⁴⁴⁷.

Melcior Pallós, procurador del Col·legi d'adroguers i confiters, desmentí les acusacions. Primerament, va respondre que molts particulars venien neules lliurement i que el Col·legi sempre perseguia als infractors. Sobre la mala qualitat de les neules dels col·legiats, ho desmentí amb contundència ja que si els confiters utilitzessin el sucre extret de les caixes amb el ferro, aquest tindria trossets de fusta de la caixa i les neules no es podrien vendre. Sobre la qualitat del sucre afegeix: *“que no hay droguero que no le tenga en abundancia y le gaste de mejor calidad que un miserable y mendigo que se pinta ser la parte otra”*. En darrer lloc, sobre la pràctica estesa entre els confiters de comprar neules a Fau, el procurador ho justifica afirmant que aquesta compra es deuria fer en cas de necessitar un jornalier per elaborar dites neules i que per això haurien acudit a Fau. Finalment, sembla ser que la causa es va resoldre el 23 juliol de 1772 en contra de Francesc Fau.

3.1.2. Elaborar confitures al marge de la institució: una realitat complexa

Tal com s'ha apuntat anteriorment, els recurrents penyoraments executats pels oficials del Col·legi posen en relleu d'una banda la diversitat i la complexitat de les pràctiques reals en el mercat del dolç i, d'altra banda, la intransigència mostrada per part del Col·legi. Arribar a conèixer l'abast real de la venda il·lícita i informal de confitures resulta molt difícil, a part dels casos denunciats pel Col·legi. El Col·legi considerava com a fraudulent no només les confitures de baixa qualitat sinó totes aquelles que no estaven legítimament elaborades, és a dir, aquelles en què les condicions de la seva producció no complien amb la normativa gremial.

Entre els contraventors no solament hi havia professionals d'altres corporacions sinó que gran part de les infraccions les cometien els mateixos adroguers i confiters, en concret, aquells que regentaven una botiga sense estar examinats. La major part eren oficials que, davant la impossibilitat de pagar les elevades taxes d'ingrés al Col·legi,

⁴⁴⁷ *Ibid.*

treballaven en els obradors dels mestres com a assalariats, sense poder treballar ni tenir botiga per compte propi⁴⁴⁸. Per aquesta raó, els oficials cercaren diferents maneres d'obrar al marge dels seus mestres. Alguns elaboraven i venien confitures a les fires o de forma ambulant mentre que altres simulaven treballar com assalariats i regentaven botigues pròpies o bé formaven companyies amb la complicitat d'alguns mestres col·legiats⁴⁴⁹.

Els oficials eren autèntics professionals amb els coneixements i la destresa tècnica suficients per obrar dolços de qualitat. Per aquesta raó, molts d'ells elaboraven i venien confitures per compte propi per extreure algun benefici extraordinari. El Col·legi considerava aquesta manufactura com “confituras falsas” per no estar fabricades d'acord a la normativa gremial, és a dir, fetes sota la direcció d'un mestre col·legiat⁴⁵⁰. Una pràctica habitual consistia en acudir als domicilis de certes persones per elaborar *in situ* els dolços. Així, el 1574 els cònsols del Col·legi denunciaren en Consell que alguns oficials anaven a casa de “especiers, cavallers y altres persones” per elaborar confitures i decidiren castigar la dita pràctica amb una pena de 50 sous⁴⁵¹.

D'altra banda, alguns oficials venien confitures per les fires, cosa que suposava la competència directa a tots aquells col·legiats que anaven a vendre els seus articles fora de les seves botigues, ja els oficials els deuriem vendre a preus inferiors. El 1616 es va debatre en acte de consell si els fadrins podien vendre confits per les fires. Aquesta qüestió es va plantejar perquè se sospitava que alguns fadrins venien confitures falsificades per les fires, és a dir, confitures que elaboraven ells mateixos i que venien com a confitures fetes pels mestres col·legiats, la qual cosa donava una mala imatge al Col·legi. Es deliberà la prohibició als fadrins d'elaborar confitures, salses i espècies amb la pena de cinc anys d'inhabilitació per presentar-se a l'examen d'ingrés per cada infracció. Així mateix, es decidí inhabilitar al mestre confiter que autoritzés que el seu oficial comercialitzés confitures per compte propi⁴⁵².

⁴⁴⁸ MOLAS, *Los gremios barceloneses*, pp. 122 i 127.

⁴⁴⁹ *Ibid.*, p.205. També a James FARR, “On the Shop Floor: Guilds, Artisans and the European Market Economy, 1350-1750”, *Journal of Early Modern History*, 1 (1997).

⁴⁵⁰ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 2, fol. 168.

⁴⁵¹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 1, fol. 27.

⁴⁵² ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 2, fol. 168.

Alhora una de les contravencions més comunes era regentar una botiga pròpia sense estar examinat. El 1577 Guillem Cursana va ser penyorat pels cònsols per tenir botiga d'adroguer i vendre a l'engròs i al detall articles d'adroguer i aquest va recórrer el penyorament davant els consellers de la ciutat. En aquest cas, els consellers deliberaren que Cursana havia mal recorregut i se li obligà a examinar-se si volia mantenir la botiga oberta⁴⁵³. Uns anys després, el 1621 els cònsols adroguers es presentaren a una botiga del carrer del Carme, regentada per un jove adroguer que no havia estat examinat. La reacció va ser taxativa: li requisaren un morter de coure i sis parells de balances que portaren a la guarda com a penyora.

Per evitar ser enxampats per les autoritats gremials, molts oficials formaven falses companyies o societats, és a dir, associacions comercials formades amb altres mestres o bé amb particulars forans a la institució. Les companyies o societats comercials només s'admetien si s'efectuaven entre dos mestres col·legiats els quals signaven un contracte de companyia per un temps determinat i on s'estipulava el repartiment de beneficis. Les primeres companyies il·lícites documentades s'efectuaven entre apotecaris i adroguers. La separació legal d'ambdós professions els devia perjudicar econòmicament a causa de l'estreta dependència que existia entre ells. Per això, compartir estris i matèries primeres podia afavorir a adroguers i apotecaris en l'obtenció de majors beneficis. El 1533 quedà prohibida aquesta pràctica a través d'una crida: "*ningun especier o boticario puede poner tienda para vender medicinas ni venderlas (...) en casa de ningún droguero o mercader de drogas, ni tampoco en casa de otras personas que a tal negocio de dedicaran*"⁴⁵⁴.

Però la forma més comuna consistia en què un col·legiat figurés com a propietari d'una botiga mentre que el capital d'aquella era propietat d'una persona de fora del Col·legi. Es tractaven de societats o companyies en què algun mercader o cavaller invertia el capital mentre que un adroguer administrava la botiga. Aquesta pràctica era coneguda com "prestar el nom" i estava molt generalitzada en els sectors comercials tot i estar perseguida i penalitzada per les institucions gremials⁴⁵⁵. Els casos de companyies

⁴⁵³ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 3, fols.79v-80v.

⁴⁵⁴ AHCB, Registre d'ordinacions, 1B. IV-15, fol.109. Transcrit a Ramon JORDI GONZÁLEZ, "Boticarios y drogueros en Cataluña (siglos XIV.XIX)", *Cuadernos de historia económica de Cataluña*, XIV (1976), p.145.

⁴⁵⁵ MOLAS, *Comerç i estructura social*, p.123.

fictícies van ser una constant des dels inicis de la creació del Col·legi. El 1579 es va portar una causa sobre una companyia fictícia davant els consellers de la ciutat. Joan Monconill i Antoni Ridorta tenien una botiga al carrer de l'Especeria, davant de Santa Maria del Mar, que era propietat de Monconill i administrada pel revenedor Antoni Ridorta. Els consellers deliberaren que Ridorta no podia ni habitar ni administrar la botiga de Monconill per no estar examinat pel Col·legi d'adroguers i confiters. D'altra banda, ordenaren que Joan Monconill tenia sis dies per instal·lar-se a la seva botiga. Sembla ser però que els acusats ignoraren la sentència ja que, sis mesos més tard, el síndic del Col·legi va recórrer de nou als consellers perquè s'executés la sentència⁴⁵⁶.

Una altra de les pràctiques freqüents era la formació de falses companyies entre un oficial i un mestre adroguer. El mestre prestava el nom a algun oficial adroguer per tal que instal·lés la seva botiga amb el seu nom i a canvi obtenir una part dels beneficis. Per tal de dissuadir als oficials d'aquesta pràctica, el 1579 el Col·legi deliberà que cap oficial pogués examinar-se d'adroguer si era trobat que li havien prestat el nom o que formava una companyia⁴⁵⁷. Malgrat aquestes prohibicions, la documentació gremial registra un gran número de casos de falses companyies d'aquesta índole. N'és un exemple el cas de Rafel Planes que el 1611 havia simulat vendre la seva botiga però que en realitat la mantenia oberta i estava administrada per un grup d'oficials⁴⁵⁸. Igualment va succeir el 1646 quan els cònsols s'assabentaren que al Born hi havia una botiga oberta en nom de l'adroguer Bernat Sambesart, dirigida per uns quants fadrins. S'ordenà el tancament de la botiga ja que ni el dit Bernat ni la seva família habitaven allà⁴⁵⁹. D'aquesta manera, demostrar que els mestres habitaven a la seva botiga i que els seus oficials dormien i s'alimentaven per compte del seu mestre era una prova decisiva per determinar si la botiga complia tots els requisits legals.

El 1630 el síndic del Col·legi ordenà tancar la botiga al carrer del Call regentada per l'adroguer Pere Morell i el jove oficial Roc Colom. Colom presentà un recurs contra el Col·legi, al·legant que ells dos havien signat un contracte legal de societat en el qual s'establia que ell invertia el capital per comprar les mercaderies i que Morell tenia

⁴⁵⁶ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.54, *Recopilació dels reals privilegis y ordinacions...*

⁴⁵⁷ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 1, fol. 106.

⁴⁵⁸ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 2, fols. 89v-90r.

⁴⁵⁹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.5, fol. 238v. El plet es troba a ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 31196.

llogada i dirigia la botiga. Segons la seva versió, el síndic del Col·legi els havia penalitzat injustament. Però els consellers resolgueren que es tractava d'una companyia fictícia ja que perquè fos una companyia verdadera, Morell hauria de residir en aquella botiga estant prohibit que un jove adroguer administrés la botiga tot sol. Per tant, els consellers declaren que el penyorament havia estat ben recorregut i anul·laren l'acte de la dita companyia⁴⁶⁰. Poc després els consellers deliberaren sobre un altre recurs interposat per Pere Ravella, jove adroguer, en el qual denunciava que els cònsols no li permetien tenir botiga oberta sense estar examinat. El jove adroguer argumentà que tenia un contracte de companyia signat amb l'adroguer Pere Pau Busquets, però finalment es decidí anul·lar l'acte de companyia perquè Pere Ravella no estava examinat⁴⁶¹.

A causa de la continuïtat dels casos de falses companyies entre col·legiats i fadrins s'afegí a les ordinacions de 1650 una clàusula on es disposava que cap col·legiat podia prestar el nom a cap fadrí i que aquests no podien vendre mercaderies per compte propi ni en els fires ni en falses botigues⁴⁶². Malgrat aquestes noves ordinacions, les infraccions no cessaren. Un cas que generà força enrenou va ser el d'Antoni Jordà i Salomó Gastaldi els quals elaboraven diferent confitures per vendre a l'engròs en una casa del carrer Fonollar⁴⁶³. El maig de 1679 els cònsols els requisaren 64 olles de sucre candi de un pes de sis arroves, una caldera gran de carabassat amb el seu xarop de sis arroves de pes, un altre d'ametllons en conserva de dues arroves de pes, una escumadora i un romiol de aram. Els dos confiters presentaren una suplicació davant el Regent de la Vegueria de Barcelona i aquest ordenà restituir les penyores. Els acusats defensaren la seva posició afirmant que alguns col·legiats els hi havien prestat el nom i que per ordre d'aquests elaboraven aquelles confitures. Però els oficials del Col·legi manifestaren que no tenien constància d'aquest fet i decidiren enviar els seus advocats per d'esbrinar si era cert. Sembla que no es deuria acceptar la versió dels dos confiters i el juliol el Col·legi va recórrer la causa davant la Reial Audiència perquè els suposats confiters fossin condemnats.

⁴⁶⁰ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.70, fols.34v-36r.

⁴⁶¹*Ibid*, fol. 22v.

⁴⁶²ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 5, fol. 113.

⁴⁶³ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 7, fols. 239r-240r i 250. A ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 51, doc. 17.

Aquestes falses companyies indignaven no només als oficials del Col·legi sinó també a altres mestres ja que ho veien com a competència deslleial entre els mateixos confiters. El 1720 el confiter Jaume Pagès va presentar una causa davant el tinent corregidor contra els cònsols del Col·legi. Aquest denuncià que Joan Torrent, oficial confiter havia estat acceptat a la passantia malgrat haver contrafet les ordinacions gremials. Jaume Pagès acusà el jove Torrent de tenir una botiga de confiter llogada i que el Col·legi l'hauria d'haver inhabilitat per temps de deu anys⁴⁶⁴. D'altra banda, el 1763 els cònsols del Col·legi s'adreçaren a la botiga de l'adroguer Josep Albareda ja que sospitaven que aquest no residia allà i que la botiga la gestionava el seu oficial, Josep Ricart. Quan els cònsols acudiren a la seva botiga, no el trobaren i quan interrogaren al jove adroguer, aquest respongué que ell i el seu mestre havien signat un contracte de companyia i que Albareda portava les comandes però que residia en una l'altra casa amb la seva família⁴⁶⁵.

En darrer lloc, era habitual formar companyies il·lícites entre vídues d'adroguers i oficials. El Col·legi d'adroguers i confiters no permetia l'exercici de l'art a cap dona i les vídues només podien mantenir oberta la botiga del seu marit difunt durant un any després de la mort del marit. El Col·legi es mostrà força intransigent amb les infraccions comeses per les vídues i foren nombroses les causes en què les vídues recorrien judicialment el tancament de llurs botigues al·legant pobresa. És el cas d'Anna Oromir, vídua de Joan Oromir, a qui se li va requerir el tancament de la seva botiga per la impossibilitat de continuar el negoci ja que un dels seus fills era mort i l'altre era religiós⁴⁶⁶. La vídua suplicà al Col·legi perquè no li tanquessin la botiga ja que es trobava desemparada. De forma excepcional, el Col·legi li autoritzà tenir la botiga oberta durant quinze mesos, és a dir, fins que el seu fill fos ordenat sacerdot.

Per tal que les vídues mantinguessin el negoci un cop passat l'any permès per la normativa gremial, era habitual que la vídua prestés el nom a un oficial per que li administrés la botiga. És el cas de l'adroguer Josep Nicolau qui treballava en la botiga del carrer Ample, cantonada Regomir, i que era propietat de Caterina Vidal, vídua de Rafel Vidal, adroguer difunt. Però en aquest cas, el Col·legi penyorà a l'adroguer i

⁴⁶⁴ *Ibid.*, doc.13.

⁴⁶⁵ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.50.

⁴⁶⁶ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 4, fols. 186,190 i 191.

aquest va recórrer judicialment el penyorament, al·legant que només podia treballar si li prestaven el nom per falta de recursos⁴⁶⁷. Malgrat aquesta súplica, la sentència es resolgué en contra de Josep Nicolau. Sembla ser que finalment Josep Nicolau aconseguí instal·lar-se per compte propi ja que un cop mort el 1689, la seva vídua, Maria Nicolau, presentà una súplica al Reial Consell demanant que se li concedís el privilegi de vendre tabac i xocolata tal com feia el seu difunt marit, argumentant que era la única forma que tenia per sobreviure. En aquest cas, el Reial Consell concedí a Maria Nicolau la llicència però el Col·legi s'hi oposà rotundament ja que considerava molt perjudicial al Col·legi el privilegi concedit a la vídua⁴⁶⁸.

Finalment, en el privilegi de 1690 es disposava una clàusula sobre la prohibició de prestar el nom. El privilegi ordenava que el col·legiat o la vídua de col·legiat podia formar una companyia per establir una botiga d'adroguer o confiter amb la condició que fos verdadera i no simulada, és a dir, que el mestre o la vídua, havia de participar en el capital, efectes i beneficis de la botiga, com també administrar i viure a la botiga i pagar els salaris als oficials. Els cònsols podien sol·licitar als membres de la companyia el jurament d'aquestes condicions i si es negaven a jurar-ho se'ls multaria amb una pena de cent lliures i el tancament de la botiga. Respecte a les vídues, es va afegir una nova disposició en la qual s'ordenava que les vídues sense fills legítims, no poguessin tenir la botiga oberta per un temps superior a un any des del moment de la mort del marit. En cas de superar aquest temps, havien de pagar deu lliures per cada dia que restés oberta. De la dita pena se'n faran tres parts iguals: una per l'oficial reial executant, l'altre pel Col·legi i la tercera per la reial Tresoreria.

⁴⁶⁷ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 51, doc. 29.

⁴⁶⁸ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 7.

3.2. La diversificació de la competència

Un cop superada la crisi del segle XVII, la ciutat de Barcelona experimentà un creixement demogràfic remarcable al llarg del segle XVIII. Entre els anys 1718 i 1788 la ciutat va triplicar la seva població: si el 1716 constaven aproximadament 35.000 habitants, el 1759 el número va créixer fins els 70.000 i el 1778 s'arribà als 106.100 habitants⁴⁶⁹. L'augment sostingut de la població de la capital catalana comportà inevitablement un augment de la demanda de tota mena de productes, en especial dels productes alimentaris, que es va suplir gràcies a la expansió de les terres de cultiu i de les millores tècniques en agricultura. Així mateix, es donà un període de desenvolupament del sector manufacturer tèxtil i de la intensificació dels intercanvis comercials, seguint la tendència apuntada ja en els últims decennis del segle XVII.

El context de redreç econòmic hauria contribuït alhora a una millora de la dieta alimentària de la població barcelonina en termes de quantitat, varietat i qualitat. En aquest sentit, una conjuntura favorable hauria afavorit l'accés als productes alimentaris no només els de primera necessitat sinó també aquells reservats al consum extraordinari o de petit luxe. En aquest context, s'ha d'emmarcar l'adquisició i consum de dolços, uns productes alimentaris d'alt valor gastronòmic i simbòlic imprescindibles en tota mena d'espais de sociabilitat com festius. La introducció de noves modes alimentàries, en un primer moment entre les classes benestants i, posteriorment, entre estaments socials inferiors, va incentivar la demanda del dolços a la ciutat.

Al llarg del segle XVIII les pastes dolces i, en concret, els melindros continuaren essent objecte de litigi entre els confiters i els flequers i forners de la ciutat. L'increment de la demanda d'aquests dolços juntament amb el baix cost i simplicitat de la seva producció deuria propiciar un creixement de les persones involucrades en la seva comercialització, ja fos de forma legal o bé actuant al marge de la institució gremial. Tal com s'ha explicat en el capítol primer, arran del litigi contra el flequer Josep Cortés, molts altres forners van emprendre la fàbrica dels populars melindros a les darrereries del segle XVII. Molts forners lliures continuaven fabricant i venent pastes dolces sense respectar la sentència provisional de 20 març 1680, amb la qual el Col·legi mantenia el dret exclusiu

⁴⁶⁹ Pierre VILAR, *Catalunya dins l'Espanya moderna*, Barcelona, Edicions 62, 1991, vol.II, pp.45, 49.

en l'elaboració de melindros i altres pastes dolces sense llevat i prohibia als forners vendre'ls fins que no hi hagués una sentència definitiva.

L'intrusisme en la confecció de pastes dolces s'agreujà quan els forners d'alguns monestirs i convents de la ciutat van introduir-se en el negoci de la confiteria, sovint amb la participació i la complicitat de confiters. Així l'octubre de 1693, els cònsols del Col·legi van ser advertits que a la fleca del convent dels frares Trinitaris calçats, a prop de la Rambla, es fabricaven i venien diferents tipus de confitura i sucre candi. Aquesta situació ja havia estat denunciada uns anys abans, concretament el 1676 quan al Col·legi els hi havien arribat veus que “diferents personas anavan venent y venian dins la present ciutat y en los convents de ella” sucre, confitures i altres articles propis de l'ofici d'adroguer i confiter⁴⁷⁰. A més, corrien rumors que entre els molts clients que tenia la dita fleca, hi havien molts confiters col·legiats, la qual cosa indignà encara més els cònsols del Col·legi⁴⁷¹.

Per això, el Col·legi decidí d'una banda, seguir amb les diligències pertinents per seguir amb el procés judicial contra la confraria de flequers i, d'altra banda, mantenir el seguiment de tots aquells que elaboraven melindros fora de la corporació. D'altra banda, els oficials del Col·legi acusaren el col·legiat Antoni Garau de participar en l'elaboració de melindros en els forns dels convent dels Trinitaris calçats, el qual afirmà que era certa l'acusació i que ho feia perquè no tenia espai a la seva botiga per elaborar aquells productes⁴⁷². A causa de la gravetat de la situació, es decidí nominar una comissió extraordinària formada per vuit col·legiats, quatre vells i quatre joves per decidir com calia actuar.

El 1700 el Col·legi inicià un procés judicial contra els flequers de diferents convents i monestirs de la ciutat, en concret contra Fèlix Rufer, forner del convent de la Santíssima Trinitat, Onofre Trinxet del convent dels Àngels i Ramon Gener del convent de Montsió, els quals ja havien estat penyorats pels cònsols adroguers per vendre

⁴⁷⁰ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.7, fol. 200r.

⁴⁷¹ “Y com segons las noticias se tenen dit flaquer obra cosas que tocan als col·legiats del present Col·legi y és tant en lo dit fer llevat-se differents actes digieren en los mateixos religiosos que.s trobaven presents, que de que.s cansaven en fer semblats demostracions quant los mateixos col·legiats anaven a comprar-li de todas las specias de cosas que lo dit flaquer venia y en lo intermedí que.s rebian actes per una part y altra, y anava persona que comprava melindros”. *Ibid.*, fol. 517r.

⁴⁷² *Ibid.*, fol.511v.

melindros. Aquests suplicaren al Col·legi una autorització excepcional per poder vendre melindros en els forns dels monestirs però el Col·legi els la rebutjà amb rotunditat ja que consideraven que estaven vulnerant la sentència de 1680. Aleshores els membres dels convents i monestirs s'afegiren a la causa com a part opositora i sol·licitaren la nul·litat dels penyoraments. En el seu recurs argumentaren que la fàbrica de melindros corria per compte dels monestirs i que, per tant, el Col·legi no els hi podia prohibir “per tocar a la immunitat eclesiàstica”⁴⁷³.

No satisfets amb això, els dits forners, amb la representació de la priora del Monestir de Nostra senyora dels Àngels, decidiren portar el cas a la cúria eclesiàstica de Barcelona⁴⁷⁴. Allí declararen que els convents dels Trinitaris Calçats i el convent dels Àngels gaudien del dret de tenir forns annexats en aquests per coure pa pel manteniment de la comunitat. Alhora manifestaren que en els seus forns s'elaboraven pa i pastes per cobrir les necessitats del convent i només venien els excedents, a diferència dels forners lliures que es dedicaven a la venda exclusiva de pa. Per això, els forners dels convents no se'ls podia incloure en la sentència de 1680.

A l'època moderna, els monestirs i convents de la ciutat protagonitzaren diversos conflictes per qüestions d'intrusisme comercial, en particular contra el Col·legi d'apotecaris de Barcelona sobre la venda de medicaments. Entre tots ells, convé destacar el plet contra el convent de Santa Caterina el qual se'ls acusava de vendre medicaments malgrat tenir dret de confeccionar medicines per ser dispensats únicament en l'hospital del convent⁴⁷⁵. Paral·lelament, cal insistir en les reiterades intromissions de monestirs i convents de Barcelona en la comercialització del pa⁴⁷⁶. El subministrament de pa, aliment de primera necessitat, estava regulat per l'administració municipal per tal de garantir la seva provisió i, en conseqüència, assegurar l'estabilitat social. Però la venda del pa a la ciutat estava força diversificada i existien forners “lliures” agrupats en

⁴⁷³ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 8, fol. 182.

⁴⁷⁴ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 922. *Rdus P. Minister et Conventos SS.MO. Trinitatis Calseators presentis civitatis Barcinone contra consules et Collegium aromatarios dicte civitatis.*

⁴⁷⁵ Un cas paradigmàtic va ser el litigi interposat pels apotecaris contra el convent de Santa Caterina per la venda de medicaments. BUB, ms. 968, doc.16, fols.163-92, *Demostración [del convento de Santa Catalina de Barcelona contra el] Colegio de Boticarios.* I A AHCB, Gremi General, caixa 2, Apotecaris, docs.1 i 4.

⁴⁷⁶ Sobre diferents monestirs femenins a Barcelona que pastaven pa per vendre, es troben referències corresponents als anys 1586, 1644, 1661, 1662, entre altres a: *Manual de novells ardits vulgament apellat Dietari del Antich Consell Barceloní*, Barcelona, Henrich i Companyia, 1892-1975.

la Confraria de Sant Miquel, forners del capítol catedralici i forners d'alguns monestirs i convents que tenien el privilegi d'elaborar i coure pa per consum intern de la institució però que també venien al públic⁴⁷⁷.

Per tant, l'intrusisme en l'elaboració de pastes dolces no sembla estar generalitzat a tot els flequers de la ciutat. Mentre que el *pastim* municipal es dedicava a la venda del pa comú urbà, alguns forners i flequers de la confraria i dels monestirs deurien ampliar l'oferta dels seus forns, diversificant les varietats i qualitats dels pans així com ampliant el ventall de productes enforats com les pastes dolces⁴⁷⁸. Els melindros s'elaboraven essencialment amb flor de farina o de midó amb la qual també s'elaborava el pa urbà d'alta qualitat. El fet de compartir ingredients comuns i la relativa baixada de preus del sucre deuria rendibilitzar la confecció d'aquests petits dolços en diferents forns de la ciutat.

D'altra banda, la confecció de confitures i pastes dolces a l'interior de les institucions religioses femenines fou una pràctica documentada arreu. Miguel de Baeza en la seva obra publicada el 1592 manifestava que els melindros “*se hace mucha cantidad de ellos en los monasterios pero no son tan buenos como los que se hacen [en Toledo]*”⁴⁷⁹. La mateixa crítica als bescuits fets als convents es troba en el receptari d'un altre professional, concretament en el receptari de Francisco Martínez Montañó el qual criticava la manera de batre la massa dels melindros entre les monges. La bona reputació dels dolços conventuals elaborats en diferents monestirs i convents deuria suscitar les crítiques dels seus equivalents professionals masculins⁴⁸⁰. L'elaboració de confitures en alguns convents i monestirs femenins sembla que havia estat una pràctica ben assentada destinada a rebre als benefactors i les visites dels familiars. La venda de dolços, elaborats per les monges llegendes, deuria representar una font d'ingressos ocasional limitada en moments de dificultats econòmiques⁴⁸¹. En altres casos, aquesta

⁴⁷⁷ Antoni RIERA MELIS; María Ángeles PÉREZ SAMPER; Mercè GRAS CASANOVAS, *El pan en las ciudades catalanas*, Firenze, Le Monier, 1997, p.297.

⁴⁷⁸ A Madrid els forners urbans es dividien en forners *de villa* y els *de corte* aquests últims a més de vendre el pa quotidià, venien pans considerats de luxe així com pastes dolces com tortells, bescuits i rosquilles. Concepció de CASTRO, *El pan de Madrid*, Madrid, Alianza, 1987, p. 198.

⁴⁷⁹ BAEZA, *op. cit.*, capítol 74, p. 129.

⁴⁸⁰ “*Advierte que ningunos vizcochos hay de batir con dos manos como las monjas, sino con una mano como quien bate tortilla de huevos*”. MONTAÑÓ, *op. cit.*, ed.1763, p. 445.

⁴⁸¹ Ofelia REY, “Las instituciones monásticas femeninas, ¿centros de producción?”, *Manuscrits*, 27, 2009, p. 66.

pràctica deuria generalitzar-se, especialment en aquelles comunitats conegudes per la manufactura de determinades especialitats dolces: una pràctica que va ser profundament criticada per alguns moralistes a finals del segle XVIII.

L'autor de l'obra *La religiosa instruída* es lamentava sobre el costum d'elaborar dolços entre les monges llegendes, una pràctica que qualifica de “*la granjería indigna de los dulces, y confitados*” i que considerava necessari prohibir-la per ser una pèrdua de temps per les joves professes que havien de dedicar-se a resar⁴⁸². No obstant això, si bé els dolços conventuals gaudien de gran reputació, sembla que fou una pràctica estesa de forma desigual entre el monacat femení espanyol⁴⁸³. En el cas de Barcelona, no se sap amb certesa fins a quin punt era important la venda de dolços entre els monestirs de la ciutat. A finals del segle XVIII, Francisco de Zamora afirmava que “*en los conventos de monjas sino que sea en algunos algún poco de confitura, no se trabaja para vender al público*”⁴⁸⁴.

Malgrat els esforços del Col·legi, sembla ser que la venda de melindros en diferents forns i fleques de la ciutat deuria ser una pràctica ben establerta durant les primeres dècades del segle XVIII. Així ho denuncià el confiter Mariano Casalins qui presentà una súplica en una reunió del consell del Col·legi en la qual denunciava la normalitat d'aquestes contravencions i els grans perjudicis que aquestes pràctiques suposaven per tots els col·legiats⁴⁸⁵. La pluralitat de professionals implicats en la confecció de melindros fou plasmada pel mostassaf en l'ordenació d'una crida sobre la prohibició de comprar ous després de les onze del matí dirigida a forners, adroguers confiters “o sie qualsevol altre persona que ha menester comprar ous per a fabricar ab aquells malindros, bascuys o pastas o confituras de qualsevol espècia que sian”⁴⁸⁶.

⁴⁸² Antonio ARBIOL, *La religiosa instruída*, Madrid, Imprenta Real de la Gazeta, 1776, pp. 246 i 323.

⁴⁸³ Tal com ha observat Ofelia Rey, en els llibres de comptes de San Paio de Antealtares de Santiago o del monestir de Carme a Conca, ambdues institucions apareixen com a compradors de dolços i no com a fabricants. REY, *op. cit.*, p. 65.

⁴⁸⁴ Ramon BOIXAREU (ed.), *Diario de los viajes hechos en Cataluña de Francisco de Zamora*, Barcelona, Curial, 1973, p.446.

⁴⁸⁵ “per rahó de fer y vendre diferents gèneros de confitures com és principalment melindros que vui està tant públich que fa los naturals cosí no conexen altre”. ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 9, fol. 332.

⁴⁸⁶ AHCB, Pregons, 1D.VI-1, fol. 33r.

Tots aquests desgavells conduïren al Col·legi a establir una sèrie de mesures per regular aquestes situacions l'agost de 1729⁴⁸⁷. En primer lloc, s'ordenà que cap col·legiat pogués comprar melindros ni altres pastes als fornors i que, en cas de voler comprar-los, només els podien adquirir a les botigues d'un altre col·legiat. En segon lloc, es prohibí que cap col·legiat ni oficial anés a coure i a elaborar els melindros i altres pastes a les fleques. En tercer lloc, es prohibí als col·legiats vendre als convents i als seus fornors sucre, ametlles o xocolata i que només els venguessin a les seves botigues. La prohibició de vendre part dels ingredients necessaris per la fàbrica d'aquestes pastes dolces, en particular el sucre, resultaria clau per evitar que poguessin elaborar ells mateixos els melindros. És més, la possibilitat d'accedir al forn dels flequers hauria portat a què alguns oficials confiters i altres particulars haguessin enforat melindros pastats per compte propi per vendre'ls de forma ambulant. Per això, finalment es va prohibir la venda ambulant de confitures, massapans i altres pastes, especialment a les fires de Sant Sebastià i Sant Antoni Abat⁴⁸⁸. El Col·legi deliberà que cap col·legiat pogués vendre per les fires ni places públiques ja fos de forma directe o indirecte i s'acordà que les dites mesures fossin aprovades pel tinent corregidor de la ciutat.

El 1748, estant el plet contra els fornors dels convents pendent de resolució, Maria Àngela Rufer, viuda de Fèlix Rufer, fornera del forn del convent dels Trinitaris Calçats, Marià Lloses, forner del convent de religioses de la Ensenada i Onofre Trinxet, forner del convent dels Àngels, se'ls acusà de no haver pagat les penes imposades pel Col·legi. Aquests respongueren que estant ambdós plets pendents de resolució, no estaven obligats a pagar el ban⁴⁸⁹. El Col·legi acusà als flequers de tenir una voluntat clara de lucre econòmic i finalment, el 1749 la Reial Audiència dictaminà que els fornors havien de pagar les 25 lliures de penyora, tot i que la resolució va ser revocada pels dits fornors.

⁴⁸⁷ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 10, fols. 199r-200r.

⁴⁸⁸ La venda ambulant va estar sempre prohibida entre els confiters perquè es veia com una pràctica indecorosa al Col·legi. Així el 1737 es penyorà a l'adroguer Josep Ramoneda per tenir contractada una dona que venia drogues, sucre i confitures de forma ambulant pels carrers de la ciutat. ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 11, fols. 75-76.

⁴⁸⁹ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 922, fol. 272r-273v.

3.2.1. La recepta única: un canvi d'estratègia

Davant l'increment de particulars que comercialitzaven melindros com flequers i fornars lliures i dels convents, oficials, i altres persones, el 1744 el Col·legi decidí reobrir la causa pendent en judici petitori contra la confraria de flequers i fornars de Sant Miquel sobre la facultat de fabricar melindros ja que, des de la sentència provisional de 1680, no s'havia decretat cap altra resolució ferma⁴⁹⁰.

Estant el plet contra els flequers sense resoldre, i davant l'incessant creixement en el número de competidors en la venda de pastes dolces, el Col·legi decidí adoptar mesures per assegurar-se una posició favorable en el mercat urbà. Per això, el mateix any, s'establiren unes ordinacions en les quals s'ordenava una recepta única i d'obligada observança per l'elaboració dels melindros “perquè no pugan los fornars broquelar-se ni allegar que ells los fan y venen millor”⁴⁹¹. Es tractava d'una fórmula única per tots els confiters que ordenava que cada caixa de melindros s'havia de fabricar amb quatre lliures de sucre de segona qualitat, tres dotzenes d'ous, tres lliures de farina florejada i una lliura de flor de midó. L'objectiu era garantir la qualitat suprema de tots els melindros elaborats pels confiters de la ciutat per tal de fidelitzar la seva clientela enfront dels competidors externs.

La qualitat dels melindros venuts pels confiters ja havia preocupat anteriorment als oficials del Col·legi, en particular, en el marc del plet contra el flequer Josep Cortés. Alguns testimonis presentats durant el procés judicial van referir-se a la qualitat superior dels melindros del flequer com Marià Cortés que afirmava que “són de diferent calitat, de diferent manera fabricats, y millors que los que venen los adroguers.”⁴⁹² La resta de testimonis presentats a instància de Josep Cortés, afirmaren haver menjat melindros dels adroguers i de la botiga de Cortés i que trobaren més gustosos els del flequer. A un altre testimoni, Madona Martí, se li preguntà com havia sabut diferenciar els melindros de Josep Cortés d'aquells elaborats pels confiters i aquest respongué que Cortés els feia amples i rodons mentre que els melindros dels confiters eren allargats i quadrats essent molt més gustosos els melindros del senyor Cortés que tots els altres. L'única excepció

⁴⁹⁰ *Ibid.*, fols.213r i 214r.

⁴⁹¹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 12, fol. 119v.

⁴⁹² BC, F. BON 10.007, fol.4v.

foren els melindros de l'adroguer Pasqual dels quals Martí afirmava que eren “de la mateixa qualitat, espècie, forma y gust que tenan los melindros y bescuits de ous que fabrica y ven Josep Cortés” i per això sospitava que li havia contrafet la recepta dels melindros del flequer⁴⁹³. Així, la forma i el gust dels melindros de Josep Cortés actuaven com una forma de marca personal.

Per tant, reglamentar una recepta única pels melindros no només tenia com a finalitat l'estandardització de la producció habitual entre els gremis, sinó que havia de garantir-ne una excel·lent qualitat. En un context força desfavorable en el manteniment del monopoli dels dolços, el Col·legi havia de conservar la seva hegemonia en el mercat barceloní projectant una bona reputació professional. Per tal d'assegurar que tots els col·legiats respectaven la recepta estipulada pel Col·legi, s'ordenà que en les visites a les botigues dels col·legiats s'examinarien els melindros i, si es considerava que no estaven elaborats tal com manava el Col·legi, es penalitzaria amb una pena pecuniària⁴⁹⁴. És el cas de l'adroguer Bruno Rovira i Galceran que se'l multà perquè se l'havia trobat diverses vegades obrant melindros de baixa qualitat⁴⁹⁵. En una altra ocasió, els còsols van prendre una mostra de pasta composta de la casa de Francesc Giralt i, en trobar la pasta massa humida i falsificada, li requisaren totes les pastes i el multaren amb les penes corresponents⁴⁹⁶.

L'afany del Col·legi per controlar la bona qualitat dels melindros queda palesa en la reforma de les ordinacions de 1767 a través de la següent disposició: “*en la elaboración de viscochos, y demás, compuestos de azúcar, o dulces, debemos todos los individuos arreglarse a lo dispuesto por el Colegio, tanto trabajándolas los colegiales por si como por otra persona*”⁴⁹⁷. Uns anys després, els còsols Col·legi sol·licitaren al Reial Acord el caràcter d'ordinació de la fórmula dels melindros que fou aprovada el 6 de octubre de 1773, en la qual es disposà “que cada batido dega constar de quatre lliuras de sucre

⁴⁹³ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 922.

⁴⁹⁴ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.12, fol. 121v.

⁴⁹⁵ *Ibid.*, fol.227r.

⁴⁹⁶ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 14, fol. 55r.

⁴⁹⁷ BC, Junta de Comerç, XXXVI, caixa 52, núm. 3, capítol 54.

floret, tres dotzenas de ous, dos lliuras nou unsas de farina de la flor y una lliura tres unsas de amidó” sota penes pecunàries als infractors⁴⁹⁸.

La insistència en assegurar el compliment de la recepta única dels melindros a través de les ordinacions municipals i les ratificacions reials posa de manifest el pes notori que tenia aquest assumpte per la institució. Així mateix, aquestes mesures posen en relleu la dificultat d’unificar la manufactura en un gremi alimentari en el qual cadascun dels agremiats deuria elaborar els dolços segons els seus criteris i preferències personals. Les possibilitats en les variants d’un mateix dolç, a través de les variants dels ingredients o de les seves proporcions resultaria il·limitada.

3.2.2. Els mostatxonis d’Honorat Juncà

El 1759 el Col·legi envià una súplica a la Reial Audiència a fi que se li expedís una executòria per imposar la pena de 25 lliures contra el flequer Honorat Juncà, per elaborar mostatxonis en contra dels seus privilegis i sentències. La petició s’emparava en l’acte dictat el febrer de 1745 per la Reial Audiència en el qual es manava que els flequers respectessin la sentència de 1680 abstenint-se de vendre melindros sota pena de 25 lliures⁴⁹⁹.

Els mostatxonis eren un tipus de pasta dolça a base de farina, sucre i espècies, com canyella, pebre, clau o anís. El Col·legi considerava la manufactura dels mostatxonis pròpia del seu ofici ja que estaven compostos d’una pasta feta essencialment de sucre i espècies. El 21 de maig de 1760 es dictà una reial provisió favorable al Col·legi que obligava al flequer Juncà a pagar la pena de 25 lliures. Per aquest fet, la confraria de forners presentà una suplicació a fi de revocar la dita provisió⁵⁰⁰. En el recurs presentat, exposaren que Juncà, en el seu dret com a flequer, elaborava bescuits que no estaven compresos en la reial sentència de 1680, limitada tan solament a l’elaboració de

⁴⁹⁸ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 54, *Provisió per la recta operació de melindros y sabatillas a qual se veuhen arreglar los individuos del Colegio de Adroguers baig las penas de ordenanzas aprobada per lo Real Acuerdo en 6 de octubre de 1773.*

⁴⁹⁹ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 922.

⁵⁰⁰*Ibid.*

melindros, *bocadillos* i massapans i que, en cap cas, la clàusula de la sentència “*cualesquier otras pastas*” es podia referir als mostatxonis.

Per tant, la vaguetat de la clàusula de la sentència “*cualesquier otras pastas*” suscità la interpretació lliure i a conveniència de cadascuna de les parts. Els flequers reforçaren la seva defensa declarant que els melindros es componien de manera distinta als mostatxonis, rosquilles, tortells, panellets o *panecillos*, tots ells fets de la mateixa pasta de farina, sucre, ous i canyella, o ametlles. Per tant, essent aquestes pastes compostes substancialment de pasta de farina no es podien anomenar confitura i, en conseqüència, no podien ser de venda exclusiva dels confiters⁵⁰¹.

Per altra part, l'opinió del Col·legi era completament contrària a allò exposat per la confraria de flequers. En primer lloc, els confiters afirmaren que els mostatxonis eren confitura per estar compostos de la mateixa manera que els melindros, és a dir, majoritàriament de sucre, canyella, espècies i farina sense llevat. En segon lloc, exposaren que Honorat Juncà elaborava els mostatxonis de la manera exposada i, per tant, de forma molt diferent a la resta de pastes dolces fabricades pels forners com panellets, rosquilles o tortells, fetes essencialment de farina amb llevat⁵⁰².

Entre el 1761 i el 1762, van ser interrogats un gran número de testimonis experts ja que tots ells havien treballat alguna vegada en botigues de confiters o en fleques. Entre els testimonis presentats pel Col·legi, cal destacar l'alguetir Jaume Torres el qual afirmà que qualsevol compost en el qual intervingués sucre, ametlles, espècies i molt poca quantitat de farina s'havia d'anomenar confitura, com era el cas dels mostatxonis. Segons ho havia vist i ho havia escoltat dir a diversos adroguers, Jaume Torres reconeixia que els mostatxonis s'elaboraven amb sucre, amb poca farina i sense llevat. D'aquesta manera, els mostatxonis es diferenciaven d'altres pastes que es feien amb farina, ous, molt poc sucre i llevat, aquest últim necessari per obtenir el gust corresponent a les altres pastes.

En segon lloc, sobre la proporció predominant de sucre dels mostatxonis, el mercader Joan Maurer declarà que “*es preciso en dicho compuesto (mustachonis) cantidad*

⁵⁰¹ *Ibid.*

⁵⁰² *Ibid.*

*suficiente de azúcar, para que pueda conservarse porque cualquier compuesto que para su conservación (y mezcla) se pone azúcar es en propiedad y debe decirse confitura*⁵⁰³. Aquesta declaració la corroborà el comerciant Llorenç Salvany que afirmava haver treballat durant molts anys com a confiter. El comerciant definia la confitura com “*cualquier compuesto en que se requiera que el azúcar exceda en porción a los demás materiales*” com en el cas dels mostatxonis, els quals estaven compostos de pasta sense llevat amb ametlles, sucre, canyella i, ocasionalment, amb ous i altres espècies.

Per tant, els mostatxonis del flequer Juncà, fabricats amb una composició singular majoritàriament amb sucre i espècies, es distingien dels mostatxonis o altres pastes fetes a les fleques de la ciutat. Així ho asseguraven diferents testimonis després d’haver tastat els mostatxonis de Juncà, entre ells Llorenç Salvany que assegurà que: “*y comprendido por el gusto que eran compuestos de almendras molidas, azúcar, canela y con saynete de limón y haber ohído decir alguna vez que también componía mostachones de la pasta de que se forman las rosquillas, bien que añadía algún sayneta de especias*”⁵⁰⁴. Per tant, el tret diferencial es trobava en la composició de la pasta de mostatxonis, una pasta més delicada i gustosa, amb la qual s’elaboraven altres productes com panellets, rosquilles i tortells però que, en essència, resultarien molt diferents a les pastes venudes pels flequers.

Finalment, diferents testimonis apuntaren que els únics flequers que venien mostatxonis fets de la mateixa manera que els de Juncà eren els forners del convents dels Àngels, el del convent de Montesino del carrer Portaferrixa i al carrer de la Boqueria, en concret Onofre Trinxet, Ramon Gaudeans, Pau Serra i Narcís Colomer⁵⁰⁵. Aquests flequers constituïen la part litigant d’un altre plet entorn dels melindros amb el Col·legi, la qual cosa fa pensar que els forns conventuals estaven consolidant la seva posició en el mercat urbà de les pastes dolces a mitjans del segle XVIII.

Respecte els testimonis presentats a instància dels forners, aquests defensaven que els mostatxonis es componien de la mateixa manera que les altres pastes dolces que els

⁵⁰³ *Ibid.*

⁵⁰⁴ *Ibid.*

⁵⁰⁵ *Ibid.*, Original de los testigos recibidos en la presente ciudad por parte de los horneros sobre sus capitulos presentados en 9 julio y 22 diciembre 1760 y 16 febrero 1761.

flequers obraven i venien lícitament sense vulnerar els privilegis dels confiters com tortells, panellets i rosquilles. Entre ells, destaca el testimoni de Jacint Gibernet, oficial fuster, interrogat el 27 juny 1761⁵⁰⁶. Quan li preguntaren sobre quins articles acostumaven a elaborar els flequers, afirmà que aquests feien “biscocho, borregos, mostachones, tortells, panellets, secalls, cocas, rosquillas i molts altres”. Respecte la seva composició, declarà que els bescuits, borregos, secalls, coques i tortells estaven compostos amb farina, sucre i matafaluga, tot i que en els tortells a vegades s’afegia una porció de massapà. D’un altre tipus de pasta s’elaboraven les rosquilles i els mostatxonis, fets amb farina, sucre, ous, canyella i llevat. Finalment, quan se li preguntà sobre la denominació *mostatxonis*, aquest afirmà que antigament se’ls anomenava *borregos de Alicante*.

Pel que fa al testimoni de Joan Molist, revenedor, afirmà que als mostatxonis s’hi afegeix canyella i una mica de llimona, però només als mostatxonis de millor qualitat. Declarà que antigament els mostatxonis es componien de la mateixa pasta de les rosquilles i que “*antes no se le deba nombre cierto porque cada qual hazía y formaba de la misma pasta lo que le parecía*”⁵⁰⁷. Pel que fa als mostatxonis venuts per Honorat Juncà, Molist va admetre que els havia tastat i que portaven tan poca canyella que era gairebé imperceptible al gust. Les declaracions dels diferents testimonis posen de manifest la dificultat de determinar la composició dels mostatxonis. Segons els diferents testimonis presentats, el què determinava si els mostatxonis eren confitura o no era la quantitat de sucre que portaven, i no tant el seu nom. Tampoc comptava la seva forma ja que amb la pasta de mostatxonis es podien compondre pastes amb forma de panellets o rosquilles i que aquests no podrien anomenar-se com a tals, perquè resultarien molt diferents als panellets i rosquilles dels fornars.

En efecte, els receptaris confiters corroboren l’heterogeneïtat en la composició dels mostatxonis. En el *Tractat de diferents confitures y drogues* de la primera meitat del segle XVIII, es diferencien els mostatxonis fins, de major qualitat, dels comuns. Els mostatxonis fins s’elaboraven amb farina, midó, sucre fi, rovells d’ous i goma dragant dissolta amb vi blanc i espècies. En canvi, els mostatxonis comuns es componien sense

⁵⁰⁶ *Ibid*, Original de los testigos rezibidos en la presente ciudad por parte de los cónsules y colegio de confiteros sobre sus capítulos presentados en 19 de noviembre 1760 y 4 enero y 13 mayo de 1761.

⁵⁰⁷ *Ibid.*, interrogat el 2 agost 1761.

midó ni goma dragant i el resultat no deuria ser tan lleuger ni dolç com els mostatxonis fins, tot i que s'enllustraven amb sucre i aigua-ros⁵⁰⁸. Una altra recepta de mostatxonis, extreta d'un tractat de cuina manuscrit del segle XVIII, consta d'una lliura d'ametlles picades, una lliura de farina, una lliura i mitja de sucre, vuit ous, una nou moscada, una unça de canyella i clavells picats⁵⁰⁹. En aquest cas, l'adició d'ametlles a proporcions iguals a la farina donaria un resultat força diferent a les receptes anteriors.

Pel que fa a les receptes contingudes als últims folis del tractat de Rafael Coromines, datades el 1766, els mostatxonis es componien de sucre i farina de flor a parts iguals afegint una mica de pebre, gingebre, clavells i aigua ros i es presentaven en forma de coquetes enllustrades com els massapans. Aquest mateix receptari conté una recepta de tortells que consta 5 lliures de flor de farina, 15 unces de sucre blanc, una dotzena i mitja d'ous, una unça matafaluga i un raig de vi blanc o malvasia⁵¹⁰. Per tant, la proporció de sucre d'aquests era inferior a la dels mostatxonis.

De la mateixa manera que els tortells, la quantitat inferior de sucre caracteritzaria altres preparacions flequeres com els *panets de morts* o panellets, unes pastes de pasta de pa endolcides venudes per la festivitat de Tots Sants. Alguns dels testimonis de la causa foren alhora interrogats sobre la composició d'aquestes pastes i un d'ells els va definir de la següent manera: "*aquellos panellets pequeños que se venden a libras o a otro peso sino también de aquellos panellets que son mas grandes como media querna a poca diferencia que después de fabricados los untan encima y les ponen azúcar blanco*"⁵¹¹. A més, Joan Maurer, negociant, afirmà que els flequers havien venut en els últims vint anys panellets i tortells "*bien que en quanto a los panellets pequeños que ponen azúcar les han apremiado según ha oído decir diferentes vezes los cónsules y Colegio de drogueros*"⁵¹².

El plet contra Honorat Juncà es va interrompre durant més de vuit anys i el febrer de 1772 el Col·legi sol·licità reprendre'l⁵¹³. Reclamaven les 25 lliures de la pena d'Honorat Juncà i suplicaren que els flequers "*se limiten a hacer cosas de panadero sin hacer*

⁵⁰⁸ BC, ms. 875, fol. 111.

⁵⁰⁹ BC, ms. 44, fol.172r. Aquesta recepta es tracta d'un afegit d'una recepta en català del segle XVIII.

⁵¹⁰ ABEV, ms. 243, fol. 52v.

⁵¹¹ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 922, *Original de los testigos rezibidos...*

⁵¹² *Ibid.*

⁵¹³ *Ibid.*

marsapanes, bocadillos, mostachones, ni otras pastas que por componerse de azúcar, almendras, especias y otras cosas son de competencia del confitero”⁵¹⁴. La insistència dels cònsols confiters en penyorar a Honorat Juncà podria vincular-se amb el fet que els dolços del flequer deurien gaudir de gran renom a la ciutat, en concret, els seus panellets de Tots Sants, dels quals el Baró de Maldà fa referència: “*Dia y tarde de molt despaig de panallets ensucrats, fins i ordinaris se pastan en moltas paradas de estos, y en varios forns ó butigas de Forners, com del Honorat, o dels Angels*”⁵¹⁵.

La diversitat de les composicions en l’elaboració d’un mateix dolç, com els mostatxonis o els melindros, posen en relleu la dificultat d’uniformar la producció d’aquests dolços a través d’una única recepta. Així, una mateixa tipologia de dolços comprenia diferents qualitats com també diferents composicions. Estatuir una recepta única pels melindros buscava causar un impacte simbòlic sobre l’autenticitat dels melindros dels confiters enfront dels melindros dels flequers, projectant alhora una imatge d’un producte superior. Aquesta recepta havia d’actuar com una forma de segell distintiu que identificava els melindros dels confiters, de la mateixa manera que actuaven les marques o senyals en la confecció de ceràmiques o altres manufactures⁵¹⁶.

Mentre que en els casos de objectes de plata o ceràmica aquestes marques s’afegien en la base o en algun lloc visible com a prova de la seva fabricació legítima pels membres del gremi, en els articles alimentaris aquestes senyals resultarien intrínseques a la seva composició, expressades a través de la forma, textura o sabor singulars que les identificaven. Així, mentre que els melindros de Josep Cortés es diferenciaven per la seva forma arrodonida, els mostatxonis d’Honorat Juncà es distingien d’aquells fets pels flequers per incloure una mica de canyella i llimona i ser més dolços i delicats per incloure més proporció de sucre, composició que li causà problemes amb els confiters. Per tant, en casos particulars les receptes actuaven com a marques personals que distingien elaboració singular, un reconeixement del seu *savoir faire* personal.

⁵¹⁴ *Ibid.*

⁵¹⁵ Fa referència al forn d’Honorat Juncà i al forn del Convent dels Àngels, amb el forner Onofre Trinxet. AMAT i de CORTADA, *Costums i tradicions*, p. 91.

⁵¹⁶ DE MUNCK, *op. cit.*, pp. 1057-1058.

3.3. Cap a la liberalització del dolç

A mitjans del segle XVIII, a causa de l'increment de les lluites en la comercialització dels dolços, el Col·legi va voler reforçar la defensa dels seus privilegis. Si fins el moment les autoritats governamentals s'havien posicionat a favor del Col·legi, un canvi de conjuntura política i econòmica capgirà aquesta tendència. La nova política econòmica il·lustrada fomentava el liberalisme econòmic com a dinamitzador del mercat i s'oposava plenament als valors monopolistes de les institucions gremials, vistes com unes estructures desfasades que obstaculitzaven el seu creixement. Per aquesta raó, les autoritats de govern fomentaven la diversificació de les activitats professionals fora de l'àmbit estrictament gremial, en especial en els sectors comercials.

El 1750 els cònsols del Col·legi elevaren un memorial al Reial Consell en el qual suplicaven la concessió per privilegi reial de la venda exclusiva de drogues, espècies i dolços, en concret, sol·licitaren que els mestres confiters:

*Tengan la de vender privativamente a cualquier otras personas y habitantes o tenientes de dicha ciudad azúcar, toda especie de confitura así secas como en almívar, vizcocho vulgo melindros y todo compuesto de azúcar, miel y otros simples por menor de arroba a vajo (...) como también en chocolate, por mayor y menor*⁵¹⁷.

Aquesta instància va ser aprovada pel Reial Consell en forma de reial provisió. Tot i així, es demanà l'opinió de l'Ajuntament de Barcelona per si opinava que aquesta demanda resultaria perjudicial als ciutadans⁵¹⁸. El decret de Nova Planta havia comportat el centralisme administratiu i judicial en els assumptes comercials i laborals. Si fins el moment, l'Ajuntament havia tingut plena jurisdicció sobre les qüestions gremials, a partir de 1716 el Reial Consell de Castella adoptà la competència administrativa sobre els gremis i la Reial Audiència esdevenia l'òrgan judicial principal mentre que l'Ajuntament es limitava a ser un òrgan consultiu. La resposta a la consulta de l'Ajuntament va ser rotunda en contra de les pretensions del Col·legi. Respecte a l'aprovació de la facultat privativa als confiters de la venda de melindros i la xocolata, l'Ajuntament exposà que eren peticions que ja havien estat rebutjades anteriorment.

⁵¹⁷ ACA, REAL AUDIENCIA, Registros, 382, fol. 4.

⁵¹⁸ AHCB, Polític i representacions, 1D.IV-24, fol. 404v, 408r-413v.

Mantenien la mateixa posició sobre aquest assumpte, és a dir, que els confiters havien de compartir cumulativament la venda de tots aquells dolços juntament amb els forners i els xocolaters.

El 1757 els adroguers tornaren a suplicar al corregidor la confirmació del privilegi de 1690, especialment el capítol dotzè referent a la vessant facultativa de la institució. En aquest últim capítol, es va incloure una clàusula específica en què es declarava que no fos permès a ningú que no fos col·legiat fabricar ni vendre públicament qualsevol tipus de pastes amb sucre i sense llevat, en concret melindros⁵¹⁹. D'aquesta manera, es volia posar fi a la permissivitat general que existia sobre aquesta qüestió des de feia molts anys. El Corregidor denegà la petició dels confiters ja que considerava que aquesta mesura perjudicava al públic i que s'oposava al dret de vendre els melindros que tenien moltes altres persones com "*botilleros, y cafeteros, como varios conventos de religiosas que en distintos días y funciones del año se esmeran particularmente en hazer estas especies de pastas con azúcar que tienen en el público singular aceptación*"⁵²⁰. La valoració de la Reial Audiència concordava amb l'opinió de l'Ajuntament⁵²¹.

En aquesta resposta es mencionen uns nous competidors, els cafeters i *botilleros*. Les *botilleries* i els cafès eren uns nous locals públics on es consumien tot tipus de begudes de moda com la xocolata, el cafè, les aigües compostes, misteles i altres licors, que es podien acompanyar de tot tipus de pastisseria. En els seus inicis, les *botilleries* i els cafès eren negocis d'origen italià o francès. Les primeres referències als cafès a la ciutat corresponen, d'una banda, a un establiment amb el nom de *Cafè* situat al carrer Esparteria i dirigit pel italià Josep Farrer i, d'altra banda, la *Casa del Cafè* localitzat al carrer dels Canvis des de 1712, dirigit per *Monsieur Jausia*⁵²². A la dècada de 1750 s'instal·là el Cafè de l'italià Andreu Caponata al costat del teatre de la Santa Creu i que va gaudir de gran celebritat. Decorat amb gran luxe, se servien les begudes de moda i

⁵¹⁹ AHCB, Gremi Municipal, caixa 9, Adroguers i sucres. També a AHCB, Polític i representacions, 1D.IV-24, fol. 209r-211r.

⁵²⁰ *Ibid.*

⁵²¹ "y de no entenderse privativa a los horneros, cafeteros, botilleros y conventos respectivamente la fabrica de biscochos vulgo melindros, y pastas sin levadura, amassadas con azúcar, por las razones que hizo presentes el Ayuntamiento a su EXC y Real Audiencia en 19 abril de 1751 y 9 de enero antecedente" *Ibid.*, fols. 256r-257r.

⁵²² GARCÍA ESPUCHE, *Barcelona 1700*, pp. 208-209.

s'oferia un gran assortiment de confitures i pastes dolces. El seu model de negoci va triomfar en la dècada de 1760 i ben aviat s'establiren altres cafès a la ciutat⁵²³.

Malgrat la popularitat dels cafès, no es té constància de cap litigi contra els locals que servien begudes i dolços *in situ* fins el 1801. Es tracta del cas d'un revenedor que va acudir a la Reial Audiència perquè el síndic del Col·legi d'adroguers li impedia vendre *bolados* i anissos als parroquians que anaven a beure a la seva botiga⁵²⁴. La Reial Audiència demanà un informe a l'Ajuntament sobre aquesta causa i aquest corroborà que el revenedor feia molt anys que venia aigües compostes de llimona i, per als qui preferien aigua clara, demanaven una paperina amb anissos o *bolados* per fer-la més gustosa. Atès que el revenedor comprava aquests dolços a les botigues dels confiters, no va semblar que aquest perjudicés en cap cas al Col·legi.

Enfront de les recurrents negatives de les autoritats municipals a les pretensions monopolístiques del Col·legi, els oficials adroguers suplicaren al Reial Consell la confirmació del privilegi de 1690 amb la nova clàusula sobre l'exclusivitat de vendre melindros⁵²⁵. Però sembla ser que no obtingueren una resposta favorable. Si fins aquell moment les sentències es resolien a favor del Col·legi, a partir de mitjans del segle, aquesta situació canvià radicalment i les sentències contribuïen l'obertura de mercat.

La multiplicació de competidors i la permissivitat enfront de les intromissions als privilegis gremials van excedir la capacitat de control de la corporació i suposaren el principi del final del Col·legi. Així, el 1750 el Col·legi va perdre l'exclusivitat en la venda d'algunes espècies, concretament el sucre i el pebre, enfront dels revenedors mentre que uns anys després perderen també l'exclusivitat de la venda de la xocolata i el cacau enfront dels incipients moledors de xocolata. La política contrària als monopolis gremials es va intensificar durant el regnat de Carles III quan es van promulgar nombrosos decrets que incentivaven la llibertat de treball i de comerç. L'augment de la pressió de la competència i el canvi d'actitud del govern afectà greument la posició favorable del Col·legi.

⁵²³ Paco VILLAR, *La Ciutat dels cafès*, Barcelona, La Campana, 2008 pp.49-50.

⁵²⁴ Jaume CARRERA PUJAL, *La Barcelona del segle XVIII*. Barcelona: Bosch, [1951], vol. II p.359.

⁵²⁵ ACA, REAL AUDIENCIA, Registros, 388, fol. 2.

Malgrat la conjuntura desfavorable, el Col·legi continuà defensant aferrissadament els seus interessos econòmics. El 1765 la Junta de Comerç sol·licità la reforma general de les ordinacions de tots els gremis per actualitzar-les i adaptar-les a les noves circumstàncies. El Col·legi va voler aprofitar la reforma de les ordinacions per incrementar les disposicions del privilegi de 1690 i redreçar els drets exclusius en la venda de drogues, dolços que no havia obtingut a través dels recursos judicials. Alhora es pretenia agreujar les penes i augmentar mesures de control qualitat per garantir l'hegemonia en el seu àmbit comercial. L'esborrany sobre la reforma de les ordinacions del Col·legi es presentà davant una comissió d'experts de l'Ajuntament per tal que elaboressin un informe de valoració de les noves clàusules. En aquest informe, l'Ajuntament manifestava la seva posició en contra del monopoli al qual aspiraven els confiters, argumentant que:

*Averse observado de muchos tiempos atrás en esta ciudad y sus arrebales que los monasterios de monjas y en los cafès, se fabrican y venden muy buenas especies de confituras, y conservas, y si al Colegio se concedía la privativa, pretender el público quedaría perjudicado de poder usar de las confituras delicadas y conservas, que se fabrican en dichos monasterios y cafès*⁵²⁶.

Per tant, davant les negatives de les autoritats governatives, el capítol dedicat a la vessant facultativa dels professionals adroguers i confiters es va mantenir de la mateixa forma que en l'antic privilegi de 1690. En segon lloc, es volien refrenar els nombrosos desgavells interns, entre els quals destaca la prohibició als col·legiats de comprar melindros, confitures i articles d'adrogueria a persones alienes al Col·legi i només autoritzar la compra a un altre col·legiat penalitzat amb trenta reals⁵²⁷. Així, mentre que en la clàusula sobre els drets facultatius no es van incloure els melindros o bescuits, sí que es va ordenar la prohibició de comprar-los a persones externes al Col·legi. Respecte als oficials confiters, s'estatuí que cap oficial o aprenent pogués comercialitzar amb gènere propi de l'art, pràctica castigada amb la suspensió de l'admissió al Col·legi per cinc anys a més de pagar els bans corresponents. Així mateix, es castigava a qualsevol mestre que autoritzés obrar dolços a la seva botiga que no es fabriquessin sota el seu càrrec.

⁵²⁶ AHCB, Junta de Comerç, caixa 23, núm. 16. *Informe de los srs D. Domingo de Durán y don Miquel Francisco Pujol sobre las ordenanzas del Gremio de drogueros y confiteros de esta ciudad y se remitió a la real junta con carta de 14 dic 1765.*

⁵²⁷ BC. Junta de Comerç, caixa 52, XXXVI, núm. 3, fol.11r.

Alhora, s'imposà una pena de 100 reals a tots aquells que posseïssin articles de mala qualitat o adulterats a les seves botigues i una pena de 200 reals als col·legiats que venguessin falsament, és a dir, venent una cosa per una altra⁵²⁸. L'enduriment de la pena sobre vendre falsament suposava un dels bans més elevats. Això podria explicar-se per la voluntat en garantir la reputació professional del Col·legi i en generar confiança als consumidors en un moment en què el Col·legi estava perdent bona part dels seus drets exclusius.

En darrer lloc, es posà especial èmfasi en la regularització de les companyies i en la prohibició de prestar el nom, una pràctica que hauria augmentat de forma considerable a mitjans del segle XVIII, especialment entre els joves oficials⁵²⁹. La nova clàusula ordenava que el col·legiat amb qui es formava la botiga o companyia, havia de formar part integral del capital així com governar i habitar en la botiga. Els cònsols estaven autoritzats en investigar si la companyia era real o simulada i, en cas de trobar-se fictícia, s'incorreria a una pena de mil reals pel col·legiat o vídua que permetés fer-la i el tancament de la botiga⁵³⁰. Les elevades penes en cas de contravenció no deurién haver estat prou dissuasives per evitar aquestes males pràctiques i el 1770 els cònsols i síndic del Col·legi suplicaren davant el Reial Acord la ratificació d'aquesta deliberació⁵³¹. Sol·licitaren a més la imposició de penes de cent lliures tant per als col·legiats com pels fadrins, estenent-se la dita clàusula als gendres de col·legiats, qualsevol que rebés el nom prestat d'un col·legiat o que formés una companyia amb ell. Finalment, aquesta disposició va ser aprovada el 1771 pel reial Acord⁵³².

Malgrat que les ordinacions de 1767 estipulaven el monopoli dels dolços a favor dels confiters, aquestes van perdre la seva funció legislativa en la seva aplicació pràctica. Aprofitant la conjuntura, molts flequers sol·licitaren privilegis reials o regalies al reial Acord amb l'objectiu de poder treballar com a confiters sense estar examinats pel Col·legi i sense temor de ser penyorats pels oficials confiters. Aquests flequers acostumaven a demanar prèviament llicències particulars per elaborar melindros al

⁵²⁸ BC, Junta de Comerç, XXXVI, caixa 52, núm. 3, doc.5, fol. 10r.

⁵²⁹ ACA, REAL AUDIENCIA, Registre, 400, fol. 418r.

⁵³⁰ BC, Junta de Comerç, lligall XXXVI, caixa 52, núm. 3, doc.5, fol.11r-v.

⁵³¹ AHCB, Polític i representacions, 1.D.IV-35, fol. 409r-409v. I ACA, REAL AUDIENCIA, Registros, 400, fol. 418r.

⁵³² ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.54, *Aprobació dels capítols 26, 28 i 33 de las odenanzas del colegio adroguers concernents als prestanoms segons ve expresas en 1771.*

Col·legi però aquests sempre les hi denegaven. Davant les reiterades negatives dels confiters, alguns flequers imploraren al reial Consell la gràcia o llicència particular per vendre melindros amb diferents arguments. El reial Consell no tenia poder per revocar les sentències reials, però sí que podia concedir privilegis particulars per exercir una activitat, fins i tot en els casos en què aquestes llicències s'oposaven a les ordinacions gremials⁵³³.

La concessió de privilegis per elaborar i vendre melindros atorgat a persones particulars augmentà al llarg de la segona meitat del segle XVIII, com una mesura per dinamitzar el mercat local alimentari. Com a exemple, el 1744 el flequer Francesc Gaudeans obtingué el privilegi per vendre melindros tant per ell com pel seu fill al·legant que havia estat a la presó a Mallorca durant la guerra i en conseqüència tant ell com la seva família eren de condició pobra. El flequer manifestà gaudir d'una coneguda habilitat en l'elaboració d'aquests dolços i que era l'únic mitjà que tenia per mantenir la seva família. Mentre que el Col·legi s'havia oposat a la seva llicència, aquest l'obtingué per gràcia reial⁵³⁴. Així mateix succeí amb Jacint Massana quan l'any 1769 obtingué el permís per fabricar "*bolos y biscochos como si fuesen maestros confiteros*" tant a ell com al seu primogènit⁵³⁵.

El 1770 Martí Masdeu, forner, suplicà al consistori que se li atorgués una llicència per fer i vendre melindros a la ciutat⁵³⁶. Declarà que es trobava altament qualificat ja que havia format part de la reial Artilleria fent el pa de munició de les tropes durant la campanya a Almeida. Per demostrar la seva destresa en la fàbrica de dolços, aquest presentà als regidors de l'Ajuntament diferents pastes dolces elaborades per ell mateix i aquests deliberaren que eren de qualitat i que estaven ben fetes⁵³⁷. Tot i així, Masdeu sol·licità que la seva llicència fos aprovada per les corporacions implicades en la venda dels melindros, és a dir, confiters i flequers. Mentre que els prohoms de la confraria de forners no trobaren cap inconvenient en la petició de Masdeu, els cònsols confiters s'hi oposaren rotundament. Entre els nombrosos arguments en contra de la llicència de Masdeu, els oficials confiters insistiren en la gran diferència entre els oficis de forner i

⁵³³ CAPMANY, *op. cit.*, vol. 1, p.41-42.

⁵³⁴ ACA, REAL AUDIENCIA, Registros, 377, fol. 168r.

⁵³⁵ ACA, REAL AUDIENCIA, Registros, 916, fol. 297r.

⁵³⁶ AHCB, Polític i representacions, 1D.IV-36, fols. 118r-119v.

⁵³⁷ *Ibid.* fols. 124v-125r.

confiter. Aquests al·legaren que els col·legiats confiters havien de passar vuits anys de pràctica abans d'examinar-se i havien de demostrar el seu origen:

*Y sería en perjuicio del citado Colegio que un simple y puro panadero sin habilidad alguna ni poderla tener por falta de práctica (...) y más cuando los citados individuos han sido y son no gente común, sino distinguida, debiendo probar ser hijos de padres y nietos de abuelos, que así paternos como maternos hayan sido gente de buen honor, fama y costumbres, sin haver ejercido jamas acción mecánica ni sido penitenciados por el Santo Tribunal*⁵³⁸

Malgrat la negativa dels adroguers, l'Ajuntament considerà que els motius expressats pel Col·legi no eren prou convincents per negar la llicència al forner i es decidí atorgar la llicència a Martí Masdeu per elaborar i vendre melindros lliurement. Des de l'Ajuntament desmentiren l'acusació dels confiters sobre la poca destresa dels forners ja que en el passat se'ls hi havia reconegut la habilitat suficient per fabricar pastes dolces. D'altra banda, des de l'Ajuntament al·legaren que en la ciutat ja hi havia altres forners amb llicència per vendre melindros, com eren Francesc Gaudeans, Onofre, Trinxet i Jacint Massana i que això no havia suposat cap perjudici als confiters, essent ja un negoci de molt poc profit per aquests:

*Y es bien notorio que estos[horneros] y no los confiteros son los que tiene el tráfico en la venda y despacho de las mismas [pastas dulces], tanto que no se dedican a otra cosa, no pueden alegar de agravios los confiteros, con motivo del poco o ningún útil que sacarían de los bollos y biscochos a obtener dicho Masdeu su solicitud, por no poderles incomodar en la venda y despacho que ya casi no tienen.*⁵³⁹

A les darreries del segle XVIII, la fàbrica i venda de melindros i pastes dolces estava ben estesa entre els flequers de la ciutat, alguns d'ells gaudint de bona reputació a la ciutat. Entre els forners que posseïen un privilegi reial particular, destaca el flequer Onofre Trinxet del convent dels Àngels que es convertí en un dels proveïdors principals de pastes dolces de l'Ajuntament de Barcelona⁵⁴⁰. D'aquesta manera, alguns d'aquests flequers reputats es deuriem especialitzar en la venda de pastes dolces com melindros, tortells, mostatxonis i secalls per fer front a una demanda d'aquests productes dolços en

⁵³⁸ *Ibid.* fol. fol.122r

⁵³⁹ *Ibid.* fol. 126r.

⁵⁴⁰ AHCB, Protocol, 1D. XXI-20/19.2.4 i *Ibid.*, 1D. XXI-19/13.5.2.

constant creixement. Així, l'any 1802, segons una guia de forasters de Barcelona, existien fins a tretze *hornos de pastas finas* a la ciutat⁵⁴¹.

Durant els primers anys del segle XIX, amb l'augment de punts de venda de pastes dolces, molts adroguers continuaren adquirint els melindros a persones alienes al Col·legi, fet que provocà que el 1803 els còsols supliquessin al Consistori la concessió d'un decret per obligar a tots els col·legiats a elaborar els melindros ells mateixos o bé per un altre col·legiat, respectant la normativa aprovada pel Real Acord de 1773⁵⁴².

3.3.1. Confeters estrangers

Una de les reformes implantades arran del decret de Nova Planta va ser l'admissió de mestres estrangers a les institucions gremials amb la voluntat d'atraure mà d'obra estrangera, augmentar la competitivitat al mercat i reactivar el sector manufacturer⁵⁴³. Les institucions gremials es mostraren completament en contra d'aquesta iniciativa i cadascun d'ells aplicà les mesures per evitar la competència dels mestres estrangers; alguns augmentaren les taxes d'admissió pels estrangers o altres els obligaven a treballar com a oficials per demostrar els seus mèrits⁵⁴⁴.

Pel que fa als confeters, aquests negaren l'accés als estrangers aprofitant els estrictes requisits d'ingrés a la mestria. Els còsols no dubtaren en perseguir tots aquells confeters estrangers que establien botiga sense estar examinats ja que infringien els seus privilegis. Per això, el 1722 el Col·legi sol·licità la intervenció de l'agutzil a la botiga del francès Guillem Gauss, situada al carrer Ample, per tenir taronges i peres confitades exposades per vendre i un cartell que anunciava que venien tota mena de dolços. El francès va ser penyorat per vendre confits sense estar col·legiat i Gauss interposà un recurs a la Cort del corregidor de la ciutat, suplicant que fos mantingut en la facultat de

⁵⁴¹ En concret dos al carrer Llibreteria, un a la Baixada de Sant Miguel, tres al carrer Boqueria, un enfront de la Capella de marçús, un al carrer dels Àngels, un a Porta Ferrissa, un a la Plaça Nova, un a Nou de la Rambla, un al carrer Santa Anna i un al carrer Sant Pere més Baix. *Papel economico é instructivo, para mayor comodidad de los forasteros que hayan de concurrir en esta ciudad con motivo de los obsequios preparados á los Reyes*, Barcelona, Francisco Isern y Oriol, [1802], pp.6-7.

⁵⁴² ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 55.

⁵⁴³ MOLAS, *Los gremios barceloneses*, p.137.

⁵⁴⁴ CAPMANY, *op.cit.*, vol. I, p.46.

elaborar i vendre confits i fruites confitades públicament i que els cònsols s'abstinguessin de molestar-lo⁵⁴⁵.

En el procés verbal Gauss declarà que els francesos tenien dret de vendre confitures en virtut del decret de 1718, que ordenava que els comerciants francesos residents a Espanya podien viure i vendre els seus articles lliurement. Per la seva banda, els adroguers contestaren que el dit decret anava en contra dels seus privilegis que prohibien la venda de confitura a qualsevol individu que no fos col·legiat. En la seva defensa, Gauss respongué que en el privilegi dels adroguers de 1690 no es podien incloure les fruites confitades que ell elaborava ja que cap confiter barceloní les fabricava de la mateixa manera que Gauss. El francès insistia en la seva habilitat en elaborar dolços tal com es fabricaven a Marsella, localitat reconeguda per les seves confitures. Aquest afegia que molts confiters locals importaven de França aquest tipus de fruites confitades per no saber com es fabricaven i les venien a preu molt superior al seu⁵⁴⁶. Malgrat la solidesa dels seus arguments, la sentència es declarà en contra de Gauss i se li va prohibir vendre fruites confitades⁵⁴⁷.

Un altre cas va ser el del revenedor Josep Puig, amb botiga a la Rambla davant de la Casa de les Comèdies, el qual va ser penyorat el 1748 per tenir a la venda, en concret: dos pots de vidre amb mostatxonis, quatre gerres de vidre amb anissos, melindros coberts, mostatxonis i rosquilles, un calaix d'adroguer amb sabatilles i sis caixes amb paperets de confitura de Gènova, melindros comuns, melindros de pa, sabatilles i tres d'elles amb mostatxonis. Els cònsols requisaren tots els dolços perquè Josep Puig no era adroguer⁵⁴⁸. Puig s'oposà al penyorament ja que afirmava ser confiter foraster i jurava tenir permís de la Real Audiència per vendre dolços ja que no tenia una altra forma per viure. En aquella ocasió, els cònsols i el síndic del Col·legi li perdonaren el penyorament encara que s'apuntaren en un memorial totes les confitures que tenia a la

⁵⁴⁵ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 51, doc.5.

⁵⁴⁶ “Dice que el fabricar dulces de todo género de frutas es arte muy particular y totalmente distinto al arte de hacer dulces blancos vulgo confits blancs de manera que aunque algunos tienen la habilidad para hacer confits o confitura blanca no la tiene necesariamente para hacer dulces de toda clase de frutas (...) y en tanto que es verdad que los individuos del Colegio de confiteros no tienen la arte y habilidad para fabricar dulces de frutas compran aquellas en Génova y en Marsella, y después las exponen venales”, *Ibid.*

⁵⁴⁷ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 10, fol. 47v. També a ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 51, doc. 5.

⁵⁴⁸ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 12, fol. 80r.

venda que eren concretament “confitura de citrón cubierta, confitura de citrón en almívar, mustatxonis, panecillos de marcepan, nuezes confitadas, confitura de Marsella y bolados”⁵⁴⁹. La resolució final del procés es decretà a favor del Col·legi cosa que sembla que no deuria dissuadir massa a altres confiters estrangers que s’instal·laren a la ciutat a finals del segle XVIII.

Així, el novembre de 1772 el Col·legi interposà un recurs judicial contra el francès Antoni Baldues davant el Corregidor. Els confiters sol·licitaren prohibir al dit confiter fabricar i vendre en la seva botiga del carrer Ample i pels carrers, tant per ell com per altres persones, bescuits d’ous, ametlles cobertes, “*punts enlaire*” i altres confitures⁵⁵⁰. Sembla ser que el francès venia amb una canastra diferents pastilles de sucre i els “punts enlaire” pels carrers de la ciutat. La sentència de 12 desembre 1772 va ser clara: el francès no tenia autoritat per tenir botiga ni fabricar ni vendre dolços de forma ambulat. El 1777 es decretà una reial cèdula que autoritzava la lliure admissió als estrangers als gremis i el lliure exercici de les professions. El Col·legi d’adroguers i confiters, juntament amb altres gremis de la ciutat, s’oposaren rotundament a la nova ordre i el 1799 aconseguiren frenar de forma temporal, l’aplicació d’aquesta llei. Mentrestant, els adroguers i confiters no dubtaren en continuar lluitant contra els confiters estrangers.

El any 1785 es té constància d’un altre plet interposat pel piemontès Miquel Ferrero, que havia estat soldat del regiment a Flandes, i que després de casar-se, començà a treballar com a oficial a la botiga d’un mestre confiter. Poc temps després, Ferrero va obrir la seva pròpia botiga on venia “*dulces y cándidos, como los que vienen forasteros*”, és a dir, especialitats confiteres piemonteses. El Col·legi penyorà al dit Ferrero tan aviat com va tenir constància de que el confiter regentava la botiga per compte propi. Com a resposta al ban imposat pels oficials confiters, Ferrero sol·licità en un recurs judicial que fos mantingut en la seva llicència per fabricar dolços. De la mateixa manera que Francesc Gauss, Ferrero basà la seva defensa judicial en el fet que ell treballava “dolços forasters” i suposant “*que ningún confitero sabe trabajarlos ni*

⁵⁴⁹ *Ibid.*, fols. 251v-252r.

⁵⁵⁰ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 39.

jamás los han trabajado”⁵⁵¹. En aquest sentit, considerava que la prohibició de la seva venda resultaria perjudicial als consumidors.

Per tant, sol·licità al Reial Acord un privilegi per vendre públicament tota mena de dolços i confits que els confiters locals no sabien com elaborar-los. El reial Acord consultà a l’Ajuntament sobre aquesta causa, sense arribar a cap conclusió definitiva⁵⁵². A l’informe presentat per l’Ajuntament, els informadors confessen que era cert que a les ordinacions es prohibia la venda als no col·legiats però alhora reconeixien que aquestes disposicions no es respectaven des de feia molts anys⁵⁵³. D’altra banda, corroboraren que cap col·legiat elaborava els mateixos dolços que Ferrero i que seria molt perjudicial als clients que els deixés de fabricar-los, tenint en compte que Ferrero els venia a millor preu que els que es venien als cafès de la ciutat.

La conflictiva situació del sistema gremial a Barcelona no deuria ser excepcional ja que es té constància de prohibicions contra confiters estrangers arreu de Catalunya. N’és un exemple el cas dels confiters de Girona que el 1786 negaren l’admissió a un francès per no ser practicant de la religió catòlica. Tot i que el francès presentà el seu certificat de baptisme, el gremi finalment no l’acceptà⁵⁵⁴. Un cas similar es troba a Vilafranca del Penedès, quan els confiters privaren el francès Felip Reynaud de vendre rosolis i confitures seques que fabricava a la seva botiga⁵⁵⁵.

3.3.2. El tombant de segle: la fi del monopoli

Els últims decennis del segle XVIII suposaren la decadència definitiva del sistema gremial, una tendència que ja apuntada des de mitjans de la centúria. Segons l’enquesta de Francisco de Zamora, entre 1785 i 1790 el corregiment de Barcelona tenia 15 Col·legis d’artistes i 106 gremis de menestrals⁵⁵⁶. L’elevat número de corporacions citades per Zamora evidencia l’alt grau d’especialització que havia assolit el sistema

⁵⁵¹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 16, fol. 274.

⁵⁵² AHCB, Polític i representacions, 1D.IV-53, vol. I, n.f., data 29 maig 1785.

⁵⁵³ “*es cierto que las ordenanzas en esta parte no estan en su viril observancia antes se practica muchos años ha todo lo contrario con sienta y paciencia del Collegio recurrente pues venden dulces por menor y los fabrican cuantos cafeteros hay en esta ciudad*”, *Ibid.*

⁵⁵⁴ ALBERCH, *op. cit.*, p. 140.

⁵⁵⁵ ACA, Real Audiencia, Registros, 616, fol. 353r.

⁵⁵⁶ BOIXAREU, *op. cit.*, p.447.

gremial barceloní a finals del segle XVIII. Paradoxalment, la funció o utilitat real d'aquestes corporacions era molt feble. De ben poc servien els privilegis i les ordinacions que delimitaven els monopolis gremials enfront de les polítiques il·lustrades que cercaven obrir el mercat i alliberar-lo d'aquelles estructures corporatives obsoletes.

Els decrets promulgats sota el regnat de Carles III suposaren el principi de la decadència i el desmantellament gradual del sistema gremial espanyol. El 1777 s'obligà a tots els gremis a admetre professionals estrangers i a la dècada de 1780 s'eliminà la prova del certificat del baptisme que restringia l'ingrés a les diferents corporacions. Així mateix, a la dècada de 1790 es promulgaren diferents lleis entre les quals destaquen aquelles que autoritzaven a les vídues a conservar la seva botiga després de la mort del marit, exercir l'ofici sense estar examinat o bé accedir a l'examen sense necessitat d'haver estat aprenent.

El Col·legi es va negar a admetre aquests ordres reials al·legant que les dites mesures suposarien enormes perjudicis i la fi definitiva de la institució. El fort caràcter menestral de Barcelona va propiciar que els diferents gremis s'organitzaren per enviar una delegació en comú amb l'objectiu de suplicar l'abolició d'aquesta cèdula i el 1799 aconseguiren una reial ordre modificant les anteriors disposicions⁵⁵⁷. No obstant això, aquesta mesura va ser provisional i no va aturar el procés irreversible de desaparició d'aquestes corporacions. La desaparició dels gremis no va ser uniforme ni simultània sinó que es va donar de forma irregular i gradual. Així, aquelles activitats menys afectades per la industrialització o les que estaven més vinculades a negocis comercials resistiren millor. Convé destacar l'excepcional cas dels xocolaters, un dels pocs gremis que van experimentar un creixement notable en un context general de crisi del corporativisme.

L'inici de la decadència del Col·legi d'adroguers i confiters sembla accelerar-se a partir de la dècada de 1770 tot i que aquest es va mantenir vigent fins l'any 1841 com a òrgan representatiu. Respecte la situació econòmica del Col·legi, aquesta empitjorà gradualment des dels últims anys del segle XVIII. Segons les dades del Cadastre, el

⁵⁵⁷AHCB, Junta de Comerç, caixa 23, núm.16, *Expediente de Josep Boccioloni, italiano, solicitando incorporación en el gremio de drogueros*. Altres casos a: ALBERCH, *op. cit.*, p. 140.

1749 els confiters arribaven a 270-300.000 reals mentre que el 1792 registraven entre 295-300.000 reals, és a dir, mantingueren el ganancial estancat⁵⁵⁸.

Pel que fa al número de mestries concedides, Jordi Doncel Cabot ha demostrat que el Col·legi d'adroguers i confiters va patir una decadència sostinguda des de la dècada de 1720. Així, si entre 1660 i el 1719 el número de mestries es va mantenir estable al voltant de setanta mestries concedides cada vint anys, a partir de 1720 i fins a final del segle, el número de mestries no superaven les quaranta-vuit concessions⁵⁵⁹. Així, segons les taxes que pagaven els col·legiats, el 1643 hi havia 73 col·legiats, el 1660 n'hi havia 68 i el 1679 es registren 71 col·legiats, un cop superada la crisi de guerra i la pesta⁵⁶⁰. El segle XVIII, tot i que en els primer anys es manté el número de col·legiats al voltant de la setantena, el 1770 només se'n registraren 44; una reducció que suposa fins a un 30% dels seus membres⁵⁶¹. Aquesta reducció contrasta encara més si es contrasta amb el fort creixement de la població de Barcelona en aquells anys, la qual triplicà la seva població entre 1718 i 1788.

Per tant, la disminució del número de confiters agremiats no s'ha d'interpretar com la falta de demanda dels seus productes sinó que és un símptoma clar de l'obertura i la diversificació del mercat dels dolços a finals del segle XVIII; una tendència promoguda des de les institucions de govern. Així doncs, a la segona meitat del segle XVIII els confiters haurien perdut la seva posició hegemònica en el mercat de dolços barceloní. Tal com s'ha analitzat a l'apartat anterior, els ciutadans de Barcelona podien adquirir dolços en tota mena d'espais i locals de diversa índole: confiteries, cafès i *botilleries*, fleques i forns, convents i monestirs o fins i tot podien comprar-los als venedors ambulants pels carrers de la ciutat.

No obstant això, el 1802 els cònsols del Col·legi presentaren un esborrany per aprovar unes noves ordinacions ja que consideraven que les ordinacions vigents "són molt

⁵⁵⁸ AHCB, cadastre, IV 1. Citat a Irene FATTACIU, "Gremios y evolución de las pautas de consumo en el siglo XVIII: la industria artesanal del chocolate", dins Daniel MUÑOZ NAVARRO (ed.), *Comprar, vender y consumir*, Valencia, Universidad de Valencia, 2011, p. 165, nota 42.

⁵⁵⁹ Les dades concretes són: 1700-1719: 67 mestries, 1720-39: 45, 1740-59: 42, 1760-79: 44, 1780-99: 44, 1800-20: 48. Jordi DONCEL i CABOT, "Els adroguers i sucres de Barcelona 1700-1820. Un exemple d'élite gremial", *Primer Congrés d'Història Moderna de Catalunya*, Barcelona, Edicions de la Universitat de Barcelona, 1984, vol. 1, p. 693.

⁵⁶⁰ Albert GARCÍA ESPUCHE, *Barcelona entre dues guerres*, Vic, Eumo, 2005, p. 275.

⁵⁶¹ MOLAS, *Los gremios barceloneses*, p. 239.

antiguas, imperfetas y que per haver variat las circunstàncies del temps no comprenen molts casos que en el dia ocorren com a imprevistos en lo temps de sa formació”⁵⁶². Els esborranys posen de manifest que el Col·legi no va abandonar mai el seu afany monopolista malgrat les oposicions de les polítiques del nou govern. És per això que l’Ajuntament refusà fins a set vegades els esborranys presentats pels adroguers confiters, en concret aquelles disposicions corresponents a les facultats privatives al Col·legi.

En aquestes reformes, es va insistir en fixar específicament quins articles comprenien els termes “droga” i “confitura”. A causa dels nombrosos litigis i controvèrsies legals suscitats per la ambigüitat d’ambdós termes, aquesta vegada el Col·legi volia prevenir-se especificant quins articles es comprenien sota cada denominació. Per tant, en el capítol sobre la facultat privativa en la venda de drogues, es va definir el nom de “droga” com: “*son todos aquellos simples que sirven para el uso de la medicina procedentes de los tres reynos de animales, vegetales y minerales de que singularmente tratan los Pomets, Lémery y otros a quienes sigue el Colegio y de que son práctica y especulativamente examinados los que quieren ser sus colegiales*”⁵⁶³. Respecte la confitura s’exposa que:

*Asímismo en quanto a confituras se declara pertenecer al art de confitero, toda especie de anisses, confites, bolados, alfeniques, tablillas, barquillos, y caramelos (chocolate); toda especie de pastas compuestas sin levadura, con [v] azúcar o miel, almendras, huevos o conservas; toda especie de turrones, marzapanes, vizcochos, bocadillos, rosquillas, y panecillos, toda especie de frutas, plantas, raíces y flores confitadas assí enteras como trituradas, tanto en seco como en almíbares i en pasta y finalmente todo aquello que es consuetud fabricarse en las confituras, y de que igualmente son examinados los que quieren acender a individuos del referido Colegio*⁵⁶⁴.

L’exactitud i la vasta extensió de les dues clàusules volia evitar qualsevol intent de contravenció a través d’interpretacions errònies o interessades. No obstant això, a l’informe elaborat pels tècnics de l’Ajuntament es requeria matisar aquestes disposicions. En primer lloc, els informadors ordenaren revocar la prohibició de la

⁵⁶² ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.54, *Ordenanzas para el régimen y gobierno del Colegio de drogueros y confiteros de la ciudad de Barcelona arregladas con las antiguas aprobadas con Real privilegio con que se ha gobernado hasta el presente.*

⁵⁶³ *Ibid.*

⁵⁶⁴ *Ibid.*

venda de confitures per ser articles peculiars als forners, xocolaters, cafeters i rebosters. A més, declararen que si els cafeters i altres persones haguessin de comprar els dolços als confiters, el preu final augmentaria i perjudicaria greument al públic⁵⁶⁵. En efecte, l'Ajuntament trobava beneficis pels ciutadans augmentar el número de venedors d'aquestes pastes dolces atès el gran consum que se'n feia. Per la seva banda, el Col·legi es lamentava que si bé en el passat tenien l'exclusivitat en la venda de melindros i pastes dolces, per culpa de les nombroses llicències i privilegis reials, aquesta venda s'havia de repartir entre moltes altres persones⁵⁶⁶.

El 1805 l'Ajuntament tornà a expedir un altre informe sobre la proposta de noves ordinacions, aquest cop fent referència a les drogues medicinals. Consideraven que el capítol sobre drogues medicinals s'oposava a la reial cèdula del Col·legi de farmàcia aprovada el 1802, en la qual s'especificava que els adroguers només podien vendre drogues medicinals a l'engròs, és a dir, més d'un quarteró. Als anys següents el Col·legi envià diferents propostes i esborranys i l'Ajuntament sempre es mostrà reticent a la seva aprovació a causa de les disposicions massa restrictives en qüestions de monopoli comercial. En un dels últims recursos presentats pel Col·legi, aquests posen de manifest el seu rebuig a l'actitud mostrada per l'Ajuntament:

Si después de tantas restricciones se subsigue la comulativa de vender confituras con los cafés, y botillerías y el haver de arreglarse el Colegio en la venda de drogas de quarterón arriba que son los dos últimos renglones que le quedan por institución, es de pensar quedará arruinado y Colegio solo en el nombre contra las esperanzas que infunde la declaración de S.M. del 19 abril de 1801(...) y en caso que, no obstante todo lo referido se considerase necesario el haver de vender los cafes (y no otros) dichas confituras debería ser privativamente sin aparato exterior, a los que van allí expresamente y no a los andantes y vivientes de fuera casa que podría reservarse para los confiteros⁵⁶⁷

Finalment, el 1832 el Reial Consell aprovà les noves ordinacions del Col·legi, tot i que les seves aspiracions de monopoli quedaren força reduïdes⁵⁶⁸. Entre els diferents

⁵⁶⁵ AHCB, Gremi Municipal, caixa 9, adroguers i sucres, *Reparos a los Capítulos de las ordenanzas de drogueros*. També a ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 54.

⁵⁶⁶ *Ibid.*, *Papel de correspondencia entre las ordenanzas antiguas y modernas*.

⁵⁶⁷ *Ibid.*

⁵⁶⁸ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 38. Es coneix una altra còpia a: AHCB, B. 1841-8^a OP.4, *Copia de las Reales ordenanzas del Colegio de drogueros y confiteros de la ciudad de Barcelona*.

capítols, cal destacar que cada col·legiat s'havia de limitar a tenir una única botiga i a vendre els seus productes només en ella. D'aquesta manera, es prohibia la venda ambulat o fora del seu establiment, una activitat que quedava reservada a les persones que obtenien una llicència aprovada pel mostassaf. La venda ambulat de xocolata i dolços en sec atorgada per l'oficial municipal deuria entrar en concurrència amb les confiteries. Entre 1820 i 1830 el Col·legi presentà nombrosos recursos a la Junta de Comerç sol·licitant un major control de la venda ambulat de xocolata i dolços, ja que molts particulars en venien sense l'autorització del mostassaf⁵⁶⁹.

Pel que fa a les facultats o privatives en la venda de confitures, es mantingué l'expressió disposada en les ordinacions anteriors. El capítol 38 ordenava l'exclusivitat en la venda de confitures, en concret de "toda clase de dulces en seco y en almívar en la forma acostumbrada hasta aquí". D'altra banda, es prescrivía com a competència exclusiva als adroguers confiters la venda d'altres articles simples com mel, sucre, espècies com canyella, claus o safrà, alguns grans, fruits secs, sèmols, pastes, i tota mena de pastes sense llevat⁵⁷⁰. Respecte a la venda de drogues, les ordinacions suscitàren les queixes dels farmacèutics perquè suposaven a la Reial Cèdula dels farmacèutics. Els farmacèutics suplicaren la modificació de la clàusula i finalment les noves disposicions dividien les drogues entre aquelles que els adroguers podien vendre al detall i aquelles que només podien vendre a l'engròs, especificant els articles en cadascuna d'ambdues categories. El 1836 s'ordenà la llibertat de treball, fet que suposà el final definitiu dels monopolis gremials. A partir d'aquesta data, els gremis quedaren reduïts a associacions professionals de caire voluntari o d'ajuda mútua⁵⁷¹. En el cas del Col·legi d'adroguers i confiters, les actes de consell s'allarguen fins el 1877. Per aquesta raó, les ordinacions dels adroguers confiters aprovades el 1832 i impreses el 1841, deurien quedar sense efectivitat real en l'aplicació pràctica i resultaren un mer referent teòric.

⁵⁶⁹ AHCB, Junta de Comerç, caixa 10, núm 16. I també: AHCB, Gremi Notarial, caixa 1, Adroguers, doc. 68.

⁵⁷⁰ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 38.

⁵⁷¹ LLORT BRULL, *op. cit.*, p.59.

PART II: LLEPOLIA

Capítol 4

Entre la medicina i la llepolia: La confitura en els règims alimentaris

*Tous les animaux, excepte les chats,
mangent du sucre.
Ne pourroit-on pas croire que
cette expérience marque que
le sucre est excellent ?*
Louis Lémery, *Traité des aliments*, 1705.

4.0. Introducció

La valorització fisiològica del dolç és innata a l'ésser humà ja que el seu gust provoca una sensació gratificant i de satisfacció⁵⁷². Estudis experimentals han demostrat l'atracció pel gust dolç ja en els nounats, una preferència de tipus fisiològic compartida per gran part dels mamífers⁵⁷³. Aquesta predilecció natural pel dolç s'ha argumentat àmpliament a través de la idea que el dolç és el gust que identifica una font d'energia i de calories d'absorció ràpida. A banda de les seves qualitats organolèptiques, la gran afeció als dolços venia reforçada per la multiplicitat de significats que se li atribuïren en època moderna que responien a criteris mèdics com també socials i culturals.

Els dolços ocupaven una posició única i singular en els règims alimentaris moderns, fixada al final dels àpats, que complia una clara funció clarament digestiva. Els confits, molts d'ells elaborats amb anís, fonoll, canyella i altres espècies amb efectes digestius se servien després dels àpats per ajudar a la digestió després dels grans convits. La funció medicinal de les confitures venia reforçada pel seu ingredient principal, el sucre, al qual se li atribuïen grans propietats terapèutiques. Entre elles, el sucre corregia els mals humors de les fruites, considerades perjudicials per la salut, alhora que ajudava a conservar-les durant més temps. D'altra banda, el sucre s'utilitzava com a component de compostos medicinals, no només com a excipient i edulcorant sinó com a medicament

⁵⁷² FISCHLER, *op. cit.*, p. 275.

⁵⁷³ *Ibid.*

en sí mateix. És per això que la canya de sucre se l'havia anomenat com a *Saccharum officinarum*, és a dir, “sucre dels apotecaris”, per ser un dels components principals dels medicaments.

D'altra banda, reservar els dolços a últim servei dels àpats respondre a qüestions fisiològiques ja que mentre que el gust salat estimula la gana, el dolç la dissipa⁵⁷⁴. Totes aquestes qüestions eren regides per les autoritats mèdiques les quals dictaven les conductes alimentàries en cada moment històric. La dietètica moderna era hereva de les idees de Galè i Hipòcrates en les quals la medicina i l'alimentació estaven estretament vinculades. La dietètica prescrivia els règims alimentaris segons el temperament de cada persona i segons les qualitats naturals de cada aliment. Les qualitats dels aliments condicionaven els moments del seu consum tant dins la seqüència dels plats o bé segons l'estació de l'any. Així, les qualitats humorals dels components de les confitures (sucre, fruites) determinaren el seu consum al final dels àpats. En aquest sentit, la multiplicitat i simultaneïtat de funcions del sucre condicionà en gran mesura les funcions i aplicacions alimentàries atribuïdes a les confitures: com a conservant de fruites fresques, com a medicines curatives o bé com a lllaminadures.

Gràcies al seu agradable gust dolç, difícilment es podia distingir amb quina finalitat es consumien els dolços, és a dir, si el seu consum tenia finalitats curatives o pel manteniment la salut o bé es consumien per simple lllaminadura. A principis del segle XVI, Juan Vallés expressava la corrupció de l'hàbit de prendre vi hipocràs amb neules a final dels àpats que, inicialment, havia tingut un objectiu estrictament medicinal: “*ahunque agora está usurpado para la gula y regalo de la mesa, el ypocrás o por mejor decir el vino ypocrático, su primera invención fue sino para mediçina y restauración y confortación del estómago*”⁵⁷⁵.

El segle XVII es donà un canvi substancial en les nocions dietètiques gràcies a la difusió de noves teories mèdiques que rebutjaven els principis del galenisme clàssic i el sistema humoral. La generalització de les noves idees científico-mèdiques, basades en l'empirisme i la química, provocaren una separació entre la dietètica i la gastronomia.

⁵⁷⁴ Sarah T. PETERSON, *Acquired taste: the French origins of modern cooking*, Ithaca, Cornell University Press, 1994, p.187.

⁵⁷⁵ VALLÉS, *op. cit.*, vol. 2, p.564.

Així, les eleccions alimentàries ja no venien dictades per les prescripcions dietètiques ni per la recerca de l'equilibri humoral sinó que cadascú podia menjar i combinar els aliments al seu caprici.

En definitiva, el present capítol pretén examinar com es percebien les confitures des de la perspectiva dietètica i alimentària a l'època moderna. En altres paraules, es vol estudiar com les teories mèdico-dietètiques influïren, d'una banda, en les nocions sobre les confitures i, de l'altre, en les pràctiques alimentàries entorn d'aquestes. El primer apartat examina la composició de les confitures a través de la dietètica galènica amb l'objectiu de comprendre la seva funció medicinal així com els seus usos alimentaris. A la segona part, es posa en relleu com les diferents funcions atribuïdes al consum de confitures condicionaren la difusió de les seves receptes en una gran diversitat d'obres escrites.

El segon apartat se centra en els canvis de la percepció de les confitures com a conseqüència de l'arribada de noves corrents científiques europees que s'oposaven als principis dietètics del galenisme clàssic. Així, justificar el consum de confitures per qüestions de salut era cada cop més difícil a partir del segle XVII. El seu baix valor nutricional convertia els dolços en un luxe alimentari, és a dir, una mera llaminadura per satisfer els desitjos del gust. La dificultat en separar els usos medicinals, "alimentaris" o recreatius de les confitures es posarà en relleu a través d'un litigi sorgit entre confiters i apotecaris a la Barcelona de mitjans del segle XVII.

Finalment, el tercer apartat vol aprofundir en la posició de la confitura en els règims alimentaris i la seva relació amb la taula. S'analitza com les qualitats singulars dels dolços, tant medicinals com organolèptiques, determinaren la seva posició final en els àpats. Des del punt de vista alimentari, les postres dolces constituïren un servei innecessari i complementari. Era l'ocasió de tot d'allò dolç i agradable que no buscava cobrir una necessitat biològica sinó simplement gaudir del plaer de menjar uns aliments exquisits i delicats. En definitiva, explorar el valor gastronòmic dels dolços resulta imprescindible per comprendre el seu rol en els hàbits alimentaris com també els seus usos socials i culturals.

4.1. Dolços i dietètica moderna

Des de l'antiguitat clàssica, alimentació i medicina van estar estretament lligades. Encara en els segles moderns, la dietètica es basava en la teoria dels quatre humors desenvolupada per les autoritats clàssiques Hipòcrates i Galè. Els segles posteriors, va ser reinterpretada i ampliada en diverses fonts àrabs entre les quals cal destacar el *Canon* d'Avicenna, una obra que restà vigent fins ben entrat el segle XVIII. Aquesta obra va ser l'obra de referència de la medicina escolàstica espanyola moderna i suposà el punt de partida dels sabers medicinals basats en un galenisme arabitzat. Les obres mèdiques greco-àrabs van ser traduïdes a les escoles de Salern, Toledo i Montpel·lier, fet que propicià la seva difusió per Europa medieval⁵⁷⁶.

El sistema humoral es basava en l'existència de quatre qualitats o humors existents en tots els elements de la natura en diferent grau: la calor, el fred, la humitat i la sequedat. La salut de les persones s'entenia com l'equilibri entre aquests quatre humors mentre que la malaltia suposava un desequilibri que calia corregir. El reequilibri humoral s'efectuava a través de la dieta alimentària i, només en els casos més complexos, es recorria al subministrament de fàrmacs. Cada persona havia de menjar segons la seva complexió o temperament humoral, que venia determinat, entre altres factors, per la seva edat, gènere, classe social i forma de vida i activitat. D'altra banda, la finalitat dels medicaments era provocar alteracions en el cos del malalt, que consistien en escalfar, refredar, dessecar o humitejar les qualitats de la persona per tal de restablir el seu equilibri humoral.

Les teories del galenisme clàssic es modificaren al llarg del temps en alguns matisos. A partir de 1550, si fins aquell moment la dietètica clàssica prescrivia alimentació per contraris només en casos de malaltia, les noves reinterpretacions mèdiques suggerien combinar aliments antagònics en tots els règims alimentaris. Aquest canvi provoca que, si fins el moment la persona podia guiar-se pel seu apetit natural en l'alimentació, a

⁵⁷⁶ José María LÓPEZ PIÑERO, *Ciencia y técnica en la sociedad española de los siglos XVI y XVII*, Barcelona, Labor, 1979, pp. 339-340; OUFELL, *op. cit.*, p. 522.

partir de llavors calia menjar segons una dieta prescrita d'acord amb la complexió de cadascú⁵⁷⁷.

Igualment, tots els aliments posseïen unes qualitats humorals singulars. A la seva obra *Sobre les facultats dels aliments* (180-182 d.C.), Galè classificava els aliments segons diferents paràmetres. En primer lloc, Galè classificà els aliments segons la seva utilitat, és a dir, segons la capacitat que posseïen de nodrir l'organisme. Dividia els aliments entre nutritius, és a dir, aquells que donaven substància al cos o bé medicinals, és a dir, aquells de poc nutriment però que tenien unes qualitats força accentuades que alteraven les qualitats de l'organisme. Galè anomenava aquests últims com aliments medicamentosos ja que gràcies a la qualitat humoral dominant, aconseguïen reequilibrar els humors dels malalts si se subministraven correctament⁵⁷⁸. En altres paraules, la ingesta de certs aliments que gaudien de propietats humorals, tenien efectes en el cos: podien ser astringents, laxants, provocar suor o l'orina o bé fortificar l'estómac.

D'altra banda, existien les drogues simples que eren substàncies que gaudien de virtuts medicinals per elles mateixes. La dietètica clàssica incloïa el sucre dins d'aquesta categoria, considerada una droga simple de qualitat calenta en primer grau i humida en segon grau. El gust dolç del sucre revelava la seva qualitat calenta i humida la qual cosa indicava alhora el seu gran poder calòric⁵⁷⁹. Per això, la medicina clàssica ja prescrivia el sucre com un element essencial en els règims alimentaris dels malalts. Així mateix, les farmacopees àrabs aconsellaven subministrar sucre per restablir la salut als convalescents⁵⁸⁰. La continuïtat d'aquesta pràctica al llarg dels segles moderns es corrobora en la recurrent presència del sucre en la comptabilitat d'hospitals i infermeries dels monestirs i convents d'arreu.

El 1554 el metge humanista Andrés Laguna, en la traducció castellana de la *Materia médica* de Dioscòrides, descrivia les nombroses virtuts medicinals del sucre de la forma següent: “*el Saccharo no es tan dulce como la miel, pero mundifica, deseca y resuelve*”

⁵⁷⁷ Jean-Louis FLANDRIN, “De la dietética a la gastronomía, o la liberación de la gula” dins Jean-Louis FLANDRIN; Massimo MONTANARI, *op. cit.*, p. 875.

⁵⁷⁸ Claudi GALÈ, “Sur les facultés des aliments” dins de *Galien. Obres*, traducció de John Wilkins, Les Belles Lettres, Paris, 2013, vol.5, p.15.

⁵⁷⁹ Bartolomeo PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute*, Emilio FACCIOLI (ed.), Torino, Giulio Einaudi, 1985, p.49.

⁵⁸⁰ OUERFELLI, *op. cit.*, p. 588.

como ella; demás de esto no da sed, ni es enemigo del estómago, en las quales cosas es la miel infamada”⁵⁸¹. Entre Les varietats del sucre, Andrés Laguna alabava les virtuts del sucre candí, el qual pal·liava les malalties del pit i el coll. No obstant això, alguns autors consideraven que la forta dolçor i calor del sucre podien resultar perjudicials per certes complexions, com ara les persones colèriques i joves mentre que es recomanava a la gent d’edat avançada i de temperament fred⁵⁸².

Així mateix, la qualitat calenta del sucre contribuïa a corregir els excessos de les qualitats d’alguns aliments, com un l’excés de fredor o humitat. Un cas paradigmàtic és el cas de les fruites, les quals eren vistes amb recel per ser excessivament fredes i de molt poca substància. Es creia que l’excés d’aigua de les fruites comportava la seva corrupció i que aquesta creava un excés d’aquositat a la sang que conduïa a la putrefacció del cos⁵⁸³. No obstant això, les fruites gaudien d’una gran número de virtuts terapèutiques si eren consumides correctament. El seu consum es prescrivia tant en règims curatius com en els preventius o de manteniment de la salut. Entre les virtuts medicinals de les fruites, destaca la capacitat d’estimular o estrènyer els intestins com també de provocar l’orina i la suor. Així, els tractats d’història natural com els tractats de drogues simples clàssics sovint descriuen amb detall les virtuts terapèutiques d’una gran varietat de fruites com les prunes, préssecs, pomes, peres, figues, codonys, poncem, i també d’hortalisses com la pastanaga o l’enciam.

Per tant, el consum de fruites s’havia de restringir a usos medicinals i mai s’havien de subministrar com aliment ja que es creia que podia fer emmalaltir a la persona. D’aquesta manera ho expressà Arnau de Vilanova en el regiment de sanitat *Regimen sanitatis ad regem Aragonum* escrit entre 1305 i 1308 i dedicat a Jaume II. Els regiments de salut donaven indicacions i pautes precises sobre com s’havien de consumir els aliments per preservar la salut. En el seu regiment, Arnau de Vilanova dedicà un dels capítols més extensos de l’obra a les fruites de les quals afirma que no

⁵⁸¹ Pedani DIOSCÒRIDES, *Pedacio Dioscorides Anazarbeo*, Salamanca, 1570, p.81.

⁵⁸² Ken ALBALA, *Eating right in the Renaissance*, Berkeley, University of California Press, 2002, p. 88.

⁵⁸³ PLATINA, *op. cit.*, pp.230-231. Aquesta idea es manté a la gran majoria de regiments de salut castellans del segle XVI. Veure per exemple: Luís LOBERA DE ÁVILA, *Vergel de sanidad que por otro no[m]bre se llamaua Banquete de caualleros*, Alcalá de Henares, 1542 o bé Francisco NÚÑEZ DE ORIA, *Regimiento y aviso de sanidad, que trata de todos los géneros de alimentos y del regimiento della salud*, Medina del Campo, 1586.

s'havien de prendre per gust, sinó per utilitat⁵⁸⁴. En efecte, l'autor advertia que qui prenia fruites per capritx del paladar, impedia la conservació de la salut. Així, s'havia de menjar les fruites tan solament per corregir els desequilibris provocats per la malaltia o bé per les condicions climàtiques de les diferents estacions de l'any.

A la baixa edat mitjana, les fruites eren considerades aliments preciosos i d'alt valor gastronòmic. Per aquesta raó, les prescripcions mèdiques difícilment es deurién seguir de forma estricta, tal com mostren les descripcions de banquets i comptes dels banquets baixmedievals. D'altra banda, el consum de fruita estava regulat segons les seves qualitats en els règims alimentaris. En aquest sentit, es recomanava menjar les fruites més dolces i aquoses com els melons o els préssecs abans dels àpats i mai com a postres per tal d'evitar la seva corrupció a l'estomac.

Una forma de contrarestar i corregir l'excessiva fredor i humitat de les fruites era confitar-les amb sucre o mel amb l'objectiu que la cocció en xarop reequilibrés la seva qualitat i en facilités la digestió. Tot i que tradicionalment s'havien confitat les fruites amb xarop de mel, la tendència baixmedieval i renaixentista va ser substituir-la pel refinat i luxós sucre. Des de la dietètica galènica, l'ús del sucre es considerava més beneficiós que el de la mel. Així, el 1542 Luis Lobera de Ávila al seu *Vergel de Sanidad* qualificava el sucre de “*manjar y medicina*” i elogiava els nombrosos avantatges del sucre respecte la mel en l'elaboració de xarops medicinals:

*Es mundificativo y digiere: y prepara los humores para evacuación por lo que es común a todos los xaraves: assí en los digestivos como en los otros; y no es dañoso al estómago, como lo son las otras cosas dulces: mayormente donde abundan humores choléricos: los quales son cosas dulces resciben aumento (...) y dice: que la miel es más aparejada a engendrar chólera que otra cosa alguna por ser más dulce*⁵⁸⁵

D'aquesta manera, confitar les fruites fresques amb sucre no només ajudava a conservar-les durant més temps sinó que era una forma de beneficiar-se de les virtuts medicinals de les fruites sense perill, a més de dotar-les d'un gust dolç més intens.

⁵⁸⁴ “*Non enim ad voluptatem sumendi sunt, sed ad evidentem utilitatem, nam uti fructibus ad voluptatem conservacionem impedit sanitatis*”. Arnau de VILANOVA, *Regimen sanitatis ad Regem Aragonum*, Lluís GARCÍA BALLESTER; Michael MCVAUGH; Pedro GIL-SOSTRES (eds.), Barcelona, Edicions Universitat de Barcelona, 1996, vol. X.1, pp. 442-443.

⁵⁸⁵ LOBERA DE ÁVILA, *op. cit.*, fol. 74r.

Arnau de Vilanova aconsellava prendre les fruites oleaginoses, com ametlles, avellanes o nous, en forma de confits per fer-les més digestives⁵⁸⁶. Posteriorment, el metge Andrés de Laguna destacava les virtuts dels codonys per ser molt beneficiosos a la salut i molt versàtils ja que es podia elaborar amb ells xarops, gelees, mermelades “*y muchas otras cosas cordiales y confortativas d’estómago*”⁵⁸⁷.

De la mateixa manera, condimentar les fruites amb espècies de qualitat calenta i seca, ajudaven a equilibrar els seus mals humors. Espècies com l’anís, la canyella, el coriandre o el gingebre, eren considerades com drogues medicinals que gaudien de virtuts carminatives i digestives. Per això se servien en forma de confits juntament amb vins especiats al final dels grans banquets medievals. El preu costós i l’exotisme de les espècies dotaven els plats i dolços d’una gran delicadesa i refinament alhora que proporcionaven un intens i agradable aroma.

Les confitures a més de ser apreciades per la seva dolçor eren molt valorades pel seus delicats perfums. El sucre sovint es combinava amb altres espècies orientals com la canyella, els claus d’espècia o la nou moscada. Aquesta pràctica era un bon reflex de l’herència de la tradició àrab, que deixà una forta petjada en la tradició confitera cristiana medieval i del Renaixement. Malgrat la forta continuïtat de les tradicions confiteres baixmedievals en la confiteria moderna, cal assenyalar un canvi important en l’ús de les espècies en l’elaboració dels dolços moderns respecte aquells dels segles XIV i XV.

Si bé les confitures baixmedievals es caracteritzaven per la combinació d’espècies com el pebre, la canyella, el gingebre o el clau d’espècia, la seva presència va disminuir en les confitures modernes. De totes elles, l’única que va mantenir la seva posició predominant va ser la canyella que fou la gran protagonista de la confiteria moderna. La canyella, a més de ser apreciada per la seva dolça i suau fragància, se li atribuïen grans propietats digestives. El metge Francisco Núñez de Oria afirmava de la canyella: “*no ay medicina ni droga que caliente y deseca con tanta delicadeza y subtileza de substancia como ella*”⁵⁸⁸. Així mateix, la seva qualitat seca i calenta la convertien en assaonament

⁵⁸⁶ VILANOVA, *op. cit.*, pp.444-445.

⁵⁸⁷ DIOSCÒRIDES, *op. cit.*, p.104.

⁵⁸⁸ NÚÑEZ DE ORIA, *op. cit.*, p.303.

perfecte per corregir els mals humors dels aliments massa humits i freds com les fruites⁵⁸⁹. Alhora l'escorça de la canyella es confitava per formar confits en forma de canyellons que se servien al final dels àpats.

Pel que fa als altres aromatitzants més freqüents en la composició de confitures, cal destacar per ordre d'importància, l'almesc i l'ambre gris i, en menor grau, l'algàlia. Aquests tres articles, caracteritzats per una forta olor, constituïren l'ingredient principal de tota mena de perfums i olis per persones i estances per tal d'evitar els aires de pestil·lència. Per aquesta raó, Andrés Laguna les qualificà de *medicinas olorosas y cordiales*⁵⁹⁰. Pel que fa a l'almesc, tenia un origen exòtic i misteriós, sovint descrit als tractats de drogues simples com en aquest cas, un tractat de drogues d'ús intern del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona:

Almesch és animal, és una materia de sanch congelada, y casi corrompuda que se trau de una vexiga grossa com un ou de polla, lo qual se troba baix lo ventre prop les parts genials de un animal semblant a la cierva o dayna, los quals se crien al regne de Butan, Turquia y altres parts desertas de la Assia. Per ser bo que sia ben sech, que la pella de la veiga sia poch guarnida de pèl, y que lo altre que és de pèl blanch és de bengala, y que tinga una color vermellosa, y una olor molt forta de un gust amarg⁵⁹¹.

Segons Andrés Laguna, l'almesc posseïa múltiples propietats: fortificava el cervell, millorava la memòria i el mal de cap provocat per l'excés d'humitat i fredor⁵⁹². L'almesc es trobava de forma freqüent en les receptes de confits i dragees així com en confitures com el codonyat, del qual Juan Vallés destaca les seves virtuts medicinals: *“el almizque y ámbar juntos o el uno dellos sólo se echan en la carne de membrillo o*

⁵⁸⁹ “Devemos usar della para guisar los manjares, especialmente si son fríos y húmidos superfluamente y si son dañosos para el estomago y cabeça, porque serán muy bien correctivos para les quitar esta malicia”, *ibid*, p. 304.

⁵⁹⁰ DIOSCÒRIDES, *op. cit.*, p.29. Cal notar que l'almesc i l'ambregris es van considerar drogues medicinals malgrat els seus usos en perfumeria i cosmètica. El 1786 arran d'una causa presentada pels apotecaris de Barcelona a la Reial Junta de Sanitat, aquests al·legaven que havien de reconèixer totes les drogues medicinals que passaven per l'aduana, amb l'oposició dels adroguers. A les llistes de les drogues considerades *estrictament medicinals*, ambdós Col·legis van incloure l'almesc i l'ambregris. Les dues llistes completes es troben a: AHCB, Gremi Municipal, caixa 9.

⁵⁹¹ BESB, ms. 483, fol. 8.

⁵⁹² DIOSCÒRIDES, *op. cit.*, p.29. La mateixa opinió apareix encara a Nicolas LÉMERY, *Traité universel des drogues simples*, Paris, L. d'Houry, 1698, p. 30.

mermelada porque son excelentísimos y tienen grandísima virtud y propiedad para confortar el estómago, cabeza y corazón, y ayuda mucho a la digestión”⁵⁹³.

En segon lloc, l'ambre gris, es tracta d'una secreció de color grisós, i textura cerosa amb una forta olor dolça produïda pel catxalot i per això acostumava a aparèixer flotant al mar. D'origen exòtic i desconegut, es generaren nombroses teories sobre la seva procedència:

Són tantas y tant diferentes las opiniones dels D.D. que han escrit de l'àmbar que algu de ells diu que és expressa vòmit de la balena, altres diuen que és femta de un animal del mar y altres diuen que és un llicor a manera de oli lo qual ix de unas fons del profundo del mar y que aquex seria lo pur y verdader ambar⁵⁹⁴.

Sembla que la teoria sobre la secreció de la balena no va convèncer les autoritats científiques i uns segles més tard, Lémery afirmava que la versió més acceptada a finals del segle XVII era aquella sobre les abelles:

(...)són origen de un [a]mas de raig de cera y mel que las abellas fan sobre de las rocas vora la mar de Indias, que estos raig de cera y mel estan exposats al sol molt temps, se cohuen y fonan y mudan de color, y després desagafat de ells mateixos, o bé per fora de vents o per las onadas del mar cahuen dins lo mar ahont reb una nova perfecció per la aigua de mar, y per lo continuo moviment de las onadas se redueix en ambra gris com lo [9r] vehem⁵⁹⁵

Gràcies al seu intens i dolç perfum, l'ambre gris era molt utilitzat en perfumeria especialment per perfumar els guants. La seva aplicació en confiteria, no va ser tan comuna com la de l'almesc, tot i que sovint apareix en els receptaris com a alternativa d'aquest. Convé destacar la recepta de les pastilles d'ambre gris, fetes una espècie de caramels a base de sucre de pa i goma dragant amb un fort sabor ambrat. Sobre aquestes pastilles, Juan Vallés afirmà que fortificava l'estomac, el cervell i el cor, alegrava aquells que sentien tristesa i els hi fa retornar la gana, escalfava el cos de les persones de complexió freda i humida⁵⁹⁶.

⁵⁹³ VALLÉS, *op.cit.*, p.443. Miguel de Baeza l'afegeix a la gelea de codony “*porque aquella olor le da mucho gusto*”, BAEZA, *op. cit.*, capítol 63, p. 112.

⁵⁹⁴ BC, ms. 2810, fol. 45v

⁵⁹⁵ BESB, ms. 483, fol.8v-9r.

⁵⁹⁶ VALLÉS, *op. cit.*, p.570. Aquesta recepta es troba segles més tard a BC, ms. 875, fol 124r.

Finalment, es troba l'algàlia que és una substància líquida molt olorosa extreta dels òrgans genitals d'una espècie de gat. El seu perfum recordava aquell de l'almesc i destacava pel seu poder afrodisíac. El seu ús en confiteria era molt més minoritari que l'almesc o l'ambre gris tot i que es troba en alguna ocasió citat en els receptaris confiters gremials. És el cas de la recepta de bales d'olor, compostes amb clavells triturats, sucre clarificat i algàlia. Per tal de donar-li olor als confits, calia fregar-los amb les mans amb tres grans d'algàlia⁵⁹⁷.

En definitiva, tot i que els elements que componien les confitures i dolços gaudien tots ells de grans virtuts medicinals, alhora es caracteritzaven per les seves virtuts hedonistes, és a dir, la seva capacitat de recrear l'olfacte i especialment el gust. Menjar aliments agradables i de bon gust es considerava flagrant per la seva correcta assimilació de manera que si els aliments eren plaents al paladar resultaven més digestius. Confitar les fruites amb sucre, a més de corregir els males qualitats, i els hi proporcionava el sabor dolç d'aquests, i per tant les feia encara més saboroses. Així, el sucre complia una funció cabdal com a excipient en les composicions de les medicines ja que donava consistència a les barreges de drogues polvoritzades com també millorava el gust de les medicines, sovint caracteritzades per un fort gust amargant⁵⁹⁸. El gust dolç del sucre emmascarava l'amargor de certes drogues i feia més agradable la seva ingesta i, en conseqüència, millorava els efectes medicinals.

Una de les operacions bàsiques en la composició de medicines sòlides era la *confectio*, és a dir, la cocció en un xarop de sucre i que coincidia en gran mesura amb la tècnica del confitat de les confitures. Aquesta cocció es podia fer al foc o bé exposant la conserva al sol fins que s'evaporés l'aigua. El procediment de la *confectio* oferia diversos avantatges a les medicines tal com expressà el farmacèutic Juan del Castillo:

*La primera, para que sean más suaves al gusto. La segunda, para conservar largo tiempo su virtud. La tercera, para aumentar su fuerza débil y bolver su acción y virtud, por la mistura de otros medicamentos. La quarta, para poner freno, o de todo punto quitalle la calidad contraria a nuestro desseo, sea por trituración, infusión, cozimiento, assación [...], lavación, y retenemos aquella que nos conviene*⁵⁹⁹.

⁵⁹⁷ BC, ms. 2810, fol. 5r; BSCG, ms. 134, fol. 25v-26r.

⁵⁹⁸ BÉNÉZET, *op. cit.*, pp. 104-105.

⁵⁹⁹ Juan del CASTILLO, *Pharmacopea*, Cádiz, 1622., fol.1v.

Aquestes conserves s'administraven directament als malalts o bé formaven part d'altres medicines compostes com per exemple els opiatos o les tauletes, composicions bàsiques de les farmacopees medievals i modernes. Pel que fa a Catalunya, destaquen les *Concòrdies de Barcelona* editades el 1511 i que van ser d'obligat compliment per tots els apotecaris fins a finals del segle XVIII. La finalitat d'aquesta obra era regular i estandarditzar les fórmules magistrals a través d'una selecció de les millors receptes escollides entre les més reputades obres farmacèutiques com l'*Antidotarium Nicolai*, l'obra de Mesué o el tractat de drogues d'Arnau Vilanova, entre altres. Les *Concòrdies* dedicaven un capítol als candits i conserves, entre les quals convé ressaltar les fórmules extretes de Mesué, *saccharum rosatum*, *saccharum rosmarinatum*, *saccharum violatum*, *saccharum buglasatum* que correspondrien a les receptes de sucre rosat, sucre violat i conserva de flor de buglossa respectivament trobades en els receptaris confiters coetanis⁶⁰⁰. En altres casos, les diferències de composició són notables com en el cas de la recepta de citronat extreta de l'*Antidotarium Nicolai* elaborada amb mel escumada i que, a diferència de les receptes confiteres, inclouen una gran varietat d'espècies com canyella, gingebre, pebre, galanga, nou moscada, espicanard, cardamom, flor de macis, entre altres⁶⁰¹.

D'altra banda, el tractat de confitures *Los cuatro libros de arte de confiteria* escrita per Miguel de Baeza i publicada el 1592, tot i ser un receptari confiter professional, inclou comentaris de tipus medicinal en un elevat número de receptes. L'autor demostra un coneixement mèdic notable, precisant a quin tipus de complexió es recomana i per a quines indisposicions. Per exemple, la conserva de pell del poncem recomanava administrar-la pel mal d'estomac de les dones que acaben de parir, la conserva d'arrel d'escurçonera es prescrivia contra la melangia o la conserva d'ametlles verdes suggeria prendre-la per combatre els desitjos de les dones embarassades i els malalts desganats⁶⁰². Per tal de donar validesa a les seves recomanacions, Baeza citava els noms de les autoritats clàssiques o bé reafirmava en primera persona l'efectivitat de la recepta com en el cas de la recepta de gelea de llimona:

⁶⁰⁰ Bernard DOMÉNECH; Joan Benedicte PAU, *Concordia Pharmacopolarum Barcinonensium* dins J.M. SUÑÉ ARBUSSÀ, *Les Concòrdies de Barcelona del segle XVI*, Barcelona, Publicacions i Edicions de la Universitat de Barcelona, 2007 [1587], vol. II, p.86

⁶⁰¹ *Ibid.*, p. 61.

⁶⁰² BAEZA, *op. cit.*, capítol 40, pp. 88-89.

De esto se ha de usar cada mañana porque es muy saludable para quitar las cóleras del cuerpo y deshace malas disposiciones y males de orina porque es muy corriente para el cuerpo. Y dize Galeno que todas las cosas corrientes y saludables al cuerpo deshazen qualquier mal humor, melancolías y tristezas del corazón. Y así te digo lector que mis medicinas que tantos provechos hace y tiene y si es necesario de tomar por las mañanas y más siendo como es de tan poco coste que puedas hacer media libra y se puede dar a cualquier enfermo como sea de calentura⁶⁰³.

D'altra banda, el confiter toledà qualificava de *regalo para enfermos* moltes altres conserves com les de pera, d'arrel d'escurçonera o d'ametlles verdes i que podrien haver format part dels règims alimentaris dels qui tenien una salut fràgil. Els paral·lelismes entre les fórmules contingudes en les farmacopees i les receptes dels tractats confiters posen de manifest la simultaneïtat d'usos de les confitures, tant en règims alimentaris preventius com en els curatius. Aquesta coincidència és un clar exemple de la dificultat de separar la dietètica i l'alimentació anterior al segle XVIII.

4.1.1. La divulgació escrita de dolços remeis

Gràcies a les seves aplicacions medicinals i alimentàries, l'elaboració de confitures i conserves figura entre els sabers domèstics que tenien com a finalitat garantir la cura i el benestar de la família. És per això que les receptes de conserves i confitures formaven part integral de les obres dedicades a l'economia domèstica i als remeis medicinals.

La divulgació de receptes de confitures, tant en obres manuscrites com publicades, fou resultat d'un interès creixent de les classes benestants per les obres de caire pràctic i científic; una tendència iniciada el segle XIII i que es desenvolupà al llarg dels segles XIV i XV⁶⁰⁴. Durant els segles XIV i XV es desenvolupà un gènere d'obres miscel·lànies que recollien un conjunt de sabers pràctics necessaris per administrar i dirigir una casa benestant. Es tractaven de compendis que reunien tota mena de receptes de cuina, fórmules de medicina i secrets de manescalia, alquímia o agronomia. Eren textos amb un caràcter eminentment pràctic i didàctic, que reunien els interessos de la noblesa i d'una burgesia emergent d'àmbit urbà, particularment interessades en el

⁶⁰³ *Ibid.*, capítol 65, p.115.

⁶⁰⁴ CIFUENTES, *op. cit.*, p.47.

manteniment de la salut⁶⁰⁵. Entre totes aquests fórmules, destaca la omnipresència dels receptes de confitures i conserves dolces, com una mostra de les preferències alimentàries i de les pràctiques curatives i terapèutiques domèstiques característiques d'aquests grups socials.

Entre els exemplars d'aquesta tipologia documental destaca el manuscrit 68 de la Biblioteca Universitària de Barcelona. El còdex està format per diferents obres de caràcter tècnic: *Llibre de bons amonestaments*; *Llibre de menescalia*, *Flors de les receptes del tresor de beutat*, *De totes maneres de confits*, *De totes maneres de potatges de menjar*. Entre tots ells, destaca el quart tractat *De totes maneres de confits* dedicat exclusivament a les receptes de confitures de mel i de sucre. L'autor desconegut adreça l'obra a una dama noble i sembla haver extret les receptes dels professionals especiers⁶⁰⁶. Tot i que les receptes no indiquen els usos mèdics de cada confitura, en el pròleg l'autor preveu la finalitat doble de les receptes dolces: medicinal i recreativa.

En l'àmbit castellà, destaquen dos exemplars de compendis que recullen conjuntament una sèrie de sabers per la cura del cos i el manteniment de la salut, com fórmules de perfums, cosmètics, remeis casolans, receptes de cuina i confiteria. En primer lloc, es troba l'obra manuscrita *Vergel de señores*, datat a principis del segle XV. Està dividit en cinc llibres: el primer i el cinquè estan dedicats a les receptes de dolços mentre que els altres tres contenen fórmules de cosmètica, perfums, olis i ungüents. El primer llibre destaca per la seva gran extensió, amb 72 folis dedicats exclusivament a receptes de confitura. Es creu que deuria ser una de les nombroses còpies que devien circular d'un text original perdut⁶⁰⁷.

Això podria explicar les múltiples semblances amb una altra obra *El regalo de la vida humana* escrita per Juan Vallés (c.1496-1563), tesorero del regne de Navarra⁶⁰⁸. Es

⁶⁰⁵ *Ibid.*, p.30.

⁶⁰⁶ “Mas aquel vos he fet e compost per tal que per alguns accidents qui s'esdevenen a veguades a hobs de les persones, disminuhins les dites gràcies, vos poguesets d'aquell servir he ajudar a secors de diversos convits ho conlicions o a hobs per algun achsidents de diverses persones nesarias a lur achsident”. FARAUDO, *op. cit.*, p.9.

⁶⁰⁷ María del Carmen SIMON PALMER, “La dulcería en la Biblioteca Nacional de España, dins *La cocina en su tinta*. BNE, Madrid, 2010, pp.63-64.

⁶⁰⁸ La relació entre el *Vergel de señores* i *El regalo de la vida humana* l'ha posat de manifest Fernando Serrano Larráyoiz a: “Confitería y gastronomía (libros IV-VI) en el Regalo de la Vida Humana de Juan Vallés” dins Fernando SERRANO LARRÁYOIZ (ed.), *Juan Vallés. Regalo de la vida humana*, Pamplona - Viena, Gobierno de Navarra - Österreichische Nationalbibliothek, 2008, vol. 2, p.209.

tracta d'una obra enciclopèdica formada per cinc tractats entre els quals destaquen els llibres quart i cinquè dedicats a les receptes de dolços. El fet que fos una obra enciclopèdica tan completa, podria haver portat a Pedra de Sada, síndic del regne de Navarra i nét de Juan Vallés, a publicar-lo tot i que no s'arribà a publicar mai. Tal com indica el pròleg que el mateix Sada va escriure posteriorment, la voluntat de Juan Vallés era imprimir el text i “*recoger por orden todas aquellas curiosidades que para el servicio de una persona y buen gobierno y policía de una cassa cumplida podrían ser necesarias*”⁶⁰⁹.

Entre aquestes curiositats destaquen les receptes de dolços no només pel seu elevat número sinó també pel gran coneixement de l'autor tant en les seva elaboració com en les seves aplicacions medicinals. Juan Vallés demostra una gran erudició en matèria mèdica, fonamentada d'una banda en les autoritats mèdiques del moment i d'altra banda en els remeis familiars i domèstics, possiblement de transmissió oral. En són bons exemples les receptes de xarop de codony atribuïda a Galè i a la seva obra *De sanitate tuenda* o la recepta del codonyat extreta de Mesué⁶¹⁰.

En les receptes de certes confitures, l'autor sovint indica la forma de subministrament de certes confitures per tal de poder gaudir plenament dels seus efectes medicinals. N'és un bon exemple la recepta “*de las nuezes en conserva y para que se purguen maravillosamente*” de la qual prescriu com s'han d'administrar perquè facin el seu efecte:

*Y son muy excelentes para esquinencia, especialmente el almívar dellas, y para personas que son duras de cámara con dos dellas que tomen por la mañana en ayunas les hará hazer dos camaras, pero si quisieren purgarse a propósito y hazer una muy buena evacuación es menester que tomen cinco nuezes, tomándolas por la mañana a la alva y guardando la orden de los que se purgan. Pero para esto conviene haver tomado primero tres o cuatro mañanas en cada vez dos onzas de miel rosada colada u otro xarave apropiado al humor o humores que quieren purgar y después tomar las cinco nuezes con las quales haran ocho y diez cámaras suavemente y sin revolver el estómago, y con esta evacuación yo he visto quitarse la quartana a persona que hacía muchos días que la tenía*⁶¹¹.

⁶⁰⁹ VALLÉS, *op. cit.*, pròleg. Pedro de Sada afirma: “*determiné procurar se imprímese solo porque el buen deseo en vida*”, *Ibid.*

⁶¹⁰ VALLÉS, *op. cit.*, vol. 2, p. 457. Apareix referenciat a SERRANO LARRÁYOZ, “Confitería y gastronomía”, p.209, nota 15.

⁶¹¹ VALLÉS, *op. cit.*, vol.2, p. 472.

Les preocupacions per la salut, l'alimentació, i la cura de la família i la llar s'han vinculat històricament a la figura femenina. Per aquesta raó, entre els segles XV i especialment el XVI i XVII, abunden les obres manuscrites que recopilaven els sabers pràctics necessaris per administrar i dirigir una casa benestant. Per tant, els continguts d'aquestes obres s'assimilen a les obres mencionades anteriorment tot i que aquestes estaven destinades a un públic eminentment femení, en concret a les dames de la noblesa espanyola. Aquests receptaris *femenins* resultaren un dels vehicles de transmissió de sabers domèstics en el sí familiar, entre els quals destaquen les receptes de confitures. Moltes dames de classes benestants per elaboraven per afició tota mena de confitures tant per pal·liar certes malalties com per regalar a familiars i amics⁶¹². Entre els diversos manuscrits coneguts, destaca el tractat manuscrit *Recetas y memorias para guisados*, que inclou un ampli tractat de confitures amb el títol *Libro en que se hallaran diversas memorias para azer confituras*⁶¹³.

Al llarg dels segles XVI i XVII, la popularitat de la literatura mèdica i científica va propiciar la demanda en el mercat de les publicacions dels anomenats *llibres de secrets*. Els llibres de secrets eren obres pseudocientífiques que revelaven els secrets i les fórmules d'alquímia, astrologia, medicina i altres sabers tècnics, que abans de la seva publicació havien estat restringits a l'àmbit tècnic i professional⁶¹⁴. Una gran part d'aquestes obres dedicaren algunes seccions a l'economia domèstica i contenien fórmules de cosmètics, unguents i tintures fins articles de neteja, remeis casolans i receptes per conservar els aliments durant més temps, com conserves de mel i sucre.

Una de les obres que va gaudir de major èxit va ser l'obra *I secreti del reverendo donno Alessio Piemontese*, pseudònim de Girolamo Riuscelli i publicada el 1555. Aquesta obra va ser reeditat nombroses vegades al llarg del segle XVII i traduïda en diferents idiomes entre els quals es troben cinc edicions en castellà publicades entre 1570 i 1689⁶¹⁵. L'obra està destinada a un públic benestant, ja que moltes de les seves receptes estan dedicades de forma explícita a grans senyors com els artalets napolitans dels quals

⁶¹² PÉREZ SAMPER, "Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)", p. 170.

⁶¹³ BNE, ms. 6058, *Recetas y memorias para guisados*, fols. 64-84.

⁶¹⁴ EAMON, *op. cit.*, pp. 93-234.

⁶¹⁵ Mar REY BUENO, "Primeras ediciones en castellano de los libros secretos de Alejo Piamontes", *Pecia Complutense*, 2, 2 (2005), pp. 26-34.

afirmen que “*es cosa nobilísima, e suavísima, assí para el estómago como para hazer buen aliento*”⁶¹⁶.

Paral·lelament, es desenvolupà a la França del segle XVI una literatura especialitzada coneguda com *llibres de mermelades*⁶¹⁷ que presentaven molts punts en comú amb els llibres de secrets i els tractats d'economia domèstica. Aquestes publicacions recopilaven tot tipus de receptes per la conservació dels aliments ja fossin confitures, conserves i gelees però també vins, perfums i remeis contra la pesta. Un dels tractats més populars va ser el *Petit traicte contenant la maniere pour faire toutes confitures, compostes, vins* de Jehan Longis publicat el 1545 i que es va reimprimir fins a tres vegades⁶¹⁸. Però l'obra amb més renom va ser el tractat atribuït a Michel de Notre-Dame, Nostradamus, amb el títol *Excelent et moult oppuscule à tous necessaire qui desirent de avoir cognoissance de plusieurs exquisés receptes* publicat a Lió el 1555.

L'obra es divideix en dues parts ben diferenciades : la primera està dedicada als secrets de bellesa del rostre i la segona part a les receptes de dolços. El tractat de confitures conté una trentena receptes, de les quals es descriuen les seves qualitats i virtuts terapèutiques de cadascuna d'elles, destinades a “*la totale recreation del corps humain et la parfaite conservation d'iceluy*”⁶¹⁹. L'autor qualificà moltes de les confitures com menjar propi de prínceps i reis com la gelea de codonys de la qual subratllava la seva extraordinària bellesa i bondat, digne de presentar davant un rei⁶²⁰. A més de la vessant recreativa i medicinal, l'autor se centra en la funció conservadora de les confitures, és a dir, en els principis de la conservació dels aliments peribles com les fruites. L'objectiu didàctic de l'obra fou la divulgació de sabers necessaris per allargar la conservació de les fruites, respectant el seu sabor natural i canviant tan solament la seva forma i la qualitat⁶²¹.

⁶¹⁶ Girolamo RUSCELLI, *Libro de los secretos del revenredo Don Alexo Piamontes*, Zaragoza, Bartolomé de Nagera, 1563, p.110.

⁶¹⁷ Philip i Mary HYMAN, “Imprimir la cocina: los libros de cocina en Francia entre los siglos XV y XIX” dins Jean-Louis FLANDRIN; Massimo MONTANARI (dir.), *op. cit.*, p.801.

⁶¹⁸ *Ibid.*

⁶¹⁹ NOSTRADAMUS, *Excellent et moult utile Opuscule à tous necessaire*, Lyon, Antoine Volant, 1556.

⁶²⁰ *Ibid.*, p. 172-173.

⁶²¹ “*pour savoir conserver aucuns fruits en une perpetuelle duration, leurs changeant tant seulement la forme, et qualité, leur destruisant la saveur estrange differente et aliene à la saveur naturelle de la bouche*”, *Ibid.*, p. 126.

D'altra banda, l'autor recomanava elaborar les confitures a casa per ser de millor qualitat i de millor preu que les confitures adquirides a les botigues dels especiers, sovint poc entesos en l'art confiter. Nostradamus demostra un domini dels coneixements medicinals fonamentat en les autoritats mèdiques. En una ocasió, l'autor qualificà d'obsoletes les receptes d'algunes de les autoritats clàssiques, en concret, les del metge andalusí Albucasis⁶²².

En definitiva, les funcions medicinal i conservant de les confitures podria explicar, en part, la forta presència de receptes de confitura en les obres destinades a l'economia domèstica i als remeis medicinals al costat de receptes de neteja, perfums, vins i dolços. Aquesta doble funcionalitat situaria les confitures més a prop de l'àmbit de la salut i l'economia que no pas de la taula, cosa que justificaria la situació marginal de les receptes de confitures en els tractats de cuina. Sobre la presència minoritària de les receptes de confitures en els tractats culinaris medievals, el medievalista Bruno Laurioux les ha qualificat de *recettes-limites* o *para-culinaires*⁶²³. D'altra banda, Mary Hyman suggerí que la marginalitat de les receptes de confitures sembla obeir a la seqüència del servei de la taula d'aquests dolços, servits en un últim servei separat de la resta de l'àpat⁶²⁴. Aquest servei consistia en vins especiats i dolços i alhora implicava l'ús de perfums i sabons per la neteja de les mans. Tot plegat podria explicar l'agrupació d'aquestes receptes en certs capítols o en obres específiques.

⁶²²“Pour faire les penites, que nous appelons sucre pannis, que combien que Bulchasis Arabe de son temps fort experimenté l'aye laissé par écrit selon sa mode, toutefois pour la vraye et parfaite façon vous les verrez icy”. *Ibid*, p. 205.

⁶²³ LAURIOUX, *Livres de cuisine médiévaux*, p. 14.

⁶²⁴ Mary HYMAN, “Les menues choses qui ne sont de nécessité” dins Carole Lambert (ed.), *Du manuscrit à table*, Montreal, 1992, p. 282.

4.2. Confitures medicinals o conserves de llépols?

A l'època moderna el gust dolç estava estretament vinculat a la noció de plaer alimentari, de manera que el verb *deleitar* significava donar plaer, gust, suavitat i dolçor⁶²⁵. De la mateixa manera, el seu adjectiu *delicioso* s'aplicava tant a persones com a menges. En època moderna, el dolç i el greix eren les qualitats més valorades gastronòmicament i per això l'imaginari popular representava l'abundància i el plaer alimentari a través de imatges de dolços i carns greixoses i succulentes.

La literatura popular castellana sovint descrivia la terra de Cucanya com un paratge configurat per les anhelades confitures com en el cas del següent romanç: “*Un valle de mermeladas, de mazapanes dos llanos./ De canalones dos montes, y de acitrón dos collados./ Hay de miel un largo río, guarnecido y marginado./ De arboledas, cuyos frutos son pellas de manjar blanco;/ Hay hojaldres muy sabrosos, buñuelos almibarados*”⁶²⁶. Lope de Rueda va descriure en els seus *Pasos* la terra de Jauja en termes similars: “*En la tierra de Jauja hay muchas cajas de confitura, mucho calabazate, mucho diacitrón, muchos mazapanes, muchos confites (...)*Y las hojas son hojuelas, y el fruto de estos árboles son buñuelos, y caen en aquel río de la miel, que ellos mismos están diciendo: *máscame, máscame*”⁶²⁷.

El sucre i els dolços van ser considerats com una font de plaer alimentari ja des de temps medievals. El plaer provocat pels dolços ja havia suscitat diversos debats entre els moralistes medievals sobre la dificultat en diferenciar els usos medicinals de la pura satisfacció del desig llaminer. En primer lloc, Tomàs d'Aquino a la seva obra *Summa theologica* es plantejà si els electuaris es podien prendre després de menjar en dies de dejuni. La conclusió fou que els electuaris no trencaven el dejuni eclesiàstic ja que no es

⁶²⁵ *Diccionario de Autoridades*, vol. III (1732), article: *deleitar*

⁶²⁶ *Breve relación y curiosa carta que da cuenta de una prodigiosa isla que se ha descubierto junto al reino de Matricados, llamada Isla de Jauja. Reférese con el aparato, ostentación y grandeza que se vive en ella, como la declara la gustosa copla, que es la siguiente* citat a María Ángeles PÉREZ SAMPER, “Entre el paraíso de la abundancia y el infierno del hambre: mitos y realidades”, *Cuadernos de Historia Moderna*, XIV (2015), p. 191. L'imaginari popular francès també està farcit de dolços, el qual ha estat denominat per Florent Quellier com la “*saccharisation du pays de Cocagne*” a Florent QUELLIER, *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015, p. 60.

⁶²⁷ Lope de RUEDA, “La tierra de Jauja” dins *El deleitoso*, citat a SAMPER, “Entre el paraíso de la abundancia”, p.187.

consumien com un aliment sinó per ajudar a la digestió. Per tant, el seu consum estava autoritzat mentre que no es prenguessin en gran quantitat com si fossin aliments⁶²⁸.

Així mateix, Vicent Ferrer promulgà en els seus sermons que les col·lacions de vi i confits eren les úniques menges extraordinàries lícites en temps de dejuni: “Dien que hoc així com a medicina, no així com a vianda; e perçò, pot hom menjar confits e beure, mas pa, no: no és medicina”⁶²⁹. Vicent Ferrer advertia quins aliments podien formar part de les col·lacions i quins n’estaven prohibits: “Un doctor posa que ninguna cosa que es prenga en dinar o en sopar, no es pot pendre a col·lació: dàtils confits, hoc; no figues seques, ne pinyons, no, si no són confits; olives, no; així no ninguna cosa que es prenga acostumadament en taula”⁶³⁰. En altres paraules, les qualitats medicinals de les confitures les exclouïen com a aliments i, en conseqüència, autoritzades en col·lacions de dejuni.

D’altra banda, la posició de Francesc Eiximenis sobre els dolços era més estricta. Eiximenis opinava que per no pecar de gola, calia evitar menjar “tota fruyta del món sinó aquella que per necessitat de sa salut havia a menjar, axí com panses o fruytes medicinals”, “tot confit de mel o de çucre” i també “totes artificials laqueries, axí com torrons, bunyols, piment, neules e tot vin blanc e mel”⁶³¹.

Així mateix, en la seva obra *Com usar bé de beure e menjar* dins el *Terç de Lo Crestià*, posa l’exemple del regim de vida d’un eclesiàstic golafre. Destaca la quantitat i la diversitat de confits i confitures que prenia després dels grans àpats amb finalitats “medicinals”. Per exemple, l’eclesiàstic consumia dragees per confortar l’estómac i alleujar les ventositats i millorar l’alè. Així mateix, l’eclesiàstic reconeixia consumir confitures durant les col·lacions:

prench de mos letovaris diverses segons lo temps, o aloses ensucrades per refrescar lo fetge, e a vegades manus Christi ab spongea o endiana fina ab qualche gingebrada per fer digestió. Per

⁶²⁸ Sant TOMÁS D’AQUINO, *Summa theològica*, s. XIII. Part II, qüestió 147, article 6:3.

⁶²⁹ Sermó que predicà Vicent Ferrer durant la cuaresma, el 19 de maig de 1413 citat a: Carles VELA i AULESA, “La col·lació, un àpat medieval poc conegut” dins *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris*, p.672.

⁶³⁰ *Ibid.*

⁶³¹ Xavier RENEDO i PUIG, “Totes artificials laqueries...Dietètica i moral en un capítol del Terç del Crestià de Francesc Eiximenis” dins *I Col·loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó.*, vol.2, p.928.

*refrescar les venes, hús d'alscuns exarops cant sent que fa calor, així com dels joleps e dels violats*⁶³².

La justificació de la permissivitat del consum de confitures durant els dies de dejuni rau precisament en el fet de no concebre les confitures com a font d'aliment. A l'apartat anterior, s'ha posat en relleu el fet que les fruites, a causa de les seves qualitats dominants i la seva poca substància nutritiva, no eren considerades com aliments. Aquesta idea sembla haver perdurat fins el segle XVIII ja que el *Diccionario de Autoridades* assenyalava que certes fruites “*sirven más para el regalo, que para el alimento: como la pera, guinda, fresa*”⁶³³.

La baixa aportació nutritiva de les fruites confitades o confitures comportava que el seu consum no complia una funció alimentària sinó que responia a altres funcions, com la funció terapèutica. Però el consum de dolços no sempre responia a una finalitat medicinal i sovint es menjaven com a lliminadures. Així, a banda de la seva funció medicinal, els dolços representaven la superfluitat alimentària per antonomàsia. És per això que Sebastián de Covarrubias va definir el terme lliminadura o *golosina* estretament relacionat amb els dolços com “*la frutilla o cosa dulce, que no se come tanto por mantenimiento como por gusto*”⁶³⁴.

Als segles posteriors, els moralistes cristians es mostraren preocupats per com la gent trobava en el consum de dolços una font per satisfer la seva golosia. El 1623 Fray Alonso Remón considerava la fàbrica de conserves dolces com una noble distracció però que podia ser perillosa moralment si no responia a una finalitat medicinal:

*También se podrán entretener las señoras en hazer perfumes, olores, cosas de conservas, que aunque ésto parece sobrado, y huele a vicioso, usando de los olores para las cosas de las Iglesias y templos, y de las conservas para las enfermedades, y poca salud se podrá ahorrar este temor.*⁶³⁵

⁶³² Francesc EIXIMENIS, *Com usar bé de beure e menjar*, Jorge J.E. GRACIA (ed.), Barcelona, Curial, 1983, p. 43.

⁶³³ *Diccionario de Autoridades*, vol. 3 (1732), article: *fruta*

⁶³⁴ COVARRUBIAS, *op. cit.*, p. 441r.

⁶³⁵ Alonso REMÓN, *Entretenimientos y juegos honestos, y recreación christianas, par que en todo genero de estados se recreen los sentidos, sin que se estrague el alma*, Madrid, Alonso Martin, 1623, p.90.

Per tant, la funció terapèutica dels dolços era l'única considerada honesta i saludable. A tota la resta, el consum de confitures es considerava superflu i només podia portar a la persona a pecar de gola. Precisament per no ser necessari pel manteniment del cos i les connotacions de luxe i plaer alimentari, les ordres religioses més estrictes prohibiren el consum de dolços entre els membres de la comunitat ja que s'oposaven a les regles d'austeritat i pobresa de les seves ordres. En el cas dels carmelites descalços de Madrid, en una carta pastoral sobre l'educació del novicis s'adverteix que: "*los Prelados deben tener por inhábiles para su dirección a los Maestros, amigos de darles muchos almuerços, meriendas, y otros regalillos, especialmente dulces, y bebidas regaladas, indignos no solo de admitirse, pero ni de ser en tales Casas nombrados*"⁶³⁶.

D'altra banda, el canvi d'actitud vers els dolços sembla que fou conseqüència d'una sèrie de canvis dels principis teòrics del galenisme clàssic que es donaren cap a 1550 i que propiciaren el canvi d'estatus alimentari del sucre. El sucre, al qual se li havien atribuït grans virtuts medicinals, gairebé miraculoses, a partir de llavors comença a ser objecte de crítica. Es critica, en particular, el seu consum excessiu com a condiment de tota mena de plats i com a ingredient d'infinitat de laminadures. La gran expansió de les zones de cultiu de la canyamel a l'Atlàntic durant els segles XV i XVI va afavorir la intensificació i la generalització del sucre com a condiment alimentari. El canvi de funció del sucre i l'excés del seu consum va ser durament criticat per Abraham Ortelius el 1572 a la seva popular cita: "*Antes el azúcar solo se encontraba en las tiendas de los boticarios que lo guardaban solamente para los enfermos, hoy se devora por glotonería, lo que antes servía de medicina nos sirve ahora de alimento*"⁶³⁷.

Tal com ha assenyalat Ken Albala, el moment d'expansió del consum de sucre entre una major part de la població coincideix amb l'inici de les condemnes de les autoritats mèdiques sobre aquest producte⁶³⁸. Per exemple, Francisco Núñez de Oria, en el seu *Aviso de Sanidad*, adverteix dels problemes digestius que podia provocar consumir massapà, elaborat essencialment d'ametlles i sucre, a causa de la seva extrema dolçor

⁶³⁶ Alfonso de la Madre de Dios, *Carta Pastoral a los religiosos y religiosas descalzos de Nuestra Señora del Carmen, de la Primitiva Observancia*. Madrid, 1689, p.39. Citat a Mercè GRAS i CASANOVAS, "Cuerpo y alma en el Carmelo descalzo femenino: una aproximación a la alimentación conventual en la Cataluña moderna", *Studia Historica*, 14 (1996), p. 210.

⁶³⁷ Abraham ORTELIUS, *Theatrum Orbis terrarum* (1570), citat a Eddy STOLS, "The expansion of the sugar market in western Europe" dins Stuart B. SCHWARTZ (ed.), *Tropical Babels*, University of North Carolina Press, Chapel Hill, 2004, p.240.

⁶³⁸ ALBALA, *op. cit.*, p. 180, 211-12.

que es convertia en còlera i flegma freda al cos⁶³⁹. A mitjans del segle XVI, l'afecció pels dolços quedava condemnada no només pels moralistes cristians sinó també per una part de les autoritats mèdiques.

A finals del segle XVI i sobretot al llarg dels segles XVII i XVIII, les condemnes al sucre es generalitzaren. Aquestes crítiques sorgiren de les idees del metge i alquimista suís, Theophrastus Bombast von Hohenheim, conegut com Paracels (1493-1541). Paracels refusava el sistema humoral hipocràtico-galènic i declarava que la natura estava constituïda per components químics com el sulfur, el mercuri i la sal. Respecte a la medicina, Paracels no concebia la malaltia com un desequilibri dels humors del cos sinó com una acció externa que calia combatre amb medicaments químics, és a dir, compostos extretes de la destil·lació i la concentració de principis essencials.

Al final del segle XVI i al llarg del segle XVII les idees de Paracels van tenir nombrosos seguidors que consolidaren i desenvoluparen les noves teories de la medicina iatroquímica, integrada en els nous moviments científics basats en l'experimentació i l'observació dels fenòmens naturals, deixant de banda la lectura de les autoritats clàssiques⁶⁴⁰. Entre els seguidors de Paracels, destaca el metge flamenc Jan Baptist van Helmont el qual desenvolupà la teoria mecànica de la digestió i que s'oposava a l'antiga concepció galènica sobre el procés digestiu basat en la calor.

El desenvolupament de la química i les noves idees de la digestió van tenir repercussions importants en els règims alimentaris basats en l'equilibri entre aliments de qualitats contràries. D'aquesta manera, l'assaonament de les viandes amb espècies amb finalitats correctives resultava sense utilitat. La cuina deixava d'estar supeditada a les constriccions dietètiques i les combinacions culinàries responien simplement als criteris de bon gust. Aquest procés, el qual Jean Louis Flandrin l'ha anomenat com *alliberació de la gola*, es va donar de forma paral·lela a la generalització d'un nou model culinari a França, basat en els sabors naturals, delicats i suaus per ser més saludables i digestius⁶⁴¹.

⁶³⁹ NÚÑEZ de ORIA, *op. cit.*, p. 298. Igualment, el metge flamenc Ludovic Núñez (1553-1645) creia que eren perjudicials a la salut certs dolços com torrons, pastes dolces i tortades. NONNIUS, 28, citat a ALBALA, *op. cit.*, p. 267, nota 82.

⁶⁴⁰ David GENTILCORE, *Food and Health in Early Modern Europe*, Bloomsbury Academic, London, 2005, p.30.

⁶⁴¹ FLANDRIN, "De la dietética a la gastronomía", pp.843-868.

No obstant això, l'acceptació de les noves idees científiques i mèdiques no va suposar una ruptura radical amb la tradició anterior i les diferents teories van conviure al llarg dels segles moderns. La irrupció de les noves idees es donà de forma desigual en els diferents països europeus. En el cas espanyol, la irrupció de les noves corrents científiques europees es donà de forma tardana a Espanya i les primeres ruptures amb la tradició no arribaren fins les dècades de 1680 i 1700. No obstant això, la tradició galènica continuà essent fortament seguida fins gairebé principis del segle XIX, en particular a l'àmbit farmacèutic⁶⁴². Malgrat que les farmacopees espanyoles de finals dels segles XVII i XVIII es basaven en les nocions del sistema galènic, utilitzaven la nomenclatura iatroquímica com una mostra de modernitat.

Pel que fa al sucre, els metges iatroquímics criticaren les suposades virtuts del sucre. Paracels ja havia advertit sobre els perills del sucre per provocar la formació de tàrtar, unes concrecions que causaven diversos mals i per això, considerava que el seu ús farmacèutic s'havia de limitar com a excipient⁶⁴³. El metge francès Joseph Du Chesne, seguidor de Paracels, advertí també dels perills del sucre que corrompia les dents i les deixava negres⁶⁴⁴. Les teories de Du Chesne influenciaren a una altre autoritat mèdica del moment, el metge iatroquímic Thomas Willis el qual relacionava l'extensió de l'escorbut a Anglaterra i Portugal amb l'elevat consum de sucre que es feia en ambdós països⁶⁴⁵.

No obstant això, aquestes idees no eren predominants i el discurs més generalitzat no era contrari el sucre en sí mateix sinó contra el seu consum excessiu. Així, es promulgava el seu consum moderat com a saludable. Entre els difusors d'aquest discurs moderat, es troba el químic francès Nicolas Lémery, sustentat en les idees de la dietètica galènica. Lémery mantingué una posició moderada sobre els efectes perjudicials del sucre. L'autor afirmà que si el sucre es consumia en excés, provocava uns vapors que es convertien en bilis, ennegrien les dents i escalfaven massa el cos. Contràriament, si el

⁶⁴² LÓPEZ PIÑERO, *op. cit.*, p.377.

⁶⁴³ José PÉREZ VIDAL, *Medicina y dulcería*", p.54.

⁶⁴⁴ "El azúcar bajo su blancura, esconde una gran negrura, y bajo su dulzor, una gran acrimonia que iguala la del aguarrás" Joseph du CHESNE, *Le pourtraict de la santé*, 1606, citat a FLANDRIN, *De la dietética a la gastronomía*, p.856.

⁶⁴⁵ LÉMERY, *op. cit.* p. 523.

sucre es consumia de forma moderada, era molt recomanable per pal·liar els refredats i alleugerir l'acrimònia del pit gràcies al seus efectes expectorants⁶⁴⁶.

En definitiva, les autoritats morals i mèdiques d'època moderna van promoure la moderació en el consum de sucre i dolços. El què es considerava perjudicial era precisament l'abundància i la intemperància del consum de lllaminadures. En el cas de Barcelona, Jeroni Pujades lamentava que la ciutat havia sucumbit als capritxos de la lllaminadura dels joves: “A on són los bons vells barcelonesos que feren donar cent assots a una valenciana perquè feya y venia casquetas y bunyols, que deyan engolosiava y corrompia los bons costums de la joventut?”⁶⁴⁷. Alhora criticava el costum d'algunes dames nobles, introduïda per les filles del virrei, de passejar amb el cotxe i parar davant de les confiteries per comprar tota mena de lllaminadures i capritxos, que menjaven amb desvergonyiment des del cotxe i als balcons⁶⁴⁸.

D'altra banda, les noves teories dietètiques deixaren de considerar com a perillós el consum de fruites, sobretot en cru. No obstant això, els advertiments sobre el consum de fruita estaven tan arrelats que encara a finals del segle XVII, hi havia alguns detractors com Juan Bautista Juanini, cirurgià hispano-italià a la cort espanyola, el qual afirmava:

*No tan solamente se ha de guardar de los alimentos referidos, sino de todo género de frutas, excepto algunas, como son guindas, fresas, ciruelas amacenas, unas peras bergamotas, aunque en las de este género también se han de comer pocas: las demás frutas son todas malas, porque unas llenan de crudezas, otras son flatulentas; de modo que de éstas, no se han de comer, sino del modo que se suele dezir: poco veneno no mata.*⁶⁴⁹

Malgrat la progressiva separació de la cuina i la medicina, sembla que les atribucions medicinals de les confitures continuaren força presents al llarg del segle XVII. Encara el 1622 la farmacopea de Juan del Castillo contenia un capítol sobre candits i conserves

⁶⁴⁶ *Ibid*, p.524

⁶⁴⁷ Jeroni PUJADES, “Dietari sisè. Any 1627”, *Memorias de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 18 (1976), p.109.

⁶⁴⁸ “Que ellas admetian visitas de cavallers jóvens tot lo dia. Demanavan meriendas y barenavan a las finestras. Si anavan ab cotxe, paravan la porta de un adroguer, y comprada confitura y a la porta del pasticer compradas llepolias, anavan menjant en los cotxes, y *palanz et publice*. De las tavernas se feyan traume garrafons y bevian des dels cotxes, y com *ad instar pncipis totus componitur orbis*, aqueixa pestilencia ha cundit, de manera que és escandol”. *Ibid*.

⁶⁴⁹ Juan Bautista JUANINI, *Discurso phísico, y político*, Madrid, Mateo de Llanos y Guzmán, 1689. p.62.

dels quals afirma que “*puede servir como alimento, también como medicamento*”⁶⁵⁰. No obstant això, al llarg del segle XVII s’apunta una tendència general en classificar les confitures en conserves medicinals o llatinades.

Aquesta divisió es troba al tractat agrícola *Llibre de secrets d’agricultura, casa rústica i pastoril* de Miquel Agustí en la qual es diferencien les confitures fetes amb flors, herbes i arrels “tant de menjar y medicinals, quant oloroses”⁶⁵¹. Tot i que l’objectiu principal de l’obra era la conservació de les fruites, moltes receptes contenien comentaris de tipus mèdic. En són bons exemples: la recepta de codonyat per estrènyer extremitats de l’obra de Plutarc o una altra recepta de codonyat laxatiu amb ruibarbre i del qual afirma que purgava molt bé i que confortava el ventre i el fetge⁶⁵².

El cas de Miquel Agustí no era excepcional sinó que aquesta diferenciació es troba en un altre tractat francès, en concret *Le jardinier françois* de Nicolas de Bonnefons. L’autor especificava al pròleg que el seu tractat de confitures només contenia les confitures de color més viu i les més agradables al gust, deixant de banda aquelles que els metges prescrivien per qüestions de salut⁶⁵³. La distinció entre les conserves medicinals i les llatinades posa en relleu la progressiva separació entre alimentació i medicina. Si fins el moment les confitures complien unes funcions medicinals, alimentàries i recreatives, a partir de mitjans del segle XVII la tendència va ser singularitzar cadascuna d’aquestes funcions.

4.2.1. Debats sobre les qualitats de la confitura

L’assimilació de medicines i confitures no només provocà debats morals i mèdics sinó que provocà conflictes de competència comercial entre apotecaris i confiters a la Barcelona del segle XVII. Els arguments presentats en el procés judicial sobre el control

⁶⁵⁰ CASTILLO, *op. cit.*, fol. 1r.

⁶⁵¹ FRA AGUSTÍ, *op. cit.*, fol. 133.

⁶⁵² *Ibid.*, fol. 56.

⁶⁵³ “*Je vous veux enseigner la plus diversifiante et la plus agréable Méthode de confire les fleurs et les fruits de votre jardin(...) mais je ne m’arreteray qu’à celles qui sont les plus hautes en couleur, et le plus agréables à manger, laissant les autres que les Médecins ordonnent pour la santé*», Nicolas de BONNEFONS, *Le jardinier françois*, Paris, 1651, p. 335.

del mercat de les confitures demostren un canvi d'actitud vers les atribucions de les confitures, que apuntava cap a la diferenciació dels seus usos medicinals i "alimentaris".

A la baixa edat mitjana la venda de drogues simples i la fabricació de medicines compostes com xarops, electuaris o tauletes, estava majoritàriament en mans dels especiers. Els inventaris *post-mortem* dels especiers evidencien la gran varietat de confitures subministrades en les especieries catalanes baixmedievals. El llibre de comptes de l'especier Francesc Ses Canes, datat el 1379, fa referència a una gran varietat de confits de mel i sucre com també de salses, aigües destil·lades, vins especiats i plats cuinats⁶⁵⁴. D'altra banda, l'especier Francesc Ferrer posseïa diversos estris per elaborar confitura com una llosa de coure per confits, una altra foradada per confitar matafaluga, quatre perols d'aram per confitar, càntrirs de mel o un perol petit de confitar amb una cassetta de coure⁶⁵⁵. A més, destaca la disposició en la seva especieria de la "casa de sucra", una mena de rebost en la qual s'emmagatzemaven tota mena de confitures com conserva de citronat, matafaluga confitada, celiandre confitat, dragees, sucre candi i sucre cordellat.

El 1445 els especiers o apotecaris s'establiren com a Col·legi amb l'objectiu de consolidar el seu monopoli en la venda de medicaments. Gairebé un segle més tard, la fundació del Col·legi d'adroguers i confiters generà una sèrie de conflictes entre adroguers i apotecaris a causa de l'alt grau d'interdependència comercial existent entre ells i, en especial, pels encavalcaments dels privilegis i monopolis d'ambdós corporacions.

El segle XVI es canviaren les denominacions dels oficis. Els termes *especier* i *sucrer* desapareixen, deixant pas a les veus *adroguer* i *confiter* d'una banda, i la veu llatina *apotecari* de l'altra⁶⁵⁶. No obstant això, el significat de cadascuna d'elles no aclariria la diferenciació de competències entre els professionals. Un exemple molt car d'aquesta ambigüitat es troba en els interrogatoris d'un plet portat a l'Audiència de Mallorca entre

⁶⁵⁴ Carles VELA i AULESA, *L'Obrador d'un apotecari medieval segons el Llibre de Comptes de Francesc ses Canes (Barcelona, 1378-1381)*. Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques, 2003.

⁶⁵⁵ Carme BATLLE, *Francesc Ferrer, apotecari de Barcelona vers el 1400, i el seu obrador*. Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques, 1994.

⁶⁵⁶ AULESA, *Ordinacions, privilegis i oficis*, p.840, nota 4.

apotecaris i adroguers confiters⁶⁵⁷. El 1588 es presentaren com a testimonis en el procés diferents adroguers de Barcelona, entre els quals destaca Pere Massó que afirmava que el terme *spetier* s'atribuïa a Barcelona tant a apotecaris com a adroguers. Segons ell, la diferència es trobava en el fet que els adroguers venien tot tipus d'espècies mentre que els apotecaris només venien espècies que componien les medicines. D'altra banda, Joan Ventalada, causídic de Barcelona, afirmà que *droguer* i *especier* eren el mateix ofici i eren els adroguers qui les venien totes les espècies.

Des de 1433, gràcies a unes ordinacions municipals, els apotecaris gaudien el privilegi sobre la venda de medicina, en concret sobre xarops compostos i simples, electuaris, emplastres, unguents, olis i aigües destil·lades, exceptuant tan solament l'aigua-ros, l'aiguanaf, l'aigua de nenúfar, l'aigua d'eufràsia i l'aiguarent, així com tota medicina simple o composta⁶⁵⁸. A diferència de les medicines, les ordinacions dels apotecaris no ordenaren cap exclusivitat sobre la venda de confitures. Sembla ser que en l'esborrany de les ordinacions dels apotecaris de 1445 es van afegir entre les excepcions del monopoli dels apotecaris els confits de sucre com xarop de ribes, llimonada, pomes alexandrines, sindriat, gingebre verd, carabassat i brot de bàlsam, així com tot producte aixaropat amb sucre⁶⁵⁹. Sembla ser que finalment aquesta clàusula no es va incloure a les ordinacions definitives.

Entre els anys 1531 i 1574, el Col·legi d'apotecaris de Barcelona protagonitzà una lluita aferrissada d'una banda pel control el frau de drogues i medicines i d'altra banda per la defensa de la seva facultat privativa en la venda dels grans antídots medievals, la triaca, l'alquermes i el mitridat, enfront de mercaders, revedors, eclesiàstics i, especialment "*persones indoctes, com són droguer*"⁶⁶⁰. D'altra banda, malgrat que el privilegi concedit al Col·legi d'adroguers i confiters el 1562 especificava clarament la venda

⁶⁵⁷ AHCB, Gremi Municipal, caixa 1, Apotecaris, doc. 40. Estudiad i transcrit parcialment a Ramon JORDI GONZÁLEZ, "Notas sobre boticarios y drogueros a finales del siglo XVI; testigos de un pleito", *Estudis històrics i documents dels Arxius de Protocols*, VIII (1980), pp. 171-222.

⁶⁵⁸ AHCB, 1B. IV-5, f. 50 r.-52 v., citat a AULESA, *Ordinacions, privilegis i oficis*, p. 852.

⁶⁵⁹ *Ibid*, p.857.

⁶⁶⁰ Aquests fets han estat estudiats per Ramon Jordi Gonzalez, el qual va estudiar detingudament el Llibre de la Magdalena, considerat el primer llibre d'actes del Col·legi d'apotecaris entre els anys 1531-1574. Ramon JORDI GONZÁLEZ, "Noticias sueltas sobre el Colegio de Boticarios", pp.269-270. També a SUGRANYES, *op. cit.*, p.78.

privativa de confitures, els apotecaris no l'haurien respectat i haurien continuat elaborant tota mena de confitures⁶⁶¹.

Els successius plets judicials entre apotecaris i adroguers confiters generaven grans despeses econòmiques que sovint es sufragaven amb el pagament de taxes extraordinàries pels membres col·legiats⁶⁶². Aquesta situació els conduí a signar una Concòrdia l'any 1603 en la qual es comprometien a renunciar a les diverses causes judicials que restaven obertes. L'objectiu principal va ser regularitzar els aspectes sobre les visites i les competències comercials dels dos Col·legis a fi de “*desechar las diferències grans són stades entre los col·legis dels apotecaris i drogues de la present ciutat*”⁶⁶³. La Concòrdia es resolgué clarament favorable als apotecaris; i s'acordà que els adroguers havien de pagar el cost del decret de la dit Concòrdia⁶⁶⁴.

La Concòrdia estipulava diferents aspectes de l'exercici dels adroguers confiters com les visites de reconeixement de les botigues d'adroguers o bé la delimitació dels articles que podien vendre de forma privativa. Així, es reafirmà l'exclusivitat dels apotecaris en la venda de drogues simples i espècies picades i barrejades tot i que es concedí de forma excepcional als adroguers, la venda de certes espècies triturades com pebre, gíngebre, clavells, canyella, safrà, nous moscades així com salses com la *pólvora del Duch*.

En segon lloc, s'establí que els cònsols apotecaris no podien visurar ni prohibir als adroguers confiters la venda de “confits, dragea, gíngebros, salianbra, canyellons, confits de pinyó, codonyat de sucre, o de mel, llengua bovina, o de rel de borratges, composta y altres confituras, axí en forma sòlida, com en forma líquida”⁶⁶⁵. Però la fàbrica d'aquestes confitures no quedava delimitada als adroguers sinó que els apotecaris mantingueren el seu dret en poder fabricar-les i vendre-les. Sobre aquesta qüestió, els cònsols apotecaris no es mostraren gaire contrariats amb la pèrdua de la

⁶⁶¹ És el cas de l'apotecari Leonard de Tolla que al seu inventari de 1575 figura un perol gran de fer torrons i una caldera de fer confits. BC, Fons notarial, Tomàs Vallers, plec d'inventaris 1561-1582, 11 abril 1575. La referència es troba a Albert GARCÍA ESPUCHE, *La ciutat del Born*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, 2010. p. 419.

⁶⁶² El 1547 el Col·legi d'apotecaris deliberà en consell establir una taxa addicional per pagar les despeses del plet contra els adroguers. AHCB, Gremi Notarial, caixa 1, Adroguers-Apotecaris, doc. 3.

⁶⁶³ AHCB, Registre deliberacions, 02.01/1.B.II.-112, fol.140v.

⁶⁶⁴ Concòrdia autoritzada pel Consell de Cent i decretada en forma de Reial Cancelleria pel lloctinent i capità general el 12 octubre de 1604. *Ibid.*, fols.209v-214, transcrita a JORDI GONZÁLEZ, *Legislación de antaño*, p.120-122.

⁶⁶⁵ *Ibid.*

competència sobre aquestes confitures ja que creien que “requeya sobre cosas més de platxeria, que medicinals” i perquè no volien que se’ls confonguessin amb l’estament de confiters que consideraven clarament inferior⁶⁶⁶.

A banda d’això, s’acordà que els adroguers no poguessin tenir conserves medicinals com “conserva de roses, ja sigui de mel com de sucre de satalia, de codonys, de flor de taronger, de buglosa, y de borratges, de nenúphar, y altres qualsevol espècie sian fora de les dalt expresadas, ni tampoco vendrer pólvoras per adobar neulellas, ni fer emplastres de tacamacha”⁶⁶⁷, sota les penes imposades pel privilegi concedits als apotecaris. Aquestes conserves haurien estat les més populars del mercat ja que apareixen de forma recurrent en les farmacopees i en els inventaris dels apotecaris així com en molts receptaris confiters⁶⁶⁸.

Per evitar un possible incompliment de la Concòrdia, s’ordenà una pena de mil lliures a pagar pel Col·legi que contrafés les disposicions acordades. La posició desfavorable dels adroguers i confiters enfront dels apotecaris va comportar que les tensions entre ambdós corporacions no minvessin en els anys posteriors. Així, el 1657 s’inicià un procés judicial precisament arran de la dificultat de diferenciar les conserves medicinals i les confitures, que els apotecaris anomenaven “confitures de llépols”.

El novembre de 1657 els cònsols apotecaris requisaren algunes confitures de les botigues dels adroguers Lluçà Baulell, Pere Vidal i Jerònim Valls durant les visites de reconeixement habituals. Concretament els hi requisaren conserva de roses, codonyat, gelea de magrana i caramels o tauletes de tos ja que consideraren que el seu contingut era de caràcter medicinal i que, per tant, era competència exclusiva dels apotecaris⁶⁶⁹. Els apotecaris creien que els adroguers havien contravingut allò establert a la Concòrdia de 1603, en la qual es puntualitzà la prohibició dels adroguers en la venda de conserva de rosa i de codonys. El síndic dels adroguers va intentar reunir-se diverses vegades amb els cònsols dels apotecaris per acordar com s’havien de fer les visites i els altres no

⁶⁶⁶ “y també perquè no-ns equivocassen ab lo estament de Confiters, ò Sucrers, pus la diferència està en què los Apothecaris són vertaders Artistas, y així admesos en casa la Ciutat, y en contrari els sucrers o confiter”, A BC, F.BON 15131, *Capítols tocants a les coses que los droguers poden tenir y vendrer tant solament en sas botigas y lo modo de visitarlas*, Barcelona, 1604.

⁶⁶⁷ JORDI GONZÁLEZ, *Legislación de antaño*, p.121.

⁶⁶⁸ OUERFELLI, *op. cit.*, p.562; BÉNÉZET, *op. cit.*, p.584.

⁶⁶⁹ AHCB, Consellers, Processos, 48a, 1654.

van voler reunir-se⁶⁷⁰. Davant d'aquest fet, el Col·legi decidí recórrer judicialment els penyoraments davant els consellers de la ciutat ja que consideraven que se'ls havia mal incorregut per tenir els adroguers dret en fabricar tota mena de confitures.

En la seva defensa, els adroguers negaren que les confitures requisades estiguessin prohibides per la concòrdia ja que no eren confitures medicinals sinó “tan sols són sucra mesclat ab rosas, y sucra fus ab codony y caramelos, ço és un poco aygua de olor ab sucre fus y cuit”⁶⁷¹. D'aquesta manera, els adroguers argumentaren que hi havia una gran diferència en la composició de les conserves que els apotecaris anomenaven “medicinals” i les confitures fetes pels confiters. Per demostrar-ho, els adroguers contraposaren les diferents receptes en el seu recurs judicial. Respecte la gelea de magranes, exposaren que la gelea que fabricaven els adroguers estava composta només amb suc de magrana i sucre cosa que, segons l'opinió dels cònsols adroguers, es fabricava “no per medicina sinó per donar gust al menjar dels hòmens sans y regalats y de bon gust en Barcelona y altres parts”⁶⁷².

Respecte la conserva de roses feta pels apotecaris, aquesta es feia segons la fórmula de la Concòrdia farmacèutica de 1587⁶⁷³. Aquesta no es coïa al foc sinó que es posava en una gerra de vidre coberta amb pergamí durant tres mesos al sol de manera que amb l'escalfor natural s'extreia la humitat sense exhalar-se les virtuts medicinals de les roses. En canvi, la conserva de roses dels adroguers s'elaborava amb un perol de sucre fi i una pasta de pètals de roses que es coïa al foc fins arribar al seu punt de cocció. Per tant, mentre la cocció sense foc permetia conservar totes les virtuts medicinals de les roses, la cocció en foc comportava la pèrdua de les propietats medicinals d'aquestes i només permetia conservar-ne el seu gust.

Amb relació als caramels, els cònsols adroguers afirmaren que els apotecaris anomenaven erròniament taletes de tos als simples caramels. En aquest sentit, els caramels no eren medicinals ja que es fabricaven bullint sucre clarificat amb una mica d'aigua d'olor fins obtenir el punt de caramel. De manera molt diferent es confeccionaven les taletes de tos, que s'elaboraven seguint la fórmula *tragacantum*

⁶⁷⁰ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 6, fol. 70r.

⁶⁷¹ AHCB, Consellers, Processos, 48a, 1654.

⁶⁷² *Ibid.*

⁶⁷³ DOMÉNECH; PAU, *op. cit.*, vol. 2, p. 86.

frigido continguda en la Concòrdia de Barcelona, la qual es componia amb diferents drogues simples. Així mateix, el confiter Miguel de Baeza distingia dues versions diferents de caramels en la seva obra. La primera recepta ajudava a desfer la flegma del pit mentre que la segona versió la considerava “*cosa muy golosa y regalada*” per regalar a les visites⁶⁷⁴.

Finalment, sobre la confitura de codony, els adroguers la fabricaven bullint els codonys amb sucre clarificat fins obtenir el seu punt de cocció. De forma similar s’elaborava a les cases de molts particulars, segons els adroguers “per son gust y regalo sens entendre-se’n per medicines”. Els confiters al·legaren que aquesta confitura diferia completament de la conserva purgativa de codony dels apotecaris, en la qual s’hi afegia escamonea, una resina medicinal amb un potent efecte purgant. Per corroborar els seus arguments, els confiters afirmaven que aquella recepta corresponia amb aquella trobada a la farmacopea de Juan del Castillo⁶⁷⁵. En concret, els adroguers es referien a la recepta *dyacidonium purgans* continguda en el dit tractat. No obstant això, el què els adroguers obviaren de forma intencionada va ser que Juan del Castillo contenia una altra recepta titulada *De pulpa Cydoniorum*, feta només amb sucre i carn de codony. Així mateix, Juan del Castillo assenyalava algunes diferències entre el codonyat elaborat pels confiters i aquell fet pels apotecaris:

*Algunos, y en especial los confiteros, no echan más de una libra de pulpa, y dos libras de açúcar y assí sacan una carne muy blanca gusto de açúcar, y quando mucho le echan una libra de carne y libra y media de açúcar, más para medicinal podremos tomar las cantidades de la mermelada de çumos.*⁶⁷⁶

Per aquesta raó, els cònsols apotecaris sol·licitaren el reconeixement dels articles requisats per esbrinar de quina manera havien estat elaborats, seguint el mètode dels confiters o bé segons les fórmules magistrals. La visura fou executada per dos doctors en medicina, dos adroguers i mercaders de Barcelona i dos apotecaris. Sembla doncs que la funció medicinal venia determinada, d’una banda, per l’addició de drogues simples i, de l’altra, per l’elecció del mètode d’elaboració, el qual permetria conservar les virtuts medicinals dels seus ingredients. En el cas de les “confitures de llépols”,

⁶⁷⁴ BAEZA, *op. cit.*, capítol 71, p.124-125.

⁶⁷⁵ AHCB, Consellers, Processos, 48a, 1654.

⁶⁷⁶ CASTILLO, *op. cit.*, fol. 10v-11r.

l'adició d'espècies o drogues simples es feia per millorar el gust o aromatitzar els dolços. El segle XVI Juan Vallés havia exposat una idea similar en la qual la quantitat d'espècies venia condicionada per la finalitat del seu consum, com a medicina o com a condiment:

La práctica y uso de los apothecarios es poner tres onzas de polvos de especias con cada libra de miel y dos onzas con cada libra de azúcar en las tabletas y electuarios que hazen purgar; pero en todas las otras tabletas y cosas que se hacen para confortar el estómago, hígado, cabeça y corazón teniendo respecto a que tales especias sean delectables al gusto, no se echan ni se deven echar más de 6 dracmas de polvos con cada libra de azúcar⁶⁷⁷.

D'altra banda, la quantitat de sucre resultava decisiva en la distinció entre les laminadures i les confitures destinades a un ús medicinal. A l'obra *Thrésor de santé* publicada el 1607, l'autor indicava que si el codonyat es componia amb proporcions iguals de sucre i codony, aquest resultava molt gustós i delicat mentre que si s'elaborava amb només un quart de sucre tenia un efecte astringent⁶⁷⁸.

Per tant, la diferenciació entre les confitures destinades a l'ús medicinal i aquelles destinades a l'ús alimentari o recreatiu es consolidà a finals del segle XVII. Aquesta distinció es manifestava de forma recurrent en les obres farmacèutiques coetànies, en les quals els farmacèutics subratllaven la singularitat de l'*Ars pharmaceutica* enfront de l'ofici dels confiters. Per exemple, Moyse Charas, apotecari reial de Lluís XIV, aconsellava que els confiters es limitessin a elaborar confitures per satisfer el gust de la gent sana mentre que els apotecaris fabriquessin les confitures destinades a cobrir les necessitats dels malalts ja que sovint estaven fora del coneixement dels confiters⁶⁷⁹. La seva farmacopea destaca pel gran número de conserves dolces, en molts casos la seva composició es limitava a incloure sucre i fruita. A la recepta de la conserva d'escorça de llimona, l'autor afirmà que el mateix procediment s'aplicava a codonys, pomes, peres, albercocs, préssecs, prunes, troncs d'enciam, meló, cogombres, cards, carxofes i arrel d'escurçonera, preparacions que freqüentment formaven part de l'àmbit confiter⁶⁸⁰.

⁶⁷⁷ VALLÉS, *op. cit.*, p. 522.

⁶⁷⁸ *Le Thrésor de santé, ou mesnage de la vie humaine divisé en dix livres*, Lyon, Jean Anth. Huguetan, 1607, p.504.

⁶⁷⁹ Moyse CHARAS, *Pharmacopee royale galenique et chymique*, Lyon, Anisson & Posuel, 1693, vol. I, p.104.

⁶⁸⁰ *Ibid.*, p.107.

En qualsevol cas, l'obra de Charas deuria ser un cas excepcional i els tractats farmacèutics dels segles XVII i XVIII semblen limitar-se a incloure les confitures medicinals més comunes, com les conserves de roses, de violeta o de codonys. A principis del segle XVIII, el farmacèutic iatroquímic Félix Palacios justificà a la seva obra *Palestra farmacéutica* l'elaboració de confitures i conserves dolces per part apotecaris per corregir l'acrimònia d'algunes drogues simples i per allargar la seva conservació⁶⁸¹.

El segle XVIII la distinció entre els compostos medicinals i les confitures s'intueix que era força evident. El metge escocès William Buchan, a la seva obra *Domestic Medicine*, traduïda al castellà per Antonio de Alcedo, manifesta una clara separació entre ambdues professions: “*todas las boticas antes llenas de estas preparaciones [conservas] de modo que podían pasar por Confiterías, y todas ellas tienen tan pocas virtudes medicinales que con más razón se deben tener por dulces y golosinas, que por remedio*”⁶⁸².

⁶⁸¹ Félix PALACIOS, *Palestra farmacéutica, chymico galènica*, Madrid, Juan Gracián, 1706, p. 159.

⁶⁸² William BUCHAN, *Medicina doméstica, o Tratado completo del método de precaver y curar las enfermedades con el régimen y medicinas simples, y un apéndice que contiene la farmacopea necesaria par el uso de un particular*, traduït per Antonio de Alcedo, Madrid, Antonio de Sancha, 1785, p. 627.

4.3. La confitura a taula: una posició singular

De quina manera es consumien les confitures durant els àpats? Anteriorment, s'ha examinat com la multiplicitat de funcions atribuïdes al consum de confitures dificultava comprendre amb quina intenció es menjaven. En tot cas, tant si es menjaven per afavorir la digestió com per gratificar el paladar, les confitures ocuparen una posició delimitada i fixada al final dels àpats. La separació de dietètica i gastronomia del segle XVII no afectà la posició al final dels àpats de les confitures sinó que la reafirmaren com a llevant de taula, una posició justificada ja no per qüestions dietètiques sinó segons criteris gastronòmics.

Des de l'edat mitjana, les confitures gaudiren d'una condició diferent de la resta d'aliments gràcies als seus efectes digestius i medicinals. La separació de les confitures respecte la resta dels plats servits en un àpat s'escenificava a la mateixa taula. Les confitures se servien un cop llevada la taula, és a dir, un cop s'havien canviat les estovalles i se servia després del rentamans. Fins i tot, en alguns casos, se servien en una altra cambra. Aquest últim servei sovint s'amenitzava amb música o cançons i constituïa un servei que fomentava la conversa distesa entre els comensals.

A la Catalunya medieval, les postres per excel·lència eren les neules servides amb piment, un vi especiat amb pebre, gingebre, canyella i clavell i endolcit amb mel o sucre⁶⁸³. La bondat d'aquestes postres raïa en el seu alt efecte digestiu i que, segons l'opinió de Jaume d'Agramunt, fins i tot contribuïa a evitar contraure la pesta⁶⁸⁴. Sovint aquestes postres s'acompanyaven amb fruita seca o altres confitures. Amb tot, el consum d'algunes fruites crues es reservava a l'inici dels àpats per qüestions dietètiques ja que, com s'ha apuntat anteriorment, el consum de fruites al final dels àpats era titllat de pernicios a la salut.

Malgrat que les confitures es reservaven al final dels àpats, això no significa que no se servissin plats dolços en altres moments dels àpats. De fet, certes preparacions dolces se servien com a al principi dels àpats, com a entremesos o plats complementaris servits

⁶⁸³ "E après lo dit coper...la copa nostra ab piment, equant neules o coses ab piment son costumades a menjar". Ordinacions de Pere III, fragment citat a GREWE, *op. cit.*, p. 40.

⁶⁸⁴ GARCÍA MARSILLA, *op. cit.*, p. 86.

juntament amb plats de carn, peix o verdures. Es tractaven de pastes dolces com bunyols, casquetes, tortades farcides de fruita confitada o bé cremes dolces i postres làctics com el menjar blanc. Tot i que totes aquestes viandes formaven part de l'esfera del dolç, aquests no s'assimilaren a les confitures, sinó que existia una diferenciació entre les preparacions dolces i les confitures en la seqüència dels àpats.

Aquesta distinció queda alhora palesa en els tractats de cuina. La presència de receptes de confitures resulta força anecdòtica als tractats de cuina, ja que apareixen de forma marginal annexades al final dels tractats. Els receptaris catalans i espanyols moderns semblen corroborar aquesta tendència. Un exemple seria el *Llibre de Sent Soví*, que conté diverses receptes de menges dolces com bunyols, ressoles, orelletes, llesques de formatge assaonades amb sucre mentre que només conté una recepta de fruita confitada, en concret, la recepta de nous confitades. Aquesta tendència continuarà als receptaris del Renaixement com es demostra en el *Llibre del coch* (1520) de Rupert de Nola que conté les receptes de casquetes, flaons, panades dolces, almoixàvenes entre altres pastes dolces i que contrasten amb una única recepta de codonyat⁶⁸⁵. De la mateixa manera, és interessant notar la diferenciació entre ambdues tipologies de dolços a l'obra enciclopèdica *Regalo de la vida humana* de Juan Vallés. Així, el llibre quart i cinquè tracten les confitures i conserves mentre que el llibre sisè el dedica a “todo el servicio y regalo de la mesa” en el qual inclou receptes de *frutas de sartén*, cócs i pastissos dolços de formatge⁶⁸⁶.

Pel que fa als tractats de cuina cortesana de l'Espanya moderna, la posició separada i marginal de les receptes de confitures caracteritza aquestes obres. Diego Granado a la seva obra *Libro de arte de cozina* dedicà un capítol a les conserves que conté fins a 79 receptes, tot i que aquesta xifra representa un força percentatge baix en el conjunt de l'obra⁶⁸⁷. Aquest fet resulta més evident a l'obra *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* de Francisco Martínez Montañón, cuiner de la cort de Felip III i Felip IV, considerada l'obra clàssica de la cuina barroca espanyola. Aquest tractat no presenta una divisió per capítols explícita sinó que les receptes apareixen més o menys agrupades

⁶⁸⁵ Rupert de NOLA, *Llibre del coch: tractat de cuina medieval*, Verónica LEIMGRUBER (ed.), Barcelona, Curial, 1977.

⁶⁸⁶ VALLÉS, *op. cit.*, vol.2, llibre VI.

⁶⁸⁷ Diego GRANADO, *Libro del arte de cocina por Diego Granad: 1599*, Madrid, Sociedad de Bibliófilos Españoles, 1971, pp.386-417.

per tipologies d'ingredients o preparacions. Entre totes elles, destaca el gran número de receptes de pastisseria dolça que es troben entremig de receptes de rostits o guisats. No obstant això, les úniques receptes que es troben estrictament separades de la resta són les receptes de confitures, agrupades en els capítols *Memorias de conservas* i *Memorias de jaleas*, representades de forma molt minoritària⁶⁸⁸.

Així mateix, Martínez Montaña proposava una sèrie de menús per cada estació de l'any format per tres serveis diferents. El tercer servei contenia un apartat sobre les fruites servides a l'últim servei i que constava de tota mena de fruites de temporada, formatges, olives, conserves, confitures i neules. D'altra banda, convé subratllar que el tercer servei estava format alhora per tota mena de plats de volateria, plats de peix, empanades farcides de carn juntament amb bunyols, menjar blanc i pastissos de massapà o de fruita confitada⁶⁸⁹. Aquesta conjunció demostra que encara a principis del segle XVII no existia una diferenciació clara entre els plats dolços i salats en la cuina espanyola.

La separació dels plats dolços respecte la resta de plats i la seva concentració al final dels àpats va ser un procés que es va donar a tota Europa de forma gradual al llarg dels segles XVII i XVIII⁶⁹⁰. Al llarg d'aquest segles, s'establí un nou model gastronòmic que repudiava els sabors forts i complexos característics dels segles anteriors i que exalçava les menges lleugeres, delicades i amb sabors naturals. Alhora, s'abandonaven els banquets pantagruèlics per donar pas àpats més lleugers on prevalia el refinament i la delicadesa. Menjar en consonància a aquest nou model identificava la qualitat de la persona, és a dir, la definia com una persona de delicades maneres i gustos, elegant, moral i decent⁶⁹¹.

L'adopció del nou model culinari es dona de forma paral·lela a la separació de la dietètica i la cuina. Una de les conseqüències més evidents d'aquesta separació es troba en el canvi d'estatus de les fruites. Si fins el moment el consum de fruites havia estat restringit per raons dietètiques, a partir de llavors es donà una nova valorització de les

⁶⁸⁸ Concretament, conté dinou receptes de conserves i vuit de geles. Francisco MARTÍNEZ MONTAÑA, *Arte de cocina, pasteleria, vizcocheria y conserveria*, Madrid, Luís Sánchez, 1616, pp. 289-299.

⁶⁸⁹ *Ibid.*, pp. 14-20.

⁶⁹⁰ Jean-Louis FLANDRIN, *L'ordre des mets*, Paris, Editions Odile Jacob, 2002, p. 130.

⁶⁹¹ Susan PINKARD, *A Revolution in Taste*, Cambridge, Cambridge University Press, 2010, pp. p.84-85.

fruites. L'apreciació pels aliments suaus i lleugers donà un nou protagonisme a fruites i verdures cosa que comportà un desenvolupament notable de l'horticultura⁶⁹².

Tanmateix, l'ús de les espècies i de les barreges de sabors i aromes es va reduir notablement. Moltes de les combinacions gastronòmiques que tenien com a objectiu equilibrar les qualitats humorals dels aliments dotant de complexitat de sabors als plats, ja no tenien lloc en el nou model culinari. Així, el sucre va desaparèixer gradualment dels plats de carn o peix i es va mantenir tan solament com a condiment de fruites, làctics o ous. De la mateixa manera, es va donar una separació definitiva dels plats dolços que es concentraren en el servei de postres, ja no per qüestions dietètiques sinó per qüestions de bon gust⁶⁹³. El darrer servei es reservava per totes aquelles menges dolces que, lluny de pal·liar una necessitat biològica essencial, satisfien els capritxos del paladar. Les confitures, menges delicades, refinades i dolces representaven, simbolitzaven a la perfecció dels nous valors gastronòmics. Les postres es maridaven amb tota mena de vins dolços i licorosos, molt apreciats pels paladars moderns i que complien alhora una funció digestiva.

Els ritmes d'assimilació d'aquests canvi van ser progressius i variaren en funció dels països, essent França un dels primers països en donar-se aquesta separació del dolç i salat⁶⁹⁴. Així, el conseller i almoïner del rei de França Barthélémy Joly en un dels seus viatges per Espanya entre 1603 i 1604 se sorprengué que li servissin fruita al principi i al final de l'àpat:

Y primeramente viene la fruta, que comen, al contrario que nosotros, lo primero: naranjas enteras y en rodajas azucaradas, ensaladas, uvas, verdes, granadas, melones de invierno que llaman inverzizos, guardados todo el año como en cubierto(...) Al fin, retirado el cocido, traen para postre lo que llaman, a diferencia de la entrada, fruta de postre, confituras y también turrone, especie de bizcocho muy duro, hecho con azúcar para humedecer en el hypocrás, compuesto con canela y a veces con ámbar gris; llama eso lavadientes; que la mayor parte toman después de quitado el mantel⁶⁹⁵.

⁶⁹² Florent QUELLIER, "Les fruits de la civilité "françoise": l'engouement des élites du XVIIe siècle pour le jardin fruitier-potager", *Polia*, 8 (2007), pp.25-39.

⁶⁹³ Jean-Louis FLANDRIN, "De la diététique a la gastronomie", p.852.

⁶⁹⁴ Jean-Louis FLANDRIN, "Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIVE au XVIIIe siècle", *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35 (1988), pp.215-229.

⁶⁹⁵ "Voyage de Barthélémy Joly en Espagne", MERCADAL, *op. cit.*, vol. 2, p. 693.

En el cas de la cuina espanyola, la separació entre el dolç i el salat no es donà de forma tan sistemàtica com a França, sinó que la juxtaposició d'ambdós sabors perdurà en certes preparacions fins avui dia. El 1797 el Baró de Malda posava de manifest com el sucre condimentava els macarrons, els melons i bunyols que eren servits juntament amb plats de carn, tot i que respectant les postres ensucrades al final:

Luego, promptes, nos hem assentats tots en les cadires, a la vora de la taula, desplegant quiscú son tovalló, i aló, la vianda o la sopa, des del plat a la boca, que era molt acertada. Així també lo plat de macarrons ab formatge rallat, blanc com sucre; melons excel·lents, per lo tan dolços; carn d'olla, ab tots los ingredients de verdures, cansalada i botifarra; plats de cap de vedella, de perdius, llebre, pollastres ab fricasea, bunyols, capons rostits i enllardats; bunyols ab no se si llet d'atmetlla, budin, també dolç, a imitació de pa de bescuit d'ou, tortrada de confitura; plata de crema; seguint después d'esta simetria, la de les postres ensucrades, d'almívar en la classe de confitures, atmetlles ensucrades i de torrades, anissos o confits, codores de vi generós, en veires, i de l'usual en tasses; bevent-lo qui sol, i qui ab aigua, sent lo de l'exquisit *puribus* en lo fi de les postres⁶⁹⁶.

Les referències documentals als àpats i banquets moderns demostren que les postres dolces, tot i el seu caràcter superflu i luxós, constituïen el complement final dels àpats per excel·lència. L'abundància i la varietat de dolços i fruites servides a les postres buscaven sorprendre i delitar als comensals que, difícilment deurien tenir gana després d'un abundant banquet. Les postres eren especialment ufanoses en les ocasions festives com els casaments. N'és un exemple clar, un banquet de noces celebrat a casa Planella el febrer de 1802 al qual el Baró de Maldà hi acudí. Respecte el servei de postres, el Baró reconeix “*Amigos*, los ventres ja estaven com uns timbalets antes de les postres” que consistiren en formatges gelats i de taronja, confitures, anissos, amargs, melindros acompanyats de vins generosos⁶⁹⁷. El servei de les postres representava la lllaminadura en estat pur, en el qual es menjava fins i tot després d'estar ben tips, només per satisfer un capritx de dolç.

D'altra banda, el valor estètic del nou model gastronòmic adquirí un nou relleu. Les taules dels poderosos ja no es caracteritzaven per uns serveis extremadament abundants sinó que es posava una major atenció al servei i a la presentació dels plats. La teatralitat i l'artificialitat pròpies dels banquets medievals quedà reservat al servei de les postres

⁶⁹⁶ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. III, p.243

⁶⁹⁷ *Ibid.*, vol. VI, p.26.

en els segles XVII i XVIII, un servei recreatiu destinat a satisfer els cinc sentits. Alhora és en aquest últim servei on millor es plasma la funció ostentosa i de demostració de poder que històricament ha caracteritzat les taules de les elits.

La superfluïtat alimentària del sucre tingué la seva màxima representació en les escultures de sucre, unes figures comestibles compostes essencialment de sucre que complien una funció sumptuària a les taules aristocràtiques baixmedievals i modernes. Les escultures de sucre actuaven com a elements de distinció social i, de la mateixa manera que la vestimenta o les joies, implicaven una ostentació pública que permetia exhibir el poder econòmic i social de la persona⁶⁹⁸.

Les escultures de sucre es componien d'una pasta de sucre blanc refinat i goma dragant, o bé de massapà, les quals permetien obtenir masses modelables que, un cop assecades, eren força resistents i es conservaven durant força temps. L'elaboració d'aquestes escultures exigia una gran quantitat de sucre blanc, un ingredient escàs i costós, així com una gran complexitat tècnica només a l'abast dels grans escultors experts.

El desenvolupament de les escultures de sucre s'originà a l'Egipte d'època fatimí i ja se li atribuïen usos sumptuosos i de propaganda política que s'expandiren en els segles posteriors⁶⁹⁹. Per tant, de la cultura islàmica es va heretar no només la tecnologia de cultiu i els usos alimentaris de la canya de sucre sinó també els seus usos sumptuaris. A la baixa edat mitjana es consolidà la moda de les escultures de sucre a diferents corts europees. A Anglaterra aquestes estructures van rebre el nom de *subtleties* i decoraven les taules dels grans banquets els segles XIV i XV.

Igualment, les corts franceses i italianes incorporaren aquestes nous motius decoratius comestibles, en particular, en els banquets nupcials que reberen el nom de *trionfi*. La pràctica dels *trionfi* es consolidà el segle XV i continuà els segles posteriors, arribant al seu punt àlgid durant el Renaixement tot i que restringida als cercles cortesans⁷⁰⁰. Es tractaven d'escultures figuratives que sovint representaven escenes mitològiques o bé

⁶⁹⁸ Peter BURKE, *The Historical Anthropology of Early Modern Italy*, Cambridge, Cambridge University Press, 1987, p.136.

⁶⁹⁹ OUERFELLI, *op. cit.*, p.619.

⁷⁰⁰ Roy STRONG, *Feast*, Jonathan Cape, London, 2002, p.197.

emblemes i insígnies reials que simbolitzaven la magnificència del rei⁷⁰¹. Els segles posteriors es van distingir per l'exhibició d'aquestes autèntiques obres d'art efímeres i comestibles que decoraven els banquets i les col·lacions cortesanes.

A banda de les escultures de sucre, l'alt grau de sofisticació que assoliren les cuines cortesanes el segle XVII portà a l'especialització de les tasques culinàries i la divisió de l'espai culinari. A França sorgí l'*office*, una cambra adjacent a la cuina on es preparaven els plats freds com els entrants, les conserves en vinagre o oli, les amanides i, especialment, les confitures. L'especialització dels espais culinaris i la creació de l'*office* demostra l'alt grau de desenvolupament que havia adquirit el servei de les postres en la gastronomia francesa del segle XVII.

Aquest desenvolupament provocà la proliferació a França dels llibres *d'office*, dedicats de forma gairebé exclusiva a les receptes de confitures, vins i destil·lats⁷⁰². Entre tots ells, convé mencionar les obres *Le confiturier françois* (1660) i *La nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits* (1692) escrites per François Massialot. Aquestes obres divulgaren les novetats de l'art confiter i difonien els protocols de servei de les postres tal com s'executaven en ambients cortesans i cases dels nobles francesos. L'abast d'aquestes obres va ser força significatiu i la seva influència arribà a bona part de les elits europees gràcies a nombroses reedicions i traduccions.

A Espanya la pujada al tron de Felip V de Borbó suposà la implantació dels models culturals i socials del palau de Versailles així com dels models culinaris gràcies a l'enviament de cuiners francesos a la cort de Madrid⁷⁰³. El prestigi del model gastronòmic francès també va repercutir en la literatura gastronòmica espanyola. En l'àmbit de la confiteria, cal destacar el tractat de confiteria *Arte de repostería* publicat el 1747 i escrit per Juan de la Mata, el qual afirmava haver estat reboster de la Cort de Madrid.

⁷⁰¹ Joop WITTEVEEN, "Of Sugar and Porcelain: Table Decoration in the Netherlands in the 18th Century", *Oxford Symposium on Food and cookery 1990, Proceedings*, Oxford, Prospect Books, 1991, pp. 212-221. DI SCHINO, June, "The triumph of sugar sculpture in Italy, 1500-1700", *Look and Feel. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1993*, Totnes, Prospect books, 1994, pp. 203-206.

⁷⁰² HYMAN, *Imprimir la cocina*, p.806.

⁷⁰³ María Ángeles PÉREZ SAMPER, "La alimentación en la corte española del siglo XVIII", *Cuadernos de Historia Moderna*, annex 2 (2003), pp.193.

Malgrat que l'autor declarava haver extret les receptes de la pròpia experiència treballant amb diversos mestres francesos i italians, les notables concordances del text de Juan de la Mata amb el tractat de François Massialot, *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs, et les fruits*, reeditat el 1715, apunten a un possible contacte entre les dues obres. La presència de cuiners professionals d'origen francès a la Cort podria haver facilitat l'accés de Juan de la Mata a l'obra de Massialot.

L'obra de Juan de la Mata no es tracta d'una traducció literal de Massialot sinó que l'autor va escriure una traducció força lliure: escurça algunes receptes, prescindeix d'alguns capítols o bé n'afegeix d'altres, adaptant l'obra a un públic lector espanyol⁷⁰⁴. El cas més clar es troba en el capítol sobre la xocolata. Mentre que François Massialot descriu amb tot detall la seva preparació, Juan de la Mata s'estalvia la recepta perquè la considera massa ordinària i àmpliament coneguda. Malgrat aquesta possible influència, l'obra de Juan de la Mata resulta cabdal tant per la innovació com pel refinament i la varietat de les receptes que conté com també pel fet de ser l'únic tractat de confitures publicat a Espanya des de *Los cuatro libros de arte de confiteria* publicada el 1592.

L'obra de Juan de la Mata va ser molt ben rebuda i se'n feren nombroses edicions i versions posteriors. L'afany entre les elits espanyoles per reproduir les modes europees podria explicar, en certa manera, l'èxit d'aquesta obra. En aquest sentit, la influència de la confiteria francesa a l'Espanya moderna s'evidencia en la introducció de les noves formes de presentació de les postres dolces a mitjans del segle XVIII. Els tractats d'*office* francesos presenten una disposició de les fruites i confitures en forma piramidal tant en safates, cistells o gerres en la qual cadascun d'elles contenia un tipus de dolços concret. La disposició simètrica de les safates facilitava que tots els comensals poguessin disposar els dolços lliurement (fig.16).

Les taules de les elits espanyoles del segle XVIII es contagiaren ben aviat de la moda del servei de confitures en forma piramidal o de ramellet. El ramellet es tractava d'una estructura en forma sovint piramidal decorada amb tota mena de dolços i fruites i que es

⁷⁰⁴ Trobem influències d'aquesta obra a l'edició de Girona de 1770 de l'obra *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica* de Juan Altimiras. En aquesta edició, es presenten una sèrie de receptes de forma resumida agrupades en "Addición del arte de cocina, repostería, bizohería, confitar frutas, componer aguas, resolis, etc." extretes de Juan de la Mata. Juan ALTIMIRAS, *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica de Juan Altimiras*, Girona, Joseph Bró, 1770, pp. 132-221.

col·locava com a centre de taula en els banquets i col·lacions. Així, els ramellets complien una doble funció, decorativa i alhora alimentària al llarg de tot el banquet.



Figura 16. *Dessert extret de François Massialot, Nouvelle instruction pour les confitures, 1715.*

La composició dels ramellets requeria una gran complexitat tècnica i una destresa i meticulositat només a l'abast dels confiters més hàbils. Per això, Juan de la Mata detalla a la seva obra com formar un ramellet. Primer calia construir una estructura arquitectònica amb columnes, plats porcellana, figueretes de vidre, flores de lis, mitges llunes i fulles de parra, tot enganxat amb cola. Un cop muntada l'arquitectura, aquesta es guarnia amb papers de colors i flors artificials i naturals, figures de sucre o caramel que representessin algun mite clàssic o emblema i finalment es recobria tot de dolços variats⁷⁰⁵. La moda del ramellet deuria generalitzar-se ben aviat entre la noblesa catalana que voldria imitar les modes gastronòmiques de la cort de Madrid. Així, en el receptari confiter català *Tractat de diferents confitures y drogues que han de tenir per ser bonas* de la primera meitat del segle XVIII es troba una recepta per fer un ramellet:

Prenc pa de sucre vaig-ne formant un peu de un pam i posi-lo; prenc un canó de canyella i vaig-lo acomodant al senno de aquell peu de sucre de pa, prenc melmelades de poncem verts, vaig-les acomodant al peu de aquell a modo de fulles; prenc quatre roses de canyella vaig formant quatre branques, prenc tellades de poncem cobert y candit, vaig-lo acomodant a les branques, y

⁷⁰⁵ MATA, *op. cit.*, p. 212-213.

algunas mermelades de poncem a modo de fulles, prenc tellades de carabassa y gorga d'àngel cobert i candit vaig-lo acomodant en branques, prenc figas y peras candidas e ídem cabells àngel candit i un poncem sencer escorsat vaig acomodant al sennau de aquell ram⁷⁰⁶.

Els ramellets adornaven les taules de les postres en els banquets i els refrescs de la noblesa catalana en les grans ocasions festives. El Baró de Maldà va descriure el sofisticat ramellet exhibit en un dels banquet celebrats a Casa Cortada l'any 1797 que, en aquest cas, no contenia elements comestibles:

Parada que estava [la taula], esta, ab lo curiós ramillete al mig, sobre que assentaven les figures de nimfes ab lo déu Baco al mig, ab gerros ab anissos en lloc d'arena i molt curioses flors -que era un molt lindo objecte lo total-, assentades totes estes figures -part de porcelana i part de màrmol- sobre de terreno de cristal; que el tot era hermosura, esta per la vista i no pel gust de la llengua, per no entrar-hi los dulces, destinats, ab los amargs i altres varios, en los platets de la simetria a postres⁷⁰⁷.

Igualment, el Baró de Maldà va descriure l'espectacularitat de les postres servides en el banquet de noces dels marquesos d'Alfarràs celebrat a casa Ribes, una de les famílies més riques de la ciutat i de les qual destaca els elements figuratius comestibles: "lo summo primor de la taula fou la cadena o sèrie de la reposteria en les postres, de curiosos temples i piràmides ab tot lo bo de sucres, d'amargs, yemas, pistatxos, atmetlles i mil altres joguines de sucres que incloïen dintre"⁷⁰⁸.

La funció decorativa dels ramellets prevalia, fins i tot, sobre la satisfacció del plaer alimentari. Per això, Juan de la Mata indicava que algunes confitures de fruites estaven expressament destinades a guarnir i formar ramellets. És el cas de les merengues de festucs que servien per guarnir pastissos i formar piràmides sobre el ramellet. En altres ocasions Juan de la Mata suggeria confitar fruites senceres que, tot i qualificar-les d'insípides, causaven un efecte vistós en els ramellets. És el cas de la pinya de la qual afirma que "*verdaderamente para el ornato de un ramillete son especialísimas, por su hermosa apariencia, y agradable gusto*"⁷⁰⁹. Finalment, l'autor recomanava decorar el

⁷⁰⁶ BC, ms. 875, fol. 92.

⁷⁰⁷ any 1797, AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. III, p. 258-59.

⁷⁰⁸ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. V, p.16.

⁷⁰⁹ MATA, *op. cit.*, p. 58.

ramellet amb caramels o sucre candi⁷¹⁰. El canvi de funció experimentat pels caramels, de medicina per pal·liar problemes respiratoris a esdevenir un ornament comestible dels ramellets, il·lustra el canvi d'estatus experimentat pels dolços al llarg de l'època moderna.

⁷¹⁰ “Estos dos géneros de obra son muy curiosos, y se pueden ejecutar siempre que se huvieren de adornar los Ramilletes” *Ibid.*, p. 146.

Capítol 5

La confitura en la sociabilitat moderna

*Il n'est pas de femme,
surtout dans l'aisance,
qui ne dépense plus d'argent pour son sucre,
que pour son pain.*

J.A.Brillat Savarin, *Physiologie du goût*, 1848.

5.0. Introducció

Al llarg de l'època moderna, els dolços mantingueren la seva condició com aliments de prestigi o, si més no, com a articles de semiluxe. El gran valor gastronòmic i el cost elevat dels dolços moderns els convertien en unes menges molt apreciades i reservades al consum ocasional i extraordinari en la major part de les taules de la Catalunya moderna.

En els primers estadis de la introducció del sucre a Europa, aquest era una substància rara i escassa la qual cosa el convertia en un article de gran luxe, exòtic i exclusiu als cercles cortesans. A l'edat mitjana, la dificultat d'aclimatar el cultiu de la canya de sucre a gran part d'Europa i la complexitat en les tècniques de la seva extracció, el convertien en un article força car i inaccessible a la major part de la població.

Els segles XV i XVI la introducció del cultiu de la canya de sucre a les illes de l'Atlàntic de Madeira, Açores, les Canàries i, en un segon estadi, a les Índies Occidentals, fomentà l'augment de la producció de sucre. Aquest increment de la producció afavorí una relativa baixada de preus i va facilitar l'accessibilitat al sucre a una major quantitat de població. No obstant això, els ritmes d'introducció del sucre a les dietes alimentàries no van ser uniformes i depenien, en certa manera, de la proximitat de les zones de cultiu de la canyamel o bé de la disponibilitat d'un mercat que garantís el seu proveïment de forma més o menys assequible i estable.

En termes generals, es pot afirmar que el sucre ja era un condiment indispensable de la cuina catalana renaixentista. A finals del segle XV el sucre estava plenament introduït en els règims alimentaris de les elits, com a condiment de tota mena de plats o bé en forma de dolços. En el *Llibre del Coch*, escrit pel mestre Robert i publicat el 1520, considerat l'obra de referència de la cuina catalana renaixement, el sucre apareix com a condiment en un 67% de les receptes⁷¹¹. D'altra banda, la condimentació amb sucre no es limitava a les cuines de les elits sinó que el consum de sucre es trobava en altres grups socials, seguint els models culinaris predominants. Així, els comptes de la Casa dels Infants Orfes de Barcelona, una institució d'assistència als orfes desemparats, mostren un consum de sucre relativament regular en petites quantitats entre els anys 1551 i 1553, i, de forma esporàdica, se citen alguns dolços com el citronat, el carabassat o el codonyat⁷¹².

El procés de generalització del sucre entre diferents grups socials comportà la pèrdua del seu poder com a marcador d'estatus social per sí mateix ja que el seu consum ja no quedava restringit a les classes benestants. En el cas de Barcelona, malgrat l'augment de la disponibilitat de sucre al mercat al llarg dels segles moderns, la baixada de preu fou relativa. Respecte als preus al detall del sucre al mercat barceloní, Gaspar Feliu va apuntar que el preu de sucre a Barcelona es mantingué ascendent al llarg de tot el segle XVI i només a partir de la dècada de 1590-1600 la baixada de preu es va accentuar.

La baixada de preu del sucre es mantingué descendent de forma gradual al llarg del segle XVII i, durant l'últim quinquenni del segle XVII, el valor del sucre en plata s'havia reduït a una tercera part respecte el seu preu al segle XVI⁷¹³. Però les dades Gaspar Feliu presenten un problema d'interpretació ja que no es fa referència a quin tipus de sucre es refereixen, essent el valor i el preu de les diferents qualitats de sucre força diferent. Per exemple, les tarifes de l'any 1655 indiquen que mentre la lliura de

⁷¹¹ Barbara SANTICH, "L'influence italienne sur l'évolution de la cuisine médiévale catalane", *Manger et boire au Moyen Âge*, vol. II, pp. 131-140, citat a GARCÍA MARSILLA, *op. cit.*, p. 89.

⁷¹² María Ángeles PÉREZ SAMPER, La alimentación en la "Casa dels Infants Orfes" de Barcelona" dins María José PÉREZ ÁLVAREZ; María Marta LOBO de ARAÚJO (coord.), *La respuesta social a la pobreza en la Península Ibérica durante la Edad Moderna*, León, Universidad de León, 2014, p.193.

⁷¹³ Si fins el 1670, el preu de un hl de blat era equivalent a 3- 4,5 kg de sucre, el segle XVIII equivalia a 8-12 kg i a finals de segle a més de 14 kg de sucre. FELIU, *op. cit.*, p.122.

sucre blanc refinat costava vuit sous, la lliura de sucre roig, de baixa qualitat en costava tres⁷¹⁴.

D'altra banda, l'accés al sucre no es pot equiparar amb la capacitat d'adquisició de les confitures, essent articles força diferents. El sucre, com a matèria primera, tenia un cost inferior a les confitures, que eren productes alimentaris compostos amb ingredients d'alt valor econòmic, com determinades fruites fresques o espècies orientals, i que requerien un procés d'elaboració laboriós i especialitzat. Tots aquests elements deuriem augmentar, inevitablement, el valor de mercat dels dolços.

No obstant això, la diversificació de l'oferta de preus de les confitures en el mercat barceloní deuria fomentar la seva generalització entre la població. Les tarifes de 1655 indiquen que les fruites candides costaven 12 sous la lliura mentre que les fruites cobertes, confitades i moltes varietats de geles valien gairebé 10 sous. Pel que fa a les diferents varietats de confits i dragees, els preus oscil·laven entre els 15 i els 6 sous la lliura. En aquesta categoria, contrasten els preus dels canyellons grans i emperlats com els més cars (15 sous la lliura) amb els confits de pinyó emperlats o els confits mitjans d'ametlla que costaven 6 sous la lliura⁷¹⁵. En canvi, les tarifes de l'any 1701 mostren que les confitures candides ordinàries costaven 30 lliures el quintar, les confitures fines i cobertes 8 sous la lliura mentre que les confitades i conserves líquides costaven 3 sous 6 diners la lliura⁷¹⁶.

En definitiva, els preus exposats ajuden a corroborar la idea inicial: els dolços continuaren essent articles de preu elevat, força més elevat que el preu dels diferents sucres, i que difícilment es poden considerar com aliments de consum ordinari o quotidià de la població barcelonina. Aquest fet resulten més evident quan els preus de la confitura es contrasten amb els jornals d'alguns oficis menestrals com el jornal de l'oficial corder de 5 sous o el de mestre corder a 6 sous⁷¹⁷. Aquestes dades demostrarien que cal ser cautelosos a l'hora d'avaluar l'abast de l'expansió del consum de sucre i dolços en els segles moderns. L'increment de l'accessibilitat del sucre no es pot

⁷¹⁴ Veure capítol 1, apartat 1.2.

⁷¹⁵ *Tarifa, y postura de preus, de les coses infraescrites, Adroguers* [1655], transcrit a ALBERCH, *op. cit.*, pp.217-219.

⁷¹⁶ *Tarifa dels preus de les teles y altres sorts de robes*, 1701, p. 112.

⁷¹⁷ *Tarifa, y postura de preus, de les coses infraescrites, Adroguers* [1655], transcrit a ALBERCH, *op. cit.*, pp.217-219.

sobredimensionar ni tampoc es poden extrapolar els ritmes de difusió del sucre en altres territoris, molt més accentuats, com en el cas de certes ciutats angleses i flamenques entre 1650 i 1750⁷¹⁸. Aquest model de difusió no és equiparable al Principat de Catalunya o, si més no, caldria una recerca en profunditat sobre aquest aspecte.

El que sí que es pot afirmar és que les confitures ja no eren un aliment exclusiu de les classes benestants tot i que no van deixar de ser percebuts com a luxes alimentaris. Segons Maxime Berg, el luxe no venia determinat per l'exclusivitat del seu consum sinó que els objectes de luxe es consumien de forma esporàdica en motiu de diferents celebracions⁷¹⁹. D'aquesta manera, el consum de dolços es va imposar en les pautes de consum de les ocasions festives de bona part de la població al llarg de l'època moderna. Els dolços gratificaven els sentits i satisfien un plaer sensual cosa que li atorgava un caràcter hedonista; tret distintiu de gran part dels aliments de prestigi⁷²⁰. No és estrany doncs, que els dolços resultessin elements indispensables en els contextos socials festius on predominava el plaer de menjar i beure, sense complir una finalitat estrictament nutricional.

No obstant això, l'increment del seu consum en contextos festius no es pot explicar tan solament pel seu caràcter sumptuari o bé per una atracció innata del dolç. En aquest sentit, els contextos socials i culturals dels aliments de prestigi esdevenen fonamentals per comprendre les formes de consum. Les pràctiques socials i les representacions simbòliques associades als dolços, moltes d'elles originades en època medieval, es mantingueren durant l'època moderna. Els usos socials i culturals podrien explicar, en certa manera, perquè el consum de dolços es limitava a certes celebracions festives, fins i tot entre els grups socials més habituats al seu consum.

En definitiva, l'objectiu del cinquè capítol és examinar el rol dels dolços en la sociabilitat de la Barcelona moderna. Es vol explorar la funció simbòlica dels dolços a través de l'estudi dels seus usos socials i culturals i, en particular, la seva vinculació amb l'esfera festiva. En primer lloc, s'analitza el fenomen de la col·lació o refresc, un tipus àgape gastronòmic en el qual tots els seus components eren dolços. Gràcies al seu

⁷¹⁸ MINTZ, *op. cit.*, pp.111-199.

⁷¹⁹ Maxime BERG, *Luxury and pleasure in eighteenth-century Britain*, Oxford University Press, Oxford, 2005, p. 30.

⁷²⁰ *Ibid.*, p. 37.

gran èxit en els cercles cortesans, les col·lacions ben aviat esdevingueren els àpats indispensables de balls, visites, espectacles i altres formes de sociabilitat i oci de les elits.

Els refrescs eren també oferts com a signes d'hospitalitat i acolliment ja que els dolços representaven la qualitat, l'exquisidesa i el bon gust al màxim nivell. Per aquesta raó, les institucions de govern de Barcelona rebien les visites reials i els visitants il·lustres amb magnífiques col·lacions. Així mateix, les col·lacions no podien faltar en la celebració de les grans festes i solemnitats de la ciutat ni tampoc en les diades més assenyalades de les institucions, en particular, en les reunions d'extracció dels seus oficials.

D'altra banda, la celebració de col·lacions no es reservava a les cerimònies oficials de les autoritats sinó que aquestes es trobaven en altres cerimònies i formalitats de la societat barcelonina com els ingressos a les institucions religioses, les graduacions universitàries o bé els exàmens de mestria gremials. Així mateix, els ritus de pas com els casaments o els bateigs també se celebraven amb abundància de dolços. D'aquesta manera, els principals esdeveniments socials i festius venien assenyalats per un consum extraordinari de dolços. En segon lloc, s'analitza com l'obsequi de dolços va constituir un convencionalisme social. L'alt grau d'afecció als dolços feia d'aquests articles uns regals apropiats en tota mena de relacions socials, ja fossin de parentiu, amistat, diplomàtiques o de clientelisme; una forma d'expressar sentiments positius com l'amistat, afecte, agraïment, lleialtat o respecte.

Finalment, l'últim apartat del capítol analitza els dolços commemoratius de les principals festivitats del calendari litúrgic festiu. Es tractaven de dolços únics i consumits tan solament durant la festivitat a la qual commemoraven. La forta càrrega simbòlica d'aquests dolços festius, estretament relacionada amb la celebració de la festa, convertia el consum de rigor per bona part de la societat catalana.

5.1. Col·lacions i refrescs: dolç i distinció social

Històricament l'alimentació ha actuat com a identificador d'estatus social, en especial, en societats altament estratificades com la de l'antic règim, on cada estament social posseïa un sistema alimentari propi que l'identificava i el distingia de la resta de grups socials. Tot i que el segle XVI el sucre i les confitures havien deixat de ser uns articles restringits a les elits, aquests productes alimentaris continuaren estant estretament lligats amb els hàbits alimentaris de les classes benestants.

Així, el 1592 Miguel de Baeza qualificava algunes de les seves confitures *de gran regalo* o destinades a *personas regaladas*⁷²¹. En aquest sentit, el 1611 Sebastián de Covarrubias definia *regalarse* com “*tener las delicias que los reyes pueden tener a rege*” mentre que *regalado* es referia a aquell “*que se trata con curiosidad y con gusto, especialmente en su comida*”⁷²². Així doncs, menjar amb delit i plaer era un luxe associat a les taules benestants que contrastava amb l'alimentació d'altres grups socials identificats amb la necessitat, la carestia o la fam. Alhora, delicadesa, lleugeresa o refinament eren nocions que definien els nous valors estètics i culturals que designaven tant el comportament i la qualitat de les elits modernes com també dels aliments que configuraven els seus sistemes alimentaris.

Cada sistema alimentari implicava un sistema de valors, en el qual cada aliment s'ordenava i es classificava segons criteris qualitius o d'exclusivitat (per raons naturals o econòmiques) així com per criteris gastronòmics i simbòlics⁷²³. D'aquesta manera, els aliments prestigiosos podien ser igualment valorats pel grau de disponibilitat, exotisme o novetat. En relació amb els dolços, aquests representaven les qualitats més valorades: lleugers, refinats, delicats i, per damunt de tot, molt dolços, cosa que els atorgava una alta valoració gastronòmica.

A més, els dolços eren considerats luxes alimentaris tant en termes econòmics, pel seu cost elevat, com alimentaris. A diferència d'altres aliments de prestigi com la carn, als dolços se li va atribuir un baix valor nutricional i el seu consum es considerà innecessari

⁷²¹ BAEZA, *op. cit.*, capítols 34, 61, 68, entre altres, pp.81, 110, 121.

⁷²² COVARRUBIAS, *op. cit.*, p. 5.

⁷²³ Jean-Louis FLANDRIN, “Historia de la alimentación por una ampliación de las perspectivas”, *Manuscrits*, 6 (1987), p. 12.

per la subsistència del cos. En aquest sentit, la superfluïtat alimentària del sucre i de les confitures propicià que fossin percebuts com veritables luxes alimentaris; només els qui tenien cobertes les necessitats nutricionals bàsiques, podien menjar dolços per pur i simple plaer. D'aquesta manera, els dolços podrien representar simbòlicament, l'oposició del pa, símbol de l'aliment de subsistència per excel·lència.

És en aquest context en el qual es consolidaren uns nous àpats suplementaris, les col·lacions o refrescs, que eren petits refrigeris consagrats íntegrament al dolç. Les col·lacions constaven de tota mena de confitures i pastes dolces que s'acompanyaven de vins i altres begudes dolces i refrescants i on rarament se servien aliments substanciosos o de difícil digestió. Les col·lacions se celebraven a la tarda o com a ressopó després d'un gran dinar o un sopar i se servien per apaivagar la set i plaure el paladar. Per tant, no complien una funció estrictament nutricional o alimentària sinó més aviat de caràcter recreatiu i sociabilitzador. Les col·lacions de dolços se servien en moments d'oci i diversió; acostumaven a amenitzar les reunions socials entre tertúlies, balls o jocs de cartes o bé se servien com a refrigeris en les grans saraus que duraven fins la matinada. Les menges i les begudes servides durant aquestes vetllades no havien d'embafar als comensals ni impedir-los de continuar amb les activitats socials principals com balls, jocs o converses galants.

Originàriament, el terme *col·lació* feia referència a un petit refrigeri complementari que es podia prendre en els dies de dejuni. Els dies de dejuni només es menjava un cop al dia però es permetia prendre a la tarda o nit un àpat lleuger per acompanyar la beguda. Les col·lacions més modestes constaven d'una mica de fruita fresca o fruits secs i ocasionalment es complementaven amb alguna confitura o conserva de fruita. Les confitures eren sovint presents en les col·lacions eclesiàstiques ja que la seva qualitat lleugera i poc substancial no comportava el trencament del dejuni.

A mesura que la moda de les col·lacions de confitures s'imposà entre les elits, el significat de la paraula *col·lació* anà adquirint nous significats. Així, aquest terme passà a designar els refrigeris oferts en motiu de les celebracions aristocràtiques, caracteritzat per la prodigalitat i luxe dels aliments oferts. Aquest nou significat s'oposava al caràcter frugal de la col·lació eclesiàstica. El canvi de significat del terme quedà plasmat en els diccionaris moderns de la llengua castellana. El 1611 Sebastián de Covarrubias

descrivia la col·lació com a “*bocado que se toma por la tarde el día que es de ayuno, quando no se ha de comer más que una vez al día*”. També afegeix que la paraula s'utilitzava antigament per designar un petit ressorpó (*confitura para beber*) servit abans de dormir⁷²⁴. Pel que fa a la paraula *refresc*, a principis del segle XVII aquesta paraula feia referència al refrigeri de pa i vi que menjaven aquells qui treballaven durament i que necessitaven una aportació calòrica extraordinària per restaurar les forces i continuar amb la feina⁷²⁵. Per tant, en un origen els refrescs tenien una funció nutritiva clara que contrastava amb les noves atribucions relacionades amb el luxe i la superfluitat alimentària.

La generalització dels nous usos socials dels refrescs al llarg del segle XVIII va comportar una resignificació d'ambdós termes. Així, en el *Diccionario de Autoridades*, la paraula *col·lació* ocupava diverses entrades, la primera de les quals feia referència als berenars de dolços i beguda mentre que l'accepció de la col·lació eclesiàstica passa a darrer terme⁷²⁶. L'associació de les confitures i la col·lació fou tan estreta el segle XVIII que fins i tot la mateixa paraula *colación* s'utilitzà per anomenar qualsevol tipus de confitures. Pel que fa al nom *refresco*, aquest continuà tenint el significat de aliment moderat per recobrar forces però adquireix un nou significat: “*Se toma también por el agasajo de bebidas, dulces y chocolate, que se da en las visitas o otras concurrencias*”⁷²⁷.

Per tant, els berenars menestrals, les col·lacions eclesiàstiques o els refrescs aristocràtics constituïen tots ells uns àpats complementaris, tot i que la qualitat i la composició dels seus elements integrants es distingia dependent de l'estament social. Un bon exemple va ser el refresc servit durant la visita del marquès d'Aitona a la vila d'Arenys de Munt el març de 1692. Mentre que els soldats i criats que l'acompanyen els hi serviren un refresc de pa i beure, al marquès se li oferiren, d'acord amb la seva condició, “sequasses, melindros, anís y confitura càndida, vi blanch i vi claret, aygua clara y aygua de llimó y aygua de canyella, tot gelat”⁷²⁸.

⁷²⁴ COVARRUBIAS, *op. cit.*, p. 483.

⁷²⁵ *Ibid.*, p.5.

⁷²⁶ *Diccionario de Autoridades*, vol. 2 (1729), article: *colación*

⁷²⁷ *Ibid.*, vol.V (1737): article: *refresco*

⁷²⁸ Alexandra CAPDEVILA MUNTADAS, *Pagesos, mariners i comerciants a la Catalunya litoral: el Maresme a l'època moderna*, tesi doctoral inèdita, Barcelona, Universitat de Barcelona, 2010, p 408.

El costum de servir convits de dolços es va originar en els ambients cortesans baixmedievals. Però no va ser fins el segle XVI quan les col·lacions i refrescs arribaren al seu punt àlgid d'espectacularitat i magnificència. En el cas de la monarquia hispànica, Carles I d'Espanya oferí un gran banquet a Brussel·les conegut com la festa del *Toisón de Oro* en la qual destacaren les esplèndides figures de sucre:

*Había allí castillos levantados, hombres salvajes, caballeros, sirenas de mar hechas con gelatina, mermeladas y pasta, y también monstruos y quimeras tan artificioosamente hechos de modo insuperable. También había tartas, flanes, galletas y muchas clases de compotas de frutas, almíbares y mazapanes, y todas las cosas que, según la estación, es posible encontrar*⁷²⁹.

Així mateix, la col·lació de dolços servida al príncep Felip en ocasió del seu viatge a Binche l'any 1549 constituí una bona mostra de l'alt grau de sofisticació i artificio de les col·lacions reials. En aquella ocasió, la col·lació se serví a l'anomenada *cámara encantada* descrita per Juan Cristobal Calvete de Estrella de la forma següent:

Había una decoración de cielo nublado(...)y estando el emperador, reynas y príncipe, damas y caballeros,(...) en un instante súbitamente se revolvió el cielo, y comenzó a tronar, y relampaguear tan naturalmente, que quitava la vista y granizava muchos y muy buenos confites, y llovía aguas de azahar, de rosas y de preciosísimos olores, y con aquella tempestad y relámpagos y truenos vieron baxar una mesa del cielo pegada cada esquina della a una de las columnas, sin parecer el artificio, con que se hazía y llegando la mesa assentar sobre el antipecho paró allí y luego sossegó el cielo, y la mesa pareció adornada de rocas telas, con muchos y diversos platos de porcelana, con todo género de conservas, de quantas maneras ymaginarse podían, todas muy excelente y preciosas. Las quales fueron comidas y saqueadas por las damas, desapareció súbitamente aquella mes, sin ser más vista. Y en un momento bolvió otra vez a turbarse el cielo con tan grandes truenos y relámpagos que parecía cosa de encantamiento, y a llover y granizar confites como de primero, y con aquella tempesta de baxo del cielo otra mesa, con muchos platos y taças de vidrio, llenos de todo género de confituras, suplicaciones de diversas colores, y otras mol suertes de confecciones todas blancas, lo qual después de averlo provado el Emperador, Reynas y príncipe, y tomado las damas su parte (...) y era cosa estranya de ver una peña de açúcar candi sutilíssimamente labrada con cinco árboles de laurel en ella,

⁷²⁹ Laurent VITAL, *Primer viaje a España de Carlos I con su desembarco en Asturias*, Oviedo, 1992, pp. 63-64. Citat a María Ángeles PÉREZ SAMPER, "Fiesta y alimentación en la España moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento", *Espacio, Tiempo y Forma*, IV, 10, (1997), p. 59.

*que tenían las hojas doradas y plateadas y llenos de frutas de açúcar y de vanderillas con escudos de armas*⁷³⁰.

El fenomen de les col·lacions es generalitzà en els espais de sociabilitat de l'aristocràcia tant a dins com a fora de la cort. Ben aviat les col·lacions es deixaren de restringir en els ambients nobiliaris i molts grups socials emergents començaren a imitar els dolços convits. Tant és així que la col·lació esdevingué el gran referent gastronòmic del segle XVII⁷³¹.

A Anglaterra el segle XVI, sorgí un nou àpat refinat i lleuger servit a l'aire lliure o a la *Banquet house*, una mena de casa adjacent al jardí habitual de les cases benestants de la *gentry*. Els *banquets* es desenvoluparen durant l'època isabelina i la jacobina i sembla que va substituir la costum de retirar-se a la cambra a prendre hipocràs amb confits, que es considerava antiquat⁷³². De la mateixa manera que les col·lacions, els *banquet course* estaven consagrats majoritàriament als dolços. El receptari *The English Huswife* de Gervase Markham dedicà una secció sencera al *banqueting stuff*. En aquell capítol, s'estableix un ordre estricte en el servei de les diferents confitures: les fruites confitades al principi, seguit de pastes, confitures líquides i sòlides, melmelades entre altres; a continuació se servien tot tipus de confits acompanyats de peres, pomes i altres fruites, tan crues com cuites, confits de pell de taronja i llimona i finalment es tancava amb les neules, acompanyats de massapans que se servien al llarg de tot l'àpat⁷³³.

A França, les col·lacions constituïren els convits per excel·lència en ocasió de les grans festes cortesanes com casaments, naixements de prínceps, homenatge a èxits militars, entre altres. A tall d'exemple, el 26 maig de 1625 el cardenal Richelieu va oferir a Maria de Mèdici un gran col·lació de confitures, en ocasió del casament de la seva filla Henriette, amb el rei Carles I d'Anglaterra. La celebració d'aquesta col·lació va destacar per l'enorme dispendi que es gasta només en confitures, perfums i aigües perfumades i

⁷³⁰ Juan Christoval CALVETE de ESTRELLA, *El felicíssimo viaie del muy alto y muy poderoso príncipe Don Phelippe, hijo del Emperador Don Carlos Quinto Mximo, desde España a sus tierras de la Baxa Alemaña*, Amberes, 1552, p. 205.

⁷³¹ Roy Strong afirmà que el segle XVI és el segle del banquet mentre que el segle XVII és el segle de la col·lació. STRONG, *op. cit.*, p. 162.

⁷³² RICHARDSON, *op. cit.*, pp. 140-41. De forma monogràfica, veure: Anne WILSON (ed.), *Banqueting Stuffe*", Edinburgh, Edinburgh University Press, 1991.

⁷³³ Gervase MARKHAM, *The English Huswife*, London, 1631 [1615], p.121.

focs artificials, que segons fonts de l'època hauria gastat més de 40.000lliures⁷³⁴. En el cas de les col·lacions cortesanes franceses, destaquen sobretot les col·lacions celebrades a Versailles durant el regnat de Luis XIV que constituïen les ocasions idònies d'exhibició del poder reial⁷³⁵.

Tot i la generalització del consum de sucre a partir de mitjans del XVII, gràcies a la implantació de plantacions sucreres a les colònies americanes, la noblesa no abandonà el consum ostentós en les col·lacions de dolços sinó que intensificaren les pràctiques sumptuàries tradicionals alhora que crearen nous usos significats com a mecanisme de distinció⁷³⁶. La cort actuava com a model cultural i estètic de referència de tots aquells grups socials que aspiraven a formar part dels estaments superiors, emulant l'estil de vida i les formes de consum més visibles de la noblesa⁷³⁷. Per això, la moda de les col·lacions i refrescs durant els saraus i reunions de les elits s'estengué ben aviat entre les classes privilegiades fora dels cercles cortesans.

D'altra banda, en un segle caracteritzat per l'opulència i l'afany d'aparença com a forma de autorepresentació en societat, l'aristocràcia i les elits van adoptar noves i diferents pràctiques socials, culturals i alimentàries per distingir-se socialment. Així, la cort i l'estament nobiliari actuaren com a agents del gust, creant i difonent noves pràctiques alimentàries⁷³⁸. El refinament, la novetat, l'exotisme o el plaer sensual eren valors molt apreciats per les elits modernes i, en conseqüència, les col·lacions havien de servir-se d'acord a les modes o els gustos que es dictaven des dels ambients cortesans⁷³⁹. Celebrar les col·lacions i refrescs segons aquestes directrius comportava un increment exponencial de les despeses en consum ostentós. En aquest sentit, la prodigalitat i el refinament de les confitures i les begudes, de les luxoses vaixelles i el cerimonial altament ritualitzat del seu servei, convertien les col·lacions en ocasions d'exhibició de poder i civilitat.

⁷³⁴ Chantal GAULIN, "À propos du goûter de confitures offert par Richelieu à Marie de Médicis", *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35 (1988), pp. 233-240. Altres exemples de col·lacions a la cort francesa es troben referenciats a QUELLIER, *Festins, ripailles*, pp.74-75.

⁷³⁵ Un exemple de les fastuoses col·lacions franceses es troba a: André FÉLIBIEN, *Les Divertissemens de Versailles, donnez par le Roy au retour de la conquête de la Franche-Comté, en l'année 1674*, Paris, Impr. Royale, 1676.

⁷³⁶ MINTZ, *op. cit.*, p. 166.

⁷³⁷ Norbert ELIAS, *The Civilizing process*, Malden, Blackwell, 2000, p.86.

⁷³⁸ Pierre BOURDIEU, *Distinction: a social critique of the judgement of taste*, Cambridge, Harvard University Press, 1984, p. 173.

⁷³⁹ Sobre la relació d'aquestes nocions amb el luxe, veure: BERG, *op. cit.*, p. 21 i 39.

5.1.1. Un àpat dolç i lleuger

A la baixa edat mitjana, les confitures constituïren un dels regals per excel·lència en ocasió de les visites reials. L'elecció dels regals havia d'efectuar-se d'acord amb el prestigi dels articles oferts i segons les preferències i la categoria social de l'individu⁷⁴⁰. Així, durant l'entrada a València de la reina Isabel la Catòlica, el 13 de novembre de 1481, els jurats de la ciutat obsequiaren a la reina en nom de la ciutat amb un esplèndid regal de dolços que consistí en 4 arroves i 10 lliures de torrons, disposats en dos cabassos de palma i quaranta plats, 5 arroves i 15 lliures confits, 2 arroves i 16 lliures citronat, el mateix de pinyonada, 27 lliures de neules, 4 arroves i 10 lliures de massapà, 12 lliures de pasta reial, 36 lliures de sucre i artelets i 24 dotzenes de casquetes, decorat amb banderetes de les armes d'Aragó, Castella, Sicília i València⁷⁴¹.

En el cas de Barcelona, col·lacions i refrescs esdevingueren un element imprescindible del cerimonial cívic de les visites reials. La família reial i altres personatges il·lustres eren rebuts amb espectaculars festes, saraus i col·lacions. Tots aquests actes festius constituïren formes per demostrar l'hospitalitat i la lleialtat cap el rei com també per exhibir el poder de la ciutat. Una de les primeres referències de col·lacions ofertes per la ciutat de Barcelona va ser la col·lació servida en motiu de la visita de don Carles Príncep de Viana l'abril de 1460. En aquella ocasió es va celebrar una gran col·lació de confits i vins preciosos a la sala dels cent jurats que, segons alguns testimonis, “anà ab ten gran desorde e confusió que més valguera que may l'aguessen feta”⁷⁴². De forma similar, el 1477 la Generalitat obsequià el duc de Calàbria amb l'enviament de dues-centes lliures de confits, dos-cents pans de sucre i aloses⁷⁴³.

Posteriorment, els emperadors Carles V i Isabel de Portugal van ser rebuts amb grans festes i lluminàries d'acord amb el cerimonial habitual de la ciutat. El 27 de maig de 1533 els consellers de la ciutat organitzaren un sarau a la Llotja en honor de la emperadriu ja que era la primera vegada que visitava la ciutat. Els saraus eren balls

⁷⁴⁰ Natalie ZEMON DAVIS, *Essai sur le don dans la France du XVIe siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 2003, p.18.

⁷⁴¹ S. CARRERES ZACARÉS (ed.) *Llibre de memòries e diversos sucesos e fets memorables e de coses senyalades de la ciutat e regne de València, e de elections de jurats e altres oficials de aquella, seguint lo ordre dels llibres de consells de la dita ciutat*, 1935, vol. II, p. 677. Citat a GARCÍA MARSILLA, *op. cit.*, p. 92.

⁷⁴² DG, vol.1, p. 173.

⁷⁴³ DG, vol.1. p.246.

cortesans celebrats en ambients privats que es complementaven amb refrigeris de dolços i begudes exquisides. En aquella ocasió, es va servir una esplèndida col·lació que constava de centenars de plates de diferents confitures servides per un gran nombre de servidors de tota mena de condició social:

Aprés anaven sis ciutadans y militards que aportaven sis bassines ço és una de sitronat, altra de marsapans, altra de pynonada, altra de pasta real, canyellons y comfits grossos. Aprés venian molts mercaders, molts artistes y molts menestrals que entre tots eren bé cent homens; cada hu aportava una bassina molt bé fornida de confits grossos y menuts, gingebrons y canyellons, quatre marsapans y un bestió de sucre y daurat y molt sitronat y pynoynada y pasta real y moltas banderas de or barberi y una ab lo senyal del emperador y de la ciutat per quiscuna bassina⁷⁴⁴.

Les col·lacions oficials es distingien per la prodigalitat, la preciositat i el gran luxe, cosa que suposava unes despeses desorbitades per la hisenda municipal, en particular, en concepte de confitures. Un cas força il·lustratiu de les enormes despeses que suposaven dits convits va ser la col·lació que el 1599 la ciutat va oferir en honor de la visita del rei Felip III i la seva esposa reina Margarita d'Àustria. En aquella ocasió, acudiren els oficials de la ciutat i una gran quantitat de dames nobles catalanes entre elles destacava la presència de Violant de Cardona, muller d'Enric de Cardona, portantveus del general governador del Principat. De nou, la col·lació servida havien d'estar a l'alçada d'una gran ocasió com aquella:

Fonc donada a ses magestats y a les dames de la terra una collatió de confitures ab plates de vidre qual semblant ocasió requeria, que sols en la taula de ses magestats reals [havia] trenta sis, o, coranta plates, en les altres taules passaven de tres cents plats, per que havien feta fer dita confitura no sols als adroguers de Barcelona però encara per los monastirs de les monjes de dins y de fora de ciutat, los quals havien fet tanta diversitat de confitures que apenes se podia especificar, que entre altres spècies de confitura havian fet de cosas de sucre a modo de unes torras a modo de castells, y naus a modo de cotxos y animals, y tanta diversitat de cosas que sols mirar la dita taula tant fornida y provehida ab tanta diversitat y tantes spècies de confitures ere cosa de lohar al senyor⁷⁴⁵.

La copiosa quantitat de confitures servides superà de forma notable la gana de tots els comensals i va sobrar una gran part de la confitura que no s'arribà a consumir i es va fer

⁷⁴⁴ AHCB, Cerimonial, 1C. XXII-1/17.7. Una versió similar del fragment es troba a *Manual de novells ardits*, vol. III, p.465.

⁷⁴⁵ *Ibid.*, vol. VII, p.228.

malbé. Els consellers es negaren a pagar als confiters que havien subministrat els dolços per la confitura sobrant cosa que comportà que aquests presentessin un recurs judicial davant les autoritats. En concret, la confitura s'havia encarregat als adroguers Miquel Cabes, Miquel Dalmau, Benet Folch i Andreu Soler els quals reclamaren que se'ls pagués les confitures que van sobrar en el sarau de la visita dels reis. L'adroguer Miquel Cabes explicà en el seu recurs que els consellers no li van indicar la quantitat exacte de confitura sinó tan solament li digueren "que'n fes molta perquè la havian manaster y que en València ne havian donada molta y que hi avia moltes taules y axí no·ls prefiguren certa quantitat sinó quen fes molta"⁷⁴⁶.

Sembla ser que la manca d'espai en la disposició dels plats a les taules per l'excés de confitures va ser la causa que els dolços de Miquel Cabes no s'arribaren a presentar a les taules dels comensals. L'adroguer acusà al conseller tercer pel fet que la seva confitura no es disposés en plates per servir-se i que es guardà per ordre del dit conseller. Segons la versió de l'adroguer, el conseller tercer ordenà que, per ser la confitura de Cabes de qualitat superior a les altres, es reservés aquesta a la taula dels reis: "aquella confitura feta per dit Cabes pus era més aventatjada que la altra restas per la taula del Rey y que si sobrava valia més fos de aquella perquè saria per los senyors consallers"⁷⁴⁷. En segon lloc, l'adroguer es queixà igualment del fet que després d'un mes encara no l'havien consumit la confitura. Es lamentava que els senyors consellers podien haver regalat aquella confitura als síndics i al consell durant la celebració de les Corts, en comptes de sol·licitar un nou encàrrec de confitura i deixar que la confitura sobrant del sarau de la reina es fes malbé.

Així doncs, les visites reials suposaren un moment d'augment de ventes a les confiteries de la ciutat a causa del gran consum que se'n feia tant en forma de col·lacions com de regals. Tant és així que el 22 de desembre 1628, els consellers van interpel·lar al Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona sobre la quantitat de sucre que tenien a les botigues de la ciutat, en motiu de la visita reial. Des del Col·legi respongueren que estaven mitjanament ben proveïts però que si el rei venia a la ciutat caldria portar-ne molta més quantitat⁷⁴⁸.

⁷⁴⁶ AHCB, Ceremonial, 1C.XXII-1/27, doc. 2

⁷⁴⁷ *Ibid.*

⁷⁴⁸ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 3, fol. 219v.

Alhora els saraus se celebraven en honor dels virreis, com el que se celebrà en la sala dels reis de la Diputació el novembre 1647 en el qual assistí el senyor príncep de Condé, lloctinent de Lluís II. Aquest gaudí tant de la vetllada que decidí pagar “la confitura que.s donà a las damas, que fou ab molta abundància”⁷⁴⁹.

Pel que fa a les composicions de les col·lacions, aquestes eren les grans festes consagrades al dolç on s’oferien una gran diversitat de confitures que es maridaven amb tota mena de begudes dolces i exquisides. Les col·lacions foren un aparador on s’exhibien les menges més innovadores i exòtiques. Així, a les col·lacions s’iniciaren moltes de les modes alimentàries de l’època moderna com va ser el cas de les begudes compostes i garapinyades.

Les begudes compostes eren una tipologia de begudes aromatitzades amb fruites o flors endolcides amb sucre, no alcohòliques i que se servien ben fredes. La combinació de diferents fruites i espècies multiplicava el ventall de possibilitats d’aquestes begudes que deurien ser creacions gastronòmiques molt valorades tant pel seu gust dolç com pel seu atractiu aspecte visual. Les begudes compostes ocupaven una posició determinada en la cultura alimentària moderna ja que no acostumaven a formar part dels àpats principals sinó que se servien en berenars i col·lacions per refrescar i apaivagar la set dels comensals.

D’altra banda, els vins especiats continuaren essent populars entre segles XVI i XVII i se serviren juntament amb les altres begudes compostes. Es tractaven de vins especiats d’origen medieval com el vi brocàs amb canyella, sucre i almesc o la *clareya* o *clarea*, aromatitzat amb canyella, gingebre, pebre i mel. Eren begudes de gran popularitat i per això el 1614 el mostassaf prohibí que a les botigues d’adroguers i apotecaris es donés de beure sota pena de 200 sous. Aquesta mesura devia imposar-se per evitar la intromissió dels adroguers en els negocis de taverners i hostalers que eren els qui es dedicaven a aquesta activitat⁷⁵⁰.

⁷⁴⁹ DG, vol.VI, p.287.

⁷⁵⁰ AHCB, Registre d’ordinacions, 1B-IV 25, fol.146v. El 1646 es torna a repetir la crida però en aquest cas només menciona als adroguers, als quals indica que han de tenir les mesures assignades als preus marcats pel mostassaf. AHCB, Registre d’ordinacions, 1B-IV 31.

Les begudes compostes sovint se servien ben fredes i que es refredaven amb garrafons plens de neu. Quan les begudes compostes se servien granissades amb neu rebien el nom d'*aigües garrapinyades*. La neu arribava des de Montseny i Castellterçol i era un article amb un preu força elevat a causa de la seva dificultat d'obtenció, transport i conservació⁷⁵¹. L'alt preu de la neu i el gel i els requeriments tècnics necessaris per la seva elaboració els convertien en begudes luxoses. Per tal d'aconseguir l'efecte granissat, es barrejava la neu amb una mica de sal i es posava en garrafons. En la recepta d'*aigua garrapinyada* de canyella, es prenia un quarteró d'aigua i canyella bona i esclafada. Es deixava infundir tres hores i després s'hi afegien dues lliures de sucre per quarteró. Es colava i es posava en els garrafons. S'omplien els garrafons amb neu i sal i anar remenant fins que es granissés⁷⁵².

Abans de la generalització de les begudes *garrapinyades*, les begudes fredes o gelades s'administraven amb finalitats medicinals, en particular, per baixar la febre. No va ser fins el segle XVI quan s'inicià la moda per prendre-les com a beguda refrescant. Malgrat tot, la dietètica galènica considerava el seu consum molt perjudicial ja que la seva extrema fredor fomentava el desequilibri del cos. Alhora, l'ús de la sal amb la neu per *garrapinyar* les begudes es considerava nociu. La generalització del consum de les begudes *garrapinyades* generà diversos debats mèdics sobre els perills o els beneficis d'aquestes begudes i suscità la publicació d'una sèrie d'obres mèdiques dedicades a aquesta qüestió. Així, el científic hispano-italià Juan Baptista Juanini creia que la moda de les begudes compostes era "*la causa de ser infecundas algunas mugeres de esta Corte procede del desorden de estas bebidas*"⁷⁵³.

Malgrat els advertiments de bona part de les autoritats mèdiques, sorbets i granissats esdevingueren cada cop més habituals als refrescs i col·lacions. L'afecció per les begudes fredes i els sorbets es va difondre en els àmbits cortesans mediterranis, especialment en la temporada d'estiu. L'elaboració de gelats, sorbets i fruites gelades arribà a grans nivells de sofisticació a les ciutats italianes de Florència, Roma i Nàpols durant les primeres dècades del segle XVII⁷⁵⁴. La moda de les fruites congelades i els sorbets arribà a ser un element indispensable de les cerimònies, recepcions i reunions

⁷⁵¹ Ezequiel GIMÉNEZ RODRÍGUEZ, "Sobre el consumo de hielo y nieve en la Cataluña del siglo XVIII", *Pedralbes*, 8-I (1988), p. 309.

⁷⁵² BC, ms. 2810. fols. 25v-26r.

⁷⁵³ JUANINI, *op. cit.*, p.67.

⁷⁵⁴ Elizabeth DAVID, *Harvest of the cold months*, London, M. Joseph, 1994, p. 75.

estivals de l'aristocràcia de la Nàpols espanyola. En el cas de Barcelona, els llibres de comptabilitat de la Diputació del General corresponents a les primeres dècades del segle XVII, ja feien referència al consum d'aquestes begudes fredes. Per exemple, el 18 de maig 1632 quan el rei Felip IV visità la ciutat s'organitzà un gran sarau a la Diputació en la qual se serviren dolços juntament amb aigües de canyella, llimona, vi i neu per refredar-les⁷⁵⁵.

Paral·lelament, els confiters deuria ser els professionals dedicats a la seva comercialització. Alguns confiters de Barcelona servien aquestes begudes per beure en les seves botigues, una pràctica que des del Col·legi es considerava que anava contra la reputació del Col·legi per la publicitat que dites botigues en feien. Per això, el 1646 la reunió del Consell del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona prohibí la venda de qualsevol tipus d'aigües compostes⁷⁵⁶. A finals del segle XVII, la popularització de les begudes compostes esdevingué un negoci lucratiu i algunes persones es professionalitzaren en la seva venda, fet que deuria contribuir a la difusió de les begudes fredes entre la població barcelonina, fora dels cercles privilegiats⁷⁵⁷.

Els tractats confiters catalans de la segona meitat del segle XVII són una bona mostra de la gran varietat de begudes compostes que es consumien. El receptari del jove adroguer Agustí Saltiró conté una quinzena de fórmules per elaborar diverses begudes compostes amb suc de fruites o flors i infusionades amb espècies⁷⁵⁸. Les aigües compostes més comunes eren l'aigua de llimona, d'arrel d'escurçonera o l'aigua de canyella. Les aigües compostes fetes amb suc de certes fruites, deuria ser apreciades pels seus colors i olors resultants com les aigües de guindes, síndria o gerds. Alhora, entre les begudes més populars, també es trobaven les begudes d'ametlla o pinyons i les orxates fetes amb llavors de meló aromatitzades amb sucre i canyella i, excepcionalment, amb ambre gris. El sucre era un dels ingredients essencials de qualsevol aigua composta i s'afegia amb abundància. Així, el confiter reial Juan de la Mata apuntava que per cada petricó de beguda es requerien més de tres unces de sucre, una llimona picada i una lliura de pes

⁷⁵⁵ El preu total de les begudes sumà 46 lliures 4 sous. A ACA, Generalitat, Serie G, 35, 3, fol. 22v.

⁷⁵⁶ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 4, fols. 199v-200r.

⁷⁵⁷ El 1697 l'aiguader Pau Rodés havia instal·lat una botiga al carrer Llibreteria on acudien diverses persones de condició modesta a beure xocolata. AHCB, Arxiu del veguer, Processos, XXXVII, 420, citat a GARCIA ESPUCHE, *Barcelona 1700*, p. 154, nota 63.

⁷⁵⁸ Són les receptes de: aigua d'agràs, de gesamí, de flor de taronger, de maduixes, de guindes, aigua cordial, aigua d'anís, de celiandre, de magranes, de frangipan, de canyella, vi brocàs, de llimona, orxata, aigua d'ambre i d'àngels. BSCG, ms. 134, fols. 62-68.

de neu. Altres vegades es diluïen bolados directament en aigua clara, que eren uns terrossos de sucre alguns amb gust a fruites⁷⁵⁹.

En oposició a les begudes granissades, s'introduí l'hàbit d'acompanyar les begudes fredes amb un altre tipus de begudes calentes que, en el cas espanyol, va estar dominat per l'èxit de la xocolata. La xocolata, com a beguda innovadora, exòtica i d'intens i dolç aroma, ben aviat conquistà els paladars de les elits espanyoles i europees fins a esdevenir el referent alimentari dels refrescs del segle XVIII. Finalment, cal assenyalar que la disposició i la presentació de les confitures i les begudes resultava cabdal. A finals del segle XVII les col·lacions es presentaven en taules decorades amb escultures de sucre, canelobres, flors i figures de porcellana. Els dolços es disposaven formant piràmides o ramellets com a centres de taula de gran preciositat per tal de proporcionar un gran efecte estètic.

5.1.2. Els refrescs en la sociabilitat de les elits barcelonines

Refrescs i col·lacions es convertiren en una de les formes de sociabilitat i oci preferides de les classes privilegiades. El ritual distès i informal dels refrescs, sense la rigidesa cerimonial dels grans banquets, fomentaven les relacions socials i la conversa entre els comensals. El sarau celebrat el 1599 en ocasió de la visita de Felip III n'és una bona mostra. La col·lació se serví en taules molt baixes ja que no hi havia cadires i les dames s'asseien sobre riques estores valencianes. Per contra, els reis van seure separatament a una taula disposada sota un ric enramat de fulles d'heura i taronger decorat amb taronges i llimones naturals que oferien un bell efecte visual⁷⁶⁰.

Un grup de cavallers catalans serviren la col·lació a les dames fet que fomentava la galanteria. En efecte, saraus i refrescs eren ocasions festives per exhibir la virtuositat i els dots galants dels assistents manifestats a través de la gestualitat, la paraula i el comportament social. Així, la disposició i el servei de les col·lacions fomentava l'art de la conversa i la cortesia, valors que definien la civilitat barroca, mentre que el refinament i de la delicadesa de les menges satisfien els desitjos del bon gust.

⁷⁵⁹ MATA, *op. cit.*, p. 165, 174.

⁷⁶⁰ *Manual de novells ardots*, vol. VII, p. 228.

Seguint el model de la cort a Madrid, els refrescs van integrar-se en les pràctiques de sociabilitat de les elits socials i polítiques barcelonines. L'emulació de les formes de consum i hàbits socials cortesans per part de les classes socials immediatament inferiors s'observa alhora en l'apropiació del costum de celebrar refrescs. En el cas de Barcelona, aquesta emulació va venir fomentada pel fet que les institucions de govern estaven fonamentalment configurades tant per membres de la noblesa com pel patriciat urbà, amb els quals compartien un mateix estil de vida⁷⁶¹.

El segle XVII Catalunya es caracteritzà per una tendència a l'ennobliment de ciutadans honorats i a una mobilitat social força accentuada a causa del caràcter obert de l'oligarquia catalana que permetia integrar persones alienes dins les elits, especialment membres de professions liberals com advocats o metges així com mercaders⁷⁶². L'afany de promoció social deuria afavorir l'emulació dels estaments superiors, tant del seu comportament social com de les seves pautes de consum ostentós. Així, els ciutadans honorats absorbiren les pautes de l'estil de vida propi de l'aristocràcia, amb els quals no només compartien els òrgans de govern de la ciutat sinó uns mateixos espais de sociabilitat. Aquest fet fomentava la cohesió social i un sentiment d'identitat entre la classe dirigent de la ciutat⁷⁶³.

Entre les formes de diversió i oci de les elits barcelonines, destaquen la celebració de saraus i col·lacions en cases privades. Els saraus constituïen una ocasió ideal per exhibir el poder econòmic i el bon gust dels amfitrions així com adquirir prestigi entre la noblesa. Els amfitrions invertien autèntiques fortunes en objectes de consum ostentós, des del mobiliari, decoració i il·luminació dels salons fins el subministrament de dolços i begudes. Aquests dispendis es consideraven necessaris des de la perspectiva d'una cultura elitista basada en l'aparença i l'ostentació; eren formes de reafirmació i identificació d'un estatus social privilegiat.

⁷⁶¹ James S. AMELANG, *Honored citizens of Barcelona*, Princeton, Princeton University Press, 1986, p. 69, 97.

⁷⁶² James S. AMELANG, "Aspectos culturales de la transición del feudalismo al capitalismo: el caso de Barcelona", *Manuscrits*, 4/5 (1987), pp. 44-45.

⁷⁶³ AMELANG, *Honored citizens*. p. 97.

El 1558 en motiu de la festa de Sant Jordi, els senyors diputats i molts membres de l'aristocràcia, van ser convidats al sarau de la casa de Simeon Ferran, oïdor de comptes militar. L'amfitrió va oferir una col·lació de confits, massapans, pinyonada, seguida d'un gran ball que s'allargà fins tard⁷⁶⁴. Un altre exemple fou el sarau celebrat el 1626 a casa de Juan Terrer, on hi acudí bona part de la noblesa catalana. L'informant de l'esdeveniment, Andrés de Almansa y Mendoza, un dels escriptors de relacions de festes més importants del seu temps, posà en relleu la riquesa de la sala on se celebrà el sarau amb "*rica tapicería, y excelente pintura, y más de cien luzes en candeleros de pared, braseros y bofetes de plata*" i on se serví "*toda prevención de colación, aguas y vinos varios, y excelentes*"⁷⁶⁵.

L'auge dels saraus privats s'ha de comprendre en el procés de privatització de l'oci i de la sociabilitat que es donà entre les elits barcelonines al llarg dels segle XVII, com a conseqüència de la separació de les elits i de les classes populars en els rituals festius de la ciutat. En aquest sentit, el canvi dels espais de sociabilitat podria haver fomentat el reforçament de les formes culturals distintives de l'oligarquia barcelonina així com la cohesió social del grup⁷⁶⁶.

Tal com ha demostrat James Amelang, les elits deixaren de participar activament en les festes populars públiques per convertir-se en simples espectadors des de balcons, cadafals i tribunes⁷⁶⁷. Balcons i tribunes eren espais semiprivats d'accés exclusiu però que alhora permetien l'exhibició pública. En altres paraules, des del balcó o la tribuna, les classes privilegiades podien gaudir dels espectacles públics sense barrejar-se amb la resta de classes populars i, alhora, exhibir-se públicament. Eren espais des d'on les elits podien mostrar públicament la seva elegància, riquesa i bon gust, a través de la seva gestualitat, la postura o el vestit. La Generalitat acostumava a organitzar refrescs durant els tornejos i justes celebrades al Born en motiu de la festivitat de Sant Jordi. Els diputats, oficials i altres convidats se situaven en tribunes o cadafals, des d'on gaudien d'una vista privilegiada dels tornejos mentre que s'entretenien prenent un refrigeri de dolços i begudes. Les mateixes col·lacions se servien durant els diferents espectacles, justes o estaferms que organitzaven les autoritats de govern en homenatge d'algun

⁷⁶⁴ DG, vol. 2. p.83.

⁷⁶⁵ MENDOZA, *op. cit.*, fol. 59v.

⁷⁶⁶ AMELANG, "Aspectos culturales", p. 47.

⁷⁶⁷ *Ibid*, p. 50

esdeveniment il·lustre de la vida de la família reial, com el naixement d'un príncep. Així, en motiu del torneig celebrat el 28 desembre per la festa del naixement de Maria Eugènia d'Àustria, infanta d'Espanya nascuda el 21 de novembre de 1625, es va celebrar una col·lació entre diputats, oïdors de comptes i altres oficials que tingué un cost total de 92 lliures 18 sous⁷⁶⁸.

Sembla ser que els diputats de la Generalitat no retallaven en despeses en dites festes i sovint aquestes celebracions suscitaren problemes de despesa pública. Per exemple, el 18 de maig de l'any 1632 els diputats de la Generalitat van oferir una col·lació "als senyors presidents dels brasos y altres" en motiu de l'estaferm celebrat al Born i el mateix vespre organitzaren una altra col·lació durant el sarau celebrat a la Casa de la Diputació, gastant un total de 142 lliures i 16 sous⁷⁶⁹. La fortuna gastada en les dites col·lacions comportà una querella presentada pel visitador del General i que se sentencià amb la restitució de l'import total de les despeses en confitura de les festes i tornejos⁷⁷⁰.

D'altra banda, la processó de la festivitat de Corpus era una de les festes més populars de la ciutat i la Diputació del General acostumava a celebrar-la amb ufanoses col·lacions. El 1610 s'organitzà un berenar a l'hort de la Diputació del General en honor del comte de Lemos i la comtessa de Gelves, que hi acudiren per veure des d'allí la processó de Corpus de la Seu. Sobre aquest berenar, Jeroni Pujades destaca l'espectacularitat i el goig de les viandes: "trenta sis plats de diverssas aves, conills, terneras y altres carns, fiambres y enpanadas tot daurat, cosa curiosíssima, y quatre plats de cada cosa y sinquanta plats de diversses confitures, molt garrafó y molta neu"⁷⁷¹. Amb menys pompositat, el 1614 el lloctinent general, el marquès de Almazán, va ser convidat a la casa de la Diputació per veure la processó i on se li serví "uns quants plats de confitura y refresc, de peus, sens taulas ni cerimònia"⁷⁷².

De la mateixa manera, era costum entre les elits de la ciutat de reunir-se en els balcons de les cases per on transcorria la processó. En ocasió de la festa de vigília de Corpus de

⁷⁶⁸ ACA, Generalitat, Serie G, 35, 3, fol. 26v.

⁷⁶⁹ *Ibid*, fol. 24r.

⁷⁷⁰ DG, vol.5. p.1791.

⁷⁷¹ PUJADES, "Dietari segon. Any 1610", p. 159.

⁷⁷² DG, vol. IV, p.160.

1645, el diputat eclesiàstic oferí una gran col·lació de confitures al seu convidat d'honor, el comte de Plessis Praslin, entre altres cavallers al palau del rei. El diputat gastà més de dos-cents ducats i les confitures eren tan quantioses que els cavallers allà presents “ne lansaren molta a la gent que passava per lo carrer”⁷⁷³.

Oferir refrescs durant les festes celebrades pels membres de govern s'ha documentat en altres ciutats espanyoles. Alhora la Generalitat valenciana organitzava refrescs en ocasió de les processons celebrades en diferents festivitats de la ciutat. En aquella institució era consuetud que els diputats convidessin al virrei a veure les processos des de la Casa de la Diputació i, a canvi, els virreis acostumaven a subministrar les begudes del refresc. El 1680 el virrei Duc de Veragua i la seva dona van ser convidats en motiu de la processó de Sant Vicent Ferrer però es negaren a pagar les begudes del refresc. Aquest fet indignà als diputats els quals van haver de pagar la totalitat de les despeses de begudes i dolços superant els 300 reals que tenien adjudicats per aquestes despeses⁷⁷⁴.

L'hàbit de refrescar en espectacles públics també es donava en altres ciutats espanyoles. Es el cas de les curses de braus a Madrid, on, segons un testimoni estranger de l'època, eren ocasions de dispendis en dolços:

*Contemplé con gusto los diferentes incidentes que suelen corrientemente ocurrir, no habiendo galán ese día que no se haga un punto de honor en colocar bien a su dama, en hacer llevar a su balcón o a su asiento helados, confituras y lo que la estación ofrece mejor; y eso desde el más rico al más pobre, porque el español podrá no tener pan en su casa, pero todo lo empeñará para satisfacer su pasión en ese caso*⁷⁷⁵.

En definitiva, refrescs i col·lacions formaven part de les pràctiques culturals de les oligarquies urbanes i de les quals ningú en volia prescindir. Així els diputats cavallers dels dotze llinatges de Soria, que celebraven refrecs de llimonada i gran varietat de dolços en ocasió de els curses de braus, en moments de dificultats econòmiques, els diputats no prescindiren d'aquelles despeses extraordinàries sinó que reduïren les

⁷⁷³ DG, vol. VI, p.107.

⁷⁷⁴ ACA, CONSEJO DE ARAGÓN, 0927143, doc.2.

⁷⁷⁵ GARCÍA MERCADAL, *op. cit.*, vol. IV, p.468.

col·lacions a servir aloja i oblees⁷⁷⁶. Les col·lacions resultaven esdeveniments festius i de sociabilitat indispensables en les institucions.

⁷⁷⁶ María de los Ángeles SOBALER SECO, “Presencia y participación de 'Los doce linajes' de Soria en las fiestas y celebraciones urbanas” dins Francisco NÚÑEZ ROLDÁN (coord.), *Ocio y vida cotidiana en el mundo hispánico en la Edad Moderna*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 2007, pp. 308-309.

5.2. Regals de confitura: un luxe exquisit

Les confitures van ser un element essencial en la cultura del regal de l'època moderna; es tractaven d'uns obsequis molt apreciats tant pel seu prestigi com pel seu valor gastronòmic. La donació de regals a l'època moderna contribuïa a reforçar els lligams familiars, d'amistat o diplomàtics així com expressar una gran multiplicitat de missatges.

L'enviament de confitures era un costum força arrelat que ajudava a mantenir els lligams socials a llarga distància, juntament amb la correspondència. Les confitures, en especial les candides, constituïen un bon regal alimentari ja que es conservaven llargament durant el temps i suportaven el transport a grans distàncies. Així mateix, era freqüent enviar dolços des de les ciutats reconegudes per la qualitat suprema de les seves confitures⁷⁷⁷.

Els regals de confitures enviats entre familiars i amics representaven mostres d'afecte que buscaven gratificar i alegrar al receptor. Estefania de Requesens, casada amb el cavaller castellà Juan de Zúñiga, va rebre nombrosos regals de confitures de la seva mare Hipòlita Roís de Liori, comtessa de Palamós, durant la seva estada a la cort castellana, en concret entre els anys 1533 i 1540. Hipòlita deuria ser aficionada a elaborar articles de cosmètica i confiteria i els enviava a la seva filla per correspondència. Les cartes d'Estefania elogiaven efusivament els dolços obsequis enviats per la seva mare, com en el fragment següent: “per totes bese les mans de vostra senyoria, que per la part que a mi m’ha cabut, dels marsapans, que són molt singulars i vénen tan frescs com si ara s’acabassen de fer”⁷⁷⁸.

L'enviament de dolços era recíproc i Estefania, coneixent el gust llaminer de la seva mare, li envià en diverses ocasions dolços perquè els tastés: “ab lo qual envie a vostra senyoria de la fruita d'esta terra i de la carn de codony feta a la manera de Portugal, Perquè'm par li sabia a vostra senyoria bona.”. En una altra ocasió, Estefania li envià una coca de la qual Estefania dubtava que arribés en bon estat de conservació: “envií a

⁷⁷⁷ “A mi primo le he enviado unos dulces, agua, guantes y otras niñerías de esta ciudad para que en su nombre y mío selas ofresca a mí”. ACA, CONSEJO DE ARAGÓN, 0766, núm. 037, doc. 4, Valencia, 7 desembre de 1666.

⁷⁷⁸ REQUESENS, *op. cit.*, p. 262.

vostra senyoria una coca de fruita d'esta terra. No e si arribarà bona". En una altra ocasió, Estefania li envià citronat elaborat per ella mateixa, la qual cosa deuria augmentar el valor sentimental del present: "per haver-lo fet jo, crec que li sabrà bo a vostra senyoria"⁷⁷⁹.

A l'apartat anterior s'ha posat de manifest com l'oferiment de dolços era una de les pràctiques habituals en els espais de sociabilitat i oci de les classes benestants de la Barcelona moderna. Els dolços se servien durant un ampli ventall d'actes socials, entre els quals també destaquen les visites, tant les institucionals com les de caire més íntim. En aquest sentit, els dolços expressaven hospitalitat; oferint aliments apreciats i luxosos s'afalagava i es demostrava respecte i afecte als convidats. Així, *regalar* o donar *regalo* eren termes que en època moderna es vinculaven a les delícies trobades en el menjar⁷⁸⁰.

El regal d'una col·lació o un regal de dolços va constituir un signe d'hospitalitat formalitzada. Un bon exemple és el ritual de benvinguda de les visites de monestirs i convents, en especial dels femenins, on era consuetud rebre les visites amb dolços, sovint elaborats per les mateixes monges del monestir. El 1630 durant la visita a Barcelona de Maria Anna d'Àustria, filla menor de Felip III, aquesta va ser rebuda amb espectaculars bacines de dolços en la major part de convents i monestirs que visità. Així quan la reina va visitar el monestir de Pedralbes, després de la missa i d'un dinar, les monges li serviren en una altra cambra un ric berenar que constava de més de cent plats de confitures. Les monges clarisses del convent de Santa Maria de Jerusalem, també reberen la reina amb gran fastuositat. El relator de la visita la va descriure com: "ja ab tals y tants menjàs que, la dulsura y riquesa y artifissi y vista, dexàvan suspès a quans los miràvan"⁷⁸¹. La despesa en aquest tipus de celebracions no anaven només a càrrec del convent sinó que en aquella ocasió hi van contribuir diferents personalitats i institucions religioses. El Bisbe de Barcelona envià vint plats de confitura, els frares de caputxins de Santa Madrona van aportar vint plats més "que alguns devots religiosos pares avían anviat", les carmelites descalces n'enviaren vint més, les de Betlem amb seixanta més i les de Jerusalem amb més de vuitanta plats. Com a mostra d'agraïment,

⁷⁷⁹ *Ibid.*, pp. 213, 219 i 283.

⁷⁸⁰ COVARRUBIAS, *op. cit.*, p.5.

⁷⁸¹ Miquel PARETS, *Crònica*, Barcelona, Barcino, 2011, vol.I, p.279.

la reina va menjar de totes aquelles col·lacions i va convidar a menjar a les seves dames i a un grup de dames barceloneses que l'esperaven a la porta dels monestir⁷⁸².

Les col·lacions de recepció es tractaven d'actes protocol·laris, tant pels qui obsequiava com pel qui rebien, en aquest cas la reina. Era una forma d'hospitalitat ritualitzada que implicava el seguiment d'unes regles i normes específiques. Alhora era una demostració de lleialtat i devoció de les institucions religioses cap a la família reial o cap a les autoritats. De a mateixa manera convents i monestirs rebien les visites dels consellers de la ciutat, com en les visites anuals que feien al monestir de Pedralbes en honor de la festivitat de Sant Bartomeu. L'abadessa rebia els consellers de forma cerimonial amb una col·lació de confitura, artelets i fruita amb begudes⁷⁸³. El 1678 mentre els consellers conversaven amb l'abadessa, sis monges van oferir una bacina de confitura una per cada conseller⁷⁸⁴.

Els regals de dolços no es restringien a obsequiar els personatges il·lustres sinó que s'oferien a tot tipus de visites. El 1755 el religiós italià Norberto Caimo, durant la seva visita al bisbe d'Urgell a Guissona, un sacerdot es presentà a la seva cambra després de sopar amb una bacina de confitura coberta amb un drap; un gest que l'eclesiàstic considerava un regal comú a gran part de les institucions eclesiàstiques⁷⁸⁵.

Els obsequis i recepcions de refrescs i dolços implicaven una certa reciprocitat, ja fos a través d'un tracte de favor o de la concessió de privilegis o exempcions fiscals. De fet, el terme *regalar* implicava l'obligatorietat o la reciprocitat en la seva definició. Així, el *Diccionario de Autoridades* defineix el verb *regalar* com “*agasajar, o contribuir a otro con alguna cosa, voluntariamente o por obligación*”⁷⁸⁶. Per aquesta raó, resultava cabdal que monestirs i convents rebessin els visitants il·lustres i els benefactors del monestirs amb gran solemnitat i festa per tal d'assegurar-se el seu favor i protecció.

⁷⁸² *Los regozijos y festas que.s feren en la present ciutat de Barcelona a la sereníssima magestat de la reyna de Ungria, en particular en las visitas que féu a las casas de religió de dita ciutat y fora d'ella, Ibid.*, vol.I, p.275.

⁷⁸³ *Manual de novells ardots*, vol. III, p.292.

⁷⁸⁴ *Ibid.*, vol. XVIII, p.37 i p. 241.

⁷⁸⁵ Norberto CAIMO, Carta III, 1755. A GARCÍA MERCADAL, vol. IV, p.772.

⁷⁸⁶ *Diccionario de Autoridades*, vol.V (1737), article: *regalar*. Sobre la reciprocitat dels regals, veure: Marcel MAUSS, “Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés primitives”, *L'Année Sociologique*, 1923-1924, vol.1.

Algunes autoritats religioses reprovaven els grans excessos i dispendis que provocaven aquestes pràctiques i que s'oposaven al caràcter auster i frugal que devia prevaler entre els religiosos. Per això, el decret tridentí sobre les visites pastorals prohibia als visitadors rebre regals i altres “gastos inútils” i l'únic que podien acceptar era aliments, subministrats de forma moderada i frugal⁷⁸⁷. Així mateix, la reforma de 1716 de la consuetud del convent de Santa Clara de Ciutadella ordenà prohibir a les monges enviar qualsevol regal de menjar el dia de Santa Clara o d'altres solemnitats “per les superfluïtats que suposa”. N'estaven exemptes d'aquesta ordre l'abadessa, per haver de complir amb els benefactors del Monestir i, de l'altra, les religioses només en els obsequis oferts “a los de la sua obligació”⁷⁸⁸.

Aquestes excepcions podien correspondre als obsequis enviats als familiars més propers, una pràctica habitual entre les monges i els seus parents en certes diades assenyalades de l'any. A tall d'exemple, María Raimunda de San José, monja d'un convent de Mataró, envià al seu germà i a altres familiars, algunes confitures durant la Quaresma, per fer-li més suportables els dejunis d'aquells dies: “Sempre estimat germà, terns ha que desitjo saber de vosaltres y tenir ocasió de entregar la confitura que saps te tinch previnguda y la guardo esperan a qui entregar-la (...)Y lo regalo per la coresa te vindrà bé”⁷⁸⁹.

El consum de confitures dins les institucions religioses no deuria estar gaire acceptat per ser aliments superflus i prestigiosos. No obstant això, afalagar i obsequiar amb dolços les visites quedava autoritzat per la reciprocitat i l'obligatorietat implícites en aquestes pràctiques. A banda de les despeses protocol·làries de les visites o de grans solemnitats, les despeses en confitures es consideraven excessives i innecessàries i calia eliminar-les o limitar-les, tant a l'interior de les ordres com a les confraries. Així, l'octubre de 1602, el representant episcopal diocesà de Barcelona, durant la inspecció pastoral a Terrassa, es lamentava del malbaratament dels diners de l'església en “cosas profanas” com eren les col·lacions de vigília de Sant Antoni. Per això, ordenà prohibir sota pena de deu

⁷⁸⁷ Decret tridentí sobre visites pastorals, secció XXIV, cap. III, pp.325-26, transcrit a Josep Maria MARTÍ i BONET, *Visites pastorals a la diòcesi de Barcelona (1303-1939)*, Barcelona, Arxiu Diocesà de Barcelona, 2015, p. 211-212.

⁷⁸⁸ ACSC, Planta y disposició econòmica, 1716. Aquesta prohibició es repeteix en la visita pastoral de 1784. Citat a María Ángeles PÉREZ SAMPER, “Mujeres en ayunas”, *Contrastes*, 11 (1998-2000), p.59.

⁷⁸⁹ *Cartas de María Raimunda de San José a sus familiares*. Citat a GRAS i CASANOVAS, “Cuerpo y alma en el Carmelo descalzo”, p. 217.

lliures els administradors que oferissin col·lacions als confreres de Sant Antoni durant aquells dies⁷⁹⁰.

En definitiva, “donar confitura” va esdevenir un convencionalisme social a la Barcelona moderna. Oferir confitura s’imposà com una pràctica social ritualitzada en determinats esdeveniments socials com una forma d’hospitalitat protocol·lària irrenunciable, una expressió de compromís amb els convidats. Alhora aquestes pràctiques esdevingueren consuetudinàries dins les institucions de govern. Així, les insaculacions dels nous consellers o d’altres oficials, tant al govern municipal com a la Diputació del General, se celebraven amb diversos regals de confitures i refrescs. Aquests àpats festius eren una forma de celebrar l’ingrés a la institució, que calia festejar amb l’exquisidesa i la prodigalitat a la qual estaven acostumats els membres de l’oligarquia catalana. Tot i les excessives despeses que generaven les col·lacions oficials i el caràcter extraordinari d’aquests regals, les col·lacions de les insaculacions esdevingueren una necessitat protocol·lària ordinària a les institucions de govern de la ciutat.

5.2.1. Donar confitura a les institucions de govern

Les institucions de govern de la ciutat celebraven grans col·lacions en honor de les de les celebracions més rellevants de la ciutat, particularment sumptuoses en motiu de les visites reials. A banda d’això, la confitura formava part integral de molts altres actes socials de les institucions de govern. No obstant això, fora dels actes oficials, com les visites o les festes reials, la celebració de refrescs i els regals de confitura eren vistos per les autoritats de govern com unes despeses prescindibles que calia eliminar o limitar.

Sembla que aquesta pràctica no va ser singular de la ciutat de Barcelona ja que, tal com ha demostrat Juan Vicente Garcia Marsilla, les despeses en concepte de confits representaven una part important dels comptes de les reunions dels consell municipal de la ciutat de València al segle XV. Així, s’oferia una col·lació de dolços als jurats i

⁷⁹⁰ ADB, *Visitas pastorales*, vol. 58, fol. 278. Citat a Martín GELABERTÓ VILAGRAN, *La palabra del predicador*, Bellaterra, Universitat Autònoma de Barcelona, 2005, p. 412.

prohoms en ocasió de reconeixement dels furs i ordinacions o quan es venien les imposicions⁷⁹¹.

Les institucions de govern barcelonines acostumaven a obsequiar els seus oficials amb un regal de confitures en motiu de diades assenyalades del cicle anual de la institució. En el cas del govern municipal, se celebrava una col·lació la vigília de Sant Andreu que era el dia en què tenia lloc la insaculació dels consellers, els habilitadors o altres oficials de la ciutat. En els comptes de la insaculació de l'any 1568, l'expressió "la colasió se acostuma de donar en l'any que insiculen de conselles" demostra la formalització i el caràcter ritual de dites pràctiques. Les col·lacions en dites ocasions eren riques i variades i aquell any la col·lació va consistir en: canyellons, gingebrons, confits fins, dragees, citronat, pinyonada de sucre, canyellons de canyella picada, cansalada de sucre i massapans⁷⁹².

Les excessives despeses en confitures es consideraven, en molts casos, un malbaratament de la hisenda municipal. Per aquesta raó, el 1593 els consellers deliberaren i limitaren explícitament les porcions de confitures, capons i pardius corresponent a cada oficial, a causa del "crexent excessivament quiscun any lo preu de aquella y les portions menys y no tant bona com se acostumava de donar". El repartiment dels obsequis estava altament codificat i es donava en funció del càrrec ocupat en l'administració de govern. El repartiment quedà de la forma següent:

Primo als sinch consellers a cada hu: dels tres mazapans de liura cada masapà, pinyonada, carabassat, citronat, cansalada, canyallons, gingebrons, daragea, confits de pinyons, de cada cosa nou onses confits fins quatre lliures a cada hu; confits mijans, sinch lliures a cada hu. Y més dos parells de capons y dos de pardius y una antorxa acada hu de dits magnífichs consellers. A cada hu de les dotze persones, clavari, scrivà major y advocats ordinaris y extraordinaris a quiscú: tres massapans de vuit onzes cada hu, pinyonada, carabassat, citronat, cansalada, canyellons, gingebrons, daregea, confits de pinyó, de cada cosa sis onzes; confits fins tres lliures, confits migans quatre lliures y dos parells de capons y dos de pardius y una antortxa a cada hu.

⁷⁹¹ GARCÍA MARSILLA, *op. cit.*, p. 94. També era comú celebrar les reunions municipals amb col·lacions de dolços als consistoris de les ciutats del Sud-Oest de França. Philippe MEYZIE, "Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIIe siècle", *Histoire, économie & Société*, 25-1 (2006), pp. 33-50.

⁷⁹² AHCB, Cerimonial, 1C.XXII-1/25.3.

Ítem al racional mercader y notari, síndich, sots síndich y tres ajudans de scrivà major, scrivà de les obres, arxivers, mercader y notari ajudants de racional mercader y notari: dos massapans a cada hu de 8 onses de pes cascú, pinyonada, carabassat, citronat, cansalada, canyellons, gingebrons, daragea, confits de pinyons, de cada cosa quatre onzes; confits fins dos lliures y de mijans tres lliures y a cada hu un parell de capons y altre de padius. Als sinch verguers dels senyors consellers portadors, clavari [...] a quiscun dells: dos masapans de sis onzes quiscú, pinyonada, carabassat, cansalada, daragea, confits de pinyons, tres onses a cada hu; una lliura de confits [110r] a cada hu i tres lliures de confits mijans y un parell de capons⁷⁹³.

Tot i que la quantitat de confitures corresponent a cada oficial pot semblar excessiva, cal tenir en compte que aquestes quantitats eren inferiors respecte les quantitats dels anys precedents⁷⁹⁴. Les confitures eren articles de prestigi equiparables a altres regals de luxe com volateria, atxes, guants perfumats o ramelletets d'or barberi, tots ells articles repartits entre els oficials en motiu de les principals festivitats de la ciutat de Barcelona.

De la mateixa manera, el 1602 el consell deliberà destinar 272 lliures 20 sous per la compra de la confitura donada consuetudinàriament als consellers, clavari, habilitadors i altres oficials el dia de la insaculació. Aquell any es va decidir substituir les porcions de dolços per diners en efectiu “per anar los sucres molt chars y altre ment per rellevar a la ciutat de majors gastos y de molta major suma havia de gastar lo any present”⁷⁹⁵. Es tractaven de mesures excepcionals de redreç de la hisenda de la institució ja que ben aviat s'optà per restablir els regals de dolços. El 1606 el Consell de Cent va voler restablir la col·lació de confitures en motiu de les insaculacions, destinant una suma superior de 342 lliures 12 sous. No obstant això, es tornà a deliberar aquest assumpte i es decidí que finalment es donarien els diners en metàl·lic⁷⁹⁶. L'any següent, sembla que es restituí l'antic costum de donar les porcions de confitures i capons, en els quals el Consell destinà 272 lliures 10 sous en confitures i 70 lliures en la compra de volateria⁷⁹⁷.

El compte de l'adroguer Joan Rubió corresponent a la insaculació de l'any 1626 és un bon exemple de la composició d'aquestes col·lacions, que sumà un total de 12 lliures,

⁷⁹³ AHCB, Registre de Deliberacions, 02.01/1.B.II-102, fols. 109r-110r.

⁷⁹⁴ El compte total es troba a ACHB, Registre de Deliberacions, 02.01/1.B.II-103, fol. 39r.

⁷⁹⁵ AHCB, Registre de Deliberacions, 02.01/B.II.-111, fol. 248r. L'any següent també es donà en metàl·lic: AHCB, Registre de Deliberacions, 02.01/B.II.-112, fol. 191v.

⁷⁹⁶ AHCB, Registre de Deliberacions, 02.01/ B.II 115, fol. 32v i fol. 233v.

⁷⁹⁷ AHCB, Registre de Deliberacions, 02.01/ B.II 116, fol. 191r-v.

19 sous 6 diners⁷⁹⁸. La relació del compte destaca tant per la quantitat com per la diversitat de confitures que se serviren en dit acte: 1 lliura de pols de sucre, 6 arroves de dragea de canyella, 28 massapans de lliura, 16 massapans de 6 diners, 1 lliura de melmelada, 6 lliures de confits fins, 2 lliures de bescuits, 6 lliures de confitures “llavant de taula”, 6 lliures confitures “per los plats”, 3 lliures de carabassat, 28 tallades de pinyonada, 2 lliures de magnès, 8 tallades de carabassat, 6 tallades melmelada i 2 lliures de “tota confitura”. Donar confitura durant les insaculacions va ser una pràctica que es mantingué fins la dissolució del consell el 1714. S’obsequiava puntualment a consellers, clavari i la dotzena d’habilitadors de les bosses. La continuïtat en despeses extraordinàries sorprèn tenint en compte que la hisenda municipal va patir dificultats persistents al llarg del segle XVII tal com demostren les reiterades mesures de redreç econòmic aplicades a les finances municipals⁷⁹⁹.

Les col·lacions no només se celebraven en motiu de les insaculacions sinó també en altres festes institucionals. El març de 1627 es registrà un compte de 13 lliures 6 sous a càrrec de la botiga de l’adroguer Pau Roure “pel dia que portaren a Santa Madrona”. Aquesta referència podia indicar el costum de portar el cos de la Santa en processó des de Montjuic fins la Catedral de Barcelona en el dia de la seva festa onomàstica, el 15 de març. Santa Madrona es considerava la tercera patrona de la ciutat de Barcelona i la seva devoció se celebrava amb justes i altres espectacles públics. El compte de l’adroguer pel dia 6 de març, en motiu de la justa específica que s’adquiriren: 6 lliures d’*ensaladilla*, 3 lliures de pinyonada de sucre, 2 lliures de bescuit, 2 lliures d’orellanes de poncem, 2 lliures de melmelada, 2 lliures de carabassat, 1 lliura de gingebrons, 1 lliura de canyellons, 1 lliura de gorga d’àngel, 1 lliura de *bocados* de llimonets, 6 massapans de lliura, 12 massapans de 6 diners i 1 lliura de bales d’olor.⁸⁰⁰

Pel dia 14 de març, el dia que acabaren les justes, la compra encara va ser més quantiosa i va constar de: 6 lliures d’*ensaladilla*, 2 lliures de bescuits, 2 lliures de massapans reials, 1 lliura de bales d’olor, 1 lliura d’orellanes de poncem, 2 lliures de melmelada, 1 lliura de *bocados* de llimonets, 2 lliures de llimonada de sucre, 1 lliura de gorga d’àngel, 1 lliura d’atzeroles, 2 lliures de carabassat, 6 arroves de citronat, 6 massapans

⁷⁹⁸ AHCB, Cerimonial, 1C.XXII-1/41.

⁷⁹⁹ Jaume DANTÍ i RIU, “La hisenda municipal de la ciutat de Barcelona al segle XVI: el miratge del redreç”, *Pedralbes*, 13-1 (1993), p.136.

⁸⁰⁰ AHCB, Cerimonial, 1C. XXII-1/43.

de lliura, un marsapans de 6 diners, 1 lliura de canyellons, 1 lliura de sucre rosat escorçat i 1 lliura de “mel bescotxos”. Així mateix s’entregà un obsequi de diferents confitures a cadascun dels cinc consellers en aquelles dates que sumaren 2 lliures 10 sous. Un altre exemple es troba en el refresc de set porcions ofert “lo ultim die tingueren junta per la averiguatio dels censals” de l’any 1673. En aquella ocasió, es gastaren onze lliures 19 sous per 14 lliures de confitura candida, nou lliures d’anís i tres lliures de melindros torrats⁸⁰¹. A més, es pagaren 2 lliures “per una porsió he donda dels jutjes de la profesó del Santíssim Sacrament”⁸⁰².

Aquests comptes revelen que els oficials del consell sovint adquirien els dolços al mateix confiter professional. Per aquesta raó, el 1626 el confiter Pau Rovira sol·licità que se li atorgués el títol de “confiter de la casa de la present ciutat” ja que feia molts anys que els proveïa “deixant-los sempre ben satisfets”⁸⁰³. El consell acceptà la petició amb la condició que el confiter havia de mantenir els preus ajustats i moderats. Amb aquest títol, el confiter s’assegurava unes comandes quantioses de forma anual així com obtenia un prestigi i un reconeixement professional general. Així mateix, la Diputació del General també nomenava el “confiter de la Diputació” un càrrec que apareix sovint entre els oficials mecànics pertanyents a la institució.

Pel que fa a la Diputació del General, els refrescs celebrats en motiu de les festes institucionals comportaren nombrosos problemes de despesa pública. La Generalitat també ofería porcions de dolços el dia de l’extracció dels seus diputats, celebrada el dia de Santa Magdalena. Les extraccions es duïen a terme de forma triennial corresponent al temps d’exercici dels càrrecs de la institució⁸⁰⁴.

Els grans dispendis ocasionats durant les extraccions dels diputats van crear la necessitat de controlar aquestes despeses. Per això, en els capítols de les Corts celebrades el 1599 es va estatuir que els diners que es destinaven als dinars i a les porcions de confitures, només podien gastar-se “per cassos de alegria de vinguda de Rey, coronació ho nocés, ciemofistracions de dol, per compres y obres necessàries y no

⁸⁰¹ AHCB, Registre de Deliberacions, 02.01-1BII-182, fol. 226r

⁸⁰² AHCB, Cerimonial, 1C.XXII-1/46.

⁸⁰³ AHCB, Registre de Deliberacions, 02.01/1.B.II-135, fol.179v-180r.

⁸⁰⁴ El 24 juliol 1587 se li pagà al confiter Nicholau Farrer 74 lliures 3 sous 8 diners per la confitura de la reunió d’extracció. ACA, Generalitat, Serie G, 46, 11, fol.102r.

per altres casos”⁸⁰⁵. Per tal de controlar el compliment de dites mesures, es va instaurar un sistema de visita de forma triennial. Per tant, els diners de la Diputació només es podien destinar a qüestions necessàries com les obres o els actes protocol·laris principals com les cerimònies reials.

Així doncs, les col·lacions i els regals de confitures durant les extraccions quedaven prohibits per les Corts. Malgrat aquesta prohibició, entre els anys 1602 i 1608 s’ha pogut comprovar que els repartiments de confitures es continuaren efectuant no només en l’extracció de diputats i oïdors, sinó també en aquella de la novena d’habilitadors o dels visitadors eclesiàstics, gastant autèntiques fortunes⁸⁰⁶. Per aquests fets, els visitadors es van querellar contra els diputats i oïdors de la Diputació multant-los per no respectar allò disposat en els articles de Cort de 1599. La sentència del visitador del General prohibí oferir menjars ni confitures durant les insaculacions dels diputats i establí donar una quantitat de diners moderada a cada membre “per son sustento” en el temps que duraren les insaculacions a condició que aquestes no fossin excessives⁸⁰⁷.

Les reunions i les jornades d’extraccions deuien allargar-se de tal manera que era costum oferir un refrigeri per suportar les llargues reunions sense defallir. Però els petits refrigeris s’haurien convertit en un pretext per organitzar grans tiberis i per obsequiar amb diferents regals com confitures. L’any 1605 els diputats i oïdors de la Generalitat deliberaren com calia repartir les porcions de confitura entre els habilitadors en les diades d’insaculació. En concret, deliberaren donar una bacina de confitura de quantitat de 5 lliures 8 sous i 20 lliures per què cadascú es comprés el seu propi menjar davant la prohibició d’organitzar dinars o sopars durant les insaculacions⁸⁰⁸.

Tot i les regulacions exposades, els excessos en les col·lacions es repetiren els anys següents. Entre les sentències dels visitadors del General de Catalunya publicades el 14 i 15 de juny de 1621, el repartiment de confitures es limità al dia de les extraccions:

⁸⁰⁵ DG, vol.5 p.1494. També apareix citat a: María Ángeles PÉREZ SAMPER, “La confitura de la diputació del general: un problema de despesa pública al segle XVII”, *Pedralbes*, 13, 1 (1993), p. 367.

⁸⁰⁶ En la sessió de l’extracció dels nous oficials celebrada el 15 de maig de 1603 es gastaren 370 lliures 9 sous 6 diners. ACA, Generalitat, serie G, 48,1, fol. 53r-v. El 1605 la despesa de la confitura de l’extracció va ser de 338 lliures, 19 sous. ACA, Generalitat, Serie G, 48, 2.

⁸⁰⁷ ACA, Generalitat, Visites del General, núm. 51, plec 29. Citat a PÉREZ SAMPER, “La confitura de la diputació”, p.368.

⁸⁰⁸ DG, vol. V, p.1580.

que ningú oficial macànic de la casa de la Diputació, ni altres que no s'ian creats per Cort, no se'ls done, ni donar puguen dits senyors diputats sots títol algú, d'estrenas, repartiment de menjars, confitures, ni altrament ab altre títol cosa alguna del que se acostuma de donar als oficials ordinaris de dita casa, exsepto per ocasió de extraccions, en lo qual cas, se li puga donar lo que és acostumat donar ab títol de repartiment de confitures⁸⁰⁹.

En segon lloc, es va ordenar la prohibició a tots els diputats de prendre porcions dobles de menjar, confitures o estrenes en absència dels senyors oïdors o dels diputats del seu braç sinó que cadascú havia de prendre una única porció. La sentència de 1621 venia motivada pel malbaratament provocat a l'anterior trienni per les estrenes i confitures oferts a tots els oficials de la Generalitat, fins i tot a aquells oficials mecànics de menor rang, sumant gairebé una vuitantena de persones en total. Per aquest motiu, l'any 1616, els oficials gastaren 406 lliures 5 sous 10 diners en raó d'obsequis de confitura i altres repartits entre més de 76 oficials del General durant la festivitat de Sant Jordi⁸¹⁰.

La sentència es va contrafer ben aviat, en concret, durant les extraccions dels diputats de l'any 1624 ja que els diputats es tornaren a excedir en el pressupost destinat a menjar, confitures i estrenes⁸¹¹. Aquell any els diputats deliberaren donar 50 lliures a cadascú, a més de les 20 lliures 8 sous destinats a les porcions ordinàries de menjar i confitures. L'any següent, s'augmentà el pagament extraordinari a 80 lliures i aquest s'amplià a altres oficials del General⁸¹². El visitador del General va presentar una altra querella contra els diputats i oïdors de la Generalitat i es va decretar la prohibició de pagar tals gratificacions i de limitar les porcions de menjar i confitura tan solament als oficials principals⁸¹³.

Les sentències contra els excessos en regals de confitures van ser una constant al llarg del segle XVII fet que demostra que aquestes mesures no es respectaven de cap manera. Aquestes situacions es feien més evidents en moments de redreç o de dificultats

⁸⁰⁹ DG, vol. IV. p. 794.

⁸¹⁰ ACA, Generalitat, Serie G, 35, 3, fol. 4v.

⁸¹¹ DG, vol. V, p. 1444.

⁸¹² DG, vol. 5, p.1494.

⁸¹³ Concretament a: "deputats y oïdors, habilitadors, promovedor, assessors, advocat fiscal, scrivà major, racional, regent los comptes, exactor, síndich, procurador del General, tres ajudants del scrivà major, tres ajudants del racional, dos ajudants del regent los comptes, tres scrivents ordinaris de scrivà major, racional y regent los comptes, receptor y credencer dels salaris dels doctors de la Real Audiència, tres porters o vergués de la casa de la Diputació, andador de la confraria de Sant Jordi, mestre de cases y fuster", DG, vol.V, p. 1498.

econòmiques, quan els visitadors exercien un major control sobre les finances de la Generalitat. Així, a la sentència de visita corresponent al 13 de juny de 1636 es prohibí que ningú pogués gastar diners de la Generalitat en concepte de menjar i beure “*etiam per via de refresch*”⁸¹⁴.

De la mateixa manera que al consell municipal, en moments de crisi econòmica, el consistori substituïa els regals de confitures per estrenes pecuniàries consuetudinàries de les diades assenyalades. Ben aviat es va intentar restituir el costum de donar confitura als oficials del General durant les diades determinades no en metàl·lic sinó “confitura en spècie de casa del droguer de la Diputació” a través d’una sentència proferida el 28 de janer 1641⁸¹⁵, tot i que aquesta mesura es va voler revocar a través d’una causa de suplicació interposada pels diputats.

No tots els diputats estaven d’acord en continuar desobeint les sentències i decrets ja que temien les conseqüències del visitador del General. El 1618, en ocasió de les festes d’estaferm i torneig per celebrar la festa de la Puríssima Concepció, el Bisbe de Tortosa, diputat eclesiàstic, protestà sobre la despesa de 360 lliures en candeles de seu, considerant “no sent necessari ni convenient per la demostració exterior de dita festa” i per això es va negar rebre la porció de candeles “ni tampoc ara rebrà la porció de la confitura que li enviaran” i sol·licità que aquella despesa no estigués al seu compte sinó sobre els diputats que havien deliberat aquella mesura “y que sobre ells caiga la visita que·s farà”. De la mateixa manera, reaccionà el diputat militar el qual afirmà que “tampoch no ha volgut ni vol candelas, ni menos confitura”⁸¹⁶.

Una forma d’evitar el càstig del visitador del General, era incloure els comptes de les col·lacions, dinars o porcions de confitura en concepte d’altres despeses majors com eren els comptes d’obres quan no s’executaven a preu fet. Per evitar aquestes astúcies, els capítols del General de Catalunya de l’any 1702 estatuïren l’obligació del visitador del General de prendre jurament al regent de comptes, al mestre de cases i fuster de la Diputació per tal d’esbrinar si s’havien donat aquests enganys. D’altra banda, s’ordenà limitar la despesa en motiu dels refrescs i col·lacions a 100 lliures anuals, exceptuant

⁸¹⁴ *Ibid.*, p. 2047.

⁸¹⁵ *Ibid.*, p. 2082.

⁸¹⁶ DG, vol. IV, p. 778.

“los refrescs se donan als insaculadors, habilitadors, las novenas, y consultas del senior del Consell, ço és aquells que no prenen diner algun, podent en aquests casos gastar los concistorials lo que los apareixerà se haurà de menester, per a que lo refresch sie ab la decència se deu, i no més⁸¹⁷”.

Les úniques celebracions on s'admetien grans dispendis en refrescs de dolços eren en motius relacionats amb el cerimonial reial, unes despeses obligatòries que formaven part de les despeses de representació dels càrrecs de govern. El 3 març de 1658, en commemoració del naixement del príncep Felip Pròsper d'Àustria el 28 novembre de 1657, les institucions organitzaren grans festivitats a la ciutat. En concret, se celebrà un torneig a la tarda seguit del tradicional refresc i un sarau a la nit que es va fer “en la taula dels negocis de la Audiència en demostració de alegria”. Pel dit sarau es gastaren fins a 300 lliures en 300 quarters d'aigua compostes adobades de flors, fruites i sucre i 183 lliures 6 sous en confitures candides i pastes fines⁸¹⁸.

El malbaratament en regals i les propines no era un problema excepcional de les institucions catalanes. En el cas de Madrid, un viatger estranger va subratllar aquesta pràctica sorprès per l'enorme despesa que suposava pel rei: “no hay fiesta que cueste al rey cuarenta mil escudos, estando obligado a dar a todos sus oficiales bujías y otros pequeños obsequios, que llaman propinas”⁸¹⁹. Igualment, el 1669 la reina regent Mariana d'Àustria disposà que s'havia de limitar a cinquanta reals la despesa destinada al repartiment d'obsequis de dolços que es donava com de costum a tots els ministres de la Reial Audiència el dia de la festa de braus⁸²⁰. La reina reprovava els grans dispendis que suposaven aquells berenars donats en el *tablado* i que consistien en dolços, empanades i perdius, a més d'un obsequi de dolços donat a cadascun d'ells⁸²¹.

⁸¹⁷ *Capítols del General del Principat de Catalunya, comptats de Rosselló y Cerdanya, fets en les Corts celebrades en lo monestir de Sant Francesch de Barcelona per la S.C.R.M. del rey ... Phelip IV de Aragò y V de Castella per lo redrés del General y Casa de la Deputació en los anys de MDCCI y MDCCII*, Barcelona, en la estampa de Joan Pau Martí, 23 maig 1702, p. 80.

⁸¹⁸ ACA, Generalitat, serie G, 35, 3, fol.19v i fol.21v. En el cas del compte de confitures d'Isidre Pujol, adroguer del General, a les 183 lliures 6 sous s'han d'incloure les despeses del torneig de Sant Jordi.

⁸¹⁹ “Anónimo, 1700”, GARCIA MERCADAL, *op. cit.*, vol. IV, p.468.

⁸²⁰ “por haverse reducido el regalo de dulces a otras cosas que importan mucho más”. ACA, CONSEJO DE ARAGÓN, 778, núm.19/3.

⁸²¹ “Los mismos ministros de la Real Audiencia tienen cada uno una caja de dulces, de más de los que se les da en el tablado, para sus casas”, *Ibid.*

Finalment la reina limità la despesa a 150 reals en total, tant en les menges com en la vaixella necessària en l'organització de dits refrescs⁸²².

D'altra banda, era freqüent oferir obsequis de confitura als oficials de les institucions com a estrenes en senyal d'agraïment, satisfacció o benefici d'algun treball rebut al llarg de l'any. Aquestes propines simbolitzaven l'esperança de la continuïtat del compromís i la bona execució de les tasques realitzades⁸²³. En el cas de la Diputació del General, el repartiment d'estrenes es limitava a les diades de Nadal, Sant Jordi o en motiu d'alguna celebració extraordinària relacionada amb la família reial; aquestes últimes autoritzades en els capítols de Cort de 1599.

D'altra banda, els regals de confitures es donaven als oficials com una gratificació extraordinària en motiu de diferents actes institucionals, en especial, durant els actes de benvinguda als reis o familiars reials. Entre les actuacions del cerimonial de visites reials, era indispensable que dues persones anessin en ambaixada com a representants de les autoritats de govern per rebre formalment als visitants il·lustres. En molts casos aquesta benvinguda suposava un desplaçament a cavall a les portes o bé a l'exterior de la ciutat cosa que deuria ocasionar certs inconvenients. Així, aquests regals eren formes de recompensar i agrair els diputats i oficials per les tasques de representació executades en nom de la ciutat. No obstant això, en un primer moment els regals de confitura es limitaren a les visites reials i no es donaven en ocasió de visites de virreis ni d'altres personatges il·lustres com tampoc en altres actes oficials.

Per aquesta raó, l'any 1621 el visitador del General promulgà una sentència en la qual es va prohibir “gastar confitura en visitas de virreys ni altrament”⁸²⁴. De forma probable, aquesta sentència l'havia originat una querella contra els diputats i oïdors del General per haver gastat 180 lliures 13 sous en porcions de confitura entregades a diputats, oïdors, assessors i altres oficials del General en diverses ocasions l'any 1618. El motiu dels dits regals van ser diversos, en particular, “les entrades se són fetes en les galeres del General en la present casa y altres embaxades se són fetes al excel·lentíssim

⁸²² “*pudieran gastar 150 reales en cosas concernientes al regalo de los ministros como en manteles, servilletas, vassos, platos y otras cosas cada vez que hubiere corrida*”, ACA, CONSEJO DE ARAGÓN, 778, núm. 19/9.

⁸²³ ZEMON DAVIS, *op. cit.*, p.40.

⁸²⁴ Citat a: DG, vol. VI, p. 1419.

lochtinent general en lo corrent mes de janer, axí per la mort del fill del excel·lentíssim lochtinent general, anant al monestir de Jesús diverses vegades”⁸²⁵.

El visitador del General va condemnar els diputats i oïdors del mateix trienni a restituir 1.553 lliures, a causa dels repartiments de porcions que s’havien fet en diferents cerimònies oficials; en concret: 643 lliures 10 sous en quatre visites que els oficials van efectuar a la Drassana per veure la galera capitana; 402 lliures 10 sous per les tres vegades que els oficials s’adreçaren a la Drassana per visurar, beneir i avarar la dita galera, 255 lliures per la confitura donada per la possessió de l’arrendament dels drets de bolla de Barcelona a Joan Pau Cànoves i, finalment, 272 lliures per la confitura donada a diputats i oficials per la benvinguda oficial del Bisbe Sentís a la ciutat⁸²⁶.

Malgrat les recurrents querelles del visitador del general, es repetiren els casos de contrafaccions en els anys posteriors. Les ocasions per rebre obsequis de confitura es van estendre a altres ocasions puntuals. Per exemple, l’any 1652 es gastaren 62 lliures 5 sous en confitura durant la entrada del mariscal Philippe de La Mothe-Houdancourt a la ciutat. Els diputats justificaren la despesa perquè les porcions de confitura només es donaven quan les entrades dels virreis es rebien “ab cavalcada y massas altas”. No obstant això, en aquella ocasió els diputats es limitaren a visitar al mariscal a casa seva i, per això, no tenien dret de cobrar les porcions i els visitadors reclamaren la restitució de les 62 lliures⁸²⁷.

L’any següent es va repetir la situació i el visitador va condemnar als diputats i oïdors a restituir les 386 lliures 8 sous que havien gastat en la confitura en ocasió de la visita de Joan Josep d’Àustria tornant del setge de Girona⁸²⁸. Se’ls va castigar novament perquè les porcions de confitura només es donaven quan els diputats i oïdors sortien fora de la ciutat “consistorialment ab cavalcada, massas altas y acompanyament” i mai quan anaven a visitar al seu palau, com en aquella ocasió.

Finalment, cal apuntar que els regals de confitura de la ciutat també es va donar al consell de la ciutat. El cerimonial de benvinguda de les visites reials obligava a enviar

⁸²⁵ DG, vol. IV, p. 800.

⁸²⁶ DG, vol. VI, p. 515.

⁸²⁷ DG, vol. VI, p. 1419.

⁸²⁸ DG, vol. VI, p.1454.

dos ambaixadors com a representants de la ciutat a les portes de la ciutat durant l'entrada de les visites. Les ambaixades acostumaven a estar formades per membres oficials del Consell tot i que era una tasca que no formava part de les responsabilitats ordinàries del seu càrrec. De forma habitual, aquestes rebudes oficials es duïen a terme en motiu dels actes de benvinguda al nou virrei del Principat. El Consell de Cent nomenava dos representants de la institució que es dirigien a les portes de la ciutat per rebre'l d'acord amb el cerimonial establert. En recompensa dels serveis donats, s'acostumaven a pagar amb una bacina de confitura amb valor de deu lliures a cadascú dels representants oficials⁸²⁹. D'altra banda, s'ampliaven els regals de confitura en altres ocasions com a l'any 1626 en motiu de l'entrada per mar del cardenal Francesco Barberini⁸³⁰.

Els delegats enviats pel Consell de Cent duïen a terme altres formalitats com per exemple les visites institucionalitzades en cas de malaltia d'alguna personalitat rellevant. Així, l'any 1632 el Consell de Cent va enviar quatre delegats per visitar al virrei per motiu de la seva malaltia i els recompensà amb una bacina de deu lliures de confitura a cadascú⁸³¹. En una altra ocasió, s'obsequià als ciutadans honrats Joan de Paguera i Josep Mora per "haver companyat la señora abadessa y monjas de Pedralbes lo dia se'n tornaren en son convent"⁸³².

5.2.2. Els refrescs en els exàmens confiters

Les principals formes de consum de dolços, en especial, en forma de col·lacions i refrescs actuaren com a marcadors socials ja que tots ells formaven part de l'*habitus*, seguint la terminologia de Pierre Bourdieu, és a dir, de les pràctiques i les representacions que identificaven les elits⁸³³. La celebració de refrecs va ser una

⁸²⁹ El 1627 es pagà amb una bacina de confitura de deu lliures a Jerònim de Manuel, ciutadà i mossèn i al donzell Miquel Pol per haver anat fins Sant Andreu de Palomar per donar la benvinguda al Bisbe de Solsona qui venia com a virrei de Catalunya. AHCB, Registre de deliberacions, 01-1BII-136, fol. 35v. Aquests obsequis es mantingueren al llarg del segle XVII, altres exemples a: AHCB, *ibid.* 02.01-1BII-139, fol. 213v; *ibid.*, 02.01-1BII-182, fol. 142; *ibid.*, 02.01/1.B.II-187, fol. 157v i fol. 257r, *ibid.*, 02.01/1.B.II-215, fol. 299v- f.301r, *ibid.*, 02.01-1BII-150, fol. 152v-153r.

⁸³⁰ "Per los treballs han pres en anar per mar fins aquest Bertran a donar la benvinguda per part de la ciutat al Illustríssim cardenal Barbarino", AHCB, Registre de Deliberacions, 02.01-1BII-135, fol.163r.

⁸³¹ AHCB, Registre de Deliberacions, 02.01-1BII-141, fol. 345r.

⁸³² AHCB, Registre de Deliberacions, 02.01-1BII-152, fol. 212.

⁸³³ Sobre aquests conceptes, veure: BOURDIEU, *op. cit.*, pp. 169-73.

pràctica adquirida per les classes socials directament inferiors a les elits que buscaven la promoció social a través de l'emulació de l'estil de vida dels seus superiors. La generalització de les col·lacions en altres grups socials comportà que aquests esdeveniments perden la seva funció com a formes de distinció privilegiada.

Una bona part dels esdeveniments importants de la vida d'una persona de classe mitjanament benestant es commemoraven amb refrescs de dolços. Així, refrescs i col·lacions eren les formes habituals d'escenificar i celebrar les graduacions a les universitats. Els regals de confitures alhora formaven part dels obsequis tradicionals que els estudiants donaven als seus professors durant les graduacions de doctorat, en particular, a la facultat de medicina de Montpeller i París⁸³⁴. En el cas de la universitat de Salamanca, per tal d'evitar els excessos i el malbaratament, es va regular el cerimonial de les col·lacions dels graus de doctor en les diferents facultats. S'estatuí que els obsequis s'havien de limitar a cada persona en una bacina gran amb dos tortells de pasta "amb olor" d'una lliura de pes, dos porcions de carn de codony d'una lliura, dos pastissos de pasta amb citronat d'una lliura i mitja lliura de *rajadillo de Portugal*⁸³⁵.

En el cas de Barcelona, l'aparició de nous grups emergents amb cert poder econòmic, en particular mercaders i professionals lliberals, afavorí el procés d'emulació de l'estil de vida i de comportament social de les classes superiors. Així mateix, aquests grups socials en promoció social van adquirir pautes de consum dels estaments superiors, entre els quals destaquen la celebració de refrescs caracteritzats per la abundància i el luxe de les menges servides. En aquest sentit, l'emulació dels usos socials i festius de les confitures va anar descendint gradualment en la jerarquia social. Aquesta pràctica es donà sobretot en aquells grups que buscaven la promoció social, com en el cas dels adroguers i confiters de Barcelona.

De la mateixa manera que a les institucions de govern, era habitual que els cònsols oferissin una col·lació el dia de repassar els comptes anuals. Sobre aquesta qüestió, el 1667 es va decidir augmentar a quinze lliures de la caixa del Col·legi els diners

⁸³⁴ MAUSS, *op. cit.*, p.77.

⁸³⁵ Archivo de la Universidad de Salamanca, 784, fols. 79-80, citat a Luís Enrique RODRÍGUEZ-SAN PEDRO BEZARES, *La Universidad Salmantina del Barroco, período 1598-1625*. Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 1986, vol. III, pp. 910-912. Citat a: PÉREZ SAMPER, "Fiesta y alimentación en la España moderna", p.78.

destinats a pagar el refresc dels oïdors de comptes i altres oficials que acudien aquell dia ja que consideraren que el pressupost anterior era massa reduït a causa del considerable número d'assistents de les reunions⁸³⁶.

Principalment convé destacar els refrescs celebrats en motiu dels exàmens de mestria en els quals participaven bona part dels membres del Col·legi i que representaven els grans moments de la sociabilitat corporativa. Les passanties eren homenatjades amb una col·lació de confitures que l'aspirant a mestre ofería als examinadors i a tots els oficials fet que representava una enorme despesa pels candidats. Per això, l'examen de mestria constituïa una demostració de la vàlua del candidat com també el desembossament de grans quantitats de diners en concepte de taxes, propines i confitures. Aquest fet hauria refrenat molts aspirants a mestre a ingressar al Col·legi enfront de la impossibilitat d'afrontar dites despeses.

Les col·lacions en els exàmens de mestria eren comuns a una bona part dels gremis catalans, en particular en els més prestigiosos. Per exemple, els pintors de vidrieres barcelonins acostumaven a oferir mitja lliura de dolços als qui acudien a l'examen i, un cop finalitzat l'acte oficial, el candidat obsequiava al tribunal i als convidats amb un refresc de xocolata i pastes dolces⁸³⁷. En altres corporacions, les despeses totals d'ingrés sumaven xifres astronòmiques. A tall d'exemple, els joves cerers de Girona havien de pagar 260 lliures per les taxes i havien d'oferir una col·lació tant als examinadors com a tots els oficials convidats⁸³⁸. De forma similar, els argenters valencians gastaven fins a 400 reals en propines, taxes i regal de confitura que pesaven fins a 32 lliures de pes⁸³⁹.

En el cas del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona, per ser els principals professionals del dolç a la ciutat, les col·lacions de les passanties eren especialment esplèndides. La fastuositat de les col·lacions dels exàmens confiters atreïen l'atenció de molts curiosos i sovint els exàmens públics es convertien en grans esdeveniments socials i públics de la ciutat. Els exàmens, a més del tràmit oficial que representaven,

⁸³⁶ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 6, fol. 260r.

⁸³⁷ AHCB, Gremial Municipal, caixa N-P, pintors de vidrieres, doc. 5. Citat a Silvia CAÑELLAS i MARTÍNEZ, "Exàmens de mestratge dels pintors de vidrieres", *Estudis històrics i documents dels arxius de protocols*, 280 (1996), p.280.

⁸³⁸ *Diligencias que ha de fer el Jove cerer que voldrà ser Mestre*, ACAE, 110-109. t2-11, fol.160v.

⁸³⁹ Luís TRAMOYERES BLASCO, *Instituciones gremiales*, Valencia, impr. Domenech, 1889. p.223.

eren grans moments de sociabilitat entre els membres de corporació. Les diferents funcions o etapes de l'examen (dia de l'entrega del memorial de les feines, el dia de fer les feines i el dia de l'examen públic) reunien a tots els oficials del Col·legi, mestres i oficials, familiars i amics del candidat i fins i tot a persones de fora de la institució.

El repartiment dels regals i les col·lacions quedava estrictament estipulat a les ordinacions gremials. Els nombrosos abusos i excessos que es cometien en els dits refrescs van ser un dels assumptes més discutits en les reunions del consell del Col·legi i una de les normatives que va patir més modificacions al llarg dels anys de vigència del Col·legi. Podria ser doncs que alguns candidats intentessin obtenir algun tipus de tracte de favor en els exàmens a través d'una prodigalitat excessiva en les estrenes i regals. De la mateixa manera que en les taxes d'ingrés, les diferències en concepte d'estrenes i regals eren notables entre fills i gendres de col·legiats i la resta d'oficials. L'aspirant d'adrogar havia de pagar una propina en metàl·lic a cadascun dels oficials participants a l'examen així com obsequiar-lo amb una plata de confitura, que sovint havia format part de l'obra mestra de l'examen de l'aspirant.

Oferir una col·lació de dolços el dia de l'examen era una consuetud força arraigada tot i que en moments de dificultats econòmiques, el Col·legi el substituïa per un pagament en metàl·lic que contribuïa a augmentar la caixa del Col·legi. Així, el 1590 es decidí que els fills de col·legiats paguessin tres lliures i els altres fadrins deu lliures en concepte de propines pels oficials⁸⁴⁰. A més, els candidats havien de donar deu lliures “en recompensa de la col·lació per la caixa del Col·legi” així com un regal de guants a cada oficial i una col·lació al notari.

Aquesta decisió podia tenir el seu origen en la proposta feta pel Col·legi el 1588 en la qual es proposà substituir la col·lació de dolços per una propina major. En concret, es donava una propina de vint lliures i dotze rals al notari, als cònsols i altres oficials juntament amb un parell de guants. La proposició va ser presentada davant els consellers de la ciutat per obtenir la seva confirmació però els consellers refusaren la mesura i decidiren que els examinands havien de donar la “col·lació acostumada” a cadascun dels oficials i cònsols vells que consistia en: un massapà de 6 unces de pes,

⁸⁴⁰ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 1, fol. 70r.

una tallada de pinyonada de dos unces, sis unces de confits comuns i de confits de pinyó, sis unces de canyellons, sis unces de gingebrons, una tallada de citronat i un parell de guants⁸⁴¹.

Més endavant, el febrer de 1625 el cònsol en cap es lamentà que els joves adroguers havien de gastar molts diners en els exàmens atès el gran número de públic que assistia als actes d'examen i als quals se'ls hi havia d'oferir col·lació. Per això, es deliberà en consell que només es donés propina als còsols, examinadors, clavari, síndic, credencer i notaris i que fos l'oficial qui decidís si volia donar confitura, seguint l'exemple dels altres col·legis de la ciutat⁸⁴².

El mes següent el Col·legi deliberà posar en forma d'ordinacions els assumptes relatius als exàmens amb la voluntat de regular i prohibir alguns abusos i excessos habituals⁸⁴³. En primer lloc, es va prohibir donar col·lacions el dia de fabricar les feines: “que tant quant encara durarà fer les feines de dits exàmens no pugan donar a menjar ni beurer ni refresch algu en casa de dits senyors còsols ha hont se faran dits exàmens los dits examinant”⁸⁴⁴. D'altra banda, es va prohibir donar refresc el dia de l'examen públic, en concret “ni ningun gènere axí de bescuýt, fruytes com de confitura” als còsols, examinadors ni a cap col·legiat convidat, ja que suposava una despesa excessiva pels candidats⁸⁴⁵.

Malgrat aquesta ordinació, es continuà obsequiant els oficials i examinadors no només amb bacines de confitures sinó també amb altres articles de luxe com guants o ventalls. En concret, s'obsequiava als oficials de la taula amb un ventall, dues banderetes i un pom d'or barberi amb cap de pasta d'olor⁸⁴⁶. Tots aquests elements eren articles de prestigi que alhora s'obsequiaven entre l'oligarquia política i social barcelonina, ja que s'oferien habitualment als diputats, oïdors i altres oficials de la Generalitat.

⁸⁴¹ *Ibid.*, fol. 102r

⁸⁴² ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 3, fol.138v.

⁸⁴³ *Ibid.*, fol. 139v-142v. *Memorial dels apuntaments fets per los exàmens dels jovens droguers se han de examinar.*

⁸⁴⁴ *Ibid.*, fol.140r-v.

⁸⁴⁵ *Ibid.*, fol. 141r

⁸⁴⁶ *Ibid.*, fol. 141v

El 1650 es modificaren les ordinacions sobre els exàmens i entre les noves disposicions es reclamà que es convidessin i els donessin una col·lació de confitura a tots els membres de la setzena, és a dir, la dotzena d'oficials principals i els dos oïdors de comptes ja que participaven en la votació en l'adjudicació de les places de l'examen⁸⁴⁷. D'altra banda, s'ordenà de quina manera s'havien de repartir les porcions de confitures entre els oficials, d'acord amb el càrrec que ocupaven en l'administració del Col·legi:

Als senyors cònsols, clavari, examinadors, síndich, credencer vuy[t] lliuras de confitura a quiscú de ells, al notari quatre lliuras de confitura, als andadors tres lliuras de confitura y als col·legiats són de la setzena als quals han donada la plassa, ab lo col·legiat ana a provar lo llinatge a cada hu de ells quatre lliuras de confitura la qual confitura hage de fer de la mateixa farà per son examen havent-n.i de posar a cada porció tant de una com de altra⁸⁴⁸.

A més, s'entregava una porció de confitura a la muller del cònsol primer, a la casa del qual es celebraven els exàmens. Aquest regal coincidia amb el què es donava als oficials i consistia en vuit lliures de confitura seca de massapà o de pasta real de tres unces de pes, dues pinyonades, una de pinyó i una altra d'ametlla, una tallada de citronat i una altra de carabassat tot cobert amb un ventall de palma⁸⁴⁹.

Celebrar refrescs durant els exàmens va ser una qüestió que suscità algunes discussions: mentre que alguns oficials volien convidar a persones de fora del Col·legi, altres s'hi negaven. Finalment, s'ordenà que els joves adroguers que volguessin oferir un refresc, ho havien de fer abans i després de l'examen ja que no s'autoritzava l'assistència de persones alienes durant la realització dels exàmens⁸⁵⁰. A més, s'ordenà que els oficials només podien convidar a assistir als exàmens els fills majors de dotze anys i els gendres que exercien l'art d'adroguer o confiter, sota pena de perdre la seva propina⁸⁵¹. D'aquesta manera es volia frenar els excessos i reduir les despeses d'aquestes cerimònies. Alhora s'eliminaren algunes formalitats com la música o els ramellets i les banderetes d'or barberi⁸⁵².

⁸⁴⁷ “per evitar algunas faltas y descuyts (...) que en ditas ocasions se dexen de convidar” ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 5, fol. 130r.

⁸⁴⁸ *Ibid.*, fol. 131v.

⁸⁴⁹ *Ibid.*, fol. 136r.

⁸⁵⁰ *Ibid.*, fol. 139.

⁸⁵¹ *Ibid.*

⁸⁵² ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 6, fol. 72r-73r.

El 1662, donada la precària situació econòmica de la institució, el Col·legi deliberà eliminar el repartiment de porcions de confitura substituint-lo per un augment de les taxes d'ingrés al Col·legi per sufragar els seus deutes. Aquesta mesura es va mantenir durant poc temps ja que el 1694 es tornaren a implantar les propines i els regals de confitures, d'acord amb allò disposat a les ordinacions de l'any 1650⁸⁵³.

Tot i el caràcter superflu i luxós de les col·lacions dels exàmens, el seu arrelament a la institució gremial i el seu caràcter socialitzador, contribuïren a garantir la seva continuïtat al llarg del temps. Per això, les disposicions es reformularen adaptant-les a les diferents conjuntures durant els anys següents. El 1734 es creà una junta particular formada pels cònsols, clavari, síndic, dos examinadors i dues persones de la dotzena per novament regularitzar l'assumpte de les col·lacions, a causa que l'any anterior s'havien comès nombrosos abusos. Així, es va detallar la normativa per cada dia de l'examen.

El dia de l'entrega del memorial de les feines, s'autoritzava a donar una petita col·lació que havia de constar tan solament d'aigua clara amb sucre esponjat, xocolata i melindros. D'altra banda, els cònsols no podien convidar a ningú, a excepció dels fills o filles i, en cas de no tenir fills, la muller del cònsol primer podia convidar dues senyores per fer-li companyia. Respecte el dia de l'execució de les feines, l'aspirant havia de donar col·lació igual que la del dia anterior, a més d'una pinyonada o *bocados* o *confitura de casseta* donada només als oficials examinadors⁸⁵⁴. En cas que es contrafés alguna d'aquestes disposicions, l'infractor havia de pagar 25 lliures. El dia de l'examen públic, les col·lacions quedaven prohibides i els passants s'havien de limitar a entregar les propines corresponents. Si el candidat o el seu padrí donava confitura abans o després de l'examen, el contraventor havia de pagar una multa de 50 lliures en benefici del Col·legi⁸⁵⁵. Aquesta prohibició s'estenia també al cònsol primer ja que tenia prohibit celebrar col·lacions a casa seva durant els actes de les passanties.

No obstant això, aquestes disposicions no resultaren gaire efectives i el 1751 s'acordaren una sèrie de noves mesures per combatre els excessos en els exàmens. En primer lloc, el dia que es treballaven les feines, el padrí podia sol·licitar permís al síndic

⁸⁵³ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 7.

⁸⁵⁴ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 11, fol. 25v.

⁸⁵⁵ *Ibid.*, fol. 26v.

del Col·legi per oferir una col·lació als concurrents composta tan solament d'aigua clara amb sucre esponjat i xocolata amb melindros⁸⁵⁶. Pel que fa al dia de l'examen públic, s'establí l'autorització de donar fins a dues col·lacions, una més lleugera abans de l'examen tal com es prescriu en aquest fragment:

(...)aiguas compostas de tres o quatre maneras, xocolate y melindros a tots los concurrents y después del examen altre agasajo de malvasia, aiguas compostas y melindros y finalmente porció grossa de marsapà, pinyonada y melindros cuberts a cada hun dels oficials, a la señora consulesa y al padrí del mateix elet y dels demás que se han de passar en aquell anys, als andadors encara que porció menor y també a la altra consulesa que no és en sa casa lo examen y porció petita ques compon de marcepà, pinyonada y melindros cuberts, no sols als senyors de la setzena que deu concórrer quant lo elet és fadrí sinó també a cada un dels demás que són en la casa axí sie persona gran com criatura⁸⁵⁷.

Aquesta pràctica queda corroborada en el dietari del Baró de Maldà, en un fragment on narrà com un amic seu, el reverend doctor Bardolet, havia estat convidat en una passantia d'un jove adroguer en el qual se serví un refresc d'orxata i aurora i també xocolata amb melindros, seguint el costum de l'època. Així mateix, els exàmens públics dels confiters contribuïen a projectar reputació i la bona imatge del Col·legi. Els actes públics dels exàmens de mestria resultaren una forma d'exhibició de poder i de prestigi social de la corporació ja que reunien moltes persones també de fora del Col·legi. En algunes ocasions, alguns confiters denunciaven que hi havia molta gent que només assistia als exàmens per menjar de les col·lacions que s'oferien:

Atès que dita funció és la principal y que deu procurar-se sie ab tota publicitat y concurs puix que de ella dependeix en molta part lo crèdit y lluiment del honorable Col·legi y atès que lo que deu redressar-se en lo desconcert y discursos que se experimenta, lo que prove de donar-se porcions petites per la inquietud y molèstia de las molts criaturas que si aportan y per la desmesura dels que no contents de una porció procuran pendrer-ne molts negant ab pròpia lo haver-se'ls ne donat, motiu de no abastar per a tot⁸⁵⁸.

En segon lloc, pel que fa a les porcions de confitures, s'insistia en la necessitat de mantenir-les "per los molta y graves inconvenients que se seguirian de suprimir-las"⁸⁵⁹.

⁸⁵⁶ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.13, fol. 116r.

⁸⁵⁷ *Ibid.*

⁸⁵⁸ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol.V, p. 218.

⁸⁵⁹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.13, fol. 116v.

Per això, s'ordenà que els fills i gendres de col·legiats havien de repartir tretze porcions de nou lliures de pes cadascuna per donar als cònsols, clavari, examinadors, síndic, credencer, a la muller del cònsol primer on se celebra l'examen, al padrí i a l' algtzuir. A més, calia donar dues porcions de la meitat de pes als dos andadors. Entre la resta d'oficials, examinadors i altres, s'havien de repartir setze porcions de massapà, pinyonada i melindros coberts d'un pes total d'una lliura i sis unces. Així quedaven eliminades les porcions secundàries que s'havien donat anteriorment als oficials de càrrec menor⁸⁶⁰. Per això, s'acordà que el repartiment de confitures tingués lloc el dia següent de l'examen, portant-les a casa de cadascú dels oficials per “no causian pena als demes concurrents”.

Per tal de garantir el seu compliment, aquestes disposicions es van incloure en el resum de deliberacions que els cònsols juraven el dia del seu nomenament⁸⁶¹. No obstant això, el 1760 el cònsol primer Joan Sala proposà al Consell del Col·legi substituir les porcions de massapà, *bocados* i melindros per capons a fi de resoldre alguns inconvenients que provocaven els regals de dolços⁸⁶². D'altra banda, si el candidat obsequiava als presents amb una col·lació d'aigües compostes i xocolata, se li reduïa la taxa d'examen en deu lliures per compensar les despeses d'aquesta⁸⁶³.

En darrer terme, a l'esborrany de les noves ordinacions del Col·legi de l'any 1767, es van incloure algunes clàusules sobre els exàmens que van ser criticats per la Reial Junta de Comerç. En concret, la Junta de Comerç sol·licità la prohibició d'exigir o acceptar qualsevol tipus de regal, refresc, propina o gratificació pels enormes perjudicis i abusos que suposaven⁸⁶⁴. Les propines i les confitures es donaven tant si el candidat era admès al Col·legi com si no. Per això, l'any 1731 el jove adroguer Jaume Falguera lamentava

⁸⁶⁰ s'eliminaran: “la porció de la altra senyora consulesa que no serà en sa casa lo exàmen, la porció de cada un dels altres que en lo mateix any seran padrins, y todas las porcions petites que se acostuman donar als concurrents en la casa ahont se fa lo exàmen”. *Ibid.*, fol. 117r.

⁸⁶¹ *Ibid.*, fol. 124-125v.

⁸⁶² El repartiment de capons quedava de la forma següent: tres parells de capons als cònsols, clavari, examinadors, síndic, credencer, consulesa i secretari, a més de les propines acostumades; tres capons i una propina de deu reals a l' algtzuir, a la resta d'oficials porció mitjana de tres capons i als col·legiats que componen la setzena deu sous a cadascú. ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 14, fol. 39.

⁸⁶³ *Ibid.*

⁸⁶⁴ BC, Junta de Comerç, XXXVI, caixa 52, 3,5, fol. 3r-v.

que, tot i ser inhabilitat en la passantia, els oficials s'havien menjat tot el refresc⁸⁶⁵. El jove adroguer decidí recórrer judicialment la seva inhabilitació, en certa manera, perquè s'havia gastat més de 140 lliures en concepte de taxes, les propines i el refresc.

En definitiva, el Col·legi modificava la normativa sobre els refrescs dels exàmens segons millor li convenia, passant de l'obligació a la permissió i, de forma puntual, a la seva prohibició. La substitució de les confitures i les col·lacions per pagaments en metàl·lic revela moments de crisi econòmica de la institució, coincidint de forma probable amb moments de crisi general o bé quan el Col·legi mantenia diverses causes judicials obertes que requerien la despesa de grans sumes monetàries. Les reticències en abandonar la pràctica de les col·lacions queden plasmades en els recurrents canvis de normativa sobre aquesta qüestió. Així, tot i la prohibició dels refrescs de les ordinacions de 1767, aquestes es van voler incloure en les posteriors ordinacions de principis del segle XIX. L'esborrany d'aquestes noves ordinacions corresponent a l'any 1802 contenia una clàusula que indicava que les col·lacions havien de limitar-se a donar xocolata, aigües compostes i melindros⁸⁶⁶. Finalment, aquesta clàusula no es va incloure en les ordinacions finals aprovades el 1832.

⁸⁶⁵ “*de haver gastado el Suplicante mas de 140 libras en propinas y agasajo estilado, que no refusarian tomar los mismos que le inhabilitaron*”, AHCB, Gremi Notarial, caixa 1, Adroguers-Apotecaris.

⁸⁶⁶ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 54.

5.3. Dolços i calendari festiu

El consum de dolços era una part integral indispensable de la celebració de les diferents festivitats a l'època moderna. Als apartats anteriors s'ha observat com l'oligarquia barcelonina festejava les festes cíviques i institucionals, com les entrades solemnes o les commemoracions reials, amb fastuosos refrescs de dolços. Les festes es caracteritzaven per la convivialitat entorn de la taula, així com pel consum ritualitzat d'aliments. En el marc de les festivitats, el consum alimentari estava altament ritualitzat tant en els seus elements compositius com en les seves formes de consum i pràctiques socials. Així, el caràcter col·lectiu dels àpats festius fomentaven la comensalitat a taula i reforçava els lligams socials.

El caràcter extraordinari dels dies festius implicava un canvi de les conductes laborals, socials, morals com també, alimentàries⁸⁶⁷. Aquesta última diferenciació es manifestava en els àpats festius, molt més rics, abundants i complexos que els àpats quotidians. Els àpats festius estaven constituïts per aliments molt valorats ja fos per escassos o pel seu elevat cost i havien d'allunyar-se de la quotidianitat i de la idea de necessitat alimentària⁸⁶⁸. Aliments de prestigi com la volateria o les postres dolces es consideraven apropiats per dites ocasions i per això ocuparen una posició remarcable a les taules festives. Aquests àpats es caracteritzaven alhora per l'excés i l'abundància de les racions ja que el què predominava era el plaer de menjar. Algunes de les festes més assenyalades del calendari festiu, com el Nadal o la Pasqua de Resurrecció, anaven precedides de llargs períodes de dejuni i abstinència. D'aquesta manera, els àpats vinculats a aquestes festivitats representaven el retorn de tot allò prohibit anteriorment i era celebrat amb abundància i opulència.

El calendari litúrgic ritmava el cicle festiu anual, de caràcter cíclic i tradicional. Aquest calendari estava configurat per les festivitats dedicades al culte religiós però alhora trencaven la rutina diària de treball ja que eren dies dedicats al descans, la festa i la sociabilitat. La major part de les festes del calendari festiu anual es caracteritzaven pel consum ritual de certs aliments, als quals se'ls atorgava un sentit simbòlic esdevenint elements indispensables de la seva commemoració. En aquest sentit, als aliments

⁸⁶⁷ Gloria FRANCO, *Cultura y mentalidad en la edad moderna*, Sevilla, Mergablum, 1999, p.239.

⁸⁶⁸ Jesús CONTRERAS; Mabel GRACIA, *Alimentación y cultura*, Barcelona, Ariel, 2005 p.83.

consumits durant les principals festes religioses se'ls hi atribuïen significats relacionats amb rituals litúrgics. D'altra banda, l'elecció dels aliments simbòlics sovint responia al calendari agrícola-ramader que ritmava la disponibilitat dels productes alimentaris. Així, les principals festivitats del calendari anual venien associades amb el consum d'un determinat aliment commemoratiu. Sobre el cicle festiu anual i els seus referents alimentaris, el Baró de Maldà ho expressava de la forma següent:

L'any és un cíclic (...)així segueix tot a son temps, com les figues en l'agost i los naps en l'Advent; com així també, después de les professons de Corpus, les fires, des de la de Sant Joan a la de Sant Domingo, en 4 d'agost; i endavant de castanyes torrades, panellets dels Morts, galls i polles per Nadal, ab torrons i neules ab vi blanc i malvasia; cassoles d'arròs i de peus, coques ab llard i plates de menjar blanc per Carnestoltes; bacallà, peix i verdures, ab algun mató de tovalló, i escudella blanca en la quaresma; anyell per Pascua i vedella per Corpus; fins a no veure ja més res de tot això, molts per dormir ja sota la llosa. I així queda definit l'any, fins que la mort los acaba⁸⁶⁹.

D'altra banda, els dolços gaudiren d'un protagonisme notable en els àpats festius. El preu elevat dels dolços provocava que la major part de la població reservés el seu consum a les grans ocasions extraordinàries. Així, festa i dolços estaven estretament vinculats de manera que els dolços simbolitzaven l'alegria, la celebració i el plaer alimentari en si mateixos. A més, moltes festivitats del calendari festiu s'identificaven amb el consum d'un cert dolç concret. En el cas dels dolços, ja fos per la seva composició o bé pel seu aspecte figuratiu posseïen una forta càrrega simbòlica que els convertien en elements identificadors de la mateixa festa. Així, el seu consum es restringia a dates assenyalades, i tothom intentava seguir els costums alimentaris tal com ho posà de manifest Josep Coroleu a les seves memòries a principis del segle XIX:

Al barcelonés del siglo pasado y de principios del presente no se le ocurría jamás tener caprichos fuera de sazón. Hasta sus escesos gastronómicos estaban reglamentados por el calendario. Por mucho que le gustasen los panecillos no los comía sino el día de Todos los santos; por más que le agradasen el pavo, los turrone y los barquillos no se atrevía a ellos sino por Navidad o el día de Año nuevo; por aficionado que fuese a los helados no osaba tomarlos sino en verano, y así pasaba con muchas otras cosas⁸⁷⁰.

⁸⁶⁹ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. VI, p. 225.

⁸⁷⁰ José COROLEU, *Memorias de un menestral de Barcelona*, Betis, Barcelona, 1946, p.37.

Per tant, gran part de la població barcelonina intentava, en certa manera, celebrar les diades festives amb els seus dolços commemoratius. Així, si l'accés als dolços actuava habitualment com a diferenciador de classe, en aquestes diades el consum de dolços actuava com un element de cohesió social i cultural. Per aquesta raó, durant les grans festivitats de l'any, la demanda de dolços s'incrementava significativament i suposava una oportunitat de negoci lucratiu per confiters, forners i particulars que venien els dolços de forma ambulant pels carrers de la ciutat.

A continuació es presenta una breu aproximació als principals dolços festius que configuraven el calendari festiu a la Barcelona moderna. La primera festa de l'any era la festivitat del Ninou o any nou, una festa de caire popular molt celebrada a la ciutat. Se celebrava amb una fira de vidre al Born que era visitada pels consellers de la ciutat amb un gran cerimonial. El Baró de Maldà explicava que aquell dia formava part del cicle nadalenc i, per tant, els aliments associats a aquella festa eren els mateixos que els de la resta de les diades nadalenques. Però la festa del Ninou sembla que només era celebrada per les classes mitjanament benestants: “Celebracions en taulas dels qui poden gastar de moltas pollas, y galls de Índia, ab farsiment; capons rustits, y enllardats; perdius; turróns, y neulas a postras ab vi blanch, malvasia, o garnatxa en tot lo temps de Nadal⁸⁷¹. L'any 1796 la festa d'any nou va caure en divendres, fet que comportà respectar el dia d'abstinència de carn i renunciar a menjar volateria. El Baró es lamentava d'aquest fet però sembla recompensat amb les postres dolces nadalenques: “contentant-se, qui podia gastar, en les postres, ab torrons, neules i un poc de vi blanc⁸⁷²”.

Pel que fa al tortell de Reis durant la celebració de l'Epifania, aquesta tradició no fou tradicional a la Catalunya moderna i s'incorporà posteriorment. Així ho va notar Barthélémy Joly, conseller i almoïner del rei de França, el qual se sorprengué de l'absència d'aquest dolç durant el sopar de la vigília de Reis en la seva estada a l'abadia de Santa Creu: “*cenaron con el silencio ordinario sin que se hiciese ni rey ni roscón, por ignorar esa costumbre en España; únicamente si ese día juegan a la cartas, los tres reyes valen más que tres ases*”⁸⁷³.

⁸⁷¹ AMAT i de CORTADA, *Costums i tradicions religioses de Barcelona*, p. 52.

⁸⁷² AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. III, p. 71.

⁸⁷³ GARCÍA MERCADAL, *op. cit.*, vol. II, p. 704.

Contràriament, a França sí que era tradicional celebrar l'Epifania amb la tradicional *Galette des Rois*. El consum d'aquest tortell es relacionava amb un ritual de caràcter lúdico-festiu, la proclamació del rei de la festa. Es repartia el tortell que contenia una fava amagada i, a qui trobava la fava, se li col·locava una corona de cartró i els altres brindaven i el proclamaven rei. Aquest ritual sembla que també fou tradicional a Flandes tal com corroborava la iconografia de la sèrie *Le roi boit* de Jacob Jordaens de mitjans del segle XVII. En totes aquestes obres, apareix un senyor ancià amb una corona, mentre la resta de comensals beuen en el seu honor al voltant d'una taula que destaca per contenir una mena de pastís dolç que sembla correspondre al pastís festiu.

No obstant això, a Catalunya es menjava tortell el dia de Sant Antoni, si més no a les últimes dècades del segle XVIII. El culte a Sant Antoni Abat estava molt estès a Catalunya i se'l considerava el patró dels animals de peu rodó i, per extensió, dels animals domèstics i de càrrega. Existia el costum molt arrelat de distribuir panets i pans beneïts, ja fos a l'església del sant o bé en altres temples. Era conegut com el *pa de Sant Antoni* que es considerava que tenia virtuts remeieres i en menjaven tant els devots com els animals beneïts com a forma de protecció. A Barcelona, aquests panets es van convertir en coques i posteriorment en tortells. El Baró de Maldà a finals del segle XVIII, ja escrivia al seu dietari que el 17 de gener era "el primer dia est de Fira de turrat de tortells, rusquillas y mustatxonis en varias taulas; seguint la mateixa fira de turrat en lo diumenge tornaboda de Sant Antoni"⁸⁷⁴.

Molts d'aquests dolços festius eren restes d'antics pans rituals, de tradició precristiana, que s'oferien a les divinitats agrícoles com a exvots, o bé es menjaven solemnement per garantir i propiciar la fertilitat dels camps⁸⁷⁵. Moltes d'aquestes pràctiques van sobreviure al cristianisme readaptant-les al nou dogma. Aquests pans o coques de pasta de pa representaven l'aliment principal de l'alimentació mentre que el seu caràcter extraordinari i festiu s'expressava per estar enriquits amb ous, mel, sucre i aromatitzants.

⁸⁷⁴ AMAT i de CORTADA, *Costums i tradicions*, p. 53.

⁸⁷⁵ Ramon VIOLANT i SIMORRA, "Panés rituales, infantiles y juveniles en el Nordeste y Levante español" dins *Obra oberta*. Barcelona, Altafulla, 1979, p.321.

Igualment, era popular el tortell de la festa que commemorava la conversió de Sant Pau apòstol celebrat el dia 25 de gener. A Barcelona se celebrava una fira de tortells als voltants de l'església del monestir de Sant Pau del Camp. Segons el folklorista Joan Amades, antigament entrava pel portal de Sant Pau un personatge vestit d'apòstol i beneïa els tortells i les altres llaminadures de la fira dels voltants del monestir⁸⁷⁶.

D'altra banda, l'almanac satíric *Sarrabal de la ciudad de Barcelona para el año 1792*, escrit per Pau Puig del convent de Sant Sebastià, resumia el dia de la conversió de Sant Pau com dia de "Rua, empellones, torrat tortell y lo que se paga". L'autor posava de relleu en una glossa el desig que suscitaven els apreciats tortells entre ells aquells que no se'ls podien pagar: "Quantas per menjar tortell/ empeñaren muchas cosas,/ y n'í hagué de tan golosas/ que fins vengueren la pell./ Com las moscas a la mel/ acuden, y són molt pocas/ las que del tortell las socas/ arrancan, sens mol treball,/ perquè cavan tan avall/ que arriban fins a las mocas"⁸⁷⁷.

Posteriorment, el Carnestoltes era una de les festes més populars de la Barcelona moderna i es caracteritzava per les seves festes al carrer dominades per la disbauxa, el capgirament de l'ordre establert i tota mena d'excessos, també alimentaris. Calia afartar-se en el menjar i beure en gran quantitat però també en qualitat, tot just abans de l'inici dels quaranta dies de penitència i abstinència de la quaresma.

La diada de Dijous Gras es caracteritzava pel fet que totes les menges d'aquell dia estaven compostes de carn o greix animal, sobretot de porc. Aquell dia era costum de menjar *cassola*, un plat a base de diferents parts del porc (orelles, ventre, llom, peus) i cobert amb ous batuts que es coïa al forn. De postres, es menjaven les coques de llardons. Aquest àpat es repetia el diumenge i el dimarts següents, i era l'àpat de rigor d'aquells tres dies. A finals del segle XVIII el Baró de Maldà identificava la cassola com a plat català:

Lo plat català de cassola de arròs ab crosta de ou dolça ab son sucre, y cañella ab barreja dintre, ab lo arròs de llumillo; butifarra; y cansalada, y també a no fer-se separada de peus de tocino, y

⁸⁷⁶ Joan AMADES, *Costumari català: el curs de l'any*, Barcelona, Salvat, 1982-1983, vol. I, p. 595.

⁸⁷⁷ Maria Rosa SERRA i MILÀ, "El Sarrabal de la ciudad de Barcelona para el año 1792, una obra de Pau Puig, de publicació pòstuma", *Barcelona quaderns d'història*, 7 (2002), pp.289-290.

crestat, allí dins tot barrejat ab lo arròs; plat de allò ben substanciós de celebració de Carnastoltas; cocas de llart ben ensucradas en las postras; y alguna plateta de menjar blanc”⁸⁷⁸.

Pel que fa a les coques de llardons, originàriament deurien ser coques elaborades amb pasta de pa, a la qual s’hi afegien llardons i se servien molt ensucrades. El *Sarrabal de Barcelona* també dedicà una dècima a les típiques coques: “Abuy las cocas ab llart/ que·s menjan a cremadent/ alborotan lo jovent/ (Qui se’n pogués fer un fart!)/ Si un home, pagant la part/ que li toca, per son torn/ pugués traure·l nas al Born,/ veuria hòmens tan monas/ que per dar gust a las donas/ portan la cassola al forn”⁸⁷⁹.

A més de les festes i balls populars al carrer, les classes benestants organitzaven saraus a la llotja o a les cases nobles en els quals l’abundància de confits era ben present com ho afirmava Pau Puig en la seva glossa: “també hi ha algun sarau d’hort,/ de ahont ixen mil concertas,/ perquè hi ha ammetllas cubertas,/ capaces de tentà un mort”⁸⁸⁰. De forma similar, Francesc Tagell posà en relleu els copiosos refrescs celebrats en els saraus carnavalescs de la llotja:

Lo *agasaio* dóna ab molta abundància/ melindros y bolados grans safatas/ la que Gènova envia per ganancia/ confitura [roblia] moltas platas/ bocados saciar pugueren la ància/ de marçapans [rodonres] rosas notas/ y an dulces est compost tant dols triava/ dels dejunis lo agror que se acostava⁸⁸¹.

El Carnestoltes finalitzava el dimecres de cendra, dia que s’iniciava el període penitencial i d’abstinència de la quaresma. No obstant això, durant la quaresma era habitual consumir confitures, confits o altres dolços que respectessin la privació de carn, ous i lactinins i que feien menys penosos els quaranta dies de penitència i abstinència. Així, el *Llibre de cuina d’Escaladei* datat a principis s. XVII, conté receptes de bescuits que se servien com a col·lació de dies de dejuni com el Dimecres de cendra o el primer dia d’Advent⁸⁸². Aquests bescuits es deurien pastar sense ou i s’acostumaven a assaonar amb una mica de sucre i matafaluga per millorar el seu gust. Un altre dolç habitual de la quaresma eren els torrons, fins i tot sembla que existia una varietat específica coneguda

⁸⁷⁸ AMAT i de CORTADA, *Costums i tradicions*, p. 54.

⁸⁷⁹ SERRA i MILÀ, *op. cit.*, p.

⁸⁸⁰ *Ibid.*, p. 292.

⁸⁸¹ BUB, ms.5, Francesc TAGELL, *Musa Catalana dessocupada*, fol. 68r.

⁸⁸² Jordi BAGES-QUEROL, *Alimentació a la Catalunya moderna. Productes i elaboracions*, tesi doctoral inèdita, Barcelona, Universitat de Barcelona, 2017, p.256.

com *torrons de quaresma*. El receptari *Es de difarents gèneros de confitures tant de mel com de sucre* conté una recepta de torrons amb aquesta denominació. Es tracta d'una varietat força senzilla, elaborada amb ametlles sense pelar i mel en forma de taletes, que correspondria a l'esperit d'austeritat i frugalitat alimentària pròpia d'aquell període de l'any⁸⁸³.

D'altra banda es deuriem consumir altres dolços durant la Quaresma adaptats a les exigències del període. Segons ha apuntat María Ángeles Pérez Samper, el receptari manuscrit femení *Recetas y para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adohas de guantes, unguentos y medicinas para muchas enfermedades*, inclou una recepta anomenada *orelletes de quaresma*⁸⁸⁴. Les orelletes eren unes pastes fregides semblants als bunyols de forma ovalada i plana i sovint ensucrades o aixaropades amb mel. Així mateix, entre 1771 i 1773 sor Clara Maria Suay, franciscana descalça al Reial monestir de la Puritat de València, anotà en el seu quadern diferents receptes de pastes indicades pel període quaresmal com les *rosquilletas de cuaresma* o les *longetas de cuaresma* compostes amb oli, sense ous i aromatitzades amb anís. Aquestes deuriem obsequiar-se als visitadors i benefactors⁸⁸⁵.

Al bell mig del cicle quaresmal, la festivitat de Sant Josep, celebrada el 19 de març, trencava la privació d'ous i lacticinis de la quaresma, ja que se celebrava amb postres a base de llet i ous com crema o matons. Era una diada amb una gran popularitat festiva, ja que significava una pausa de les restriccions alimentàries quaresmals. Segons Aureli Capmany, la diada de Sant Josep havia estat una festivitat força oblidada fins el segle XVI quan començà a popularitzar-se gràcies a l'ordre dels Carmelites Descalços els quals donaren nom al convent situat a la Rambla de Sant Josep⁸⁸⁶. No obstant això, no va ser fins el 1621 quan el Papa Gregori XV la va oficialitzar i decretar com a dia festiu. Per aquesta raó, el segle XVIII les monges carmelitanes descalces de Santa Teresa celebraven el dia del seu patró obsequiant les visites i els benefactors, especialment als Joseps i les Josepes, amb escudella blanca, matons, nates i crema⁸⁸⁷.

⁸⁸³ BC, ms. 2810, fol. 9v.

⁸⁸⁴ PÉREZ SAMPER, "Recetarios manuscritos de la España Moderna", p. 41.

⁸⁸⁵ PÉREZ SAMPER, "Mujeres en ayunas", pp. 76-77.

⁸⁸⁶ Aureli CAPMANY, *Calendari de llegendes, costums i festes tradicionals catalanes*, Barcelona, Laia, 1978-1982, vol.II, p. 62.

⁸⁸⁷ AMAT i de CORTADA, *Calaix de sastre*, vol. VII, 19 de marzo de 1807.

La crema i els matons eren les postres per excel·lència de la festivitat de Sant Josep. El Baró de Maldà descrivia la diada com un “Dia fora de la Iglesias que solen menjar à postras en algunas taulas de Senyors. Y de alguna gent acomodada alguna plateta de crema o llet, ous, y melindros; escudilla blanca de part de las monjas Descalsas, així com en Casa Cortada, o mia en lo Carrer del Pi; y algun mató de llet de admetlla, y sucre”⁸⁸⁸. Així, la llet i els ous, d’una banda, i l’element dolç de l’altra, eren els elements distintius de les taules d’aquella festa onomàstica. La vinculació de la crema amb la festa podria explicar-se perquè la diada de Sant Josep coincidia amb el moment en què les gallines eren més ponedores i els ous s’acumulaven al rebost ja que no es podien consumir fins la Pasqua. A més, es tenia llet nova després d’haver vedellat les vaques i xaiat les ovelles⁸⁸⁹.

D’altra banda, el Baró de Maldà posà en relleu que el consum de crema aquell dia es limitava tan solament a les taules de les classes benestants. No obstant això, deuria ser un dia de festa onomàstica en moltes cases, celebrada amb un gran dinar que finalitzava amb les típiques postres, segons les possibilitats econòmiques de cada família. A casa del Baró de Maldà era un dia de festa grossa que se celebrava amb una cassola d’arròs amb llet i amb les postres dolces de crema amb melindros, matons i confitures, essent tant abundant “com si fossem en Dijous Llarder o diumenge de Carnestoltes”⁸⁹⁰.

Els matons dits “matons de monja” eren una altra de les especialitats d’aquella diada i s’acostumaven a servir guarnits amb flors de paper, com a símbol del floriment de les plantes anunciant el preludi de la primavera. Els matons de monja es componien a base de llet d’ametlles, rovells d’ou, sucre i midó i tenien un color semblant al de la crema però amb una consistència més densa, com la d’un flam. Segons el Baró de Maldà, aquests matons els havien d’elaborar les monges dels diferents convents de la ciutat⁸⁹¹. Entre aquestes, destaquen les monges descalces de Barcelona que acostumaven a regalar matons, menjar blanc i altres dolços als Joseps i les Josepes en motiu de la seva onomàstica.

Els plats de cremes dolces, nates i matons eren molts apreciats a l’època moderna i se

⁸⁸⁸ AMAT i de CORTADA, *Costums i tradicions*, p. 59.

⁸⁸⁹ AMADES, *op. cit.*, vol. I, p.908.

⁸⁹⁰ AMAT i de CORTADA, *Calaix de sastre*, vol. VII, p.226.

⁸⁹¹ *Ibid.*, vol. VI, p. 35.

servien tant com a entremès entre els diferents serveis o com a postres al final dels àpats. Un d'ells és la *tixolada*, una crema dolça a base de llet i ous que es menjava calenta o bé certes cremes a base d'ous i llet, que se servien empolsades amb sucre i canyella⁸⁹². Gràcies a la seva popularitat, la crema se servia en totes les grans celebracions familiars, encara que es convertí en les postres de rigor de la diada de Sant Josep. La crema de Sant Josep s'acostumava a servir coberta amb sucre cremat, costum que ha estat documentada almenys el 1723 en el receptari del confiter Francesc Gabriach de Castelló d'Empúries. En la recepta de *crema de llet*, aquesta està composta a base de llet, rovells ous, sucre i aromatitzada amb canyella. Al final de les recepta, s'especifica que, un cop repartida la crema en plates, es posava mig quart de canyella i quatre unces de sucre llustre per damunt i es cremava de la forma següent: “pendré una pala de ferro y (...) la passaré per damunt de la pasta de la llet que està en las platas y li faré posar una crosta rossa”⁸⁹³.

Un cop arribada la setmana santa, la proximitat de la fi de la quaresma animava a la població a reunir-se i a celebrar les diades més assenyalades d'aquella setmana. Un exemple de la distensió del període penitencial estaria representat per la diada del Diumenge de Rams. El Baró de Maldà qualificava aquella festivitat com: “Dia de bons refrescs, pastas, y xocolate en est diumenge de rams, no sent dejuni, alguns sorbets y vasos de llet, de que no estan privats los capellans poder-ne beurer, com també menjar ous en tota la Semana Santa”⁸⁹⁴.

D'altra banda, el Dijous Sant era celebrat amb àpats col·lectius encara que calia respectar el dejuni eclesiàstic ja que encara no havia arribat la Pasqua de Resurrecció. El 1623 Joan Sentís, Bisbe de Barcelona, ordenà la prohibició a les confraries religioses sota pena d'excomunió de celebrar les col·lacions que s'acostumaven a organitzar el Dijous Sant ja que no respectaven el dejuni eclesiàstic⁸⁹⁵. De la mateixa manera, uns

⁸⁹² ALTIMIRAS, *op. cit.* p. 42.

⁸⁹³ BSCG, ms. 149, fol.94v.

⁸⁹⁴ AMAT i de CORTADA, *Costums i tradicions*, p. 62.

⁸⁹⁵ “no dubten en (...) fer berenars o col·lacions tan excessivas juntan-se per dit effecte moltas personas de confrarias com si fos cosa lícita y permisa posar-se en perill evidentíssim de romper lo dejuni... exortam i manam als fidels christians de qualsevol grau y condició sien que en las Iglesias, ni fora d'ellas, ab títol de confraria, o majorials, o obrers, o en altre qualsevol nom, no presumesquen de aquí en avant juntar-se ni congregat-se per a fer ditas collacions ni berenars dit dia de la Cena del Señor, so pena de excomunicatio major”. ADB, Registrum Communium, vol.78, fol. 236. Citat a MARTÍN GELABERTÓ, *op. cit.*, p. 410-11.

anys més tard, el visitador eclesiàstic a Vilafranca de Penedès prohibí a les confraries celebrar dinars, sopars o col·lacions de torrons i aiguardent el dia de Dijous Sant⁸⁹⁶. Igualment, la consuetud de l'ordre de Santa Clara de Mallorca de l'any 1716 prohibí “fer formatjades per Pasqua, flahons per los últimos días, rollos ni cascás per el Dijous Sant” tant per l'augment dels preus dels aliments com per la superfluïtat que suposaven dits dolços⁸⁹⁷. Tots aquests exemples demostren que la Setmana Santa es caracteritzava per l'elaboració i el repartiment de tota mena de dolços indicant el final de la llarga quaresma.

Finalment, el diumenge de Resurrecció i el dilluns de Pasqua eren celebrats amb profusió. A nivell alimentari, el referent alimentari de la festa era el cabrit celebrant el retorn de la llibertat de menjar carn. Així mateix, se celebrava el retorn de poder menjar ous que es regalaven a familiars i amics, en especial, en àmbit rural.

Sembla que no existia un dolç específic pasqual cosa que no significa que no se celebrés la Pasqua dolços tal com es festejaven la resta de festes de l'any. No obstant això, a finals del segle XV, en un cant de lloança a la Mare de Déu, aparegut en un certamen poètic celebrat a València, ja apareix la paraula *mona* amb relació al dolç pasqual: *Vos deiunas/ Contra el satan que ens mina/ Ara pascua/ Ab Déu la dolça mona*⁸⁹⁸. El més probable és que es mengessin tortells i altres pastes enriquides amb sucre i gran quantitat d'ous, o bé que es col·loquessin els ous com elements decoratius dels pastissos consumits en aquell dia. Era costum menjar aquests tortells en comunió al camp, o bé en fondes, *becos* o altres espais públics de la ciutat. Així mateix, se sap que a la cartoixa de Montalegre es donaven tortells, per Nadal, per Pasqua Florida i per Pasqua de Resurrecció⁸⁹⁹.

Pel que fa a l'estació estival, la festa més popular del mes de juny era la diada de Corpus Christi en honor de la qual se celebraven processons solemnes on participaven tots els gremis i constituïen una de les festes més populars de la ciutat. Era habitual que en els diferents passos de les processons, els hortolans sembressin confits o els pescadors els llencessin enlaire com a part del caràcter lúdic de la festa.

⁸⁹⁶ ADB, Visitas pastorales, vol. 78, fol. 13. citat a *ibíd.*, p. 411.

⁸⁹⁷ ACSC, Planta i disposició econòmica, 1716. Citat a PÉREZ SAMPER, “Mujeres en ayunas”, p. 59.

⁸⁹⁸ AMADES, *op. cit.*, vol. II, p. 909.

⁸⁹⁹ BAGES-QUEROL, *op. cit.*, p. 333.

La festivitat de Corpus es caracteritzava pel consum de sorbets i begudes gelades acompanyades de pastes dolces, ja que coincidia amb l'arribada del temps calorós a la ciutat. Les classes privilegiades observaven el pas de les processons des dels balcons dels principals palaus de la ciutat i on se servien refrescs de begudes de llimona, canyella o orxates acompanyades de melindros, secalls i tota mena de dolços. De la mateixa manera, se celebrava el dia de Sant Joan Evangelista al convent de Sant Joan que es festejava amb un *agasajo* d'aigües compostes, xocolata i pastes dolces servit dins el convent després de la missa⁹⁰⁰.

La festa més rellevant de la tardor era la festa de Tots Sants, dia de culte i commemoració als difunts així com pels panellets i les castanyes. Un cop finalitzats els resos dels tres rosaris per les ànimes, se celebrava la festa alimentària amb panellets i castanyes acompanyades de vi blanc, malvasia o mistela. Els panellets eren uns dolços de dimensions petites i forma diversa, fets essencialment de massapà que, juntament amb les castanyes, constituïen la menja típica de la nit de Tots Sants i del dia de Difunts.

Els panellets es podrien considerar com una resta ancestral dels pans de mort votius. El pa de mort o pa d'ànimes s'oferia antigament als difunts el dia del seu enterrament. Alhora en els funerals de molts indrets de Catalunya, es repartien pans rodons o coques amb una creu al mig entre els assistents i, en menjar-se'ls, es dedicava una oració al difunt. El dia de Tots Sants era costum anar a visitar els cementiris. Per això, els aliments que es consumien aquell dia havien d'ajudar a suportar el fred, com els panellets, molt calòrics, i les castanyes, torrades i ben calentes.

El consum de panellets i castanyes deuria estar molt arrelat el segle XVIII a la ciutat de Barcelona. Per tal d'arribar a la major part de la població, s'oferien panellets de diverses qualitats de manera que gairebé tothom pogués celebrar la festa. El Baró de Maldà citava de forma recurrent la dita popular "per cada panellet se trau una ànima del Purgatori", una expressió que serviria per afartar-se de dolços en un dia de recolliment i de record als éssers estimats difunts. El baró de Maldà ofería una excel·lent imatge de l'abast de la festa a la ciutat:

⁹⁰⁰ AMAT i de CORTADA, *Costums i tradicions*, p. 82.

Dia y tarde de molt despaig de panallets ensucrats, fins i ordinaris se pastan en moltas paradas de estos, y en varios forns o butigas de forners, com del Honorat, dels Àngels; Forn de Sant Jaume; dels Coloms, y altres varios; en tal tarde, y nit los vistosos ramillets de cristall il·luminats dintre dels Cafès de tot gènere de panallets, amargos, castañas almivaradas, y diferents altres dulsos, que.s dexen veuer, a quants passen per dits Cafés, y si aturan, per lo curiosos tots dits aparatos de golosinas per la gent de millor gust; de no tant bon gust, los demás panallets més comuns, y per los de menos gust en la gent més ordinària, la abundància de castañas turradas, sent moltas las turradoras de castañas, y més en la nit de Tots Sants que ya comensan per Sant Francesc, fruita entrada de hivern (...) anant dient pels carrers (...) “calentas, y grossas, quin vol ara que fuman”⁹⁰¹.

Aquest extracte posa en evidència que es tractava d’una festa àmpliament celebrada per tots els estaments socials. El Baró de Maldà distingia els *panallets fins*, és a dir els de més qualitat, i els *ordinaris*, destinats a un públic més humil. La composició de cadascuna de les tipologies deuria ser molt diferent: els panallets fins deuria estar fets de pasta de massapà essencialment fets amb sucre que, segons el Baró de Maldà, “valent-los un dineral” mentre que els panallets ordinaris eren una mena de panets de pasta de pa adobats amb sucre i ous, molt més senzills i econòmics⁹⁰².

Finalment, els qui no es podien permetre comprar panallets, es conformaven amb les castanyes torrades, molt més econòmiques. Tradicionalment, les castanyes es consideraven un aliment de gent ordinària o de pobre condició, tot i que per Tots Sants les castanyes també es menjaven en les taules de les classes socials més elevades essent les menges representatives de la diada. En aquests casos, les castanyes que es consumien en les taules privilegiades s’acostumaven a confitar amb almívar de sucre (*castañas almiravadas*) per fer-les més atractives i refinades. Igualment, el consum diferenciat dels dolços durant la festivitat de Tots Sants també va ser posat en relleu Francesc Papiol al qüestionari de Francisco Zamora, corresponent a la vil·la de Vilanova i la Geltrú 1790. L’enquestat afirmà que a la vigília de difunts tothom menjava castanyades acompanyades de vi blanc i que els senyors hi afegien a més “Panallets de las Ànimes” de massapà⁹⁰³.

⁹⁰¹ AMAT i de CORTADA, *Costums i tradicions*, p. 91.

⁹⁰² AMAT i de CORTADA, *Calaix de sastre*, vol. III, p.156-57.

⁹⁰³ Joan ORRIOLS I CARBONELL, *Resposta de Francesc Papiol al qüestionari Zamora, Vilanova i la Geltrú 1790*, Vilanova i la Geltrú, 1989. A María Ángeles PÉREZ SAMPER, “La alimentació cotidiana en la Catalunya del siglo XVIII”, *Cuadernos de Historia Moderna*, VIII (2009), p. 62.

Alhora les diferències de caire social es deurien fer visibles en els espais de venda dels panellets: mentre que els panellets fins es venien a les botigues de confiters i en els luxosos cafès, els panellets més ordinaris es deurien vendre als forns i a les parades ambulants. La fira de panellets i castanyes era un dels principals espectacles de la festa a la ciutat de Barcelona. Les parades de panellets se situaven a la Rambla, des del Pla de la Boqueria fins al carrer Hospital i constaven de més de quaranta parades, sense comptar aquelles situades en altres carrers i places de la ciutat com al Pla de les Comèdies o a la Plaça dels Àngels i que arribarien a sumar en total més de dues-centes parades⁹⁰⁴.

Els panellets es rifaven als cafès, juntament amb licors i embotits, en un primer moment com a reclam comercial i que, amb el temps, es convertí en una tradició. Al final del segle XVIII, les rifes als cafès era una tradició ben instaurada i per això Pau Puig qualificava la diada de Tots Sants a finals del segle XVIII com dia de “*revuelto en cafés, panallets, castañas, malvasia*”⁹⁰⁵. Així mateix, era habitual regalar panellets d'ànimes a les promeses o a les persones estimades, una altra pràctica social amb connotacions ocioses i alegres ben allunyades del caràcter solemne i litúrgic de la festivitat commemorada.

El 8 de desembre es festejava el dia de la Puríssima Concepció en el qual s'iniciaven les festes del cicle nadalenc. Per això, la diada se celebrava menjant dolços típics de Nadal com les neules, tal com ho indicava el Baró del Maldà en el seu dietari: “*adelantadas las neulas per sucar a postres en algunas taulas, ya en la festividad de la Purísima Concepción de Nostra Señora*”⁹⁰⁶. Així mateix, el *Sarrabal* de 1792 descrivia el dia de la Puríssima com dia de balls, *neulades*, malvasia i garnatxa⁹⁰⁷. La festa de la Puríssima Concepció era el dia que es disposaven els enfilalls de neules en els sostres de les esglésies i que tradicionalment decoraren les esglésies durant el cicle nadalenc. Segons Josep Gudiol, el costum d'enramar l'altar de les esglésies deuria estar força estès a tot el Principat des del segle XIV⁹⁰⁸.

⁹⁰⁴ AMAT i de CORTADA, *Calaix de sastre*, vol. III, p.157.

⁹⁰⁵ SERRA i MILÀ, *op. cit.*, p. 302.

⁹⁰⁶ AMAT i de CORTADA, *Costums i tradicions*, p. 52.

⁹⁰⁷ SERRA i MILÀ, *op. cit.*, p. 303.

⁹⁰⁸ Josep GUDIOL, “Barquillos y barquilleras”, *Museum*, VI (1918).

Etimològicament, la paraula *neula* prové del llatí *nebula*, que vol dir boirina, nom que evocava la subtileza de la pasta dels dits dolços. Documentades des del segle XII, les neules no s'enrotllaven sinó que eren circulars i planes i sovint portaven gravats signes, senyals o, en alguns casos, pregàries religioses. No va ser fins a principis del segle XVII quan aparegueren les neules en forma de canó o bé obliqües tal com s'observa a la iconografia de l'època (fig.17).



Figura 17. Lubin BAUGIN, *Nature morte aux gaufrettes ou Dessert des gaufrettes*, 1610. Musée du Louvre, Paris.

Les neules s'acompanyaven amb vi piment o hipocràs i ambdós elements constituïren les postres per excel·lència dels banquets medievals i posteriorment moderns. Les neules eren un dels dolços més estesos de l'època moderna i per això existien diferents qualitats i preus. La diferència de qualitat es trobava en la quantitat de sucre que contenien. Així, com més proporció de sucre contenien les neules, més dolces i lleugeres resultaven i, en conseqüència, més delicades i d'un cost superior. Els receptaris confiters catalans són una bona mostra d'aquesta diversitat de qualitats. Per exemple, les neules més senzilles no sempre eren dolces sinó que estaven compostes simplement de farina florejada i oli com en les receptes dels receptaris de Francesc Coromines o Agustí Saltiró, aquestes últimes en forma de canó⁹⁰⁹.

D'altra banda, les receptes anomenades “neules de sucre” que apareixen als receptaris, estan compostes amb sucre roig o de menor qualitat, fet que les convertiria en dolços

⁹⁰⁹ BSCG, ms. 134, fol. 54v.; COROMINES, fol. 167r.

més ordinaris i econòmics⁹¹⁰. Entre els receptaris gremials catalans analitzats, només s'ha trobat una recepta de neules compostes amb sucre blanc. La recepta amb el títol *Neulas de sucre blanch saran millor* tenien una composició molt més refinada ja que es pastava amb aigua-ros, rovells d'ous i pell de llimona i s'aromatitzava amb matafaluga, canyella fina i celiandre⁹¹¹. Existien altres variants de neules més refinades que s'acolorien amb suc de flors de violetes o suc d'atzeroles que, a més d'aconseguir un resultat vistós, deuriem proporcionar un gust innovador a les neules⁹¹². Les diferents qualitats i preus de les neules també s'observen en les tarifes de preus de 1655. Així, mentre que el centenar de neules obliqües o comunes costaven 4 sous, i les neules planes 5 sous, les “ostietas de violas boscanas, de rosas, de magranas” costaven 16 sous la lliura⁹¹³. Per tant, el preu d'un grapat de neules comunes no deuria excedir uns pocs diners i per això deuriem ser uns dolços accessibles a bona part de la població.

Malgrat que el consum de neules deuria estar força generalitzat durant tot l'any, aquests dolços sempre restaren estretament associats a la celebració de determinades festivitats litúrgiques. El consum de neules estava força estès a l'interior de les comunitats religioses. A tall d'exemple, les ordinacions del monestir de canonges regulars de Santa Anna de Barcelona estipularen de quina manera s'havia d'efectuar el repartiment de neules i clarea durant les festes nadalenques. Es repartien quatre neules pels canonges i dues pels novicis acompanyat d'una tassa de clarea⁹¹⁴. Neules i clarea es donaven en dies assenyalats com la vigília de Nadal, el dia de Nadal, Sant Esteve, el dia de Ninou o any nou, el diumenge de l'octava de Nadal i, fora del cicle nadalenc, es repetia per la diada de Sant Joan Evangelista.

Finalment, els torrons eren els dolços més rellevants del cicle nadalenc. La celebració del naixement de Jesús era una de les celebracions més importants del calendari festiu cristià. La culminació de la festa de Nadal era representada pel dinar de Nadal el qual indicava la fi del període de dejuni de l'Advent. El dia de Nadal se celebrava un àpat festiu esplendorós, en el qual era de rigor menjar aliments luxosos com la volateria,

⁹¹⁰ BC, ms. 2810, fol. 9r. També a BSCG, ms. 149, capítol 101.

⁹¹¹ BSCG, ms. 149, fol. 107.

⁹¹² BSCG, ms. 134, fol. 55r-v. També a BSCG, ms. 149, fol. num 93.

⁹¹³ *Tarifa, y postura de preus, de les coses infraescrites, Adroguers [1655]*, transcrit a ALBERCH, *op. cit.*, pp.217-219.

⁹¹⁴ AEB, Colegiata de Santa Ana, Ordenacions, 1-4. Citat a María Ángeles PÉREZ SAMPER, “La alimentació catalana en el pas de la Edad Media a al Edad Moderna”, *Pedralbes*, 17 (1997), pp.102-103.

sovint comprada a les fires de Sant Tomàs. Així mateix, els torrons eren les postres representatives del dia de Nadal.

Alhora, els torrons eren les menges essencials en la col·lació de vigília de Nadal, que se servia juntament amb fruita seca i vi, respectant així encara el dejuni. El francès Barthélémy Joly, durant el seu viatge a Espanya, es mostrà sorprès de la col·lació que li serviren la vigília de Nadal durant la seva estada al monestir de Montserrat. De la descripció dels torrons feta per Joly, es pot intuir que aquest no estava gaire familiaritzat amb aquest dolç: “*están hechos de pastas ligeras y sal, con azúcar y agua de rosas y un poco de miel echada por encima*”⁹¹⁵. La sorpresa mostrada per l'almoïner francès posa en relleu el caràcter identitari dels torrons. De fet, aquest fragment exemplifica el caràcter local o nacional de molts d'aquests dolços festius, fet que els convertia en signes de identitat cultural. La primera recepta de torrons en català es troba al *Llibre de totes maneres de confits* i correspon a la recepta de torrons d'avellanes:

Per fer torrons de avalanes torrades ab mel e fer-ne taulettes, tu pendràs les avallanes e torrar-les-as. E, com sien torrades, tu les faràs ben netes ab un tros de vidre, e que sien ben netes. E pux pendràs la mell, tanta com ne auràs menester, so és, una lliura de mell per liura de vallanes, e metràs-la al foch ab patit foch e menar-l'as bé: e puxs levar-l'as del foch. E metràs per liure de mel un blach d'ou (per espessir) e lensar-los-hi-has com la mell sia tèbea. E lavons menau-ho una gran estona fort, e après tornar-ho-as tentost al foch; e cogua tant fins que sia cuyta és atràs e lo capítol de la pinyonada. E cuyta la mell, levar-l'as del foch, e pendràs les avellanes e metràs-les dins e mesclar-les-as ben ab la dita mell. E, fet asò, lensar-ho-as sobre una taula que sia ben neta ab aygua, e après estendràs-ho tot e fer-n'às taulettes de calt en calt, tals com voldràs⁹¹⁶.

Tot i no ser un dolç exclusiu de les festes nadalenques, el seu consum relacionat amb aquesta festivitat es testimonia des d'època medieval. Per exemple, el segle XV Samsa Eiximenis de Foix i de Cabrera, senyora de la Vall d'Osor, tenia costum de regalar torrons per Nadal a Madona Constansa segons el seu llibre de comptes⁹¹⁷. D'altra banda, una nadala coetània feia referència als torrons i a les neules com a dolços nadalencs: *Aportar-li ets en les carettes/ hon són los altres minyonets. / E si callar y no*

⁹¹⁵ GARCÍA MERCADAL, *op. cit.*, vol. II, p.699.

⁹¹⁶ GREWE, *op. cit.* p. 294.

⁹¹⁷ “ítem divendres, a XVI del dit mes, per torons ab alegrie, he que fou medone Constanse per 4lliures de mel, I sou, per 4 lliures avelanes torrades, I sou”, Citat a ANDREU i DAUFÍ (et al.), *op. cit.*, p. 201.

*volie, / donar li ets dels terronets/ e de les neules quin havia*⁹¹⁸. El consum de torrons s'accentuaria durant el Nadal per raons pràctiques. La collita de l'ametlla es realitzava a finals d'agost i, per aquesta raó, molts dels dolços de la tardor s'elaboraven amb aquest fruit. Així, s'aprofitava l'excedent de fruits secs en una època que era difícil trobar fruita fresca alhora que aportaven un suplement calòric necessari per suportar el fred hivernal.

A finals del segle XVIII, el Baró de Maldà testimoniava el costum generalitzat a gran part de la població de Barcelona de celebrar les festes de Nadal amb els torrons: “En les festes de Nadal, en les botigues d'adroguers se venen torrons de vàrios gèneros, que se mengen en les taules dels senyors i també en les de molts menestrals i d'altres persones per postres”⁹¹⁹. De la mateixa manera que amb les neules, el consum diferenciat de torrons s'efectuaria a través del consum de diferents qualitats del torró. Així mateix, les diferències es donarien en el tipus d'edulcorant utilitzat: mel o sucre. Tradicionalment, els torrons s'elaboraven amb mel i fruits secs a parts iguals, en particular, amb ametlles, avellanes o pinyons⁹²⁰.

El sucre es reservava per l'elaboració de les varietats de torrons més refinades i luxoses. Aquests últims es troben en els receptaris confiters sota el nom de “torrons fins”. Els receptaris confiters contenen diverses versions dels torrons fins, tots ells elaborats amb sucre. A tall d'exemple, els torrons fins de Francesc Gabriach s'elaboraven amb ametlles picades, sucre clarificat aromatitzat amb almesc i pell de llimona i es presentaven en un motllo amb forma d'esclopet⁹²¹. L'esclopet era una mena de motllo en forma d'esclop que deuria ser tradicional a les terres empordaneses, cosa que fa pensar en el caràcter local d'aquesta varietat de torró.

Una altra versió de torrons fins, tant en forma de barra com d'esclopets, es troba al receptari de l'adroguer de Figueres, Pelegrí Estiu. Aquesta recepta consta d'ametlla picada, sucre clarificat, suc de llimona i clares d'ous. L'ús del sucre refinat era important alhora per allargar la conservació dels torrons. Així l'adroguer afirmava que: “com més engranat lo sucre són més blancs y axuts los torrons, com menos engranats

⁹¹⁸ AMADES, *op. cit.*, vol. I, p. 149.

⁹¹⁹ AMAT i de CORTADA, *Costums i tradicions*.

⁹²⁰ Receptes de torrons ametlla picada, avellanes, pinyons i de Quaresma. BC, ms. 2810, fol.9.

⁹²¹ BSCG, ms. 149, fol. 95r.

més molls y morenos”⁹²². El seu receptari conté dues variants més de torrons fins. D’una banda, es troba la recepta “per cubrir los torrons fins” que consistia en banyar les barres de torró amb una cobertura de sucre de llustre cuit al punt de bola amb aiguanaf i canyella. De l’altra es troba la recepta “per fer pasta groga per posar al mig de los torrons de barre” que es tractava d’un tipus de massapà elaborat amb sucre clarificat amb rovells d’ous, ametlla picada i llimona ratllada. La importància del sucre blanc també és evidenciada en un altre receptari setcentista en el qual la recepta de “torrons fins de sucra” s’efectuava amb ametlles pelades i sucre de sorbeta, el més blanc de tots⁹²³.

D’altra banda, el torró d’Alacant representava una varietat local de gran renom. Gràcies a la seva popularitat, aquesta variant de torró es troba en molts receptaris confiters com és el cas del *Tractat de diferents confitures y drogues que han de tenir per ser bonas* el qual conté una recepta de torró d’Alacant elaborada amb ametlles pelades i sucre *troçam* blanc i mel⁹²⁴. Una altra variant local freqüent en els receptaris catalans confiters és el torró de Girona. De forma general, aquest torró es componia amb avellanes torrades i barrejades amb mel cuita i sucre i, en la recepta de Francesc Gabriach, aquest afegeix celiandre, matafaluga i una mica de comí⁹²⁵.

Els torrons eren un dels dolços més àmpliament consumits en el conjunt de la societat catalana moderna durant el Nadal. Els preus dels torrons de mel contrastaven pel seu mòdic preu amb la resta de confitures fetes amb sucre. Mentre que gran part de les confitures costaven entre 8 i 12 sous la lliura, els torrons d’avellana o de pinyó costaven 2 sous 6 diners la lliura i els torrons picats d’Alacant costaven 3 sous⁹²⁶. La forta càrrega simbòlica dels torrons associada a la celebració del Nadal, els convertia en aliments indispensables i tothom, en la mesura de les seves possibilitats, intentava consumir-los durant aquella diada. Així, les despeses en concepte de torrons i neules són freqüents en els comptes de la Casa dels Infants Orfes de Barcelona⁹²⁷.

⁹²² SERNA; VILA, *op. cit.*, recepta de torrons fins.

⁹²³ BC, ms. 875, fol. 127.

⁹²⁴ *Ibid.*, fol. 128r

⁹²⁵ *Ibid.*, fol. 126.

⁹²⁶ *Tarifa, y postura de preus, de les coses infraescrites, Adroguers* [1655], transcrit a ALBERCH, *op. cit.*, pp.217-219.

⁹²⁷ PÉREZ SAMPER, “*Casa dels Infants Orfes*”, p. 185.

Igualment, el consum de torrons a l'interior de les comunitats religioses ha estat ben documentat. A la cartoixa de Santa Maria d'Escaladei es repartia una pitança de torrons d'ametlla picada per sopar mentre que a la cartoixa de Montalegre es repartien torrons no només per Nadal sinó en altres festivitats del curs anual festiu: , per Cap d'Any, el dia de Reis i el dia 2 de febrer, Sant Joan Evangelista, festa de la Purificació de la Verge, Nadal i el dia dels Sants Innocents⁹²⁸. De la mateixa manera, la consuetud del monestir de Sant Benet de Bages indica que la col·lació de vigília de Nadal constava de diferents tipus de dolços com bunyols, confits, i un tros de torró fi amb confitura de Gènova. Així mateix, les postres del dinar de Nadal consistien en torrons i neules amb una mica de vi⁹²⁹.

En definitiva, la intensificació del consum i, en conseqüència, la demanda d'aquests dolços festius durant certes diades assenyalades, era aprofitada pels comerciants de la ciutat per ampliar els seus negocis. A finals del segle XVIII, els cafès començaren a vendre torrons i els adroguers els van denunciar per no complir la normativa gremial. Així, en la inauguració d'un nou cafè a la ciutat, el cafè Useleti, el dia 20 de desembre de 1792, els confiters van prohibir-los explícitament vendre torrons⁹³⁰. Per això, els cafès van començar a rifar torrons, una pràctica que no estava prohibida en les ordinacions però que perjudicava igualment als confiters⁹³¹.

D'altra banda, a la dècada de 1790, el Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona denuncià diversos confiters per vendre torrons il·legalment en parades instal·lades en diferents indrets de la ciutat, entre ells, el valencià Francisco Mas situat al Portal del Mar o bé Antoni Vilanova per vendre fora de les portes de la ciutat. A petició del Col·legi, es promulgà un decret que prohibia la venda de torrons efectuada a fora i entre les portes de la ciutat per "*ciertas gentes desconocidas*"⁹³². Però aquesta prohibició no va ser suficient per frenar la venda ambulante de torrons ja que les queixes dels confiters barcelonins continuaren els anys posteriors, en particular, contra els venedors provinents d'Agramunt i Llevant, localitats reputades per la fàbrica de torrons.

⁹²⁸ BAGES-QUEROL, *op. cit.*, pp. 216, 256, p. 334.

⁹²⁹ ACA, Monacals, Universitat, 75, 3. Citat a Francesc SERRA i SERRALLÉS, *Sant Benet de Bages a l'època montserratina (segles XVI-XIX)*, tesi doctoral inèdita, Bellaterra, Universitat Autònoma de Barcelona, 2005, p. 204.

⁹³⁰ *Diario de Barcelona*, núm. 82, p. 328, 21 desembre de 1792.

⁹³¹ Francesc CURET, *Visions barcelonines*. Barcelona, Alta Fulla, 1981-1983.

⁹³² ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 39.

Les parades ambulants de torronaires forans representaren una forta competència en el mercat del torró al llarg del segle XIX. Els torronaires llevantins envairen el mercat de Barcelona amb els torrons d'Alacant i Xixona, que gaudien de molt renom. Les rivalitats entre els diferents torronaires eren molt fortes i es distribuïen separadament en diferents carrers de la ciutat. Els pastissers se situaven al carrer Petrixol mentre que els torronaires de Xixona es localitzaven a la Plaça Reial i a la Rambla del Centre mentre que els agramuntins se situaven a la Rambla de Canaletes i dels Estudis⁹³³. L'origen dels torronaires es distingia pel barret que portaven: barretina musca els d'Agramunt i un barret rodó els de Xixona.

Recapitulant, el desig per adquirir i consumir els dolços commemoratius en certes dates del calendari transcendia l'atracció que despertava el dolç en general, ja que es tractava d'una forma de compartir i participar a la festa. El ritual de menjar en col·lectivitat els dolços en determinades festivitats afavoria la convivialitat alhora que actuava com a marcador d'identitat cultural, compartit per tots els membres de la comunitat, independentment del seu estatus o classe.

⁹³³ Lluís ALMERICH, *Tradicions, festes i costums populars de Barcelona*. Barcelona, Millà, 1989.

Capítol 6

Refrescs i *agasajos*: el triomf definitiu del dolç

*Le chocolat est sans contredit la meilleure chose
qui nous soit venue de l'Amérique,
après d'or et d'argent.*

Nicolas Lémercy,

Traité universel des drogues simples, 1698

6.0. Introducció

L'inici del segle XVIII suposà una sèrie de canvis polítics i econòmics com també transformacions de les pautes socials i culturals que afectaren també a l'alimentació. En aquest sentit, convé ressaltar la introducció a Europa de les noves begudes exòtiques estimulants com el cafè, el te i la xocolata. Aquestes begudes s'introduïren en els hàbits alimentaris com a begudes medicinals però ben aviat esdevingueren les begudes predilectes dels rituals socials setcentistes. En el cas de l'Espanya Il·lustrada, la beguda per excel·lència va ser la xocolata, la qual esdevingué un nou referent alimentari vinculat a les reunions socials.

La xocolata es va introduir a la dieta com a aliment medicinal ja que se li atribuïren virtuts fortificants i nutricionals i se subministrava per restaurar les forces dels convalescents i de les persones d'edat avançada. Alhora se li atribuïen efectes estimulants i digestius⁹³⁴. La dificultat de classificar la xocolata dins el sistema galènic, és a dir, si era de qualitat calenta o freda, va suscitar alguns debats sobre els seus efectes i sobre com s'havia d'administrar a cada temperament. Gran part de les autoritats mèdiques espanyoles recomanava prendre xocolata de forma regular, al matí després de llevar-se⁹³⁵.

⁹³⁴ Sobre les virtuts medicinals de la xocolata, veure les obres de Francisco Hernandez, Juan de Cárdenas i Juan de Barrios, citades a Marcy NORTON, *Sacred gifts, profane pleasures*, London, Cornell University Press, 2008, p. 237. També veure: Maria Antònia MARTÍ ESCAYOL, *El plaer de la xocolata*, Valls, Cossetània, 2004, p. 93.

⁹³⁵ "sustenta muy bien a los que acostumbbran tomarlo por la mañana". Antonio LAVEDAN, *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate*, Madrid, Imprenta Real, 1796, p.234.

La xocolata es prenia majoritàriament en forma de beguda, diluïda amb aigua i edulcorada amb sucre per contrarestar l'amargor del cacau⁹³⁶. La composició de la xocolata variava força segons els ingredients i les mesures de cada recepta. Segons la versió d'un viatger francès anònim a Espanya, aquest puntualitzà que la millor recepta que havia trobat de xocolata era la següent:

*Tomad diez libras de cacao, cincuenta vainillas, seis onzas de canela, dos octavos de pimienta roja, doce libras de azúcar, de almizcle y ámbar gris, de cada uno veinte granos. Este me ha parecido el más agradable, porque he hecho hacer de todas las maneras a varias personas*⁹³⁷.

El segle XVIII la composició de la xocolata es va estandarditzar força i estava composta essencialment per cacau, sucre i canyella tot i que ocasionalment es perfumava amb vainilla⁹³⁸. Aquesta composició es considerava la de millor gust i més saludable. L'adició de vainilla i canyella, espècies de complexió calenta, responia a la necessitat de corregir la qualitat freda del cacau com també de donar un agradable i suau aroma a la xocolata. Alhora la xocolata es beneficiava de les virtuts digestives d'aquestes espècies. No obstant això, alguns professionals es mostraren contraris a afegir vainilla a la xocolata com el confiter Juan de la Mata, el qual declarava a la seva obra:

*Si se quiere hacer más delicioso, añadir gotas de azahar o vainilla pero no es tan saludable (...) el hombre juicioso, y prudente, despreciando afeminadas delicias, que solo sirven de destruir la naturaleza, toma el chocolate con sola composición de cacao, azúcar y canela (...) además de ser perfecto es salúfero*⁹³⁹.

La gran afecció per l'exòtica beguda comportà que el seu consum traspassés els seus usos medicinals i es prengué a totes hores del dia. El metge i científic Juan de Cárdenas a la seva obra *Problemas y secretos maravillosos de las Indias* opinava que les millors hores del dia per prendre la xocolata i gaudir dels seus beneficis eren a primera hora del

⁹³⁶ *Ibid.*, p. 214. Aquesta opinió ha perdurat en la historiografia sobre la xocolata fins les aportacions de Marcy Norton la qual va demostrar la introducció de la xocolata a Europa es donà amb el gust mesoamericà i que la substitució d'espècies americanes pel sucre i canyella es va donar, parcialment, per raons de disponibilitat. Marcy NORTON, "Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics", *The American Historical Review*, 111, 3 (2006), pp. 660–691.

⁹³⁷ GARCÍA MERCADAL, *op. cit.*, vol. IV, p.475

⁹³⁸ Piero Camporesi diferencia el gust de la xocolata barroca, amb aromes intensos com l'ambre gris, de la xocolata il·lustrada composta només amb sucre, cacau, canyella i vainilla. Piero CAMPORESI, *Il brodo indiano*, Milano, Garzanti, 1990, p. 109.

⁹³⁹ MATA, *op. cit.*, p.163

matí en dejú i a la tarda, entre les cinc i les sis de la tarda, un cop feta la digestió⁹⁴⁰. Aquestes prescripcions haurien fomentat el consum de la xocolata durant les reunions socials de les elits que se celebraven a les tardes com refrescs i *agasajos*.

Les seves qualitats com a beguda exòtica, salutífera i luxosa encisaren els paladars més selectes i, al mateix temps, el seu consum per part de les elits potenciava el seu atractiu. De la mateixa manera que altres pautes culturals, estètiques i alimentàries, la introducció de la xocolata es va donar a la cort de Madrid i des d'allà es va difondre entre l'aristocràcia madrilenya i de les altres ciutats espanyoles. A finals del segle XVII, el consum de xocolata a Barcelona va restar força limitat als cercles nobiliaris i, s'introduí de forma gradual entre la incipient burgesia mercantil. Els inventaris *post-mortem* analitzats per Xavier Lencina han demostrat una generalització del consum de xocolata en els últims anys del segle XVII, precisament en els grups socials amb tendència a l'ascens social com ciutadans honrats, mercaders o artistes⁹⁴¹.

No va ser fins el segle XVIII quan el consum de xocolata s'intensificà i s'estengué en els hàbits alimentaris de l'Espanya moderna. Els ritmes d'importació dels seus ingredients principals, cacau, sucre i canyella, van mantenir-se en creixement constant al llarg del segle XVIII. L'increment de les importacions de cacau a Espanya s'inicià entre les dècades de 1660 i 1670 tot i que no va ser fins a la segona meitat del segle XVIII quan el volum d'aquestes importacions augmentà exponencialment.

Segons les dades proporcionades per Antonio García-Baquero, en el període entre 1717 i 1738, en el volum de les importacions procedents del comerç colonial, el tabac representava el 40% del total de les importacions, el cacau el 29,60% i el sucre el 6,90%. Al període següent corresponent a 1747-1778, es va donar un canvi en els volums d'entrada en el qual el cacau representava el 35,52% de les importacions colonials i el sucre el 28,47%. Per tant, el sucre va ser l'article d'importació que més va

⁹⁴⁰ Juan de CÁRDENAS, *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias*, Mexico, Pedro Ocharte, 1591, p. 107.

⁹⁴¹ A partir de l'estudi d'una quantiosa mostra d'inventaris *post-mortem*, Xavier Lencina ha comptabilitzat els objectes relacionats amb el consum de xocolata entre els anys 1683-1690 de la forma següent: 5 artistes, 6 comerciants, 3 doctors, 5 nobles, 1 religiós, 1 menestral, 0 agricultor. Xavier LENCINA, "Los inventarios "post mortem" en el estudio de la cultura material y el consumo propuesta metodológica. Barcelona, siglo XVII" dins Bartolomé YUN CASALILLA, Jaume TORRAS (dir.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización: Cataluña, Castilla, siglos XVII-XIX*, Valladolid, Junta de Castilla y León. Consejería de Educación y Cultura, 1999, p.57, taula X.

augmentar respecte la primera meitat del XVIII, suplantant el tabac. Els percentatges de l'augment en nivell brut de les importacions són força clars: mentre que el sucre representava un augment del 2.401%, el cacau suposava un increment del 626%⁹⁴². De la mateixa manera, el 1724 l'economista Jerónimo de Uztáriz assenyalava l'important pes econòmic del sucre. L'autor posava de manifest el gran consum de sucre que es feia a Espanya, no només com a edulcorant de la xocolata sinó també en altres formes com confitures, conserves, pastes i aigües compostes⁹⁴³. El creixement massiu de les importacions dels articles colonials durant la segona meitat del segle XVIII hauria estat fomentat alhora pels canvis en les polítiques econòmiques que impulsaren els intercanvis en el comerç exterior, com el decret de lliure comerç del 1765 o la fi del monopoli de Cadis el 1778 com a port clau del comerç colonial.

No obstant això, no es pot negligir que l'augment d'importacions responia a una demanda notable sobre aquests articles de consum. En aquest sentit, l'augment de les importacions de cacau i sucre no es pot entendre sense tenir en compte els usos alimentaris i les pràctiques culturals i socials vinculats al consum d'aquests articles. La xocolata es va incorporar perfectament en els hàbits alimentaris de les elits, en concret en el context de refrescs i *agasajos*. Com a beguda nova, dolça i de prestigi, la xocolata compartia les qualitats dels aliments i begudes servits durant els refrescs com els sorbets, les begudes granissades o les confitures. La popularitat assolida per la xocolata en aquestes reunions socials va ser tan important que esdevingué el màxim referent alimentari dels refrescs setcentistes.

La voluntat de diferents institucions locals per controlar el negoci de la xocolata evidència el seu pes econòmic també en els mercats interiors. El 1678 la ciutat de Pamplona va instaurar un estanc sobre la venda de xocolata mentre que en grans ciutats com Madrid o Barcelona es van originar conflictes pel control del seu monopoli⁹⁴⁴. En

⁹⁴² Antonio GARCÍA-BAQUERO, *Cádiz y el Atlántico (1717-1778)*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispano-americanos de Sevilla. C.S.I.C., 1976, pp.338-339.

⁹⁴³ "Es bien sabido el gran consumo de chocolate en España, comprobado con las grandes cantidades de cacao que entran(...)cómo el azúcar entra en composición de chocolate, conseqüentemente será grande el uso del azúcar(...)aun sin comprender lo mucho que se gasta en otros usos, como son el azúcar rosado, los vizcochos, bebidas compuestas, conservas y otras diversas confituras, y asimismo en los medicamentos y en algunos guisado", UZTÁRIZ, *op. cit.*, p. 414.

⁹⁴⁴ Fernando SERRANO LARRÁYOZ; Margarita VELASCO GARRO, "El gremio de los chocolateros de Pamplona (los capítulos y ordenanzas de 1728-1729)", *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, 69 (1997), p.78. Sobre la conflictivitat gremial entorn de la xocolata a Madrid, veure Irene FATTACIU, "Gremios y evolución de las pautas de consumo en el siglo XVIII: la industria artesanal del

el cas de Barcelona, els adroguers controlaven el procés de redistribució i venda al detall dels productes colonials i per això, dedicaren nombrosos esforços en protegir l'exclusivitat del negoci de la xocolata enfront de competidors emergents.

L'objectiu del darrer capítol és analitzar com la xocolata esdevingué la beguda de referència de la sociabilitat barcelonina i de la manera com el seu apogeu va generar una sèrie de canvis en el comerç local barceloní. En primer lloc, s'analitzaran els trets singulars de la composició dels refrescs setcentistes entre els quals destaca la xocolata com a element principal. En segon lloc, s'examinaran les formes de sociabilitat que es desenvoluparen en aquests espais de consum de xocolata i dolços. Es posarà en relleu com la moda dels refrescs es generalitzà de tal manera que transcendí el context festiu i es convertí en una pràctica diària entre les classes benestants.

Finalment, el tercer apartat se centra en els litigis originats pels confiters i adroguers barcelonins pel control del monopoli de la xocolata. El gran consum de xocolata que es feia a Espanya de la Il·lustració originà la creació d'un nou professional especialitzat en l'elaboració de la xocolata, els moledors de xocolata. L'augment d'aquests professionals a la ciutat de Barcelona comportà conflictes de competència amb els adroguers i confiters tenint en compte el potencial econòmic tant de la xocolata com dels seus ingredients principals – cacau, sucre, canyella.

Els conflictes entre confiters i xocolaters no van ser un cas aïllat a Barcelona, sinó que també s'han documentat a Madrid i Pamplona. A Pamplona, un cop aixecat l'arrendament sobre la xocolata, el 1728 s'erigí la confraria de xocolaters. De la mateixa manera que a Barcelona, el gremi de cerers i confiters de la ciutat s'oposà rotundament a l'aprovació de les seves ordinacions en les quals es declarava que la fàbrica de xocolata era facultat exclusiva dels xocolaters⁹⁴⁵. La creació de corporacions professionals especialitzades en l'elaboració de xocolata en diferents ciutats espanyoles contrasta amb l'absència d'aquests professionals en altres països europeus, un fet que reforça la idea sobre el caràcter identitari cultural de la xocolata en l'Espanya il·lustrada.

chocolate", dins Daniel MUÑOZ NAVARRO (ed.), *Comprar, vender y consumir*, Valencia, Universidad de Valencia, 2011, pp. 153-171. Sobre els conflictes generats als primers anys del segle XIX a Barcelona, veure: MARTÍ ESCAYOL, *El plaer de la xocolata*, esp. pp.66-73.

⁹⁴⁵ SERRANO;VELASCO, *El gremio de chocolateros de Pamplona*, p.79.

6.1. Xocolata amb melindros

El segle XVIII es podria considerar el segle del triomf dels refrescs o *agasajos*. El segle XVIII la denominació de refresc s'imposà per referir-se a les col·lacions de dolços que anaren adquirint un caràcter propi i una composició singular. En termes alimentaris, la xocolata esdevingué un dels trets distintius dels refrescs setcentistes.

El ritual de prendre xocolata durant els refrescs i berenars deuria originar-se a la cort de Madrid i des d'allà, s'afirmà i s'estengué entre la noblesa madrilenya i espanyola al llarg del segle XVII. Posteriorment, l'hàbit de beure xocolata es deuria transferir a les classes benestants de la resta de ciutats espanyoles, com Barcelona o Cadis, les quals desitjaven seguir les modes dictades a la capital i a la cort. El refresc com a pràctica social i el seu principal referent alimentari, la xocolata, constituïren uns elements d'identitat cultural a la Espanya del segle XVIII. Tant és així que el viatger francès Esteban de Silhouette assenyalava com a singular dels costums dels espanyols que “*No tienen costumbre de invitarse a comer; pero sí se obsequian con chocolate*”⁹⁴⁶.

L'estreta vinculació entre la xocolata i els refrescs queda palesa en la mateixa definició del terme *refresco*, definida com “*el agasajo de bebidas, dulces y chocolate, que se da en las visitas o otras concurrencias*”⁹⁴⁷. Així mateix, es generalitzà l'ús del terme de *agasajo* com a sinònim de refresc, un terme inexistent en els diccionaris castellans anteriors⁹⁴⁸. Ambdós termes posen de manifest la vinculació dels refrescs i *agasajos* amb les visites, ja que aquests se servien com una mostra d'hospitalitat per complaure els convidats. Gratificar a l'altre era una qüestió cabdal en la civilitat del segle XVIII, expressada a través de la delicadesa, el refinament de les maneres i en el tracte interpersonal⁹⁴⁹. Així, a les visites es buscava gratificar els convidats tant a través dels populars refrescs de xocolata i dolços com amb una agradable conversa.

⁹⁴⁶ GARCÍA MERCADAL, *op. cit.*, vol. IV, p. 613.

⁹⁴⁷ *Diccionario de Autoridades*, vol. V (1737), article: *refresco*.

⁹⁴⁸ “*El refresco de dulces y bebidas, que por las tardes se sirve en las visitas y otras funciones*”, *Diccionario de Autoridades*, vol. I (1726), article: *agasajo*

⁹⁴⁹ Sobre la relació entre objecte, interacció social i indulgència veure Mimi HELLMAN, “Furniture, Sociability, and the Work of Leisure in Eighteenth-Century France”, *Eighteenth-Century Studies*, 32, 4 (1999), p.436. I Mónica BOLUFER, “El arte de las costumbres. Una mirada sobre el debate de la civilidad en la España del siglo XVIII”, *Res publica*, 22 (2009), p. 205.

La introducció de la xocolata en els refrescs comportà una sèrie de canvis substancials en la seva composició i servei. El servei dels refrescs esdevingué altament codificat en una seqüència rígida de diferents portades, fet que contrastava amb l'actitud informal i distesa dels comensals. En primer lloc, era important respectar l'ordre de rang social en el servei del *agasajo*. Abans de res, se servia a les dames, després als senyors i posteriorment, als criats i altres convidats. Tothom compartia i participava en aquests àpats ja que eren tan abundants que tot el què sobrava es donava als criats i altres servidors com també als músics que amenitzaven les vetllades⁹⁵⁰.

Igualment, resultava cabdal respectar l'ordre i el ritual del servei de les diferents portades. Juan de la Mata a la seva obra *Arte de reposteria* ofereix una desena de models de servei de refresc segons el número de comensals que oscil·laven entre els vint fins als cent coberts. Així com en els banquets, calia tenir gran cura de la disposició dels refrescs. Així, elements decoratius centrals com els ramellets, escultures de sucre o les estructures piramidals de fruites i confitures ocupaven una posició primordial a les taules dels refrescs.

Juan de la Mata, qui es presentava a la seva obra com a reboster de la cort de Madrid, considerava que la taula d'un refresc general havia de constar de quatre aparadors diferents; el principal, per les senyores, un altre pels senyors i dos més per les famílies i altres convidats⁹⁵¹. Tots ells es guarnien amb luxoses estovalles sobre les quals es col·locaven els ramellets guarnits de tota mena de dolços, estàtues de sucre o caramel i safates ben grosses amb tota mena de fruites confitades, ous filats i pastes dolces per acompanyar les begudes. Respecte a les begudes, el refresc es caracteritzava pel servei simultani de begudes fredes i calentes. Al costat de les orxates, granissats i sorbets habituals dels refrescs del segle anterior, se servia la xocolata calenta acompanyada de melindros, rosquilles i figuretes de pa. Finalment, un últim servei de fruites gelades i confitades se servien en forma de piràmide.

El segle XVIII la xocolata es prenia desfeta, calenta, edulcorada amb sucre i amb molta escuma. Sembla ser que el costum de prendre la xocolata amb força escuma provenia de

⁹⁵⁰ "Penso que arribaria l'*agasajo* a totes les criades del convent, adherències d'elles i *servidores* del refresc", AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. I, p.171.

⁹⁵¹ MATA, *op. cit.*, p. 211-219.

l'hàbit mesomericà. L'escuma s'aconseguia amb l'ajuda del molinet de xocolata i es podia obtenir de diferents maneres. Primer de tot, es desfeien les preses de xocolata en aigua freda dins la xocolatera i es batia amb el molinet. L'escuma generada se separava i la resta de xocolata s'acabava d'escalfar afegint una mica de sucre. Finalment, s'incorporava de nou l'escuma. Antonio Lavedán descriu amb gran detall el procediment de l'elaboració de la xocolata. En primer lloc, s'havien de torrar els grans de cacau i un cop ben torrats es pelaven i es trituraven de la següent manera:

Se va echando encima de una piedra que se tiene prevenida de figura cuadrilonga, de grueso como de tres dedos, algo arqueada; y puesto debaxo de esta piedra un braserito con un poco de fuego de carbón, se va machacando y moliendo con otra piedra cilíndrica redonda a manera de un rollo, la qual coge el Molendero por sus extremos, y de esta manera va formando y haciendo una pasta que se mezcla con el azúcar (...) alguna personas pretenden que es bueno mezclarle una pequeña cantidad de vainilla para facilitar la digestión por su virtud estomàchica y cordial⁹⁵².

L'afecció general per les begudes fredes, ja apuntada en les col·lacions del segle XVII, també va contagiar a la xocolata. Així, era habitual servir la xocolata en forma d'espuma freda, ben escumada i amb neu, una forma exòtica i innovadora de servir la xocolata durant els mesos estivals. A més dels elements fixos a les taules, el servei de begudes i dels seus acompanyaments es realitzava seguint un ordre estricte. Juan de la Mata donava a la seva obra algunes pautes sobre com servir un refresc en ambient cortesà:

Lo primero las bebidas con vizcochos encubiertos, armados, según se gustare, y sus cucharitas en cubiertos: a esto siguen los ramilletes con pan en cubiertos, y todo género de dulces y huevos, y sus cucuruchos de papel; después siguen las espumas heladas y frutas, y también con sus cubiertos de cucharitas; luego el chocolate caliente, sus cubiertos de vizcochos de Saboya, tortas y vizcochos en rosca, bollos, y pan tostado; luego se finaliza con agua clara⁹⁵³.

L'ordre i el cerimonial del servei del refresc estaven codificats en termes de bon gust i de correcció de forma general. Així, el mateix codi de servei es respectava en els refrescs servits a la Casa de la Convalescència de Barcelona durant les ocasions festives.

⁹⁵² LAVEDÁN, *op. cit.*, p.217.

⁹⁵³ *Modo que se debe observar para servir un refresco general, y explicación de guarnecer mesas de diez modos diferentes.* MATA, *op. cit.*, p.211.

En un document amb el títol “Modo com se ha de governar lo refresch del Diumenge immediat a Santa Creu de Maig fet per lo Il·lustre Capitular” ordenava amb precisió la composició i el servei dels refrescs festius. Pel que fa a la composició del refresc, el document detalla la varietat i la quantitat de begudes i pastes dolces servides. Les begudes havien de constar de dos quarterons de llet normal i *grumullada*, dos quarterons d’orxata, un d’aurora i un altre de llimona o maduixa. D’altra banda, el servei de les pastes havia de constar de melindros llargs, sabatilles, tres pans d’ous de 2 lliures de pes, una coca de pesseta i mitja, un tortell de pesseta i mitja, sis dotzenes de bescuits, bescuits de Mallorca, ensaimades i rosques de pa comú. Així mateix, s’indica amb gran detall com s’havia d’efectuar el seu servei als comensals:

Se necessitan deu servidors lo menos, un per donar los plats: quatre ab sotacopas ab las aigüas. Tres ab las safatas de melindros, los dos a dintre y un a fora. Un ab una sotacopa buyda per recullir los gots, un per reserva per entrar altre sotacopa de aigüas (...) acabada la funció de las aigüas, los quatre per entrar lo xocolata y los demes se han de repartir per las pastas esto és: dos ab safats de bescuits. Un a dins y altre fora. Un ab la coca per dins y altre ab lo tortell per fora. Un ab los bescuits de ou y altre ab las ensiamadas y roscas. Rodant sempre ab las safatas per si volen pendrer més. Se dóna refresch als servidors y demás de casa, com y també se acostuma donar un bescuit a quiscun convidat⁹⁵⁴.

Aquest document sembla respondre a la voluntat d’ajustar el pressupost d’aquestes celebracions que deuriem generar grans dispendis si no es regulaven rigorosament. Alhora deuria ser una forma de precisar els seus elements compositius per tal de garantir l’èxit dels refrescs entre els convidats. En aquest sentit, respectar el ceremonial de servei del refresc resultava una qüestió cabdal: primer se servien les begudes aromatitzades i fredes com les orxates, sorbets i altres begudes granissades. A continuació, per compensar l’excés de fredor, se servia la xocolata calenta i finalment es finalitzava amb gots d’aigua que complien una finalitat digestiva. Per tant, l’ambivalència de fred i calent eren un dels trets distintius d’aquestes festes alimentàries juntament amb el seu component dolç.

D’altra banda, el consum de cadascuna d’aquestes begudes i aliments requeria una vaixel·la específica que determinava la manera com eren consumits. Així, els sorbets eren servits amb petites copes que es menjaven amb culleretes, per evitar, en paraules

⁹⁵⁴ BC, AH, 3261.

del Baró de Maldà, “per no eixir-ne glaçats de nassos, que haurien incomodat prou”⁹⁵⁵. D’altra banda, les pastes es presentaven en grans safates per tal que cada comensal se servís ell mateix (fig.18 i 20). Al segon servei, els criats portaven la xocolata servida en xicres els quals eren una mena de gotos sense nansa on se servia la xocolata, seguint l’estil dels *tecomates* americans. Segons Dufour, els *tecomates* o *cocos*, fets amb argila o amb l’escorça de certes carbasses, s’usaven com a xicres per evitar que la xocolata no s’escalfen en excés. Això permetia beure la xocolata sense cremar-se els llavis, tot i que es podia substituir per porcellana o ceràmica pisana⁹⁵⁶. Alhora la vaixel·la dels refrescs destacava pels seus materials luxosos com la porcellana per les xicres o bé el cristall per les delicades copes de les begudes fredes i els vins.



Figura 18. Cocina valenciana, segle XVIII. Museo Nacional de Artes Decorativas, Madrid.

Paral·lelament, la vaixel·la s’havia d’adaptar a les especificitats de les formes de consum dels refrescs, que sovint es duïen a terme sense taula o bé amb taules auxiliars ja que la sociabilitat i la conversa eren els elements centrals. Així, les formes de conducta social determinaven la manera com eren consumits els aliments com també la relació entre els consumidors i els aliments.

Pel que fa a bescuits, melindros i altres pastes dolces, aquestes constituïen els acompanyaments indispensables de la xocolata i de les begudes fredes. Especialment notable és la combinació de xocolata amb melindros, secalls o torrades de pa. La

⁹⁵⁵ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. V, p. 18.

⁹⁵⁶ Philippe Sylvestre DUFOR, *Traitez nouveaux & curieux du café, du thé et du chocolat*, Lyon, Iean Girin & B. Riviere, 1685, p. 376.

combinació de la xocolata amb melindros i pastes dolces sembla indestriable tal com testimonien les fonts iconogràfiques de finals del segle XVII i del XVIII (fig.19).



Figura 19. Luís Egidio Meléndez, *Bodegón con servicio de chocolate y bollos*, 1770. Museo Nacional del Prado, Madrid. **Figura 20.** *Cocina valenciana*, segle XVIII. Museo Nacional de Artes Decorativas, Madrid.

La combinació de pastes, panets i bescuits amb la xocolata crearia la necessitat d'utilitzar una vaixel·la especialitzada que facilités el seu consum conjuntament. En aquest sentit, la popularitat de les marcelines podria explicar-se a través d'aquesta funcionalitat. Les mancerines, invent atribuït al Marqués de Mancera, eren una mena de plat o sotacopa amb un forat al mig per poder-hi encaixar la xicra i evitar vessar la xocolata. D'altra banda, el fet que les xicres no tinguessin nansa, el suport de les mancerines ajudaria a refredar la xocolata sense cremar-se. Alhora l'amplitud de les mancerines, gairebé com a platets, permetria recolzar o col·locar els melindros al costat de la xicra (fig.21). Per tant, la marcelina hauria estat un bon recurs en aquests rituals on sovint es prescindia de la taula.



Figura 21. Anònim, Escola espanyola, segle XVIII. Es presenten els elements distintius del servei de refresc: a la dreta, el garrafó per refrescar les begudes, a la part central una sotacopa amb gots d'aigua, una xocolatera i a l'esquerra, una mancerina la xicra de xocolata envoltada de dolços.

Per tant, la xocolata va crear nous rituals de preparació i nous utensilis com la xocolatera o el molinet així com nous utensilis de consum com les xicres o les mancerines. Alhora, el consum de la xocolata en el context del refresc va generar un ritual alimentari específic. La combinació de la xocolata i les pastes dolces conviden a reflexionar sobre les formes de consum i d'interacció entre els dos aliments.

El Baró de Maldà, gran apassionat de la xocolata, va escriure nombroses referències sobre l'acció de sucra els melindros i trossos de pa a les xicres de xocolata. A tall d'exemple, es transcriu un fragment sobre un refresc celebrat a Can Cortada, residència del Baró de Maldà i que segueix: “entraren a l'estrado tots aquells municioners de boca, ab assafates de melindros i vasos de llimó, taronja i orxata, prenent quiscú lo que més se li acomodà, sucant-hi sos bons melindros. Se serví de seguida lo xocolate ab bescuits, ensiamades, torrades, bollos etc., i darrere, l'aigua fresca”⁹⁵⁷.

Les reiterades al·lusions del Baró de Maldà a l'acció de sucra les pastes dolces s'estenen alhora en el cas de les begudes fredes, sorbets i vins dolços. El 1800 el Baró de Maldà va descriure un fastuós refresc celebrat en ocasió del casament dels Marquesos d'Alfarràs, una de les famílies més destacades de la noblesa de la ciutat, en el qual se

⁹⁵⁷ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. IV, p. 136.

serviren en primer lloc sorbets de llet, taronja, avellana amb safates de melindros i bescuits per sucari i que quan varen ser servits: “ninguns estaven melindrosos, sí que ab ganes d'agafar melindros i bescuits d'ou i dret a la boca, sucant-los ab los *sorbetes* i los líquids”⁹⁵⁸. El Baró fa referència a aquesta pràctica com un gest habitual executat tant per senyors com senyores.: “I seria alguns senyors i senyores no haver encara acabats de dinar, sucant neules, después de menjar los torrons, ab vi de Màlaga, vi blanc o garnatxa”. En ocasions de postres al final des àpats, també se sucaven melindros en els vins dolços⁹⁵⁹.

Per tant, tot fa pensar en què sucari melindros a la xocolata constituïa una pràctica alimentària ritualitzada força comuna. El gest de sucari, és a dir, remullar aliments sòlids en un component líquid, especialment dolços, sembla que estava molt arrelat a Catalunya. L'acció de sucari les neules en vi hipocràs o piment es documenta des de l'edat mitjana i encara continuà a finals del segle XVIII. Sucari neules i bescuits als vins era una forma de delectar-se també practicada per les classes menestrals que, de forma excepcional, també es delitaven sucant neules a la malvasia⁹⁶⁰. D'altra banda, sucari pa a les sopes i altres guisats amb suc era molt freqüent en tots els grups socials. Cal apuntar que sucari o remullar en líquid, era una forma d'estovar els aliments, especialment en una època en la qual els problemes dentals eren molt comuns. En un dels saraus descrits per Francesc Tagell, l'autor ho manifesta de la forma següent: “pasejan també la copa/ per sucari los sechs bascuys/ ab dols vi blanch de la costa”⁹⁶¹.

Aquesta pràctica podria sorprendre pel fet de trobar-se en el context social i cultural en què es troba. En altres paraules, l'acció de sucari melindros fa plantejar si seria una pràctica que aniria en contra dels valors i les bones maneres de la civilitat setcentista en la qual el refinament de la gestualitat i les maneres havien arribat al seu punt àlgid. Les maneres de taula era un dels mitjans a través dels quals s'expressaven els valors morals i cortesans d'una persona i, en conseqüència, identificaven la seva qualitat i condició social. El manual de bones maneres *Civilidad de la mesa* indicava que “*la mesa es uno de*

⁹⁵⁸ *Ibid.*, vol. V, p. 18.

⁹⁵⁹ “los vins generosos -a més de l'usual en garrafes- d'Alella i de Pau, corroborant-nos estos lo ventrell ab la suca d'alguns melindros, mes no entrant-hi neulas”, AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. VII, p. 265.

⁹⁶⁰ Joan ORRIOLS i CARBONELL (transc.), *Resposta de Francesc Papiol al Qüestionari Zamora: Vilanova i la Geltrú 1790*, Vilanova i la Geltrú, Ajuntament de Vilanova i la Geltrú, 1990. Citat a María Ángeles PÉREZ SAMPER, “La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo XVIII”, p.62.

⁹⁶¹ BUB, ms.5, fol.19v.

los lugares donde más clara y prontamente se revela el grado de educación y de cultura de una persona'⁹⁶².

Així, el sociòleg Norbert Elias demostrà que el refinament creixent de les bones maneres havia estat un mecanisme de distinció i diferenciació de la societat cortesana al llarg dels segles moderns⁹⁶³. Sucar els melindros a la xocolata implicava menjar amb les mans, un acte que contrasta amb les regles d'educació de la taula cada cop més refinades i en l'ús de la forquilla que comportava un distanciament major entre la persona i l'aliment. No obstant això, sembla que la prohibició de menjar amb les mans no s'estenia a tots els aliments sinó que es restringia a determinades menges, com per exemple a la carn. Així, a l'obra *Reglas de la buena crianza, civil y cristiana* publicada el 1767, s'exposava que menjar amb les mans s'havia d'efectuar amb una sola mà i amb gest delicat, de forma ordinària amb la mà dreta⁹⁶⁴. Menjar dolços com pastes dolces o confits amb les mans hauria estat habitual i, fins i tot, l'única forma de consumir-los, ja que difícilment es podrien manipular aquests aliments d'una altra forma.

Els manuals d'urbanitat de l'Espanya il·lustrada no mencionen ni critiquen l'acció de sucar pastes a la xocolata. Ara bé, s'insisteix en la prohibició de sucar els dits a la salsa o bé tocar qualsevol tipus menjar greixós o líquid amb les mans ja que això obligaria a cometre altres faltes d'educació molt més greus com embrutar excessivament el tovalló o netejar-se els dits al pa o llepar-se els dits⁹⁶⁵. Gràcies a la forma allargassada de melindros, secalls, sabatilles i neules s'evitava el contacte directe amb la substància líquida i això impedia tacar-se els dits, fet indecorós segons els manuals de civilitat. Per tant, l'acte de prendre conjuntament xocolata i melindros implicava un ritual i una gestualitat concretes que definia tant els valors dels aliments com també les qualitats socials dels consumidors. Tal com ha exposat Mimi Hellman, els objectes eren actors socials amb significats que venien expressats no només a través de la seva possessió sinó a través del seu ús⁹⁶⁶.

⁹⁶² Blas ROMÁN, *Civilidad de la mesa*, Madrid, 1795.

⁹⁶³ ELIAS, *op. cit.*, p. 86.

⁹⁶⁴ *Reglas de la buena crianza, civil y cristiana utilísimas para todos y singularmente para los que cuidan de la educación de los niños*, Barcelona, Imprenta de Sierra y Martí, 1819 [1767], p.60.

⁹⁶⁵ Antoine de COURTIN, *Nouveau traité de civilité*, 1672, pp. 127, 273. Citat a ELIAS, *op. cit.*, p.79.

⁹⁶⁶ HELLMAN, *op. cit.*, p. 416.

Sucar melindros a la xocolata deuria figurar com una gran l·laminadura, resultant d'aquesta perfecta combinació que potenciava els sabors d'ambdós aliments. Els refrescs constituïen unes ocasions on prevalia la recreació dels sentits i el plaer alimentari. Així doncs, el costum de prendre la xocolata sucant-hi melindros i trossets de pa no responia a criteris dietètics sinó era simplement una forma més l·laminera de prendre la xocolata.

Malgrat les nombroses virtuts medicinals atribuïdes a la xocolata, sembla que les formes i les circumstàncies del seu consum durant els refrescs tenien efectes contraproductius. Així, el científic Juan Bautista Juanini criticava els berenars entre les elits per ser un simple capritx i considerava que els refrescs només els havien de prendre els menestrals i treballadors que necessitaven una aportació calòrica suplementària. Igualment Juanini criticava prendre la xocolata a la tarda juntament amb altres begudes i aliments ja que provocava la corrupció de la xocolata. Aquesta provocava problemes digestius que Juanini relacionava amb el fet que *“la mayor parte de las obstrucciones y flatos que padece el común de Madrid, procede de las meriendas y chocolate que se toma por parte de tarde con las bebidas garrapiñadas”*⁹⁶⁷. D'altra banda, servir la xocolata massa tard no es considerava gaire saludable. Sovint els refrescs se servien com a rissopó en els saraus que s'allargaven fins la matinada, i molts preferien abstenir-se de prendre'n per evitar problemes de digestió com Francesc Tagell exposa en el següent fragment de romanç: *“més pendre xocolata algú repara/ que com está avensada ja la vetlla/ diu nol deixa dormir y quel desvetlla”*⁹⁶⁸.

Un altre component habitual en els refrescs era la fruita, tot i que encara perdurava la creença general sobre els perills de menjar la fruita crua entre les autoritats mèdiques espanyoles. Era habitual acompanyar els refrescs amb les fruites més apreciades de cada temporada com les maduixes a la primavera o la síndria a l'estiu⁹⁶⁹. La combinació de la xocolata, melindros i fruita, especialment síndria, és molt recurrent en els bodegons espanyols i italians setcentistes, com els de l'italià Cristoforo Munari que repetia aquests tres elements en bona part de les seves natures mortes⁹⁷⁰. Tot i que aquestes

⁹⁶⁷ JUANINI, *op. cit.*, p. 64r-v.

⁹⁶⁸ BUB, ms.5, fol53v.

⁹⁶⁹ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. II, p. 240. I també a *Ibid.*, vol. III, pp. 91 i 237.

⁹⁷⁰ Cristoforo MUNARI, *Cristoforo Munari: 1667-1720: un maestro della natura morta*, Milano, F.Motta, 1999.

obres són referents ideals, la reiteració dels seus elements compositius podria manifestar alhora una pràctica real.

La profusió dels refrescs comportava que sovint no es consumien la gran quantitat de dolços servits. Per això, era consuetud repartir paperines per tal que els convidats s'emportessin els dolços sobrants i els regalessin a familiars i amics absents al convit⁹⁷¹. Fins i tot alguns convidats es guardaven els dolços directament a les butxaques, un hàbit que es considerava de gran incivilitat i un signe d'avarícia i golafreria⁹⁷². Altres vegades, les paperines representaven un altre dels obsequis dels amfitrions. El Baró de Maldà explicava que en ocasió de la reunió de la junta de l'Hospital i la Casa de Convalescència, s'oferien “tres paperines a cada u dels senyors de confits coberts, o ametlles, altra de torrat, bescuits, pa de pessic i no sé què més golosines, que, alegres, se n'ho porten a casa a menjar-ho ab sa família i amics”⁹⁷³.

A banda de les visites i recepcions, els saraus representaren un altre dels d'espais d'oci i entreteniments que es caracteritzaven pel servei de refrescs de dolços, servits a la tarda o bé entre ball i ball i que podia allargar-se fins la nit. Els romanços de Francesc Tagell són una bona mostra del què representaven els saraus públics celebrats a Barcelona durant el Carnestoltes. L'autor proporciona un gran detallisme en la descripció de les composicions i el servei dels refrescs dels saraus, que se servien en simetria, seguint el model gastronòmic francès. La riquesa de les descripcions és tan significativa que s'ha considerat necessari reproduir dos fragments força extensos:

Plana una tortrada/ en cada cantó/ y als costats aquellas/ plata y tovallons/ interpolats alt/ formant un montó/ en lo plat dels caps/ entre ls dos montons,/ dels plats sengele plata/ de blanchs panadons/ plens de pasta r[e]als/ ab such de llimó./ Dels costats los flanch/ocupavan dos. /plenas grans barrinas / de menjar blanch dols./ Carnaval centro/ ab gran proporció/ una fuente bella/ que de gom a gom/ estava coberta/ de uns bossins rodons/ bocados se dihuen.[30r]/ Y compostos són/ de una pasta bona/ ab llart, sucre y ous/ que fonch arsentir/ comú lo millor (...) y ab compas garbós/ daren a las damas/ plat y tovalló/ quiscun d'ells després/ sobre bras ayrós/ posant-se las platas/ per son ordre y torn/ seguin a la rengla/ porque la elecció/ de las ninfas bellas/ prenguéis lo

⁹⁷¹ Així finalitzà un dinar celebrat a la torre del marquès de Llupià a Horta el 17 de maig de 1801: “dulces en les postres, que en paperines -i no d'aquelles de setanta-cinc- s'amagaren, distribuint-se'n en taula per regalar quiscuns a persones de son carinyo auscents o que no foren de la taula del senyor marquès de Llupià”. AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. V, p. 206.

⁹⁷² ROMÁN, *op. cit.*, p. 28.

⁹⁷³ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. III, pp.174-75.

millor/ quant ja las señoras/ tingueren de tots/ prengueren los homens/ a discreció. (...) acabar en fi/ per son temps y lloch/ qui aygua begué/ y qui vi blanch dols./ Calent xocolate / se aportà a tothom/ y a conformitat/ tothom digué no⁹⁷⁴.

Un *desert* ocupava/ un sentro synó era lo sant Onofre/ verda fulla formava/ lo mont de dulces que era un [fencos] /puig que las oferia/ a quiscun a la espècie las volia./ Dos marsapans grandíssims/ feyan costat, a tanta confitura/ sabi que eran finíssims/ per un poch que.n tastà una criatura/ que altrament ab la vista/ se'n sacia lo més destre arbitrista./ A modo de una forma/ de sabates format de pinyonada/ en cada cap conforma/ un tros prou gros la linça formada/ y de aquesta manera/ de platas va seguint doble filera/ dos cantons dos tortradas/ de contraposició després seguia/ la una línia a talladas/ menja[r] blanch que una plata comprenia/ mantegadas ben finas/ que sobraren per totas las vehinas./ No se quin gust tenian/ los bocados que en altre cantó estavan/ sens dubte bons serian⁹⁷⁵.

La prodigalitat, el luxe i el refinament eren els elements distintius del refresc; una autèntica festa alimentària que actuava com a signe de prestigi i de bon gust. El nou format del refresc setcentista va gaudir de gran popularitat i es va incorporar a totes les institucions de la ciutat mentre que la major part dels grups socials adoptaren l'hàbit de prendre la xocolata i begudes gelades amb pastes dolces durant les grans ocasions festives.

La festa dels refrescs per excel·lència a la ciutat de Barcelona era, sens dubte, la festivitat de Corpus, una de les diades més assenyalades de la ciutat. Tenint en compte que la festivitat se celebrava el mes de juny, era de rigor celebrar-la amb un gran berenar format per refrescants sorbets, begudes granissades i xocolata freda acompanyada de tota mena de dolços. Era costum convidar a familiars i amics a les cases des d'on es podia contemplar el pas de la processó: una ocasió idònia per celebrar un refresc amb dolços, jocs de cartes i altres entreteniments. Així, el 1799 el gran prior de Catalunya convidà alguns membres de la noblesa a veure la processó Corpus de l'església del Pi des del balcó de casa seva i on els oferí una gran varietat de sorbets i pastes juntament amb xicres de xocolata⁹⁷⁶.

⁹⁷⁴ BUB, ms. 5, fols. 29v-30r.

⁹⁷⁵ *Ibid*, fols.39v-40r.

⁹⁷⁶ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. IV, p. 183.

Si bé aquesta costum s'identificava amb les elits i les classes privilegiades, a finals del segle XVIII era una pràctica força generalitzada entre la població barcelonina. El menestral Josep Coroleu a les seves memòries narra sobre els refrescs servits en ocasió de la festa de Corpus: “*acostumbrábase en tal ocasión obsequiar a los invitados con un agasajo que solía consistir en chocolate con bizcochos y horchata, siendo esta preferida por los golosos inteligentes cuando se había confeccionado en algún convento de monjas*”⁹⁷⁷.

Alhora era consuetud antiga que l'Ajuntament oferís un ric *agasajo* als oficials i capellans durant la festa de Corpus i l'octava. El 3 juny de l'any 1726, l'Ajuntament va sol·licitar a l'adroguer Pau Sadurní l'encàrrec d'un refresc complet, respectant la nova composició de moda. El rebut va constar de xocolata, una gran quantitat de melindros, melindros coberts i sabatilles i sis capsas de confitura i sucre esponjat⁹⁷⁸. El compte de l'adroguer menciona el cost del jornal del xocolater i els ports de la pedra, carbó i paper i els ingredients per elaborar la xocolata *in situ* (cacau, sucre, canyella i vainilla). Aquesta pràctica deuria ser habitual tal com demostren els comptes de diversos xocolaters en els quals, a més d'especificar la despesa dels ingredients de la xocolata, s'indica el cost de la ma d'obra i la despesa dels materials com el carbó per torrar al foc⁹⁷⁹.

Altres comptes destaquen elements accessoris, derivats de la gestió de l'esdeveniment. Per exemple, el compte del refresc de Corpus de l'any 1754, destaquen: “neu per los dos dias per refrescar la agua clara per los senyors oficials y capellans”, carbó per fer la xocolata, una olla gran per coure la xocolata, un gibrell amb agua per netejar els gots o “per lo treball de fer portar lo sucra de casa del adroguer a casa de la ciutat”⁹⁸⁰. Pel que fa a la provisió dels melindros i altres pastes dolces, l'Ajuntament els acostumava a adquirir als forners de la ciutat. Entre els nombrosos exemples, destaca la gran varietat de pastes servides pel forner Onofre Trinxet del Forn dels Àngels, l'any 1780 entre els quals inclou⁹⁸¹: sis lliures de melindros llargs, tres lliures de sabatillas, dos lliures de braços de bescuit tous, quatre lliures de bescuit d'ou, dos lliures de secalls, dos cocas de

⁹⁷⁷ COROLEU, *op. cit.*, p.38.

⁹⁷⁸ AHCB, Protocol, 1.D.XXI-19/1.26

⁹⁷⁹ AHCB, Protocol, 1.D.XXI-19/16.5.

⁹⁸⁰ AHCB, Protocol, 1D. XXI-19/14/2.

⁹⁸¹ ACHB, Protocol, 1D. XXI-20/19.2.4.

pesseta, quatre lliures de bescuit de Mallorca i deu ansiamadas. A més, pels capellans que portaven la custòdia a la processó es compraren dos lliures de melindros llargs, dos lliures de bescuit d'ou i una lliura de bescuit de Mallorca. El dia del cap de octava s'adquirien les mateixes quantitats de pastes dolces.

Respecte les *aigües compostes*, entre les especialitats més demandades es trobaven les aigües de maduixa, la llimonada, aigua de canyella, d'escorçonera, la *mantegada*, l'orxata, l'aurora o la beguda imperial així com vins licorosos com la malvasia o el rosolis. Les begudes compostes i destil·lades van adquirir tanta importància que sorgí la figura de l'aiguader o professional dedicat exclusivament a la comercialització d'aigües compostes. Així, se sap que l'aiguader Sever Galogolo va servir a l'Ajuntament pel dia de Corpus de l'any 1749: aigua de maduixes, llimonada, aigua de canyella, *mantegada*, orxata i d'aigua d'escorçonera, tres quarterons de cadascuna d'elles, més quatre garrafes de rosolis i mitja meitadella de malvasia. Aquestes mateixes quantitats se servien els dos dies posteriors de festes⁹⁸². Es tractaven d'esdeveniments multitudinaris en els quals els aiguaders o pastissers havien de proveir l'esdeveniment amb els gots i copes necessàries per tots els comensals. En cas de pèrdua o trencament d'algun got o copa, també calia apuntar el seu cost al compte⁹⁸³.

Aquestes comptes demostren l'alt nivell de professionalització i la gran especialització del mercat que es creà entorn de la celebració dels refrescs. Entre els aiguaders que proveïen els refrescs de l'Ajuntament destaca la figura de Mariano Fabra que deuria regentar un cafè a la segona meitat del segle XVIII. Sembla que aquest aiguader deuria gaudir d'una gran reputació ja que el seu nom apareix tant en els comptes de l'Ajuntament com els de la casa de la Convalescència. A més, el Baró de Maldà el cita com el responsable d'organitzar el refresc del bateig de la filla de la marquesa de Castellbell, primera neta del Baró⁹⁸⁴.

D'altra banda, les institucions religioses no quedaren al marge de la nova moda dels refrescs, tenint una gran tradició de rebre visites amb col·lacions i dolços. El segle

⁹⁸² "Lo Mariano del cafè dugué a casa Castellbell tots sos apetuscos de tasses, sorbeteres, etc. per lo refresc de la tarda, o nit", AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol.V, p. 54.

⁹⁸³ En el compte del refresc de Corpus celebrat a l'Ajuntament de l'any 1754, s'especifica que "se romperen en casa de la ciutat onze vasos de cristal, se perderen sinch xicras" amb un cost de 1 ll 15 s 6, AHCB, Protocol, 1D. XXI-19/19.14.

⁹⁸⁴ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol.VI, p. 21.

XVIII la xocolata s'havia consolidat entre els hàbits alimentaris dels eclesiàstics un cop superades les controvèrsies morals inicials. No obstant això, encara restaren algunes crítiques del seu consum, en concret sobre el seu consum sense finalitats medicinals. Un dels detractors de la xocolata fou el carmelità José Vicente Díaz Bravo el qual dedicà un capítol a la xocolata de la seva obra *El ayuno reformado*, on lamentava el seu gran consum, especialment a l'interior de les comunitats religioses⁹⁸⁵. El grau de permissivitat del consum de xocolata variava segons les ordres religioses però, en general, la xocolata es veia com un luxe alimentari per no ser un aliment de primera necessitat⁹⁸⁶. Així mateix, es condemnaven els refrescs on se servia la xocolata acompanyada de tota mena de lllaminadures refinades i de preu elevat com confitures, pastes dolces i begudes aromàtiques.

Per aquesta raó, la celebració de refrescs a les institucions religioses es continuà reservant en ocasió de grans solemnitats com la benedicció d'abats o abadesses o les professions i preses d'hàbit. Aquestes celebracions se celebraven amb profusió només en els convents i monestirs més rics i sovint estaven reservats als membres de l'alt clergat. Així, el 9 d'abril de 1787, en motiu de la benedicció de l'abadessa de Sant Pere, professada pel bisbe de Barcelona, es festejà amb un multitudinari refresc en el qual acudí bona part de la noblesa catalana. El refresc es va compondre d'*aigües compostes* de llet, xocolata i maduixa acompanyades d'una gran quantitat de bescuits d'ous i melindros, tot a càrrec del mateix convent⁹⁸⁷.

Els ingressos als convents i monestirs se celebraven de la mateixa manera, tenint en compte que un nombre considerable de persones que ingressaven als monestirs eren d'origen noble. Per exemple, a l'entrada de Teresa de Borbó al monestir de Santa Maria de Jerusalem de Barcelona, les monges clarisses gastaren fins a vuitanta lliures en un refresc celebrat en motiu d'aquell esdeveniment⁹⁸⁸. Així mateix, la reforma econòmica del 1716 del convent de Santa Clara de Ciutadella, menciona que les preses d'hàbit se

⁹⁸⁵ “antes solo le usaban los reyes, príncipes y algunos grandes senyores: oy es tan común su uso, que lo anhelan aun los pobres, que andan mendigando...lo peor es que se ha introducido en los claustros, y no hallan medio los superiores para poder sacudirlo”. Jose Vicente DÍAZ BRAVO, *El ayuno reformado*, Pamplona, Pasqual Ibañez, 1754, p.313.

⁹⁸⁶ Mercè GRAS i CASANOVAS, “Una peligrosa tentación. La controversia religiosa sobre el chocolate en la España de los siglos XVI al XIX”, *Historia y Sociedad*, Medellín, Universidad Nacional de Colombia, 2002, pp. 129-148.

⁹⁸⁷ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. I, p. 171.

⁹⁸⁸ *Ibid.*, p. 53.

celebraven amb un refresc de xocolata i congrets, una mena de pasta dolça feta amb ous, sucre i midó⁹⁸⁹.

D'altra banda, les visites de benefactors i personalitats il·lustres es continuaren honrant amb refrescs de dolços, sovint limitats als visitants d'estaments més alts. El 1798 el Monestir de Jonqueres de Barcelona oferí un gran refresc el dia de la festivitat de Sant Jaume: “se celebra, dintre del monestir, en les cases de les senyores religioses, principalment en l'habitació de les senyores priora i subpriora, que són les Amats, ab visites de senyores, donant-se-les bon refresc d'aigües brutes i no clares, *digo* compostes, ab molta garlanda, bescuit, altres pastes i xocolate”⁹⁹⁰.

Els visitants i benefactors agraïen la benevolència i la generositat de les religioses en aquestes visites. A tall d'exemple, el 1794 el Baró de Maldà descrivia la visita efectuada per ell i la seva família al convent de les Carmelites Calçades i de la qual elogiava l'amabilitat de Sor Antònia del Cor de Jesús:

Hem conversat una bona estona ab ella, lo pare Pau i lo doctor Ramon, instant-los sor Antònia que prenguessen xocolate; i, havent-se'n excusats, no els ha valgut l'excusa perquè des el torn se'ls ha passat a les mans ab cosillas per sucari; i de les mans a la boca, i coll avall. Ha volgut regalar als nois alguna garlandeta i no sé què més de colcom de bo ab sucre, que s'ho han menjat; i menjat jo una o dos garlandes, per instància de la bona mongeta.⁹⁹¹

Un dels problemes més disputats entre els moralistes religiosos sorgí en determinar la qualitat de la xocolata, si era beguda o aliment, i, per tant, si trencava el dejuni eclesiàstic. El segle XVIII, aquest debat sembla que havia estat superat tot i que molts moralistes s'oposaven al consum de la xocolata durant el dejuni ja que la consideraven un aliment de gran nodriment. El segle XVIII existia un consens general sobre que la xocolata no trencava el dejuni eclesiàstic.

El carmelità Jose Vicente Díaz Bravo acceptava el consum d'una xicra de xocolata al matí, per raons medicinals però prendre una segona xicra de xocolata a la tarda era una mera lllaminadura contrària a la finalitat penitencial del dejuni. L'autor suggeria a les

⁹⁸⁹ En concret, calia donar 6 lliures de xocolata, i pels congrets, pastes dolces, 5 dotzenes ous, 5 lliures de sucre blanc i 5 lliures de midó. ACSC, Planta y disposició econòmica, 1716. Citat a PÉREZ SAMPER, “Mujeres en ayunas”, p. 60.

⁹⁹⁰ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. IV, p. 70.

⁹⁹¹ *Ibid.*, vol. II, p.240.

senyores acostumades a prendre xocolata matí i tarda a dividir la xicra en dues porcions⁹⁹². Així, en el dies de dejuni, sembla que es prenia la xocolata menys espessa, elaborant-la només amb mitja unça de xocolata en comptes d'una unça sencera. Així ho expressà el Baró de Maldà en un petit refresc celebrat en dia de dejuni que “si bé que alguns, per ser divendres, no han passat de mitja presa o algo més de xocolate, ab pa o coca de Santa Perpètua”⁹⁹³.

Una altra mesura implantada en els dies de dejuni va ser substituir melindros, tortells i bescuits, pastats amb ou, per torrades de pa, coques d'oli o tortell sense ou. El Baró de Maldà descrivia el bateig d'un dels fills del marquesos de Castellbell que, per haver estat celebrat el dissabte de la Santíssima Trinitat, es va haver de respectar l'abstinència:

Los obligats al dejuni nos hem mirat passar les sotacopes que duien los criats i lacaios, a dos quarts de nou tocats, ab vasos plens de orxata; i contentant-nos en beure d'aigua de taronja i de llimó, que tal beguda no trenca lo dejuni, sí bé que no el perfecciona. Així també los bollos, les sabbatilles i coques, que, entrant-hi ou, nos lo havem tingut que mirar, i acomodar-nos en la col·lació de xocolate ab rosques i torrades, no entrant-hi ou; com així jo ho he fet⁹⁹⁴.

Amb tot, les aigües compostes no trencaven el dejuni ja que no es prenien com aliment sinó que tenien com a única finalitat apaivagar la set. Per això, sembla que les begudes dolces i fredes gaudien d'una gran popularitat entre les comunitats religioses. Es tractaven de petits luxes excepcionals, tant pel seu preu elevat com pel refinament i el gust agradable de les seves composicions. Així les receptes de begudes aromatitzades formen part de diferents receptaris de cuina eclesiàstica. El receptari del religiós caputxí Fra Sever d'Olot *Llibre de l'art de quynar* conté receptes de diferents begudes dolces com ara aigua rosada, de canyella, llimonada o de l'orxata de llavors de les quals indica que “*la sacarás por la tarde, después de una buena comida, singularmente en la época canicular, que refresca el cuerpo*”⁹⁹⁵.

D'altra banda, Juan Altimiras, pseudònim de fray Raimundo Gómez, cuiner franciscà, va incloure al final del seu receptari de cuina *Nuevo arte de cocina* una “*Adición para*

⁹⁹² DÍAZ BRAVO, op. cit., p.346

⁹⁹³ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. III, p. 254.

⁹⁹⁴ *Ibid.*, vol. VI, p. 220.

⁹⁹⁵ Fra SEVER de OLOT, *Libro del Arte de Cocinar*, Jaume Barrachina (ed.), Hospitalet de Llobregat, Biblioteca del Palacio de Perelada, 1982.

componer aguas y otras advertencias” on es troben les receptes d’aigua de llimona, canyella, aurora, llet d’ametlles i llet gelada⁹⁹⁶. Posteriorment, en una edició augmentada impresa a Girona el 1770, el receptari s’amplià amb l’adició de diverses receptes extretes majoritàriament de l’obra de Juan de la Mata, *Arte de Repostería*. Aquesta nova secció contenia una selecció de receptes, entre les quals cal destacar l’augment de la secció de begudes dolces així com la selecció de receptes de varietats de bescuits, fruites confitades, gelees, melmelades, massapans i rosolis. Finalment, l’edició ampliada d’Altimiras contenia el capítol de Juan de la Mata sobre com organitzar un refresc general⁹⁹⁷.

Un altre exemple d’adaptació a les modes dels nous temps, va ser el canvi de format dels refrescs servits en ocasió dels exàmens de mestria del Col·legi d’adroguers i confiters de Barcelona. Així, s’abandonà l’obsequi de plates de confitures i capons i es substituï per un refresc de xocolata amb melindros. Per tal de corregir els nombrosos abusos que s’havien comès durant els refrescs de les passanties, el 1734 es reformularen les disposicions sobre les diades d’examen i s’ordenà que els refrescs s’havien de limitar a ser una col·lació lleugera d’aigua clara amb sucre esponjat, xocolata i melindros⁹⁹⁸.

En definitiva, la xocolata va ocupar un lloc destacable en els hàbits alimentaris de bona part de les classes privilegiades i s’introduí de forma gradual entre la burgesia emergent i les classes mitjanes⁹⁹⁹. Pel que fa als preus de la xocolata, aquests van patir una lleugera baixada tot i que continuaren essent força elevats. Així, les tarifes de 1701 indiquen que la lliura de cacau costava 11 sous i la lliura de sucre blanc 5 sous¹⁰⁰⁰. Aquests preus eren equiparables als preus dels altres elements compositius dels refrescs com aigües compostes o confitures, tots ells aliments que, malgrat ser aliments accessibles a una major part de la població, continuaren tenint connotacions de prestigi i

⁹⁹⁶ ALTIMIRAS, *op. cit.*, p.221.

⁹⁹⁷ *Ibid.*, 1770.

⁹⁹⁸ ACA, DIVERSOS, Colegio de Adroguers y Confiteros de Barcelona, núm.13, fol. 116r

⁹⁹⁹ El procés d’emulació i de “filtració” (*trickle down*) de pautes de consum de les elits cap als estaments inferiors ha estat revisat a: Colin CAMPBELL, “Understanding Traditional and Modern Patterns of Consumption in Eighteenth-Century England: A Character–Action Approach” dins Roy PORTER; John BREWER, *Consumption and the world of goods*, London, Routledge, 1994, pp. 126-168.

¹⁰⁰⁰ *Tarifa dels preus de les teles...*,1701, p. 111.

luxe. Així, el fenomen dels refrescs continuà restringit a ocasions festives i excepcionals entre la major part dels grups socials de la ciutat.

6.2. Sociabilitat mundana entorn del dolç

Entre els canvis originats a les primeres dècades del segle XVIII, destaca la difusió de noves mentalitats i formes de relacionar-se. Alhora, sorgiren noves formes d'oci i es crearen nous espais de sociabilitat tant en l'esfera domèstica com pública. Així, els refrescs de dolços i xocolata tingueren una presència destacable en la vida social de les classes privilegiades.

Mentre que els refrescs es continuaren celebrant en commemoració de bateigs, casaments, festes religioses i altres solemnitats, s'introduïren de forma gradual en la rutina quotidiana de les elits a través de les visites domèstiques. La privatització de les formes d'oci entre els cercles privilegiats, tant en la celebració de saraus i festes privades com en les visites informals més reduïdes, va transformar els espais domèstics. El ritual de les visites en àmbit domèstic va crear la necessitat d'adquirir nous objectes de luxe, des del mobiliari fins objectes decoratius i la vaixel·la. L'espai domèstic es convertia en un aparador on s'exhibia la riquesa, el bon gust i la civilitat dels amfitrions. Així, la qualitat de la persona ja no s'identificava amb el seu naixement com en els segles anteriors, sinó per l'estil de vida i per la capacitat econòmica per adquirir tots aquells nous objectes de consum de luxe¹⁰⁰¹.

L'estil de vida i les formes de consum havien de reflectir la civilitat de la persona, és a dir, les seves qualitats morals i virtuoses com també el seu bon gust. Aquests valors es manifestaven de maneres diverses: des del comportament social o la conversa fins les formes més visibles com el vestit, el mobiliari o les menges servides a taula. De forma paral·lela, l'ostentació de la taula i el plaer alimentari esdevingueren un dels trets distintius de la sociabilitat mundana de les elits setcentistes en la qual el plaer, el refinament i la civilitat s'expressaven de forma conjunta¹⁰⁰². La delicadesa dominava en els refrescs, no només com un valor dels aliments servits sinó com una característica de comportament social dels seus comensals.

A més, els refrescs essent àpats lleugers, delicats i essencialment dolços, encaixaven perfectament amb el luxe i les formes singulars de la vida mundana de les elits. Per

¹⁰⁰¹ BERG, *op. cit.*, p.38-40.

¹⁰⁰² Antoine LILTI, *Le monde des salons*, Fayard, Paris, 2005, p.230.

aquesta raó, durant el segle XVIII es continuà i, fins i tot, s'accentuà la moda de celebrar saraus i refrescs a l'interior de les cases i palaus de les elits barcelonines. El consum ostentós d'aquestes celebracions era una forma d'exhibició de poder econòmic i social. A tall d'exemple, especialment notable va ser el refresc que serví la Duquessa d'Alba, marquesa de Vilafranca, al seu palau en el qual acudiren centenars de membres de la noblesa:

En la nit del dia 7 de gener fou la gran visita de tota la noblesa d'esta ciutat i guarnició d'esta plaça de Barcelona en lo Palau, que ho és dels Exms. Srs. ducs d'Alba, marquesos de Vilafranca, etc., havent-hi hagut magnífic ball en lo gran saló òlim dels templaris, i antes profús refresc, que se serví de molts gèneros de bebidas, sorbetes, pastes, dulces i demás coses de reposteria, abundantíssim tot, i delicat. (...) Que en lo gran saló de casa dels Exms. Srs. ducs d'Alba eren cinc-centes trenta persones dels senyors; i de senyores, cent vuitanta-nou, pocs més, o pocs menos¹⁰⁰³.

Sovint els espais domèstics quedaven limitats per la gran quantitat de convidats. Aquest va ser el cas del sarau organitzat a Can Cortada, residència del Baró de Maldà en el qual hi acudiren tantes persones que no hi cabien al saló principal on se servia el refresc. A mesura que arribaven els convidats, aquests s'anaven asseient en altres cambres de la casa, per tal de servir el refresc i deixar pas al ball posterior¹⁰⁰⁴. El caràcter conservador del Baró s'evidencia en la diferenciació dels espais que encara efectua: les dones ocupant les estrades i la resta de senyors repartits en la galeria i l'antesala un cop ocupat el saló.

Un testimoni excepcional d'aquest tipus de festes setcentistes és el plafó de *La xocolatada* encarregat pel primer comte de Castellar, Francesc d'Amat-Grevolosa i de Planella, per ubicar-lo a la font de pèrgola de la seva finca d'Alella (fig.22). El plafó representa una festa de la noblesa catalana celebrada al jardí en el qual destaca el servei de la xocolata. A la dreta del plafó, hi ha representats un grup de convidats entaulats en el què sembla un sopar ja que al mig de la taula es veu representada una empanada i una peça de volateria.

¹⁰⁰³ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. I, p. 141.

¹⁰⁰⁴ "Com més anava allargant la nit, multiplicava lo sèquit de senyores fins a entrar-se als estrados fins a no caber-n'hi més. Luego algun senyor i, des de nou hores en avall, grans quadrilles de senyors, seguint molts militars (...) ab als que ja ha quedat lo saló ple i la galeria casi plena, i, a més, tenir que ocupar l'antesala". AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. IV, p. 154.



Figura 22. *La xocolatada*, atribuït a Llorenç Passoles. Barcelona, 1710. Museu del Disseny de Barcelona.

A la part central del plafó, uns criats preparen la xocolata *in situ*, escalfant la xocolata a les xocolateres i fregant el molinet per tal de poder servir la xocolata amb abundant escuma, tal com dictava el gust de l'època. A la seva dreta, un grup de dones apareixen assegudes mentre alguns cavallers els ofereixen xicres de xocolata amb una genuflexió com a mostra de submissió i cortesia. Les dones sostenen amb delicadesa les xicres, mentre conversen i flirtegen amb els seus pretendents. A l'esquerra, els músics entretenen la vetllada mentre que un altre grup d'homes i dones ballen en rotllana. En segon pla, apareixen representades nombroses parelles esparses com un reflex de la galanteria pròpia d'aquestes reunions socials i festives.

Aquest plafó revela la informalitat que caracteritzava les conductes socials dels seus actors, molt allunyats dels codis de conducta barrocs considerats com excessivament rígids, pomposos i formals¹⁰⁰⁵. Així, s'abandona el protocol estricte de les festes del segle XVII per donar pas a unes reunions més disteses que afavorien la interacció social a través de la conversa i el galanteig. Gaspar Melchor de Jovellanos alabava els nous estils de les festes aristocràtiques del segle XVIII, molt més apropiats i morals que les festes del segle anterior:

Observemos el gran paso dado, al favor de las fiestas palacianas, hacia la cultura del espíritu y cómo fueron haciendo a los hombres más sociables, más sensibles, y cómo poco a poco los

¹⁰⁰⁵ BOLUFER, *op. cit.*, p. 206.

fueron guiando hacia los tranquilos y honestos placeres de la buena compañía (...) Allí ya no brillaba la riqueza con su lujo y sus galas si la urbanidad y delicadeza del trato¹⁰⁰⁶.

Paral·lelament, la flexibilitat dels protocols i el cerimonial de servei a taula es podria relacionar amb la moda francesa del *souper*, que consistien en petits sopars de caire íntim celebrats cap al tard on prevalia la informalitat i la llibertat de decisió en el menjar¹⁰⁰⁷. L'ambient distès dels refrescs convidava a la mobilitat i a la llibertat tant de moviments en el espai com de la llibertat d'elecció. En el plafó de *La xocolatada* els convidats apareixen repartits per tot el jardí i mentre alguns sopaven entaulats a taula, els altres només prenien una xicra de xocolata o bé altres s'entretenien ballant i conversant. Aquesta llibertat de moviments també va ser posada de manifest pel Baró de Maldà, en ocasió d'un *agasajo* molt abundant servit pel doctor Bardolet: "En altres aposentos, retirat, se donava cafè, llet i vins de les botelles. I qui volia sopar s'amagava per allí dins, que ningú lo vegés, baixant-se'n al menjador contiguo a la cuina"¹⁰⁰⁸.

El Baró de Maldà va descriure un incomptable número de saraus, festes i refrescs celebrats en palaus i cases benestants la qual cosa evidencia el dinamisme i la profusió d'actes socials celebrats entre l'oligarquia barcelonina. Qualsevol pretext o festa era una bona ocasió per organitzar un refrec, essent elements indispensables en determinades solemnitats. El dolç formava pas dels ritus de pas marcats per l'alegria i la joia com en el cas dels casaments o els bateigs.

Les celebracions de noces de la noblesa podien allargar-se diversos dies en el quals s'organitzaven una multitud de dinars, sopars i refrecs, molts d'ells celebrats en el mateix dia. Per exemple, en el casament en segones núpcies del Marqués de Castellbell amb Maria Antònia Peguera i Armengol serviren un refrec tot just celebrat el matrimoni i a la nit se celebrà un altre refrec en el sarau que tingué lloc a casa de la mare de la núvia, com era consuetud entre la noblesa¹⁰⁰⁹.

De la mateixa manera es festejaven els bateigs. Entre els nombrosos exemples donats pel Baró de Maldà, destaca el refrec servit en motiu del bateig d'una de les seves netes

¹⁰⁰⁶ JOVELLANOS, *Memoria para el arreglo de la policía de los espectáculos y diversiones públicas y sobre su origen en España*. Editat a Cándido Nocedal Madrid, Atlas, 1952, [1786].

¹⁰⁰⁷ LILTI, *op. cit.*, p. 226.

¹⁰⁰⁸ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. IV, p. 149.

¹⁰⁰⁹ *Ibid.*, vol. I, p. 54.

a casa dels Marquesos de Castellbell en el qual se serví una gran quantitat de tortells, melindros, pa de pessic, ensiamades per sucar en els sorbets, begudes fredes i xocolata¹⁰¹⁰. Alhora els bateigs es caracteritzaven per l'obsequi de confits i confitures que sovint es llençaven a la porta de l'església, tal com relatà el Baró de Maldà l'any 1806: “se féu lo bateig del noi de la Cinteta i de Miqueló Faure en la iglésia; (...) i cop d'enhorabones, ab pluja de confits, en la plaça al sortir los i les dels bateig de la iglésia, i un colp de córrer mossos i xicots a arregar confits i menjar-se'ls alegrement”¹⁰¹¹. El costum de festivar les grans ocasions amb xocolata i dolços es va difondre entre altres estaments socials com també en diverses poblacions rurals catalanes, com Berga o Vilafranca del Penedès a finals del segle XVIII¹⁰¹².

6.2.1. Espais domèstics

Pels volts de 1700, un viatger estranger anònim assenyalava com a tret distintiu de les famílies benestants espanyoles, l'hàbit de rebre les visites amb un *agasajo* de begudes i pastes dolces:

*En cuanto entráis a una casa un poco distinguida el primer cumplido es rogaros que toméis el chocolate, que os presentan en vasos de cocos con pequeños bizcochos, de los que siempre tienen provisión. Tienen también muchas clases de aguas heladas que hacen beber en verano, y hay algunos grandes señores que gastan hasta veinte mil libras en esa clase de bagatelas*¹⁰¹³.

Visites i tertúlies celebrades en ambients domèstics constituïren una de les formes de sociabilitat per excel·lència de les classes privilegiades del segle XVIII. Eren reunions privades entre familiars, amics o persones d'influència amb les quals es passava la tarda, conversant o jugant a les cartes. La visita era una pràctica essencialment femenina, en la qual es passaven les tardes ocioses però alhora es reforçaven els lligams d'unió, amistat i parentiu, que fomentaven la cohesió social¹⁰¹⁴.

¹⁰¹⁰ *Ibid.*, vol. V, p. 54.

¹⁰¹¹ *Ibid.*, vol. VII, p. 194.

¹⁰¹² María Ángeles PÉREZ SAMPER, “La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo XVIII”, pp. 33-65.

¹⁰¹³ GARCÍA MERCADAL, *op. cit.*, vol. IV, p. 465.

¹⁰¹⁴ Sobre aquest punt veure: María Ángeles PÉREZ SAMPER. “Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII”, *Cuadernos de Historia Moderna*, 26 (2001), p.20.

Les tertúlies i visites en àmbit domèstic ja formaven part de les pràctiques socials dels cercles aristocràtics del segle XVII. Però no va ser fins el segle XVIII quan aquesta pràctica proliferà i es generalitzà en altres grups socials. Les visites i tertúlies eren reunions privades organitzades majoritàriament per la dama de la casa i podien ser de contingut molt divers, des de debats cultes sobre art, filosofia i lletres fins a versar sobre temes més lleugers i frívols. Les *salonnières* i els grans salons francesos esdevingueren el referent cultural de les dames de l'aristocràcia espanyola, anheloses d'imitar les modes estrangeres, en concret les franceses que eren les que dictaven la moda europea. L'hegemonia del model cultural i estètic francès comportà que aquest fos adquirit per la cort de Madrid, propiciat amb la pujada al tron de Felip V de Borbó, de dinastia francesa. D'aquesta manera, la cort hauria influenciat els cercles aristocràtics tant a l'interior com a fora de la ciutat.

L'estrada era l'espai domèstic tradicional reservat per rebre les visites entre les dames. L'estrada era un espai elevat situat dins de la sala d'estar; una peça de mobiliari a manera de tarima, moblat amb tauletes baixes, coixins i catifes. Es tractava d'un lloc íntim reservat a les dones de la casa, on brodaven, conversaven o rebien les visites. La separació dels espais socials entre homes i dones d'època moderna era ben representat a l'estrada, un espai essencialment femení i on l'admissió d'un home era senyal d'excepcional confiança¹⁰¹⁵. No obstant això, al llarg del segle XVIII la tendència creixent cap a la sociabilitat mixta entre homes i dones es va assentar de forma gradual en l'aristocràcia espanyola, una pauta de comportament social imitada des de les corts estrangeres¹⁰¹⁶. Així, l'accés dels homes a les estrades del segle XVIII era habitual tot i que sovint es limitava la separació vers les dones amb elements mobiliaris de l'espai. Malgrat aquestes separacions, molts moralistes criticaven durament les estrades ja que les consideraven llocs on sorgien relacions perilloses i immorals entre homes i dones.

Durant les visites, les amfitriones de les cases atenien els seus convidats amb un bon refresc. Tot i l'ambient informal de les visites domèstiques, el servei del refresc estava altament codificat d'acord amb el cerimonial i les regles de bon gust del moment. L'obra *El cerimonial de estrados* publicada el 1789 tenia una clara finalitat didàctica i

¹⁰¹⁵ Carmen MARTÍN GAITE, *Usos amorosos del dieciocho en España*, Barcelona, Anagrama, 1987, p.27.

¹⁰¹⁶ *Ibid.*, p.37.

donava les directrius sobre la manera de donar un bon refresc durant les visites. L'obra estava destinada a les dames “*que no quieren pasar plaza de poco cultas*”, és a dir, aquelles que volien complir i quedar bé durant les visites de les seves amigues¹⁰¹⁷. L'ordre i el servei de les portades del refresc s'havia de respectar de la mateixa manera que s'efectuava en els grans refrescs oficials o festius. D'aquesta manera, l'autor ordena les pautes del servei d'un refresc a casa de la núvia en ocasió del seu casament:

(...)Los platos han de traer los dos primeros, los segundos vizcochos, los terceros las salvas han de traer con las bebidas, y procuren que vengan repartidas; en llegando al centro del estrado, echará cada fila por su lado, repartiendo, más sin que se impida los platos de vizcochos y bebida, y en acabando, saliendo por los lados, en una fila quedaran formados, y quando vean que alguna ya ha acabado, correrán otra vez todo el estrado, por si gustan tomar otra bebida, y nunca den lugar a que se pida, y recogidos los platos y los vasos, salirse deben los pasos. (...)

Deben hacer después segunda entrada, la misma orden que antes sea guardada, trayendo dulces y demás que hubiere, agua y papel si menester fuere. El chocolate vendrá inmediatamente, y vandejas compuestas ricamente de vizcochos, de roscas regaladas, de bollos tiernecitos y tostadas. Por fin y por remate deben sacar después del chocolate, agua del tiempo en vasos primorosos, procurando que sean muy hermosos, pues las señoras en esto tienen gusto, y el que lo hagan así parece justo; y las xícaras recogidas, las señoras quedan ya servidas, y vosotros sabéis y sin trabajo, el modo de servir el agasajo¹⁰¹⁸.

Cada visita requeria un cerimonial concret que calia conèixer i respectar. Per exemple, l'autor de l'obra qualifica de pràctica obsoleta el regal donat a les visites de dames forasteres i que calia substituir per l'obsequi d'un refresc. D'altra banda, durant el novenari d'una dama, l'autor estableix de quina manera calia enviar el refresc a casa de la vídua: “*De chocolate va sola una arroba, sin que en esto por nada haya troba: media va a mi ver de esponjado, el que advierto, que ha de ser tostado; nieve y cascajo en abundancia envía, aunque el refresco sea para un día*”¹⁰¹⁹.

Convidar i oferir refrescs a les cases suscità nombroses crítiques entre els moralistes. Autors com Antoni de Guevara o posteriorment Antonio Ezcaray condemnaren les visites per considerar-les una pèrdua de temps i un vici ociós que feia oblidar a les

¹⁰¹⁷ “*Al que ver que en una Villa (como Madrid), en donde la primera atención y cuidado de las Señoras, ante todas cosas, es como han de cumplir con sus amigas, esté tan olvidado el ceremonial*”, *El Ceremonial de Estrados, y Crítica de Visitas*, Madrid, Antonio Espinosa, 1789, pròleg, n.f.

¹⁰¹⁸ *Ibid.*, p. 21-22.

¹⁰¹⁹ *Ibid.*, p. 34

dames les seves responsabilitats familiars i domèstiques. Així ho expressà Antonio Ezcaray: “*pues se están los días de fiestas, y los más entre semana toda la tarde y mayor parte de la noche, las mugeres en vanas conversaciones, meriendas, juegos, y entretenimientos, sin cuidar de sus casas, sin hilar, ni hacer otra labor decente a su estado, y en muchas necesario para el sustento de su familia*”¹⁰²⁰.

A més, sovint es criticaven els enormes dispèncis que suposaven les visites com Gabriel Quijano a la seva obra *Vicios de las tertulias* el qual lamentava el malbaratament i la ociositat que provocaven dites reunions socials: “*porque entre vestidos de sala y antesala para recibir, entre juego, chocolate, refrescs, velas para las mesas de juego, y otras semejantes locuras, se van las rentas en un Soplo, como las uvas de San Juan*”¹⁰²¹. Alhora l'autor qualificava les visites com llocs de recreació de la golosia a causa del consum de begudes i dolços exquisits que només satisfien els desitjos del paladar¹⁰²².

A banda d'això, el problema principal era que els refrescs no es reservaven per les ocasions festives sinó que eren pràctiques gairebé quotidianes celebrades qualsevol dia i sota qualsevol pretext. Fins i tot, algunes dames adoptaren el costum francès de rebre les visites al matí, mentre s'arreglaven al tocador. Sembla ser que les recepcions de visites al tocador s'originaren a la cort francesa durant el regnat de Lluís XIV i que es van generalitzar entre les dames nobles al segle XVIII¹⁰²³. Tal com apareixen en diverses fonts iconogràfiques, com les obres de François Boucher o Pietro Longhi, durant les visites al tocador s'oferia als convidats una tassa de cafè i, en el cas espanyol, una xicra de xocolata en un ambient íntim (fig.23).

¹⁰²⁰ Antonio de EZCARAY, *Vozes del dolor*, Sevilla, Tomás López de Haro, 1691, pp. 253-254.

¹⁰²¹ Gabriel QUIJANO, *Vicios de las Tertulias y concurrencias del tiempo*, Barcelona, 1785, p. 58.

¹⁰²² *Ibid.*, p. 164.

¹⁰²³ HELLMAN, *op. cit.*, p. 442, nota 26.



Figura 23. Pietro Longhi, *La cioccolata del mattino*, 1775 -1780. Museo del Settecento Veneziano, Venezia.

El tocador representava la intimitat per antonomàsia; era un espai en el qual només es rebien les visites de més confiança mentre que les dones es maquillaven i acabaven d'empolainar-se. La xocolata, essent l'esmorzar de rigor de l'Espanya il·lustrada, era la beguda indispensable de les visites matinals al tocador. L'autor de l'obra *Vicio de las tertulias* considerava immoral iniciar les visites de bon matí per la falta de respecte a la intimitat que representaven: “*como podrá una pequeña criatura levantarse de la cama, ponerse de rodillas y dar a Dios alabanzas y gracias por los beneficios recibidos en aquella noche, viendo que sus padres después de una cruz mal hecha (si acaso la hacen) la primera palabra que pronuncian es pedir el chocolate, u otro desayuno, y que desde aquel mismo instante empiezan las conversaciones, y cortejos?*”¹⁰²⁴”

L'estil de vida ociosa i mundana d'aquestes dames va ser sovint parodiada a través de l'estereotip literari de les *petimetres*. Las petimetres eren aquelles dames que seguien de forma conscienciosa les últimes tendències i modes estrangeres. El seu principal

¹⁰²⁴ QUIJANO, *op. cit.*, p.49.

objectiu era complaure i agradar, especialment en els festejos, amb un excessiu refinament de maneres i tracte social¹⁰²⁵. Saraus, visites, passejos i refrescs eren els escenaris habituals on les petimetres exhibiren el luxe, la moda i les seves qualitats cortesanes.

6.2.2. Espais públics

“*La concurrencia a los cafés, a los teatros, bayles y paseo caracterizan a una persona de sociedad*”¹⁰²⁶. Amb aquests termes, Luís de Eijoecente a la seva obra *Libro del agrado* indicava els espais preeminents per on concorria l’oci i la sociabilitat de les elits espanyoles il·lustrades de la segona meitat del segle XVIII. L’assistència a tota mena d’espectacles públics com el teatre, l’òpera o els saraus públics així com els passejos per la Rambla constituïren les principals formes d’oci i entreteniment de les elits barcelonines. Es tractaven de llocs públics en els quals les classes benestants podien ostentar la seva riquesa lluint els seus luxosos vestits com també exhibir el seu refinament amb una gestualitat delicada.

A la segona meitat del segle XVIII, entre els espais públics freqüentats per les elits de la ciutat, cal destacar l’hàbit d’anar a refrescar als cafès i a les *botilleries*, uns nous establiments públics decorats amb gran luxe que eren llocs d’entreteniment i d’oci on es conversava i es jugava a les cartes. En aquests locals se servien tota mena de begudes com cafè, xocolata, aigües compostes, rosolis i vins licorosos. Totes aquestes begudes es podien acompanyar de pastes dolces i confitures, adoptant el mateix ritual que en els refrescs domèstics.

La difusió dels cafès a Barcelona es va donar de forma més tardana que en altres ciutats europees¹⁰²⁷. La introducció del cafè en els hàbits alimentaris dels catalans es deuria donar a finals del segle XVII, introduït com a digestiu al final dels grans àpats. Segons

¹⁰²⁵ MARTÍN GAITE, *op. cit.*, p.87-88.

¹⁰²⁶ Luís de EIJOECENTE, *Libro del agrado*, Madrid, Joachin Ibarra, 1785, p. 38.

¹⁰²⁷ María Ángeles PÉREZ SAMPER, “Chocolate, té y café: sociedad, cultura y alimentación en la España del siglo XVIII” dins José A. FERRER BENIMELI (dir.), *El Conde de Aranda y su tiempo*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico, 2000, vol. I, p.199. Sobre la difusió dels cafès a Europa, en concret a Anglaterra i França, veure respectivament: Brian W. COWAN, *The social life of coffee*, Yale, New Haven CT, 2005; Emma C. SPARY, *Eating the Enlightenment*, Chicago, University of Chicago Press, 2012, p.145.

ha apuntat Albert Garcia Espuche, a finals del segle XVII el consum de cafè a Barcelona estava força restringit en cercles socials poderosos. Així ho evidencia l'inventari *post-mortem* del comte de Merode que indica que l'any 1695 aquest posseïa un joc de tasses de porcellana fina per prendre cafè¹⁰²⁸. No obstant això, la popularització dels cafès i les *botilleries* no arribà fins la dècada de 1780. El 1802 ja es comptabilitzaven cinc cafes a la Rambla, dos al carrer Nou de la Rambla, tres al carrer Escudillers, dos a la Barceloneta i finalment un al carrer Bocaria conegut per vendre licors i xarops de tot tipus¹⁰²⁹. D'altra banda, les *botilleries* eren botigues de licoristes on es venien xarops, aigües compostes, rosolis i tota mena de licors i n'hi havia diversos a la ciutat: al carrer Petritxol, al carrer Ample, al carrer Boqueria i al carrer d'En Gignàs.

Les dinàmiques socials que es creaven en els cafès eren molt diferents de les originades en els refrescs privats. A diferència de les visites privades, els cafès eren locals públics oberts a tothom en els quals coincidien persones de diferents condicions i estaments socials. No obstant això, alguns cafès pretenien limitar el dret d'admissió per tal de fomentar que les senyores acudissin a refrescar en els seus luxosos locals. Així, l'anunci de l'obertura del Café de Useleti al carrer d'Escudellers, propietat de Miquel Useleti i Miquel Soldevila, aparegut al *Diario de Barcelona* anunciava que aquest local es reservava el dret d'admissió "a fi de que entrien també les senyores que gustien de beure en la tarda"¹⁰³⁰. L'anunci indicava que ser servien tota mena de begudes, vins, licors i dolços i exposava alguns preus com la tassa de cafè o la copa de licor a sis quartos o bé la lliura de dolços a vuit reals.

El prestigiós públic dels cafès i dels seus propietaris generà que molts dels refrescs celebrats en àmbit privats benestants fossin encarregats als dits cafeters. Entre els noms més recurrents, destaquen els d'Andreu Caponata i Mariano Fabra. Andreu Caponata, d'origen italià, instal·là l'any 1750 un dels primers cafès de la ciutat al costat del teatre de la Santa Creu on servia cafè, xocolata, pastisseria i aigües compostes. L'italià va servir diversos *agasajos* a casa nobles com el refresc ofert en ocasió del casament del

¹⁰²⁸ GARCÍA ESPUCHE, *La ciutat del Born*, p. 429.

¹⁰²⁹ *Papel económico é instructivo*, [1802], p.6.

¹⁰³⁰ *Diario de Barcelona*, núm. 81, p.324, 20 de desembre de 1792.

senyor Manuel Amat i Maria Francisca Fiviller i Bru. El Baró de Maldà relatà el refresc del cafeter de la forma següent:

En est ínter comparegué Andrés, del cafè de la Rambla, ab totes les posts, garrafons i sorbetes, per donar-nos bebidas de tots gèneros. Se posà una taula en la galeria coberta per arrenjar los vasos, i quan tot fou prompte se serví l'agasajo a tots los senyors, (...) hi hagué grossa provisió de pastes i dulces empaperats, que foren d'allò bo¹⁰³¹.

Així mateix, Andreu Caponata apareix en els rebuts dels refrescs de l'Ajuntament de les diades de Corpus de l'any 1781, el qual va proveir la festa amb articles procedent de la seva botiga, en concret, diversos quarterons d'aigua de maduixa, de *mantecata*, de llet, d'aurora gelada, d'aigua escurçonera, orxata i xocolata¹⁰³². Un altra nom que apareix sovint a les fonts documentals és el de Mariano Fabra el qual figura com a aiguader o pastisser. Mariano Fabra apareix diverses vegades com el subministrador de les aigües compostes dels refrescs de Corpus de l'Ajuntament, en els quals va servir aigua de maduixa, de llimona, de llet gelada, imperial, de canyella i d'escurçonera¹⁰³³. D'altra banda, el Baró de Maldà es refereix a ell recurrentment com "Lo Mariano del cafè" ja que va servir molts dels multitudinaris refrescs de les grans festes de la noblesa de la ciutat. Concretament, el febrer de 1802 Mariano Fabra va ser el responsable d'organitzar i proveir el refresc del bateig d'un fill dels marqueses de Castellbell:

Se donà, a vuit hores, un prou abundant refresc, fins a unes cinc espècies d'aigües de *sorbetes* i líquids d'imperial, taronja, orxata, llet, etc., de casa d'en Mariano del Cafè; així també tot gènere de pastes, de melindros, sabatilles, bescuits d'ou, bescuit de pessic, coques, ensiamades, neules, rosques, etc., per sucuar als *sorbetes* i líquids, com també al xocolate¹⁰³⁴.

En darrer terme, convé ressaltar que confitures i begudes dolces se servien en tot tipus d'espectacles públics. El 1744 Joan Casanoves tenia un acord amb els arrendataris de la Casa de les Comèdies per poder-hi vendre aigües gelades i altres lllaminadures. Per això, Casanoves sol·licità al Col·legi d'adroguers i confiters una autorització per vendre xocolata, melindros i altres confitures ja que el consum d'aquestes lllaminadures incitava el consum de les aigües gelades. El Col·legi autoritzà a Joan Casanoves la venda de

¹⁰³¹ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. I, p. 79.

¹⁰³² AHCB, Protocol, 1D.XXI-20/20.1.

¹⁰³³ AHCB, Protocol, 1D.XXI-19/15.20.

¹⁰³⁴ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol. VI, p.21.

confitures al teatre durant un període de temps determinat, en concret, fins la quaresma de l'any següent i tan solament quan hi havia funció¹⁰³⁵. A més, establiren la condició que Casanoves havia d'adquirir els dolços a les botigues dels col·legiats i que els cònsols del Col·legi podien visurar el seu gènere quan els hi semblés convenient.

D'altra banda, els saraus públics eren balls nobles que se celebraven en locals públics durant les temporades de Nadal i Carnestoltes en els quals calia pagar entrada. En els saraus públics es podien comprar begudes, sorbets i una gran varietat de dolços, sovint subministrats pels propietaris dels cafès de la ciutat. Aquesta pràctica no era exclusiva de Barcelona sinó que també s'ha pogut documentar a Girona. Així, en els saraus públics celebrats al teatre de Pallol de Girona es venien als entreactes diversitat de panades salades, pastes dolces com rosquilles, bescuits, mostatxonis, garnatxa, malvasia, vi blanc¹⁰³⁶. En definitiva, les noves formes de sociabilitat en espais públics i privats fomentaren la difusió de noves pautes de consum alimentari que formaren part de la quotidianitat de la ciutat a finals del segle XVIII.

¹⁰³⁵ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 12, fol. 112v-113r.

¹⁰³⁶ *Estado de los precios en que se deberá vender el assentista del Teatro del Pallol los comestibles, bebidas y licores a los que concurrán a los saraos públicos en el presente Carnaval [1773]*, transcrit a Pep VILA, "Notes d'arxiu", *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, vol. LI (2010), p. 526

6.3. Lluites pel control d'una nova laminadura: la xocolata

Des dels inicis de la introducció de la xocolata a Catalunya, la seva comercialització va estar dominada pels adroguers i confiters. Els adroguers confiters exercien el control sobre la distribució i venda al detall de bona part dels articles procedents del comerç d'ultramar com era el cas dels principals ingredients de la xocolata (cacau, sucre, canyella i vainilla). Així, els adroguers s'apropriaren de la venda i fàbrica de la xocolata emparant-se en els seus privilegis que, tot i que no mencionaven explícitament la xocolata, el seu contingut es podia adaptar a aquest nou article exòtic¹⁰³⁷.

La gran demanda de la xocolata convertí la seva comercialització en un potencial negoci lucratiu i per això adroguers i confiters s'esforçaren en consolidar el seu monopoli en el mercat local. Així, el Col·legi imposà els primers penyoraments contra revenedors per vendre xocolata durant la dècada de 1670. Tot i que encara la xocolata es considerava un article de luxe restringit a les classes benestants, fou a partir d'aquella data quan les importacions de cacau i sucre colonial augmentaren notablement, coincidint amb l'inici de la recuperació econòmica.

Els revenedors eren venedors que compraven i revenien al detall tot tipus de productes, especialment comestibles. Els revenedors s'agrupaven en la confraria de revenedors i tenders sota l'advocació de l'arcàngel Miquel. Des de 1447 els revenedors gaudien d'unes ordinacions confirmades per privilegi reial signat per la Reina Maria, en nom d'Alfons el Magnànim. A les primeres ordinacions dels revenedors, s'especificava que les mercaderies pròpies dels revenedors eren: arròs, fideus, mels, olis, civades, formatges, sabó, tonyina salada, sardines, anxoves, llegums, figues, panses, dàtils “e altres diverses coses menudes devall escrites”¹⁰³⁸.

La imprecisió d'aquesta última clàusula “e altres diverses coses menudes devall escrites” suscitava una interpretació força lliure i que aparentment legitimava els revenedors a vendre tota mena d'articles, entre ells, espècies i confitures. Per això, des

¹⁰³⁷ “Per ser un compost de cacau, canyella, sucre, flor de massís, baynilla, y nou moscada que tot son drogas propias de dit ofici”. ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.10.

¹⁰³⁸ Hi ha una còpia de les ordinacions de la confraria de revenedors a: ACA, REAL AUDIENCIA, Registros, 388, fols. 192v-201r. També es troben transcrits a Margarita TINTÓ i SALA, *Els tenders revenedors de la ciutat de Barcelona*. Barcelona, Associació de Socors Mutus de Previsió Social, 1991.

del primers anys de la formació del Col·legi d'adroguers i confiters, els adroguers no dubtaren en multar els revenedors que venien espècies i confitures en virtut de les seves ordinacions i privilegis. Al llarg de tot el segle XVII, els penyoraments a revenedors es donaren a causa de la venda il·lícita d'espècies i articles colonials amb gran demanda com el sucre, el pebre o el tabac¹⁰³⁹.

No va ser fins la dècada de 1670 quan sorgiren els primers conflictes al voltant de la xocolata i el cacau. El 13 agost de 1676 els còsols adroguers van prendre unes porcions de xocolata de la botiga del revenedor Domingo Marçal i el volgueren penyorar amb un ban de deu lliures. El revenedor interposà un recurs judicial davant els consellers de la ciutat contra el síndic del Col·legi i aquests li perdonaren la multa ja que Marçal havia jurat que no ho tornaria a fer. Uns anys després, Fèlix Duran va ser penyorat perquè el 8 agost de 1687 els còsols adroguers trobaren a la seva botiga uns "*bollos de chocolate en bote de vidrio de droguero*" de dues lliures de pes i dos pots d'adroguer amb rosquilles "que troban en la entrada de dita casa públicament a vistas de tothom"¹⁰⁴⁰. Per aquesta raó, es demanà al capdeguaita de la ciutat que executés la multa pertinent essent aquells articles competència dels adroguers.

Els adroguers justificaven aquests penyoraments a través dels seus privilegis, en els quals es declarava l'exclusivitat dels adroguers i confiters en la venda d'espècies i drogues i en l'elaboració de confitures. Des del punt de vista del Col·legi, la seva exclusivitat en la venda de la xocolata era doblement legítima. D'una banda, perquè la xocolata es componia de drogues provinents del comerç d'ultramar com el cacau, el sucre o la canyella i d'altra banda, perquè consideraven que la xocolata, com a compost final, era una confitura. Considerar la xocolata com a confitura va ser un argument que el Col·legi exposà en algunes de les seves causes judicials tot i que aquesta explicació no resultà gaire convincent. N'és un bon exemple la causa presentada pel revenedor Josep Soler davant el corregidor de Barcelona. El 1747 el revenedor Josep Soler va suplicar davant el corregidor l'anul·lació de la multa interposada pels adroguers per haver exposat algunes porcions de xocolata a la seva botiga. Josep Soler, recolzat per la

¹⁰³⁹ El 1636 es penyorà al revenedor Bernat Xicart per vendre al detall pebre, espècies, tabac mentre que el 1699 els còsols del Col·legi van imposar un ban a Pere Jaquet, revenedor, per vendre tabac. ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 3, fol. 397r.

¹⁰⁴⁰ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 7, fol. 409. També a: AHCB, Polític i representacions, ID.IV-5.

confraria de revenedors, al·legà que feia més de deu anys que venia xocolata a la seva botiga sense haver estat mai molestat pels cònsols del Col·legi¹⁰⁴¹. D'altra banda, el Col·legi reafirmà la validesa de la multa justificant que la xocolata era una confitura composta per drogues simples i que així ho havien declarat quatre metges i un apotecari.

Els revenedors replicaren que la xocolata no podia rebre el nom de confitura, de la mateixa manera que els xarops i altres compostos que contenien sucre no es podien anomenar confitures. Els adroguers contestaren que els xarops eren líquids i que, per tant, no es podien considerar confitura ja que perquè una cosa fos confitura, era precís que els seus ingredients estiguessin triturats i que formessin un compost sòlid. Això ho exemplificà precisament amb la xocolata, essent un compost sòlid format per drogues simples triturades com ara el sucre o el cacau¹⁰⁴². El 1748 es declarà la sentència favorable a Josep Soler i als revenedors tot i que el Col·legi va recórrer la sentència. Davant el fracàs de la seva argumentació, el Col·legi va abandonar l'argumentació sobre definir la xocolata com a confitura i se centrà en defensar la xocolata com a droga en els litigis posteriors.

A principis del segle XVIII, aparegueren uns nous concurrents en la venda de xocolata: els moledors de xocolata. Es tractaven de professionals que es dedicaven a la fàbrica de les cuites de xocolata, una operació força fatigant i que requeria un gran esforç físic i unes àrdues condicions de treball¹⁰⁴³. Per la manufactura de la xocolata es torrava el cacau espellofat i seguidament es posava sobre un molí de pedra amb una flama a sota que calia anar desfent. Amb l'ajuda d'un cilindre de pedra s'anava triturant el cacau que s'anava fonent amb l'escalfor del foc. Després es col·locava en motllos i es refredava fins a solidificar-se. Així, la xocolata es comercialitzava en forma sòlida, en tauletes anomenades cuites.

A causa de les àrdues condicions de la fàbrica de les cuites de xocolata, molts adroguers contractaven menestrals assalariats per realitzar la fatigosa tasca. La creixent demanda

¹⁰⁴¹ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 50. El penyorament quedà confirmat en acte de consell del Col·legi a: ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm .12, fol.205.

¹⁰⁴² *Ibid.*, fol. 276r.

¹⁰⁴³ Existia una alta mortalitat entre els molidors de xocolata per causes respiratòries com a conseqüència del tuf produït durant el procés de mòlta. A Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La oscuridad de la luz, la dulzura de lo amargo*, Pamplona, Universidad Pública de Navarra, 2006, p.1, nota 7.

d'aquest producte va provocar un ràpid augment del número de persones que es dedicaven a elaborar xocolata. Molts d'aquests moledors de xocolata preferien treballar per compte propi i començaren a fabricar la xocolata a domicili, directament a casa de particulars. Aquesta pràctica s'ha observat en els rebuts del xocolater Gabriel Freixas que durant la dècada de 1740 va subministrar la xocolata a la família Sala i Sans. En aquests rebuts no només s'especifiquen els ingredients sinó el cost de la tasca de torrar la xocolata. De la mateixa manera es troba expressat en els rebuts de compra de Maria i Anton d'Oms al xocolater Joan Avallà en els quals es diferencien els preus dels ingredients i els jornals de treballar la xocolata¹⁰⁴⁴.

El Col·legi decidí actuar i frenar l'activitat dels xocolaters que treballaven per compte propi a través de la via judicial. En les seves suplicacions, els adroguers es presentaven com a víctimes, traïts pels nous xocolaters: “*a causa de haverse aumentado el consumo de ella y ser su fábrica muy laboriosa los Drogueros confiteros enseñaron a algunos particulares el modo [4r] de moler el cacao y componerla en massa y después de haverlos así enseñado quisieron tomarse la facultad de fabricarla y venderla por su cuenta*”¹⁰⁴⁵.

Segons ha demostrat Irene Fattaciu, el consum de xocolata a Barcelona durant les primeres dècades del segle XVIII va ser inferior al de Madrid, tot i que es va difondre entre un ampli sector social format per la burgesia i professions lliberals¹⁰⁴⁶. Aquests grups socials que buscaven ascendir socialment, adquirien els hàbits de consum propis dels estaments superiors, entre ells, el costum de beure xocolata. Durant les primeres dues dècades del segle XVIII, la xocolata deuria tenir un preu elevat. Per exemple, el febrer de 1727 el Col·legi d'adroguers suplicà al rei una reducció dels drets imposats al cacau, augmentats per decisió del Intendent General¹⁰⁴⁷. D'altra banda, l'any 1728 la

¹⁰⁴⁴ El compte del xocolater Gabriel Freixas del 19 de febrer de 1749 consta de 40 lliures de cacau Caracas: 21ll, 10s, 20 lliures de sucre blanc: 4ll 10s, 12 arroves de canyella fina: 2ll 14s, operació de torrar: 2s, Total: 28ll 16s. BC, Saud. 8º 130 II, doc. 21. En un altre compte del xocolater Joan Avallà de l'any 1726 s'especifiquen els conceptes de: una arrova i mitja de cacau que val: 46ll 16s, 50 vainilles que valen 5ll, 4 jornals de treballar a 5ll 12s. BC, Moja 11/III/9.

¹⁰⁴⁵ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 50, fol 3v-4r.

¹⁰⁴⁶ FATTACIU, “Gremios y evolución”, p. 167.

¹⁰⁴⁷ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 10, fol. 135.

creació de la Companyia Guipuscoana de Caracas, la qual controlava el monopoli del comerç del cacau, comportà el manteniment dels preus elevats de forma estable¹⁰⁴⁸.

No obstant això, el pes comercial que anava adquirint la xocolata en el mercat local barceloní va posar en evidència dues mancances. D'una banda, calia regularitzar la composició de la xocolata per tal de garantir la qualitat del producte i la seguretat pública del mercat. Les qualitats de la xocolata la convertiren en un article que es podia adulterar fàcilment la qual cosa feia necessari un control de la seva manufactura. D'altra banda, calia delimitar quins professionals tenien el dret de vendre la xocolata, segons els principis dels sistema gremial modern. L'objectiu d'aquesta delimitació era assegurar un mercat honest i de qualitat.

Per fer front comú als impediments interposats pel Col·legi d'adroguers i confiters, els moledors de xocolata decidiren formar una confraria i el 21 d'abril 1722 Jaume Prats i Esteve Claveria, suposats prohoms dels 25 moledors de xocolata de la ciutat de Barcelona, sol·licitaren formar una confraria pròpia així com l'aprovació de les seves ordinacions. Amb l'objectiu de garantir la bona qualitat de la xocolata, demanaren que se'ls concedís l'exclusivitat en la seva elaboració i la facultat de multar als infractors¹⁰⁴⁹.

L'Ajuntament de Barcelona no va admetre la petició de confraria ja que considerà que els motius que al·legaven els xocolaters no justificaven la necessitat de crear una nova corporació¹⁰⁵⁰. La negativa de l'Ajuntament posa en relleu, un cop més, l'oposició de les autoritats als monopolis gremials que caracteritzà les polítiques econòmiques lliberals iniciades a mitjans del segle XVIII. L'informe de l'Ajuntament declarà que només se'ls hi podia concedir l'exclusivitat en la mòlta de la xocolata i no en la seva venda, ja que aquesta es compartia amb els confiters i altres particulars. Així, consideraren que atorgar la facultat privativa a un gremi no garantia un major control de qualitat del producte, ja que per controlar la qualitat de la xocolata s'haurien d'establir

¹⁰⁴⁸ Irene FATTACIU, "Cacao: from an exòtic curiosity to a Spanish commodity. The diffusion of new patens of consumption in eighteenth-century Spain", *Food & History*, 7, 1 (2009), p. 67.

¹⁰⁴⁹ AHCB, Polític i representacions, 1D.IV-5, fol. 145r. Aquesta causa apareix resumida a: CARRERA PUJAL, *op. cit.*, vol. II, p.342.

¹⁰⁵⁰ "así ha quedado claro cuantos daños provocan la formación de gremios de artes mecánicas con privativas (...) estas razones ya son suficientes para no permitir nuevos gremios...*Ibid.*, fol. 149r. També apareix citat a MARTÍ ESCAYOL, *op. cit.*, p.60.

unes ordinations sobre la seva fabricació, la qual cosa pertocava als mostassafs de la ciutat¹⁰⁵¹. En darrer terme, l'Ajuntament es queixà que els confiters també havien suplicat l'exclusivitat de venda de la xocolata al seu favor i consideraven que “*a unos y otros se les deve de negar, y menospreciar su zelo*”¹⁰⁵².

Un mes després de la sol·licitud feta pels xocolaters, concretament el 10 de maig de 1722, es va difondre un decret en forma de pregó pels carrers de la ciutat en el qual es confirmava l'exclusivitat dels adroguers de la venda de drogues, espècies i dolços, feta a instància dels adroguers. Aquesta crida es tractava d'un recordatori del capítol dotzè del privilegi de 1690 en el qual es prohibia que ningú pogués tenir botiga d'adroguer ni vendre dolços i ni materials per tints si no era col·legiat, possiblement com a conseqüència de la pressió exercida pels cada cop més nombrosos moledors de xocolata¹⁰⁵³.

El mateix any, els oficials del Col·legi decidiren en consell establir dues noves ordinations sobre la xocolata, amb la voluntat de controlar la seva comercialització. La primera ordinació fixava la composició de la xocolata a tots els membres del Col·legi i prohibia l'addició d'altres ingredients com ametlles, farina de faves, midó, aglans, pebrot, sucre roig ni altres matèries perjudicials a la salut¹⁰⁵⁴. La composició de la xocolata s'havia de limitar a cacau, sucre, canyella, flor de macis, vainilla, nou moscada i almesc, totes ells de bona qualitat, sota pena de cinquanta lliures aplicadores la meitat a la Reial Hisenda i la resta al Col·legi. La segona ordinació ordenava l'exclusivitat dels col·legiats sobre la venda de la xocolata al detall, és a dir, de menys d'una arrova, sota pena de 25 lliures, aplicadores la meitat al Reial Patrimoni i l'altre meitat al Col·legi. No obstant això, restaven exclosos d'aquesta prohibició qualsevol persona que fabriqués xocolata per consum propi i no per vendre¹⁰⁵⁵. Així, garantir l'autenticitat i la salubritat de la xocolata elaborada pels membres col·legiats era una estratègia per defensar la reputació del Col·legi enfront dels seus competidors.

¹⁰⁵¹ AHCB, Polític i representacions, 1D.IV-5 fols. 145r-150v.

¹⁰⁵² *Ibid.*, fol. 150v.

¹⁰⁵³ “*para que ningun particular sea o no del gremio pueda allegar ignorancia*”, AHCB, Cúria del veguer i del corregidor, Sententiarum, I-191, núm. 3.

¹⁰⁵⁴ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 10. fol. 50v-51v. També a AHCB, Polític i representacions, 1D.IV-5, fol. 151r.

¹⁰⁵⁵ *Ibid.*

Però, el 28 de juliol de 1722 l'Ajuntament denegà les ordinacions sobre la xocolata proposades pel Col·legi d'adroguers ja que trobaren diferents inconvenients. L'informe de l'Ajuntament declarava que a les ordinacions de 1690 no es feia cap referència a la xocolata i que l'exclusivitat de vendre drogues es referia només a les drogues simples. Pel que fa a la competència sobre les confitures, l'informe exposava: “*baxo cuyo nombre duda el Ayuntamiento venga comprendido el chocolate por ser un compuesto que siempre ha tenido propio nombre y nunca se ha entendido baxo el de confitura o dulce*”¹⁰⁵⁶. A més, es declarà que el fet que els adroguers venguessin els ingredients de la xocolata no implicava que gaudissin de l'exclusivitat de la seva fabricació; de la mateixa manera que els adroguers venien tints i pintures però no els pertanyia l'operació de tenyir ni pintar.

El segon inconvenient exposat per l'Ajuntament era que els confiters no estaven legitimats en sol·licitar la facultat privativa en la fàbrica de xocolata ja que aquesta sovint era fabricada pels xocolaters. En la seva defensa, els confiters al·legaren que moldre la xocolata era una activitat molt feixuga i que no era pròpia de l'estament dels adroguers confiters. No obstant això, l'Ajuntament replicà que l'elaboració de confits blancs, torrons o bescuits, essent competències dels confiters, eren tasques igualment fatigoses. Finalment, l'informe exposà que calia vendre els comestibles amb abundància i no reduir-se a ser venuts per un sol gremi i evitar així “el delictes de monopoli que acostumen a cometre els gremis”¹⁰⁵⁷. Segons el seu criteri, si els confiters tinguessin el monopoli de la xocolata, aquests no vendrien els ingredients de millor qualitat sinó que els reservarien per elaborar la seva pròpia xocolata. I, en cas de tenir poc cacau, podrien negar la seva venda i obligar als particulars a comprar la seva xocolata.

Per tant, no es concediren les súpliques sobre la venda de xocolata ni als droguers ni als xocolaters. Enfront d'aquesta negativa, el 1733 els xocolaters suplicaren de nou al corregidor l'aprovació de certes ordinacions, i aquest cop, el corregidor les va admetre i es proveí l'edicte corresponent¹⁰⁵⁸. Les ordinacions dels xocolaters ordenaven que ningú pogués vendre xocolata si no havia estat examinat com a xocolater sota pena de 25

¹⁰⁵⁶ *Ibid.*

¹⁰⁵⁷ *Ibid.*

¹⁰⁵⁸ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 55. [E]dicto de dos ordenanzas de las concedidas a los individuos del gremio de molenderos de chocolate, publicado por los lugares acostumbrados de esta ciudad, en el año de 1733.

lliures. No obstant això, s'especificà que: “*dicha privativa no pueda parar perjuicio a los confiteros y adrogueros para vender chocolate en sus boticas y para molerle y fabricarle por si y sus mancebos y mozos de botica tan solament, no empero por medio de otros, que no sean maestros cofrades de la cofradía de molenderos de chocolate*”¹⁰⁵⁹.

Segons aquesta clàusula, els confiters podien vendre xocolata amb la condició que es respectés l'exclusivitat de moldre la xocolata als membres de la confraria. Per això, el Col·legi presentà un recurs al tribunal ordinari de la ciutat en contra de les ordinacions dels xocolaters¹⁰⁶⁰. El Col·legi al·legà que els adroguers tenien el dret exclusiu en la venda de drogues tant senceres com triturades, confirmada per una Reial provisió del 20 de novembre de 1699 decretada arran d'una causa pendent contra els apotecaris. D'altra banda, els adroguers suplicaren la restitució de les penyores fetes per Francesc Roura, Segimon Molins i Francesc Basos, prohoms dels xocolaters, imposades a l'adroguer Joan Vela, per tenir una porció de cacau triturat preparat per moldre i una altra porció de pasta de xocolata a la seva botiga.

Paral·lelament, el Col·legi d'adroguers presentà una causa d'apel·lació al Reial Consell de Castella en el qual sol·licitaren la revocació de la fundació de la confraria de xocolaters aprovada pel corregidor i el manteniment de la venda al detall de drogues i, en particular, de la xocolata de forma exclusiva als adroguers i confiters. No obstant això, el 20 de maig del 1734 el Reial Consell decretà que no s'innovés ni canviés res sobre aquesta causa¹⁰⁶¹. A banda d'això, els xocolaters van recórrer al Consell expressant la necessitat de regularitzar l'operació de la xocolata sota la supervisió d'una confraria ja que “*muchos de los que fabrican chocolate hechan azúcar rubio, lleno de gusanos, podrido, almidón, rascaduras de malindros*”¹⁰⁶².

Finalment, el 11 d'octubre de 1736 el Reial Consell de Castella aprovà l'extinció del gremi de xocolaters, confirmat amb un reial acte el 1 de juny de 1737. Aquesta resolució tampoc resultà del tot favorable al Col·legi ja que en ella s'ordenava que la venda de la xocolata fos compartida entre adroguers, confiters, moledors de xocolata i

¹⁰⁵⁹ *Ibid.*

¹⁰⁶⁰ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 51, doc. 27.

¹⁰⁶¹ ACA, Reial Audiencia, Registros, 16, fol. 120v.

¹⁰⁶² ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 51. *Pedimiento de los diputados del gremio de molenderos sobre aprobación de ordenanzas y la contradicción puesta por el colegio de drogueros.*

revenedors¹⁰⁶³. Per tant, la sentència no va satisfer les pretensions de cap de les dues parts. Els adroguers i confiters lamentaven que, per no poder exercir el control total en la venda de xocolata, hi havia molts xocolaters que venien la xocolata adulterada, afegint-hi ametlles, midó o farina de faves, la qual cosa perjudicava greument al públic. A més, es queixaven que no podien competir amb els preus dels xocolaters que la venien molt més barata i que davant d'aquesta situació, molts adroguers havien preferit deixar de vendre-la¹⁰⁶⁴.

Les acusacions sobre adulteració van ser un dels principals recursos utilitzats tant per xocolaters com per confiters per desacreditar l'altra part litigant. Ambdues corporacions feren al·lusió als perills per la sanitat pública que suposaven els fraus alimentaris comesos pels altres i la necessitat de controlar la seva producció per garantir la qualitat del mercat. Era molt habitual tant adroguers confiters com xocolaters denunciessin l'altra part litigant sobre productes en mal estat, la qual cosa requeria la intervenció del mostassaf per comprovar si les acusacions eren certes. A tall d'exemple, en el memorial presentat pels xocolaters davant la Reial Audiència l'any 1757, aquests denunciaren que els confiters elaboraven xocolata afegint bescuit sec i altres ingredients estranys. El Col·legi s'oposà a la dita acusació i va al·legar que li corresponia a ell efectuar aquesta vigilància.

Sobre la petició dels xocolaters de l'any 1757, la reial Audiència va resoldre que l'Ajuntament fos qui decretés les normes segons les quals s'havia d'elaborar la xocolata i declarà que el control de la qualitat de la xocolata era competència dels oficials municipals. De fet, en els pregons del mostassaf de mitjans del segle XVIII, s'ordenava de forma recurrent que els confiters, xocolaters i altre persones que fabriquessin xocolata per vendre havien de compondre-la tan solament de cacau, sucre, canyella i vainilla, sense barrejar-hi cap altre ingredient sota pena de 25 lliures i la pèrdua de la xocolata fraudulenta¹⁰⁶⁵.

¹⁰⁶³ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 54. També a ACA, Reial Audiència, Pleitos civiles, 1942.

¹⁰⁶⁴ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 50 i 55. *Pretenciones del Colegio de Drogueros y confiteros de la ciudad de Barcelona del rincipado de Cataluña.*

¹⁰⁶⁵ AHCB, Pregons, 1D.VI-3, fol.89r-90r.

Les adulteracions era una de les formes més comunes de frau alimentari ja que l'addició d'altres ingredients tenia com a finalitat donar consistència i volum a la massa de la cuita i així abaratir-ne el cost. Una adulteració freqüent consistia en afegir pols de galeta o bescuit de pa triturat. Així, el 1804 en el reconeixement de les botigues dels xocolaters, el mostassaf va trobar, sospitosament, un forn, un molí per moldre galeta i dos torns per cerndre-la, quinze lliures de galeta triturada, sis lliures de farina de galeta i dos sacs de galeta ordinària¹⁰⁶⁶. Un dels xocolaters admeté que venia aquests productes als xocolaters i altres persones que ho sol·licitaven per fabricar xocolata adulterada.

La facilitat en l'adulteració de la xocolata comportà que aquesta fos sotmesa a estrictes inspeccions de qualitat. El procediment de visura era el mateix que s'efectuava en el reconeixement de les confitures. N'és un bon exemple, la visura feta l'any 1745 per la Junta del Col·legi a petició del Mostassaf de fins a deu mostres de xocolata procedents de diferents botigues d'adroguers. A cada porció se li assignava un número i una lletra per mantenir l'anonimat dels fabricants. En aquella visura, els còsols resolgueren que tres de les deu xocolates visurades eren de bona qualitat, compostes per cacau, sucre i canyella. Les quatre mostres restants, encara que fetes amb els ingredients correctes, eren de baixa qualitat. En darrer lloc, els tres restants eren de mala qualitat ja que hi havien detectat algun ingredient triturat que no corresponia a l'elaboració de la bona xocolata¹⁰⁶⁷. En les visures fetes sobre set porcions de xocolata l'any 1757, els còsols i el síndic del Col·legi van trobar que en algunes d'elles s'havien afegit farina de blat de moro i midó, o altres simples semblants en diferents proporcions¹⁰⁶⁸.

D'altra banda, no només s'adulterava la xocolata sinó que els fraus podien efectuar-se en els seus ingredients. El sucre es podia adulterar amb midó, sèmola, farina o terra, entre altres, la qual cosa resultava perjudicial a la salut. La canyella també es podia adulterar fàcilment mesclant-hi materials vegetals semblants com escorça de pi o alzina o bé closques d'ametlles¹⁰⁶⁹. La importació de canyella adulterada en els ports catalans havien creat molts problemes en els segles anteriors. Un frau habitual en la canyella era vendre com si fos canyella fina una canyella d'inferior qualitat anomenada canyella de mata o cavissó. Alguns adroguers venien una per altra per tal d'obtenir un major marge

¹⁰⁶⁶ AHCB, Gremi Municipal, caixa 25, xocolaters.

¹⁰⁶⁷ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 12, fols. 148-153.

¹⁰⁶⁸ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 50.

¹⁰⁶⁹ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 1942.

de beneficis i el 1613 el Col·legi ordenà la prohibició d'adquirir la canyella de les varietats cavissó, mata i Ceilan sota pena de cent sous¹⁰⁷⁰. A més, es va prohibir la seva trituració per evitar la seva falsificació, ordre que es repetí posteriorment els anys 1713 i el 1720 a causa de la gran quantitat de canyella d'inferior qualitat que circulava en el mercat barceloní¹⁰⁷¹.

A banda de les visures rutinàries, també s'efectuaven visures extraordinàries quan es sospitava d'alguna irregularitat. En una ocasió, els còsols reberen l'advertiment que s'havia repartit una partida de cacau en mal estat en algunes botigues de col·legiats a causa d'haver naufragat l'embarcació que la transportava. Així, els oficials del Col·legi decidiren visitar totes les botigues d'adroguers de la ciutat per visurar les mostres de cacau i de xocolata i determinar la seva qualitat¹⁰⁷².

Una altra qüestió a tenir en compte era la venda de la xocolata de forma honesta, és a dir, diferenciant i marcant correctament les diferents qualitats de la xocolata. Segons la qualitat dels ingredients integrants en la seva composició, es diferenciaven fins a tres qualitats de xocolata. La xocolata de primera qualitat havia d'estar composta per cacau de Caracas, el més preuat, sucre i canyella; el de segon qualitat s'havia d'elaborar amb una part de cacau de Caracas i l'altre de cacau d'inferior qualitat, com el cacau de les illes de Cayena o Guaiacuil, sucre i canyella i el de tercera categoria es feia amb qualsevol tipus de cacau, sucre i canyella.¹⁰⁷³ Cadascuna d'aquestes qualitats havia d'estar clarament assenyalada per poder-les identificar i en cap cas es podia afegir cap més altre ingredient.

Malgrat la negativa a la creació de la confraria de xocolaters, el novembre de 1742 els xocolaters sol·licitaren de nou la creació d'un gremi propi, al·legant que el número creixent de moledors de xocolata a la ciutat feia necessària la regulació d'aquesta activitat¹⁰⁷⁴. En les ordinacions presentades en la dita sol·licitud es regulaven tots els aspectes de la confraria, des de la seva advocació, l'accés d'aprenents, les passanties i

¹⁰⁷⁰ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.9, fol. 199v.

¹⁰⁷¹ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.10, fol. 7v-8v.

¹⁰⁷² ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 12, fol. 110-112.

¹⁰⁷³ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 13, fol. 311v-315r.

¹⁰⁷⁴ AHCB, Polític i representacions, 1D.IV-17, fol. 145r.

les competències professionals. El capítol sobre la venda de xocolata es modificà respecte als capítols presentats anteriorment i en aquest es declarava que:

Cualquier maestro molendero de xocolate lo pueda vender como siempre se ha acotumbrado y tambien los maestros drogueros en sus respectivas tiendas pero no lo pueda vender otra persona alguna de cualquier estado, grado o condicion que sea pública, ni privadamente con ningún pretexto baxo la pena de 25 libras por cada vez.¹⁰⁷⁵

El corregidor agrai que els xocolaters no sol·licitessin el monopoli de la xocolata en les seves ordinacions ja que aquesta qüestió havia comportat nombrosos litigis amb el Col·legi d'adroguers i confiters en el passat. No obstant això, el corregidor ordenà modificar una sèrie de clàusules, entre les quals destaca l'augment de la pena de 5 lliures per la venda de la xocolata adulterada¹⁰⁷⁶. Tot i així, la creació de la confraria dels xocolaters va ser denegada novament davant l'oposició de les autoritats de la creació de nous gremis.

Malgrat no tenir gremi propi, els suposats prohoms de la confraria dels xocolaters, Gabriel Castellà i Pau Rovellecs, exercien com a tals i ordenaren visitar i denunciar als mostassafs aquells botiguers que no complien la normativa. Això provocà que el 21 d'abril de 1761, Pere Parer, Segimon Codina, Agustí Moliner i una vintena de xocolaters presentessin una súplica a l'Ajuntament per tal que se'ls declarés exempts de les visites i d'agregar-se al gremi¹⁰⁷⁷. Sembla ser que davant la negativa dels vint xocolaters a a agregar-se al gremi, els suposats prohoms dels xocolaters instaren al mostassaf que visités les botigues dels dits vint xocolaters de forma recurrent. Tots ells van ser penyorats pel mostassaf ja que no complien els requisits de la xocolata de qualitat. Per això, els vint xocolaters van presentar un recurs judicial denunciant als dits prohoms que actuaven com a magistrats sense tenir confirmat ni el gremi. Així mateix, al·legaren que, sense tenir encara la confraria autoritzada i sense ordinacions, els xocolaters eren lliures de fabricar les cuites al seu parer, posant les quantitats i les espècies que creguessin convenientes, sense ser visitats ni penyorats. En darrer terme, suplicaren que si l'Ajuntament creia convenient executar les visites, se'ls informés

¹⁰⁷⁵ *Ibid.*

¹⁰⁷⁶ AHCB, Polític i representacions, 1D.IV-17.

¹⁰⁷⁷ AHCB, Gremi Municipal, caixa 25, xocolaters.

prèviament sobre com elaborar les cuites i que es visitessin també els adroguers i confiters.

El 1750 Gabriel Cartellà, prohoms dels xocolaters, presentà novament una proposta d'ordinacions perquè fossin revisades i aprovades per l'Ajuntament. En elles, argumentava la necessitat d'aprovar unes ordinacions a causa del gran nombre de moladors de xocolata de la ciutat així com dels nombrosos danys originats per no tenir una normativa reglada¹⁰⁷⁸. En aquest cas, l'autoritat municipal es posicionà a favor de l'erecció del nou gremi ja que *“el considera conveniente al público porque arreglándose los maestros de este oficio a las justas prevenciones que se hagan en las ordenanzas que se aprueben se logrará la mayor perfección de esta maniobra al parecer necesaria para el servicio del público”*. Aquesta decisió fou ratificada pel Reial Acord amb una Real Provisió del 4 febrer de 1755¹⁰⁷⁹.

Quan el Col·legi s'assabentà de l'aprovació de la fundació de la confraria de xocolaters tornà a interposar-se i aconseguí que s'interrompés la seva aprovació fins que no hi hagués una sentència definitiva a l'Audiència. Per aquesta raó, el 8 juny de 1757 els xocolaters Gaietà del Olmo, Francesc Fonts, Pau Cabirol, Josep Vallcorba, Pau Llorellas i Ramon Cuyàs suplicaren a la Reial Audiència que, mentre el plet entre ambdues parts no estigués resolt, els xocolaters poguessin continuar fabricant xocolata sense ser molestats pels cònsols adroguers¹⁰⁸⁰. En concret, sol·licitaren que se'ls mantingués el dret de vendre públicament la xocolata, és a dir, tenint senyals visibles a les seves botigues indicant la seva venda. En segon lloc, suplicaren que poguessin continuar comprant i venent a l'engròs cacau, sucre i canyella, és a dir, els ingredients principals per elaborar la xocolata. I finalment, demanaren l'autorització per tenir els instruments necessaris per l'elaboració de la xocolata sense estar supeditats als adroguers confiters¹⁰⁸¹. Aviat es sumaren altres xocolaters de la ciutat en aquesta petició tot i que el plet va quedar suspès a l'octubre de 1757 i no es va reprendre fins el 27 abril de 1767.

¹⁰⁷⁸ *Ibid.*

¹⁰⁷⁹ *Ibid.*, també a AHCB, Polític i representacions, 1D.IV.23, fol. 425r.

¹⁰⁸⁰ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 1942.

¹⁰⁸¹ *Ibid.* També a ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 58.

El febrer de 1758, durant el període d'interrupció el plet, el Col·legi d'adroguers erigí una fàbrica de xocolata amb sis rodes de molí corrents. L'objectiu era produir la xocolata d'una forma més eficient i augmentar la productivitat. Així mateix, la mecanització del procés de mòlta facilitava i accelerava la seva producció així com es prescindia de l'ajuda dels moledors de xocolata o d'altres menestrals assalariats¹⁰⁸². La gestió de la fàbrica de xocolata estava regulada a través d'unes ordinacions concretes i una comissió formada per sis col·legiats nomenats pel Col·legi¹⁰⁸³. Els treballadors, preferentment membres del Col·legi, torraven i garbellaven el cacau i preparaven les cuites de xocolata amb els ingredients aportats per cada client. El majordom en cap s'encarregava d'anotar en els llibres de cuites els noms dels amos de les cuites, les quantitats i les qualitats d'aquestes i l'entrega final i el preu final cobrat.¹⁰⁸⁴ També tenia l'obligació de verificar les qualitats i els pesos dels articles que arribaven a la fàbrica. Per exemple, el gener de 1759, acudiren a la fàbrica cinquanta-dos adroguers i altres particulars, molts d'ells ciutadans de gran distinció com membres de la noblesa i l'alt clergat¹⁰⁸⁵.

No obstant això, l'establiment de la fàbrica de xocolata no va causar gaire acceptació entre els col·legiats i molts adroguers preferien comprar la xocolata als xocolaters per a proveir les seves botigues. Per això, el 1760 s'ordenà que tots els adroguers que volguessin elaborar xocolata a la ciutat, estaven obligats a torrar el cacau i fabricar la xocolata a la dita fàbrica sota pena de 20 sous per cuita, excloent les cuites que elaboraven per consum propi¹⁰⁸⁶. Estaven autoritzats en adquirir la xocolata a un altre adroguer confiter però quedava prohibit comprar-la a les botigues dels xocolaters. Durant els actes de Consell, els cònsols havien d'interrogar a cadascun dels col·legiats sobre els adroguers que no acudien a la fàbrica i, en cas de no ser-hi presents, havien de dirigir-se a les seves botigues per esbrinar-ho.

¹⁰⁸² “per a facilitar la manipulació del xocolate sens necessitar-se de xacolater algun”. ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.13, fol. 287r.

¹⁰⁸³ *Ibid.*, fol.311v-315r.

¹⁰⁸⁴ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núms. 47 i 49.

¹⁰⁸⁵ Destaquen, per exemple, Canonge Furrusola, Don Pacheco, oficials de “las guardias españolas”, el rector del Col·legi de la Mercè, Josep Matons, argenter, Antonio de León, comissari de guerra, el marquès de Malaespina, el Baró de Balsareny, pel Duc d'Osuna, la senyora Gertrudis, un sabater de Pedralbes, la comtessa d'Aranda, diferents apotecaris, entre molts altres. *Ibid.*

¹⁰⁸⁶ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 14, fol. 63v. El 1791 en el jurament fet pels aspirants a mestre confiter havien de prometre manipular la xocolata a la fàbrica. ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 57.

Les extremes mesures de control sobre l'ús de la fàbrica per part dels adroguers podria revelar que el funcionament de la fàbrica no hauria estat tan rendible com s'esperava. De forma probable, l'adquisició de la xocolata feta a les botigues dels xocolaters resultaria més econòmica que elaborar-la a la fàbrica. El 1775 el Col·legi augmentà el preu de la cuita a un real ja que, segons explicava el cònsol primer, la fàbrica de xocolata havia comportat pèrdues al Col·legi a causa dels preus elevats de les matèries primeres així com el pagament dels salaris dels treballadors¹⁰⁸⁷.

Malgrat la interrupció del plet, el 1761 els còsols i els dos advocats del Col·legi es reuniren per consultar els privilegis i deliberar quines mesures calia prendre per impedir als xocolaters la comercialització de xocolata, cacau i sucre de forma legal¹⁰⁸⁸. Aprofitant la reforma de la normativa gremial ordenada per la Junta de Comerç, el Col·legi presentà en el seu esborrany una disposició que estipulava l'exclusivitat de la fàbrica del Col·legi en la preparació de la xocolata.

Però la Junta de Comerç esmenà aquesta clàusula justificant que: *“la precedente ordenanza dirige a ganar el Colegio por este medio lo que no ha podido con varios recursos y contiendas que ha tenido con los chocolateros”*¹⁰⁸⁹. Els informadors de la Junta consideraven que la clàusula no respectava els decrets del Reial Consell del 1736 el qual va estatuir que la venda de xocolata no podia ser privativa als adroguers confiters. Els tècnics de la Junta qualificaven molt útil al públic *“el que muchos vendan de este género, y en particular en el gusto de los más por parecerles mejor la fabricada de mano de chocolateros que no en la fábrica del Colegio”*¹⁰⁹⁰. Per això, s'obligà a ometre la dita clàusula i en la versió definitiva de les ordinacions no aparegué mencionada la xocolata¹⁰⁹¹.

El 1764 alguns xocolaters de la ciutat s'agregaren a la confraria dels julians mercers vells de Barcelona, en el qual s'agrupaven diversos oficis menors amb l'objectiu de gaudir de les prerrogatives d'estar agregat a una confraria¹⁰⁹². Els xocolaters, cansats de

¹⁰⁸⁷ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 16, fol. 4r

¹⁰⁸⁸ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 14, fol. 97r.

¹⁰⁸⁹ AHCB, Junta de Comerç, caixa 23, núm. 16.

¹⁰⁹⁰ *Ibid.*

¹⁰⁹¹ BC. Junta de Comerç, XXXVI, caixa 52, núm 3, fol.3r.

¹⁰⁹² ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 1942. També mencionat a CARRERA PUJAL, *op. cit.*, vol. II, p.342.

les disputes amb els adroguers confiters, proposaren al Col·legi que només es reconeguessin com a xocolaters als vuit xocolaters agregats a la confraria dels Julians i que, en cas que els adroguers volguessin fer treballar la xocolata, acudissin als vuit xocolaters esmentats. Aquest intent de reconciliació es podria entendre com una manera d'assegurar-se les comandes, enfront de la creixent competència en la fabricació de la xocolata a la ciutat. Però els adroguers es mostraren intransigents i tornaren a denegar la proposta¹⁰⁹³.

Finalment, després de obstacles interposats pel Col·legi, l'any 1770 es concedí la fundació de la confraria de moliners de xocolata de Barcelona i el 14 octubre 1778 es va erigir la confraria de xocolaters sota l'advocació a Sant Antoni de Pàdua amb l'aprovació de les seves ordinacions¹⁰⁹⁴. L'aprovació del gremi de moledors de xocolata a Madrid l'any 1772 juntament amb el desgast i la gradual decadència del Col·legi d'adroguers a Barcelona hauria propiciat la fundació definitiva de la confraria de xocolaters a la ciutat¹⁰⁹⁵.

Quan els adroguers van saber que el Reial Acord havia aprovat les ordinacions dels xocolaters, presentaren una instància en contra del capítol 25 atès que s'oposava als interessos del Col·legi¹⁰⁹⁶. Aquest capítol prohibia a qualsevol persona que no fos mestre xocolater la fàbrica i venda de la xocolata sota pena de 25 lliures, però amb l'excepció següent:

*bien entendido que dicha privativa no pueda pasar perjuicio a los drogueros y confiteros de la misma ciudad para vender chocolate en sus tiendas y labrarle y fabricarle por si por sus mancebos, aprendices e mozos de la tienda tan solamente pero no por otros que no sean maestros de dicho Gremio de molenderos de chocolate.*¹⁰⁹⁷.

El Col·legi interpretà que aquest capítol els privava d'elaborar la xocolata amb l'ajuda de les persones que ells volguessin i que només podien executar-la amb els mestres xocolaters. Per tant, aquesta disposició afectaria a la fàbrica de molins de xocolata del

¹⁰⁹³ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 14. fol. 266v.

¹⁰⁹⁴ AHCB, Junta de Comerç, caixa 4, núm.16. I també a: AHCB, Polític, reial decrets, 1D.III-44.

¹⁰⁹⁵ La creació del gremi de moledors de xocolata de Madrid també causà incidents amb els confiters, veure: FATTACIU, "Gremios y evolución", p.159

¹⁰⁹⁶ ACA, REAL AUDIENCIA, Registros, 925, fol.677v. També a: ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 16. fol.70v.

¹⁰⁹⁷ AHCB, Junta de Comerç, caixa 4, núm.16.

Col·legi on els treballadors no eren xocolaters examinats. La conclusió de la Reial Junta fou que el capítol 25 no era perjudicial al Col·legi ja que no l'impedia tenir els treballadors que necessités a la seva fàbrica.

Pel que fa a les qüestions sobre qualitat, les ordinacions dels xocolaters estipulaven que la cuita de xocolata s'havia de compondre només de cacau, sucre i canyella i, en cas d'infracció, calia pagar un ban de 25 lliures i la pèrdua de la xocolata. El 1788 la junta de mestres xocolaters deliberaren la necessitat de marcar cada cuita de xocolata amb una senyal o amb el nom del mestre per evitar el frau. Aquests exposaren que la confraria havia treballat amb gran diligència per fer front als fraus que perjudicaven la salut pública. En concret, afirmaven que molts metges prescrivien la xocolata com a remei medicinal i el fet de consumir xocolata fraudulenta podria fer augmentar el malestar dels malalts¹⁰⁹⁸.

Amb l'objectiu de millorar les mancances de les antigues ordinacions, el 1791 es van aprovar una sèrie de rectificacions de les primeres ordinacions, que finalment van ser aprovades el 1801 i confirmades pel Reial Consell el 1803. Aquesta reforma es dugué a terme a instància de la Real Junta de Comerç la qual amb una reial cèdula de l'any 1789 sol·licità la reforma de tots els gremis tot i que tingué poca repercussió a la ciutat de Barcelona¹⁰⁹⁹. Entre les noves mesures es va establir l'obligació que cada mestre xocolater assenyalés les seves cuites sota pena de 25 lliures i amb l'expulsió de la confraria si cometia la mateixa infracció més de tres vegades¹¹⁰⁰.

El creixement i consolidació de la confraria de xocolaters deuria suposar una greu competència al Col·legi d'adroguers i confiters. La confraria de moledors de xocolata va ser un dels pocs gremis que va créixer en els darrers anys del segle XVIII en contrast amb el clima de decadència dels altres gremis. Segons les dades del Cadastre, la confraria passà de 11 a 64 confreres entre finals del segle XVIII i els primers anys del segle XIX¹¹⁰¹.

¹⁰⁹⁸ AHCB, Gremi Municipal, caixa 25, xocolaters.

¹⁰⁹⁹ MOLAS, *Los gremios*, p. 155-158 i 435.

¹¹⁰⁰ AHCB, Junta de Comerç, caixa 4, núm. 16.

¹¹⁰¹ MOLAS, "Los gremios barceloneses", p.239.

Pel que fa als adroguers, un dels seus últims intents per recuperar el prestigi de la seva xocolata i millorar la rendibilitat de la fàbrica va ser la petició a la Reial Junta General de comerç i moneda de la gràcia del fur i l'escut d'armes de la Reial Junta per la seva fàbrica de xocolata¹¹⁰². Els adroguers creien que mereixien aquesta distinció per ser la primera i única fàbrica de xocolata del Principat i per la neteja, qualitat i equitat de preus amb la qual es fabricava la xocolata.

La Junta de Comerç sol·licità a l'Ajuntament que informés sobre aquesta qüestió. En l'informe de l'Ajuntament, es critica que en els molins és més difícil separar els materials nocius que podien caure a la pasta, com són mosques i mosquits. Pel que fa a la qualitat de la xocolata, l'Ajuntament arribà a la conclusió que la raó natural dictava que la xocolata de la fàbrica no podia ser tan bona com la feta manualment pels xocolaters. S'al·legà que a causa de la rapidesa i el número de cilindres amb què es treballa al molí, es desprenia més calor i això provocava que la xocolata es dissipava i perdia qualitat¹¹⁰³. Des de l'Ajuntament acordaren concedir la gràcia del fur de la Real Junta i l'escut d'armes, però advertint que la decisió final l'havia de tenir la Real Junta de Comerç. Aquesta negà atorgar el fur i l'escut d'armes al·legant que no trobava prou mèrit per concedir aquesta gràcia a una fàbrica que no era de primera necessitat¹¹⁰⁴. No obstant això, s'autoritza augmentar les sis pedres de molí de la fàbrica sense contradir les ordinacions dels xocolaters.

En definitiva, a la dècada de 1790, la venda de xocolata a Barcelona ja estava compartida oficialment entre xocolaters, adroguers i els revenedors¹¹⁰⁵. La demanda creixent i accelerada de la xocolata en els últims anys del segle XVIII, va contribuir a què la fàbrica de cuites a la fàbrica del Col·legi presentés un increment accelerat. Així, si l'any 1778 es feren 1.697 cuites, l'any 1788 van ser 5.420 i el 1795 el número arribà a 6.229¹¹⁰⁶. No obstant això, la posició favorable dels xocolaters en els primers anys del segle XIX, comportà l'augment de les denúncies per frau alimentari contra els adroguers. Per exemple, 1803 els prohoms de la confraria de moledors de xocolata van

¹¹⁰² BC, Junta de Comerç, XII, 6, fol. 1-2v.

¹¹⁰³ *Ibid.*, fol. 6.

¹¹⁰⁴ *Ibid.*, fol. 8r.

¹¹⁰⁵ Els revenedors només tenien llicència per vendre xocolata que estigués fabricada per algun confrare xocolater i que complís la normativa sobre qualitat i composició. AHCB, Junta de Comerç, caixa 4, 16.

¹¹⁰⁶ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 39, doc de 1801.

acusar als adroguers d'adulterar la xocolata i de no conèixer les proporcions necessàries per la seva correcta fabricació¹¹⁰⁷.

El negoci xocolater s'expandí a la resta de Catalunya especialment en el tombant de segle. D'una banda, el 1802 el model de la fàbrica de xocolata del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona ja s'havia implantat en moltes altres ciutats com Girona, Vic, Manresa, Solsona, Lleida, Santpedor, Ribera del Cinca, Barbastro, Madrid, Cadis i, fins i tot, a La Havana¹¹⁰⁸. El Baró de Maldà descrivia la visita que efectuà a la fàbrica de Manresa de la forma següent:

Anàrem i entràrem a veure la fàbrica del xocolate i sa moltura, no ab molins de sang, o d'animals, sí que ab aigua, que feia rodar una mula ab corrioletes, que anava molent les armetlles (...) veient ja lo xocolate mòlt, sentint-se son olor aromàtic que pareixia percebir-ne lo gust d'ell sent beguda; com a mi un de tants aficionats al xocolate, com que en prenc matí i tarda, com lo pa quotidià. Después baixàrem al lloc de sa gran màquina de rodes, que movien l'aigua i una roda molt major, rodant encontrades, com les de rellotges; i així digué de veure's aquella del xocolate de Manresa¹¹⁰⁹.

D'altra banda, l'establiment dels gremis de xocolaters en altres poblacions catalanes es va generalitzar durant els primers anys del segle XIX. Així, els xocolaters de Girona intentaren erigir el seu propi gremi el 1807 però se'ls denegà la sol·licitud ja que les seves ordinacions es consideraven abusives en termes de monopoli gremial¹¹¹⁰. Alhora es té constància que el 1815 s'erigí un gremi de xocolaters a Tortosa¹¹¹¹.

6.3.1. Cacao, sucre i canyella: debats sobre el concepte de droga

Les lluites pel control de la xocolata provocaren disputes paral·leles sobre articles vinculats a la seva manufactura i consum. Mentre que la primera part del segle XVIII els litigis en el mercat barceloní versaren sobre el control de l'elaboració i la venda de

¹¹⁰⁷ AHCB, Junta de Comerç, caixa 9, 2. A MARTÍ ESCAYOL, *op. cit.*, p.68.

¹¹⁰⁸ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 39.

¹¹⁰⁹ AMAT i de CORTADA, *Calaix de Sastre*, vol.VIII, p.297.

¹¹¹⁰ ALBERCH, *op. cit.*, p. 107.

¹¹¹¹ MOLAS, *Los Gremios barceloneses*, p.128.

xocolata, a partir de mitjans del segle XVIII sorgiren conflictes de competència sobre la venda al detall dels seus principals ingredients: cacau, sucre i canyella.

A mitjans del segle XVIII, el número de moledors de xocolata que actuaven per compte propi, treballant a domicili per les cases de particulars, havia augmentat considerablement, exercint una competència directa als adroguers confiters. Llogar els serveis d'un xocolater o un menestral perquè treballés la xocolata a domicili hauria estat l'opció preferida entre les classes benestants de la ciutat¹¹¹². Per aquesta raó, la venda al detall de les primeres matèries per elaborar la xocolata, com el cacau, el sucre i la canyella, deuria suposar un negoci ben lucratiu i tant xocolaters com revenedors van veure en el cacau i el sucre una oportunitat comercial complementària a la venda de les cuites de xocolata. Davant de l'increment incessant de l'intrusisme de revenedors i xocolaters, el Col·legi d'adroguers i confiters no va dubtar en perseguir i penyorar tots aquells que venien al detall cacau, sucre i canyella.

Els adroguers consideraven que gaudien el dret privatiu de la seva comercialització ja que entenien que sota el terme *droga* s'havia d'entendre el cacau, el sucre i la canyella. Emparats amb les ordinacions de 1562, el Col·legi s'enfrontà de forma simultània amb moledors de xocolata i revenedors per defensar el control absolut d'aquests ingredients en diferents causes judicials al llarg de la segona meitat del segle XVIII.

En ambdós litigis, les argumentacions d'uns i altres versaren sobre les nocions de droga i espècie, per ser un factor clau per determinar quins articles eren de competència exclusiva dels adroguers. A l'època moderna, els mots *espècia* i *droga* eren intercanviables. El 1611 Sebastián de Covarrubias definia les espècies com "*las drogas que vienen de las Indias, con que damos gusto y sabor a los guisados, como son clavos, canela, xengibre, pimienta y no solo estas pero qualquier otra cosa medicinal que se vende en las boticas*"¹¹¹³. Per tant, es tractava d'un terme força genèric el qual comprenia una gran quantitat d'espècies aromàtiques, medicinals, cosmètiques o materials per tints cosa que contribuïa a poder interpretar el terme força lliurement. Enfront de l'ambigüitat d'ambdós termes, el Col·legi d'adroguers i confiters va defensar la seva

¹¹¹² El rebut del xocolater de l'any 1726 per preparar la xocolata a la festa de Corpus a l'Ajuntament, especifica que el jornal mig del xocolater és de 1 lliura 10 sous mentre que els ports de la "pedra, carbó, paper per les cuites" sumen 10 sous. AHCB, Protocol, 1D.XXI-19/1.26.

¹¹¹³ COVARUBIAS, *op. cit.*, p. 376.

posició recolzant els seus arguments judicials amb les opinions de les autoritats científiques clàssiques i coetànies.

La comercialització de drogues i altres articles procedents del comerç ultramar havia representat el principal pes econòmic de les activitats dels adroguers barcelonins, tant en la seva venda en el mercat local com en la seva redistribució en diferents vil·les i ciutats del Principat¹¹¹⁴. Des de la dècada de 1670, el comerç d'ultramar i la importació d'articles exòtics com el tabac, el sucre o el cacau, va ser un factor clau en l'impuls econòmic que va experimentar Catalunya a partir d'aquelles dates. En aquest context, el rol dels adroguers va ser cabdal. Gràcies a l'acumulació de capital obtingut dels lucratiu negocis comercials, adroguers enriquits formaren societats i companyies mercantils juntament amb grans mercaders de manera que controlaren tant la redistribució i la venda al detall dels productes colonials com també el gran comerç a l'engròs¹¹¹⁵. Entre les iniciatives comercials dels adroguers, destaca la formació de la companyia formada per vint-i-tres adroguers l'any 1676, encapçalades per importants adroguers aburgesos com Joaquim i Ramon Mascaró, Antoni Pau Duran o Josep Rodoreda¹¹¹⁶. L'èxit d'aquestes societats comercials emergents va comportar que els adroguers millor posicionats poguessin ascendir a l'estament de grans mercaders i alguns arribaren a esdevenir ciutadans honorats.

A la segona meitat del segle XVII, l'article principal de les importacions dels adroguers va ser el tabac fins que el 1654 les autoritats municipals decidiren arrendar-lo, causant la còlera dels adroguers. L'arrendament de la venda de tabac en subhasta pública comportava la privació dels adroguers de comercialitzar-lo i per això els oficials del Col·legi presentaren un recurs a la Reial Audiència contra el síndic de la ciutat amb l'objectiu de impedir l'arrendament¹¹¹⁷. El 1663 el Col·legi decidí presentar-se com a arrendatari del tabac però sembla que al final no es va aprovar la mesura¹¹¹⁸. Malgrat

¹¹¹⁴ GARCIA ESPUCHE, *La ciutat del Born*, p. 435.

¹¹¹⁵ ESPUCHE, *Barcelona entre dues guerres*, pp.275-285.

¹¹¹⁶ AHPB, Notari Rafael Albà, *Llibre de concòrdies (1674-1682)*, fols. 107-113. Citat a MOLAS, *Comerç i estructura social*, p. 93.

¹¹¹⁷ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 5, fols. 238r i 269v.

¹¹¹⁸ ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 6, fol.175r.

que cap el 1700 els adroguers ja havien donat per finalitzat el plet contra de síndic de la ciutat, aquests continuaren presentant queixes i súpliques al Consell de la ciutat¹¹¹⁹.

Un cop perdut el monopoli del comerç del tabac, els adroguers i confiters defensaren a ultrança els altres dos articles colonials amb més demanda: el sucre i el cacau. Els primers conflictes sobre la venda de sucre i cacau sorgiren entre adroguers i revenedors que s'enfrontaren en causes particulars puntuals però que, ben aviat, esdevingueren en grans litigis que arribaren a la Reial Audiència.

L'inici de la causa judicial entre el Col·legi d'adroguers i la confraria de revenedors s'originà a causa dels pregons cridats el 10 de maig de 1722 a instància dels adroguers, en els quals es confirmava la facultat privativa d'aquests en la venda de drogues, espècies i dolços. El 28 de maig de 1722 el síndic de la confraria de revenedors elevà un recurs davant Francisco de Montero, oïdor de la Reial Audiència i jutge delegat de la Reial Junta de Comerç, en el qual suplicava que el Col·legi d'adroguers deixés de multar els revenedors per vendre articles que des de temps immemorial havien venut al detall com el pebre, el safrà o sucre¹¹²⁰.

El plet es va interrompre durant més de vuit anys fins que el 1741 el Col·legi decidí reobrir-lo. El 1743 el Col·legi publicà un informe jurídic sobre les qüestions discutides en el plet¹¹²¹. La conclusió de l'informe fou que el Col·legi d'adroguers i confiters podia legalment multar a qualsevol persona que vengués espècies, drogues i dolços sense ser col·legiat, de manera que es prohibia així als revenedors de vendre tots aquests articles. Aquesta conclusió se sustentava en el fet que les ordinacions dels revenedors no mencionaven explícitament les espècies i que aquestes no podien estar incloses en la clàusula *altres diversas cosas menudas* tal com defensaven els revenedors.

El 11 de març de 1743 es va sentenciar a favor dels revenedors i es va aprovar la seva autorització a vendre públicament arròs, mel, macarrons, figues, panses, dàtils, pebre,

¹¹¹⁹ *Ibid.*, fol. 259. Una altra suplicació de l'any el 1700 es troba a: AHCB, Registre de deliberacions, 02.01/1.B.II-209, fol. 150r.

¹¹²⁰ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 17563. També: ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 50.

¹¹²¹ *Ibid.*, Juan de PONS, *Por el Colegio de drogueros, confiteros de la ciudad de Barcelona con el gremio de Revenedores de la misma. En respuesta de la duda dada de palabra inter informandum, en el pleyto que dichas partes siguen*. S'ha trobat una còpia a: AHCB, Gremi General, caixa 4, Droguers confiters.

safrà i altres salses. La sentència no feia al·lusió a la resta d'articles en conflicte, com el sucre i el cacau i declarava que “*sobre las demas cosas no expresadas por el mesmo, use de él en otro juycio según y como le convenga*”¹¹²². Per aquesta raó, el Col·legi presentà una revocació de la sentència a la Reial Junta de Comercio i Moneda. Però la sentència del 17 octubre de 1744 va ser confirmada en grau de revista en la qual es ratificà *en todo y por todo* la provisió, de la qual el Col·legi no dubtà en tornar a apel·lar¹¹²³.

Estant la causa d'apel·lació pendent de resolució, els còsols dels adroguers continuaren penyorant els revenedors que venien espècies i drogues, en particular, el sucre. Per aquesta raó, els priors de la confraria de revenedors van presentar un altre recurs al corregidor per iniciar un judici paral·lel en el tribunal ordinari de la ciutat. El Col·legi criticà el recurs ja que portaven un altre plet contra ells davant la Reial Junta de Comerç i demanaren que no fossin molestats perquè això multiplicava inútilment les despeses judicials¹¹²⁴. Tot i així, portaren endavant el segon plet, possiblement per intentar obtenir una sentència que els hi fos favorable.

La sentència del tribunal ordinari es publicà el 5 d'octubre de 1748 i fou pronunciada a favor dels adroguers, en la qual es dictaminà que aquests mantenien l'exclusivitat en la venda al detall de drogues, espècies i dolços i reafirmava el dret de penyorar als revenedors que venguessin pebre, sucre, dolços i altres articles d'adrogueria sota pena de deu lliures per cada contravenció¹¹²⁵. En conseqüència, el 1749 Antoni Clavaria, prior de la confraria de revenedors de Barcelona presentà un recurs en grau d'apel·lació en contra de la sentència decretada pel tribunal ordinari. El prior al·legava que la sentència es fonamentava en un fals supòsit sobre el què eren les veritables drogues.

La resposta de Melcior Pallós, procurador del Col·legi d'adroguers i confiters, respongué amb una sèrie d'argumentacions sobre quines circumstàncies definien el concepte de droga. El procurador declarà que, sota el nom de drogues, es comprenien totes les drogues simples usades per compondre medicines així com aquelles per fer tints i pintures, entre moltes altres. A més, va aclarir que en aquesta denominació, no

¹¹²² ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 58.

¹¹²³ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 17563.

¹¹²⁴ *Ibid.*

¹¹²⁵ *Ibid.*

només es comprenien les drogues procedents de països llunyans sinó també calia afegir les drogues originàries de Catalunya. Els testimonis presentats per ambdues parts en el judici verbal i interrogats sobre el concepte de droga proporcionaren respostes molt divergents. Entre els testimonis presentats a instància de la confraria de revenedors, destaca Pere Estrader, herbolari, el qual afirmava:

*haber ohído decir a Boticarios, y otras personas de esta ciudad, que bajo el propio nombre de drogas solamente vienen comprendidos los géneros extranjeros que se cogen en reynos extraños, como son el cacao, canela, azúcar, rabarbaro y otros semejantes y no los géneros que se cogen en el Principado de Cataluña como son la miel, passas, higos secos, arros y otros.*¹¹²⁶

El 1 de juliol de 1750 es proferí una reial sentència, en la qual es declarà que era lícit tant als adroguers confiters com als revenedors la venda al detall, és a dir, de menys d'una arrova, de pebre, sucre, salses, safrà, mel, arròs, figues seques, panses, dàtils “y otras especies simples a las predichas semejantes”¹¹²⁷. Amb aquesta sentència els adroguers perdien el dret privatiu del sucre, entre altres espècies. El Col·legi volia recuperar el monopoli en la venda de les espècies, de manera que va recórrer la sentència que considerava perjudicial als seus interessos. Per això, el 22 d'agost de 1750, els adroguers presentaren els capítols en la causa d'apel·lació en la qual s'havia canviat l'orientació de la seva defensa. Aquest cop, se centraren en el perill per la salut pública de la venda de drogues adulterades i en la necessitat d'aprovar un examen rigorós per garantir la bona execució de l'art adroguer.

El 25 de novembre de 1751 el Col·legi presentà un informe jurídic adreçat a la Reial Audiència sobre aquesta qüestió¹¹²⁸. La primera argumentació exposava que l'art de l'adrogueria era un art lliberal que requeria uns saber específics per exercir-la a diferència de les arts mecàniques, com la dels revenedors¹¹²⁹. En l'art adroguer era essencial reconèixer la qualitat dels productes, tant per garantir la seva correcta conservació com també per evitar ser enganyats en la seva adquisició als grans

¹¹²⁶ *Ibid.*

¹¹²⁷ *Ibid.*

¹¹²⁸ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm 39. *Por los cónsules y colegio de drogueros, y confiteros de la presente ciudad, en manifestación del derecho que assiste a dicho Colegio, en que ninguna otra persona pueda vender Drogas, especies y confituras, sino tan solamente sus colegiales. La que excluye la pretensión del gremio de revendedores de la misma.*

¹¹²⁹ *Ibid.*, fol. 3.

comerciants estrangers, a causa del gran volum de articles fraudulents que s'importaven a la ciutat.

En segon terme, s'exposava la qüestió sobre saber distingir el què eren drogues de les què no ho eren. Segons els adroguers, les drogues eren tots aquells simples necessaris per la composició de medicines, entre els quals hi havia pebre, sucre, salses, safrà, mel, arròs, figues, panses, dàtils i tots els simples per fer tints i pintures. Així mateix, les drogues eren també tots aquells articles que provenien de països estrangers com el cacau, la canyella, el sucre i el ruibarbre, tal com afirmaven els tractadistes Cristòbal Acosta, Nicolas Lémery, i Pierre Pomet. Les referències a aquests dos últims autors, referents europeus en matèria d'adrogueria a finals del segle XVII, demostren que el Col·legi estava al corrent de les principals corrents científiques europees. En concret, es feia referència al tractat de drogues *Histoire générale des drogues* de Pierre Pomet i el *Traité universel des drogues simples* de Nicolas Lémery, obra inspirada en gran part en l'obra de Pierre Pomet. Per tant, la finalitat de l'informe era insistir en la condició d'art lliberal de l'adrogueria, una activitat altament especialitzada que requeria de certs coneixements científics ja que la salut pública depenia de la seva correcta execució.

Entre els anys 1752 i 1770 la causa d'apel·lació es mantingué sense resoldre. El 1770 els oficials adroguers lamentaven que els revenedors venien al detall cacau, canyella, clavells i altres drogues, aprofitant que la causa d'apel·lació estava sense resoldre i atenint-se a l'expressió “*y otras especies simples a las predichas semejantes*” extreta de la reial sentència del 1 de juliol de 1750. Consideraven que els revenedors s'havien de limitar estrictament a vendre els comestibles que mencionava la sentència és a dir, pebre, sucre, safrà, mel, arròs, figues seques, panses i dàtils¹¹³⁰.

Així doncs, els còsols del Col·legi s'adreçaren a la Reial Audiència perquè es declarés quins articles comprenia la venda privativa al Col·legi i quins altres hi restaven exclosos¹¹³¹. Davant aquesta nova súplica dels adroguers, els revenedors afirmaren estar exhausts dels interminables litigis interposats contra ells ja que “*nunca tendrían fin los pleitos, respecto que nunca falta alguna aparente razón para dudar, sino de lo juzgado, a lo menos de su inteligencia. Y aun si continuan como amenazan, no solo en no*

¹¹³⁰ *Ibid.*, fol. 193r.

¹¹³¹ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 17563, fol. 98r.

obtemperar, sinó también en contravenir positivamente al dicho juzgado”¹¹³². La rèplica dels revenedors fou contundent: no existia cap raó substancial que els autoritzés a vendre pebre i sucre (tal com s’expressava a la sentència) i que els negués la venda de cacau, canyella i claus, ja que tots ells eren drogues simples i exòtiques.

Mentrestant, la Reial Junta de Comerç va ordenar la reforma de la normativa gremial a tots els gremis de la ciutat amb la voluntat de posar fi als plets immemorials entre corporacions i a l’hermetisme gremial que impedia l’obertura del mercat. En la reforma de les ordinacions dels adroguers, el Col·legi dedicà una clàusula per tal de protegir el seu monopoli enfront dels revenedors. Així, el capítol 61 estatuïa penalitzar amb cinquanta lliures els revenedors que venguessin sucre, pebre i altre articles de l’estament d’adroguer. Però els informadors de la Junta de Comerç sol·licitaren rectificar aquesta clàusula ja que encara tenien pendents la resolució del plet sobre aquesta qüestió. Tot i els advertiments dels informadors, el capítol 61 definitiu indicava la prohibició als revenedors de vendre al detall sucre, pebre, canyella, claus i altres espècies exòtiques sota pena de 500 reals¹¹³³.

En relació amb les ordinacions de la confraria de revenedors, la Junta de Comerç creia que estaven obsoletes i que contenien alguns defectes que calia modificar. En concret, es referia a la clàusula *y otras cosas menudas vaxo escritas* i que tantes disputes havia suscitat en els últims anys¹¹³⁴. Les noves ordinacions dels revenedors van ser informades pel reial Consell el 1765 i publicades el 3 de juny de 1770. En elles, es prohibia a qualsevol que no fos revenedor -sota pena de 25 lliures per cada vegada- la venda d’una extensa llista de comestibles, en els quals destaca el sucre i la xocolata. No obstant això, s’afegia una última clàusula: “*y otras mercaderías en que el gremio se halla en posesión de revenderlas sin perjudicar a qualesquier otro gremio de dicha ciudad que en virtud de posesión immemorial o de algún real título tenga facultad de revender por menor algunas de dichas mercaderías y vituallas*”¹¹³⁵. D’aquesta manera,

¹¹³² *Ibid.*, fol.119r.

¹¹³³ BC, Junta de Comerç, XXXVI, caixa 52, 3, doc.5.

¹¹³⁴ “*cuya cláusula ha dado motivo a diferentes pleytos entre el Gremio suplicante y otros de aquella ciudad*”. ACA, REAL AUDIENCIA, Registro, 388, fol. 202r.

¹¹³⁵ *Ibid.*

les noves ordinacions dels revenedors no afectaven la venda de xocolata i sucre per part del Col·legi d'adroguers i confiters¹¹³⁶.

Malgrat aquesta excepció, el Col·legi s'oposà a l'aprovació de les ordinacions i el 29 d'agost de 1770 Melcior Pallós, procurador del Col·legi, presentà un recurs sobre les noves ordinacions dels revenedors en el qual requeria que el Reial Consell manifestés que no havia estat de la seva intenció comprendre en l'expressió "*otras mercaderías en que el Gremio se halla en posesión de revenderlas*" ni el cacau, la canyella ni els claus, per ser pròpiament drogues¹¹³⁷. Melcior Pallós opinava que els revenedors no havien inclòs el cacau i la canyella a la disposició de forma intencionada ja que, si ho hagueren fet, el Reial Consell els hauria negat la petició perquè s'oposava al privilegi dels adroguers. Respecte el sucre, el procurador considerà un greu error incloure el sucre en les ordinacions dels revenedors ja que "*especialmente en quanto al azúcar es literal a favor de mi parte en sus privilegios*"¹¹³⁸.

Els revenedors replicaren que havien afegit una excepció expressa al final de la clàusula per tal de no perjudicar els adroguers i que, en relació amb les espècies, aquestes quedaven compreses en l'expressió *otras mercaderias semejantes*¹¹³⁹. El 3 d'octubre de 1770 la Reial Audiència promulgà una reial provisió que declarava que no havia estat intenció de la Sala incloure en l'expressió *otras mercaderias* la venda de cacau, canyella, clavells i altres drogues, a excepció d'aquelles expressades en la sentència de 1 juliol de 1750, de manera que es prohibia als revenedors vendre cacau, canyella i clavells¹¹⁴⁰.

Paral·lelament, el Col·legi portava una altra causa judicial sobre la venda de sucre, cacau i canyella contra els xocolaters. L'abril de 1767 es reprengué el plet entre el Col·legi d'adroguers i confiters i els moledors de xocolata. La reobertura del plet

¹¹³⁶ La nova ordinació especifica els següents productes: arròs, fideus, mels, olis, civades, formatges, sabó, tonyina salada, sardines, anxoves, llegums, figues, panses, dàtils, peix salat (tonyina salada, arengades, sardines, anxoves, congries, lluços, sardines *rovelladas*), qualsevol tipus de cereals, llavors, fruites fresques i seques, carns salades, llonganisses i xoriços, segó, llard, carbó, vi agri, rosolis, aiguardent, xocolata, sucre, cotó per llums y paxuelas, volateria i caça, ous. ACA, REAL AUDIENCIA, Registro, 388, fols. 202-203.

¹¹³⁷ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 17563, fol.125. *Petición de Melchor Pallós, sobre un real despacho ordenado por el Real y Supremo Consejo.*

¹¹³⁸ *Ibíd.*, fol. 131r.

¹¹³⁹ *Ibíd.*

¹¹⁴⁰ *Ibíd.*, fol.133.

coincidia amb el decret de lliure comerç promulgat per Carles III el 1765 que hauria propiciat l'augment de la disponibilitat de cacau i sucre en el mercat local. Cal notar que els xocolaters estaven en una posició clarament desfavorable respecte els adroguers. Els xocolaters encara no tenien aprovada la confraria mentre que els adroguers gaudien d'una llarga tradició a la ciutat i posseïen una sèrie de privilegis reials i sentències favorables a ells.

El Col·legi d'adroguers i confiters presentà els capítols corresponents a la seva defensa, l'objectiu dels quals fou afirmar el dret exclusiu dels adroguers en la venda de cacau i sucre. Aquest cop, presentaren diversos testimonis, tots ells d'edat avançada, perquè possessin de manifest que feia més de quaranta anys que els adroguers gaudien de l'exclusivitat en la venda de cacau¹¹⁴¹. Després de nombroses rèpliques i contrarèpliques per part d'ambdues parts, el 1767 la Reial Audiència pronuncià una sentència a favor del Col·legi amb la qual es prohibia la venda de menys d'una arrova, de qualsevol tipus de drogues als qui no eren col·legiats, en particular als xocolaters.

La sentència, confirmada pel Reial Consell, legitimava als adroguers a penyorar a tots aquells qui venien cacau, sucre o canyella sense estar col·legiats. Entre els nombrosos penyoraments que van dur a terme els cònsols adroguers, destaquen els dels xocolaters Gabriel Cartellà, Pere Batlle i Francesc Oller. Un altre cas va ser el d'Eulàlia Cuyàs, vídua del xocolater Ramon Cuyàs, qui va haver de pagar un ban de deu lliures per vendre una lliura de sucre a Narcisa Mas, compradora del convent de Santa Elisabet. Tots ells presentaren recursos al tribunal ordinari de la ciutat per suplicar l'anul·lació de les multes¹¹⁴². Les sentències de les diferents causes van tenir resultats desiguals. Mentre que Gabriel Castellar i Pere Batlle van ser condemnats a pagar el ban, a Eulàlia Cuyàs se li perdonà la multa. Aquesta absolució va provocar la ira dels adroguers i replicaren que era falsa la versió de la xocolatera ja que sabien que havia venut a Narcisa Mas catorze lliures de sucre, és a dir, menys d'una arrova, la qual cosa quedava prohibida per sentència.

Poc després, Joan Sanglés i un grup d'altres xocolaters iniciaren un altre plet de possessori sobre la facultat de vendre cacau i sucre al detall. El 6 juny de 1768 fou

¹¹⁴¹ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 1942.

¹¹⁴² ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 50.

proveïda una Reial provisió, en la qual es dictava que els xocolaters podien vendre a l'engròs i al detall la xocolata i la compra i venda a l'engròs de cacau, sucre i canyella així com tenir senyals a les botigues que indiquessin la venda de xocolata¹¹⁴³. Al Col·legi d'adroguers i confiters, se'ls mantenia el dret exclusiu de vendre al detall tot tipus de drogues, en particular, cacau, sucre, canyella, clavells i altres espècies. A més, podien castigar amb una multa de deu lliures els infractors, principalment els xocolaters.

Aquesta resolució no va satisfer cap de les dues parts. D'una banda, el Col·legi no acceptà compartir la venda al detall de xocolata amb els xocolaters. D'altra banda, Joan Sanglés i els altres xocolaters, malgrat obtenir el permís per vendre al detall la xocolata, consideraven injust la prohibició de vendre al detall els seus ingredients (cacau, sucre, canyella). Consideraven dita disposició inacceptable ja que en els privilegis dels adroguers no es mencionaven ni el cacau, ni el sucre ni la canyella i que aquests no es podien entendre com a drogues¹¹⁴⁴.

En conseqüència, la reial provisió passà en grau de sentència provisional i el 23 de desembre de 1768, la Reial Audiència considerà que la provisió estava ben sentenciada i que Joan Sanglés havia mal recorregut. D'altra banda, estant la sentència definitiva sense resoldre, sembla que els xocolaters podien fabricar xocolata lliurement. El 11 de setembre de 1769 el Col·legi d'adroguers decidí actuar i suplicà a la Reial Audiència passar a mèrits de judici de propietat sobre l'exclusivitat dels adroguers en la venda de cacau, sucre i canyella¹¹⁴⁵.

El novembre de 1769 s'interrogaren diferents testimonis sobre els capítols presentats per ambdues parts. Entre les moltes declaracions fetes, destaca la insistència dels xocolaters en el perjudici que suposaria al públic l'exclusivitat en la venda al detall de cacau, sucre i canyella dels adroguers. A més, acusaven els adroguers d'adulterar les espècies. Declararen que sempre que els xocolaters havien comprat espècies als adroguers, no els hi ha reeixit bé la xocolata perquè els ingredients adquirits eren de mala qualitat. En darrer terme, negaren que el cacau, el sucre i la canyella tinguessin la condició de drogues, afegint en els termes següents:

¹¹⁴³ *Ibid.* I a ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 1942.

¹¹⁴⁴ *Ibid.*

¹¹⁴⁵ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 58.

*si baxo el nombre general de drogas se comprendiesen los referidos géneros de cacao, canela y azúcar, también se comprenderían el agua, vino, azeyte varios y en una palabra todos los simples de todo el mundo y por consiguiente que de todos estos tendría la advertente la pretendida privativa.*¹¹⁴⁶

La rèplica del Col·legi se centrà en expressar la incongruència en les argumentacions dels xocolaters amb els mateixos arguments expressats en els litigis contra els revenedors. Finalment, el 3 octubre de 1770 la Reial Audiència pronuncià una sentència favorable als adroguers, en la qual es prohibia a qualsevol persona, particularment als xocolaters, vendre al detall qualsevol tipus de drogues, en concret el cacau i el sucre. Per tant, aquesta sentència resolía a favor dels adroguers tant el plet contra els xocolaters com també el dels revenedors. En cas de contravenció, s'havien d'aplicar les penes corresponents establertes en el privilegi de 1690 concedit als adroguers. D'altra banda, els xocolaters se'ls mantingué el dret d'utilitzar el sucre i el cacau que haguessin comprat a l'engròs per tal de fabricar la xocolata en casa dels particulars, sempre que no fossin quantitats inferiors a una arrova¹¹⁴⁷. No obstant això, aquesta sentència no mencionava la canyella per considerar-se un ingredient accessori. El Col·legi veié perjudicial aquesta omisió essent la canyella un ingredient imprescindible en la composició de la xocolata¹¹⁴⁸. Malgrat que el Col·legi va recórrer la sentència, la Reial Audiència declarà haver ben sentenciat¹¹⁴⁹.

Gràcies a la sentència de 1770, el Col·legi d'adroguers i confiters aconseguí reafirmar-se en la venda al detall d'uns articles amb una demanda creixent. Però ben aviat revenedors i xocolaters van recórrer les sentències i els conflictes entre ells s'allargaren durant els primers anys del segle XIX. Els conflictes d'interessos entre adroguers i revenedors no van ser aïllats a Barcelona i es troben en altres ciutats catalanes com la causa interposada pels adroguers i cerers de Tarragona contra els revenedors per vendre de forma il·lícita sucre, canyella i cacau, entre altres coses¹¹⁵⁰.

¹¹⁴⁶ *Ibid.*

¹¹⁴⁷ ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 15, fols. 228r-229r.

¹¹⁴⁸ La còpia de la sentència decretada el 6 de juny de 1768 es troba a: ACA, Diversos, Colegios de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 54.

¹¹⁴⁹ *Ibid.*

¹¹⁵⁰ ACA, REAL AUDIENCIA, Pleitos civiles, 2260.

Conclusions

La present tesi presenta una primera aproximació general sobre la producció i el consum de dolços a la Catalunya d'època moderna. En concret, aquesta recerca ha aportat noves dades sobre com es percebien els dolços i quins valors i significats se'ls van atribuir al llarg dels segles XVI, XVII i XVIII. Aquesta tesi ha il·lustrat l'excepcionalitat dels dolços en els sistemes alimentaris moderns de Catalunya. Els resultats de la recerca han posat en relleu la multiplicitat i la complexitat de les funcions socials i culturals dels dolços en aquest període. Alhora, s'ha pogut observar que l'atracció als dolços en les societats modernes es trobava més aviat en els seus valors culinaris i simbòlics així com en els seus usos socials, que no pas en el seu valor econòmic o de mercat.

Una altra contribució major d'aquesta recerca ha estat aprofundir en l'estudi del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona. Malgrat la riquesa del seu fons documental, confiters professionals havien estat un objecte d'estudi poc, o fins i tot, gens explorat en el camp de l'estudi de l'alimentació. Per tant, aquest estudi ha tret a la llum bona part de la documentació referida al funcionament i a les formes de control i defensa dels privilegis d'adroguers i confiters de Barcelona. Així mateix, la documentació interna de caràcter corporatiu ha aportat noves dades sobre la producció de dolços en àmbit professional.

El primer capítol ha examinat certes qüestions conceptuals i terminològiques al voltant de la confitura moderna. D'una banda, s'ha posat de manifest l'extensió del terme modern *confitura*, un terme genèric que comprenia una gran diversitat de menges dolces. Pel que fa a l'ofici de confiter, s'ha observat que aquest ofici es definia, d'una banda, a través del sucre com a ingredient principal de les confitures, i de l'altra, per una sèrie de tècniques altament especialitzades involucrades en l'elaboració de dolços.

No obstant això, aquesta assumpció, basada en la normativa gremial, no representaria l'extensió real de les activitats dels confiters de Barcelona. El plet contra el flequer Josep Cortés ha evidenciat la complexitat en definir el que significava la confitura i el que implicava ser confiter a la Barcelona de finals del segle XVII. De fet, encara que

confitar fruites i treballar el sucre s'entien com les activitats representatives de l'ofici confiter, en realitat aquests professionals manipulaven una gran varietat de productes dolços. L'anàlisi dels receptaris confiters ha permès constatar la riquesa de composicions així com la heterogeneïtat dels procediments implicats en l'art confiter d'època moderna.

El treball del sucre era un procediment especialitzat que requeria el domini d'unes tècniques específiques així com d'uns sabers especialitzats. Per tant, l'art confiter constituïa una activitat altament codificada en la qual les operacions de confitar i altres processos estaven estrictament regulats. L'elecció i la combinació dels ingredients resultaven igualment importants, les quals no s'efectuaven indistintament sinó que responien a criteris tècnics i culinaris, aquests últims, segons una escala de valors gastronòmics.

En diverses ocasions, l'alt grau d'especialització de l'art confiter va ser utilitzat pels oficials del Col·legi d'adroguers i confiters com a argument per reafirmar la seva reputació professional. Així mateix, va constituir un dels elements principals en la defensa dels seus drets exclusius sobre l'elaboració i venda de dolços en els litigis contra altres corporacions. Així, el Col·legi d'adroguers i confiters intentava monopolitzar el mercat del dolç a la ciutat emfatitzant la necessitat de dominar l'ofici confiter com a mesura per garantir un mercat alimentari segur i de qualitat.

Alhora, els oficials gremials insistien que el domini dels sabers teòrics de les tècniques i del treball del sucre eren factors fonamentals per accedir a la institució gremial. Per aquesta raó, el procés d'aprenentatge resultava de vital importància. L'aprenentatge de l'art confiter es basava en l'experiència empírica i en la transmissió oral de coneixements especialitzats. No obstant això, la multiplicitat de factors implicats en el procés d'elaboració de les confitures, en particular, el control dels punts de cocció del sucre, feien necessari fixar aquests detalls en el suport escrit.

En l'anàlisi dels receptaris confiters s'han pogut observar algunes limitacions que haurien condicionat l'ús pràctic d'aquests textos. Les receptes de confitures feien sovint referència a certes operacions i tècniques que difícilment es podien expressar verbalment. La pràctica empírica i experimental era necessària per arribar al complet

domini d'aquests sabers i tècniques cosa que hauria limitat el suposat caràcter didàctic dels receptaris confiters. Així, els receptaris confiters haurien estat utilitzats com a eines de suport de l'ofici confiter, fixant les instruccions dels diferents processos d'elaboració en comptes de constituir obres didàctiques de sabers pràctics.

D'altra banda, els receptaris confiters haurien estat certament valuosos en l'execució d'altres propòsits. Els resultats de la recerca han constatat que els receptaris confiters haurien acomplert una funció cabdal en la preparació dels exàmens d'ingrés a la mestria. L'entrecreuament dels receptaris manuscrits amb la documentació gremial ha demostrat que alguns fragments continguts en els manuals confiters coincideixen amb les descripcions dels exàmens de mestria. Aquesta coincidència ha reforçat la hipòtesi inicial sobre la funció d'aquests textos en l'adquisició i la fixació dels coneixements teòrics i pràctics necessaris per l'ingrés a la corporació.

Així mateix, l'anàlisi exhaustiu dels receptaris confiters ha demostrat un ús actiu i pràctic dels textos en el qual els lectors intervenien activament en el procés de construcció d'un corpus de sabers confiters. Les anotacions marginals dels lectors i les notes de possessió trobades en els mateixos exemplars demostren que aquestes obres s'usaven de forma continuada i, fins i tot, tenien una àmplia circulació en els cercles professionals confiters. Per tant, es tractaven d'obres destinades no només a un ús personal sinó també a la transmissió de coneixements especialitzats.

L'alt valor i la utilitat dels sabers continguts en els receptaris confiters haurien afavorit la seva àmplia circulació, com una forma de transmissió de sabers especialitzats entre professionals. Contràriament a les idees preestablertes sobre la transmissió d'aquests sabers limitada a l'interior de les famílies, de pares a fills, els resultats d'aquesta recerca han constatat que aquestes transferències s'haurien efectuat en cercles externs al nucli familiar, de mestre a oficial o bé entre joves confiters. D'aquesta manera, la transmissió dels receptaris confiters hauria contribuït a la difusió àmplia d'uns sabers especialitzats i, en darrer terme, al desenvolupament de l'art confiter.

Pel que fa al mercat dels dolços a Barcelona, el tercer capítol ha permès establir un escenari força dinàmic i complex en el qual estaven involucrats diversos agents productors, infringint, en molts casos, la normativa gremial. En general, la competència

en la comercialització dels dolços s'originava entre els mateixos professionals, en concret, entre els oficials confiters. Els oficials eren treballadors qualificats amb la destresa tècnica suficient per regentar els seus propis negocis tot i que bona part d'ells no assoliren el rang de mestre a causa de les desorbitades taxes d'ingrés al Col·legi d'adroguers i confiters. Per això, molt d'ells van idear diferents estratègies per treballar per compte propi i obtenir una font d'ingressos paral·lela així com una certa independència professional.

La concurrència en la venda de dolços es va diversificar gradualment al llarg del segle XVIII: flequers lliures, flequers de monestirs i convents, revenedors i cafeters, representaren els principals competidors dels confiters del mercat del dolç barceloní. En concret, l'objecte principal de disputa van ser els melindros i les pastes dolces. Els melindros eren un tipus de bescuit dolç de baix cost i producció senzilla que haurien suposat un negoci força rentable. A partir de mitjans del segle XVIII, les autoritats municipals es mostraren favorables a l'obertura del mercat com una mesura per incrementar el dinamisme econòmic i s'oposaren als reiterats intents del Col·legi per recuperar l'exclusivitat en la venda dels melindros i altres pastes dolces. Per això, el Col·legi d'adroguers i confiters adoptà diferents mesures per fer front a una conjuntura que li era del tot desfavorable. Entre les mesures adoptades pel Col·legi, destaca la implantació el 1744 d'una recepta única de melindros d'obligat compliment per tots els confiters col·legiats. Les autoritats gremials instaren encaridament als seus col·legiats sobre la necessitat de cenyir-se a la recepta per tal de garantir l'excel·lència en la qualitat dels melindros i fer front a la competència externa.

La insistència dels oficials confiters sobre l'observança de la recepta podria evidenciar la dificultat en controlar una estandardització de la producció de melindros, una elaboració que s'hauria caracteritzat per la flexibilitat de les receptes d'acord a preferències i criteris personals. La heterogeneïtat en la composició de certs dolços també ha estat palesa en el plet contra el flequer Honorat Juncà per la venda de mostatxonis. Aquest plet ha constatat que Honorat Juncà esdevingué un dels principals competidors dels confiters, probablement, gràcies a la composició única i singular que distingia els seus mostatxonis i que haurien gaudit d'una gran reputació a la ciutat.

Finalment, l'alt grau d'intrusisme en la venda dels melindros i altres pastes dolces posa de manifest que existia una demanda notable sobre aquests productes. Així, per tal de comprendre una demanda creixent de dolços al segle XVIII cal, doncs, abordar l'estudi sobre les formes de consum d'aquests. En primer lloc, convé assenyalar que els dolços gaudiren d'una posició singular i diferenciada en els règims alimentaris moderns. Els dolços eren considerats com medicines ja que se'ls considerava de poc valor nutricional però que gaudien de grans virtuts terapèutiques.

Així doncs, la confitura es considerava, de forma simultània, com a medicina i com a lllaminadura. L'ambivalència dels usos de les confitures va destacar en els conflictes suscitats entre apotecaris i confiters barcelonins sobre la venda de certes confitures medicinals. L'anàlisi dels recursos judicials presentats per ambdós corporacions ha aportat noves dades sobre l'extens assortiment de dolços així com la simultaneïtat de funcions d'aquests. Per tant, els usos dels dolços es sobreposaven continuament i el seu consum venia determinat per uns contextos o unes intencions concretes.

La superposició d'usos dels dolços dificultava discernir les intencions reals de la seva ingesta, en concret, perquè el discurs mèdic s'hauria utilitzat com a pretext per justificar la satisfacció del plaer alimentari, vist com pernicios i immoral segons la moral cristiana. Des del punt de vista dels moralistes cristians, els dolços eren vistos com una font de plaer i com veritables luxes alimentaris. Si els dolços es consideraven innecessaris pel manteniment del cos, el seu consum només es podia relacionar amb la satisfacció del plaer lllaminer. Tant és així que la mateixa definició de la paraula *llaminadura* es vinculava amb les idees de dolç, plaer i superfluïtat alimentària.

En aquest context, el servei de les postres dolces esdevingué el gran moment de l'àpat dedicat a la recreació del plaer estètic i gustatiu. Aquesta tendència va créixer a partir de la segona meitat del segle XVII, a causa de la difusió de noves corrents mèdiques que fomentaren una separació gradual entre les prescripcions dietètiques i la gastronomia. Així, en el servei de les postres emergiren altres significacions de caire social i cultural relacionades amb les nocions de plaer, bon gust, luxe i festa.

Els significats culturals i socials atribuïts als dolços transcendiren el seu valor nutricional. Els dolços posseïen una càrrega simbòlica significativa originada a partir de

les seves qualitats intrínseques així com dels diferents usos i funcions relacionats amb el seu consum. Tot i l'augment de les importacions de sucre a Europa i la baixada de preus d'aquest al llarg de la segona meitat del segle XVII i del segle XVIII, el consum de dolços no sembla que estigués gaire generalitzat. No obstant això, el segle XVII els dolços ja havien deixat de ser considerats com una moda aristocràtica i, fins a cert punt, tothom podia adquirir-los de forma ocasional. Precisament la persistència dels preus elevats dels dolços deuria ser un dels factors que haurien limitat el seu consum a ocasions festives i extraordinàries entre bona part de la població. La diversificació en les qualitats i preus de sucres i dolços disponibles en els mercats urbans hauria afavorit l'ampliació del mercat del dolç com també el seu accés de forma esporàdica i extraordinària entre la burgesia i les classes mitjanes.

Malgrat la generalització del consum de dolços, aquests continuaren representant una forma de consum ostentós entre les elits barcelonines modernes ja que eren considerats com aliments de prestigi. Aquesta tendència es relaciona amb la difusió d'uns àpats singulars coneguts com col·lacions o refrescs, consagrats als dolços, el luxe i el plaer alimentari. En aquest context, les col·lacions actuaren com a marcadors de classe social i representaven les ocasions idònies perquè les classes privilegiades exhibissin el seu poder, refinament i bon gust.

Col·lacions i refrescs formaren part integral de les formes de sociabilitat de les classes benestants de la ciutat ja que s'organitzaven en motiu de tota mena de reunions oficials i socials com visites reials, saraus nobiliaris, casaments, bateigs, entre altres cerimònies. Així mateix, aquests rituals alimentaris haurien caracteritzat els principals esdeveniments de la vida d'una persona de la burgesia o de les classes mitjanes com celebracions de ritus de pas, les graduacions universitàries, la presa d'hàbits en els convents o els exàmens de mestria a les institucions gremials.

En molts casos, celebrar una col·lació de dolços suposava el dispendi d'autèntiques fortunes, unes despeses que es consideraven innecessàries i supèrflues. En són bons exemples les col·lacions i els obsequis de dolços que acostumaven a tenir lloc en les institucions de govern catalanes en motiu de determinades festivitats i reunions anuals. Aquestes col·lacions van ser titllades com un malbaratament de les finances públiques i en diverses ocasions es va intentar suprimir-les i substituir-les per estrenes en metàl·lic,

tot i que sense resultat. El fracàs d'aquestes mesures i l'eventual restitució d'aquestes pràctiques culturals podrien explicar-se per la significativa funció social i simbòlica que exercien tant les col·lacions com els obsequis de dolços a la societat catalana moderna. Plaer, gust i comensalitat eren valors atribuïts a les col·lacions de dolços que haurien justificat aquest luxe extraordinari. Igualment, aquesta prodigalitat és evident en el cas dels dolços commemoratius consumits en determinades festivitats de l'any. La funció simbòlica del consum d'aquests dolços específics era tan significativa que tothom volia formar part d'aquestes pràctiques culturals. Mentre que les col·lacions de dolços indicaven certa distinció social, compartir i menjar els mateixos dolços festius reforçava la cohesió social i constituïa un signe d'identitat cultural. El consum ritualitzat dels dolços festius seria un fenomen únic i excepcional dins una societat altament jerarquitzada, en la qual l'alimentació s'identificava estretament amb l'estament social. Per això, la distinció social també quedava plasmada en el cas dels dolços festius a través de les diferents qualitats d'uns mateixos productes alimentaris.

L'últim capítol ha tingut com a objectiu examinar l'èxit del refresc en la sociabilitat catalana il·lustrada al segle XVIII. Col·lacions i refrescs formaren part integral de les formes de sociabilitat de les classes benestants així com dels ambients festius de la burgesia emergent, professionals lliberals i classes mitjanes a la segona meitat del segle XVIII. Així, la distinció social entre classes s'hauria plasmat en la freqüència de la celebració d'aquests refrescs. En el cas de les classes benestants, els refrescs esdevingueren un ritual quotidià, servit en els principals espais d'oci d'aquests grups socials com les visites domèstiques, els saraus públics, els teatres o els cafès; tots ells espais socials que identificaven l'estil de vida il·lustrat.

Els refrescs il·lustrats eren reunions socials celebrades al voltant del consum de xocolata calenta, sorbets i altres aigües gelades acompanyades de pastes dolces. Com a novetat exòtica, la xocolata s'integrà perfectament en el ritual del refresc i ben aviat es convertí en el referent alimentari d'aquestes reunions socials consagrades al dolç. Melindros i tota mena de pastes dolces es sucaven a les tasses de xocolata, orxata o *aigües compostes*, fet que implicava prendre-les amb una gestualitat i unes maneres de menjar concretes. En aquest sentit, nous rituals alimentaris emergiren en els refrescs ja que sucucar melindros a la xocolata constituí una pràctica gairebé obligada.

La moda i el gust eren factors determinants en els canvis de les pautes de consum i de demanda de mercat de determinats productes. Així, la moda de les col·lacions inevitablement va suposar modificacions en el mercat, com per exemple, un augment de l'especialització dels professionals dedicats al sector del dolç (confiters, forners de pastes dolces, aiguaders, xocolaters, cafeters). Així, l'èxit dels refrescs podria explicar, parcialment, les aferrissades lluites pel control de la xocolata sorgides en el mercat barceloní durant el segle XVIII. Al mateix temps, la demanda en el mercat de la xocolata va suscitar conflictes intergremials entorn dels seus ingredients principals (cacau, sucre i canyella). Igualment, la xocolata incrementà la demanda d'altres productes estretament relacionats amb el seu consum, com és el cas dels melindros i les pastes dolces. D'aquesta manera, l'interès de confiters i flequers entorn de la venda de melindros hauria coincidit amb el moment en què l'hàbit de prendre la xocolata amb melindros esdevingué tot un símbol de la sociabilitat il·lustrada a Catalunya. D'aquesta manera, el valor o l'atractiu dels melindros no es trobaria tant en les seves qualitats gastronòmiques, sinó en els seus usos socials i culturals.

En termes generals, la present tesi ha contribuït tant en el camp de la història de l'alimentació d'època moderna com també a la historiografia del sistema gremial de Barcelona. Els resultats exposats ofereixen noves dades sobre l'elaboració de dolços fora dels ambients cortesans i que, al mateix temps, enriqueixen els coneixements sobre l'articulació dels gremis alimentaris en context urbà. D'altra banda, l'estudi dels confiters professionals ha reforçat la idea sobre el rol significatiu de la cultura escrita en l'execució i el desenvolupament de certs oficis alimentaris. Aquesta aportació pretén contribuir a acabar amb la clàssica dicotomia entre treball mecànic i intel·lectual, una idea general encara compartida per una part de la historiografia sobre el món artesanal¹¹⁵¹.

En darrer terme, l'aproximació a la conflictivitat gremial ha permès superar les limitacions metodològiques que plantegen les fonts legislatives d'àmbit corporatiu. Mentre que la normativa gremial es limita a oferir un ideal teòric, les disputes intergremials revelen interessos i controvèrsies reals originades a l'interior del mercat

¹¹⁵¹ Una reivindicació ja feta per Ursula Klein i Emma Spary a KLEIN Ursula, SPARY, Emma, Introduction: Why Materials?, KLEIN Ursula, SPARY, Emma (eds.), *Materials and expertise in early modern Europe*, London, University of Chicago Press, 2010, p.3.

barceloní. En aquest sentit, aquest plantejament proposa unes bases metodològiques poc explorades en el camp de la història de l'alimentació.

En conjunt, el present estudi assenta les bases inicials per futures recerques sobre la història dels dolços a la Catalunya moderna. D'altra banda, cal assenyalar les limitacions dels resultats d'aquesta tesi ja que nombroses qüestions han quedat sense respondre. Per això, és necessari dedicar futures recerques als dolços d'època moderna per tal de validar les primeres conclusions extretes del present estudi. En primer lloc, s'ha posat de manifest l'excepcionalitat dels receptaris confiters catalans, tant per la precocitat de la seva cronologia com pel número considerable d'exemplars conservats. Es tracten de fonts històriques significatives amb gran potencial per poder ampliar la recerca en l'àmbit de la història de l'alimentació catalana d'època moderna.

No obstant això, caldria reconsiderar aquest supòsit en futures recerques. La singularitat dels receptaris confiters catalans suscita certes qüestions quan es compara amb altres àrees geogràfiques, en les quals no s'han documentat exemplars equivalents. Caldria investigar si la manca de receptaris similars és resultat de la falta de conservació, a causa de l'ús pràctic dels textos, o bé corroboraria la seva inexistència. En l'últim cas, es reforçaria l'evidència sobre el caràcter singular dels confiters catalans. En definitiva, cal una recerca més exhaustiva per tal d'esclarir la complexitat d'aquesta qüestió.

Així mateix, caldria efectuar un anàlisi comparatiu dels confiters en contextos urbans similars per realment comprendre les implicacions dels receptaris en l'execució de l'art confiter. D'altra banda, les similituds trobades entre els diferents textos plantegen nombrosos interrogants sobre la transmissió escrita i la circulació de coneixements entre els professionals confiters. Caldria esbrinar si les coincidències trobades són fruit d'una estandardització general de formes textuais específiques o bé, es confirmaria una transmissió directe entre els diferents textos. Així mateix, futures investigacions en la circulació dels receptaris podrien precisar o corregir idees generals sobre el secret professional -o les receptes secretes- en l'àmbit dels oficis alimentaris.

D'altra banda, el present estudi s'ha limitat a l'àmbit de l'elaboració professional de dolços, fet que no ha permès abordar la producció confitera de forma global. En futures línies de recerca, es podrien confrontar aquests resultats amb l'estudi de diferents espais on tradicionalment s'ha donat una producció activa de dolços com els espais domèstics

o els convents i monestirs. En aquests últim cas, les referències puntuals sobre dolços conventuals al segle XVIII plantegen noves qüestions sobre l'abast d'aquesta pràctica en el conjunt de les institucions religioses de la ciutat. Així mateix, s'hauria d'avaluar fins a quin punt els dolços conventuals haurien suposat una competència comercial als confiters en el mercat barceloní.

Una altra qüestió a tenir en compte és la vinculació de la feminitat i la producció i consum de dolços. Mentre que els dolços casolans s'atribuïen a l'esfera femenina, la confiteria professional era generalment de domini masculí. Així mateix, l'atracció femenina pels dolços és omnipresent a les fonts documentals, en particular, a les fonts narratives. Aquest estudi ha presentat les dones com a protagonistes de col·lacions i altres reunions socials organitzades al voltant dels dolços. Les construccions culturals sobre pautes de consum relacionades amb qüestions de gènere podria resultar un altre un camp d'estudi fructuós, concretament en el cas dels dolços. El plantejament d'un futur estudi sobre dolços i feminitat hauria d'examinar tant les atribucions sobre una atracció natural femenina pels dolços com també les pràctiques reals de producció i consum d'aquestes l·laminadures.

Finalment, una de les grans limitacions de la tesi ha estat no poder avaluar el grau d'accessibilitat als dolços entre els habitants de la ciutat de Barcelona. Caldria un estudi exhaustiu sobre les importacions de sucre a la ciutat així com les fluctuacions dels seus preus, contrastant-los amb altres dades de valor econòmic com preus d'aliments bàsics o els salaris. No obstant això, determinar els preus del sucre no seria suficient per mesurar l'impacte dels dolços en els hàbits alimentaris dels diferents grups socials. Els elevats preus dels dolços no només estaven condicionats pel seu ingredient principal, el sucre, sinó també per l'alt grau d'artificialitat i complexitat del seu procés d'elaboració. Malgrat aquestes limitacions, el present estudi apunta cap a una idea d'un consum de dolços fluctuant i incrementat durant determinades festivitats de l'any. Per això, l'estudi del consum de dolços hauria de considerar el cas particular dels dolços festius i examinar fins a quin punt les limitacions i les fixacions del consum en determinats contextos festius eren resultat de motius econòmics o bé dels seus valors culturals i simbòlics.

En definitiva, aquesta tesi ha aportat noves dades sobre la història dels dolços a Catalunya però encara queden moltes qüestions que necessiten d'un major anàlisi i

reflexió. Aquest estudi ha posat en evidència la gran projecció de la recerca dels dolços com a objecte d'estudi i les diferents línies d'investigació que es poden adoptar per tal d'arribar a comprendre els usos i els significats d'aquests singulars productes alimentaris en tota la seva complexitat.

Fonts i bibliografia

1. Fonts manuscrites

Arxiu i Biblioteca Episcopal de Vic (ABEV), Vic

Manuscrit: 243

Arxiu de la Corona d'Aragó (ACA), Barcelona.

Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona: 1-16, 37, 38-39, 47, 50, 51, 54-58, 66, 70.

Consejo de Aragón, legajos: 766, núm. 37/4; 778, núm.19.3/19.9.

Generalitat: Sèrie G: 35/3, 46/11, 48/1, 48/2, 48/3.

Monacales, Hacienda, volumen: 3401.

Real Cancilleria: 4308, 4310, 4311.

Real Audiencia, Registres: 16, 30,382, 388, 400, 616, 916, 925

Real Audiencia, Pleitos civiles: 922, 1942, 2260, 17563, 31196.

Arxiu comarcal de l'Alt Empordà (ACAE), Figueres

Manuscrits: 110-109. t2-11, 110-109. t2-12.

Arxiu de la Diputació de Girona (AGDG), Girona

Manuscrits: IV.12.

Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona (AHCB), Barcelona.

Ceremonial: 1C. XXII-1/17.7, 1C. XXII-1/18, 1C.XXII-1/25.1, 1C.XXII-1/25.31C.XXII-1/27, 1C.XXII-1/41, 1C. XXII-1/43, 1C.XXII-1/46, 02.01-1BII-182.

Cúria del Veguer: Sententiarum: I-191.3.

Gremi General: caixa 4 (droguers, confiters), caixa 5 (forners).

Gremi Municipal: caixa 9 (adroguers i confiters), caixa 25 (xocolaters)

Gremi Notarial: caixa 1 (Adroguers)

Junta de Comerç, caixes: 4 núm.16, 10, 23 núm. 16.

Junta de Comerç; volums: 1 núm. 12, 3, núm. 34.

Manuscrits: A-6, Ms.B-69.

Pregons: 1D.VI-3

Processos: 1C.XX-127

Protocol: 1D.XXI-19/1.26, 1D. XXI-19/13. 5.2, 1D. XXI-19/14, 1D. XXI-190/15.19, 1.D.XXI-19/16.5, 1D.XXI-19/15.20, 1D. XXI-19/19.24, 1D. XXI-20/19.2, 1D. XXI-20/19.2.4, 1D.XXI-20/20.1.

Polític, reial, decrets: 1D.III-8, 1D.III-21, 1D.III-28, 1D.III-44.

Polític i representacions: 1D.IV-5, 1D.IV-17, 1D.IV.23, 1D.IV-24, 1.D.IV-35, 1D.IV-36.

Pregons i crides, volums: 3

Registre de Deliberacions: 02.01/1.B.II-91, 02.01/1.B.II-92, 02.01/1.B.II-102, 02.01/1.B.II-103, 02.01/B.II.-111, 02.01/B.II.-112, 02.01/ B.II 115, 02.01/ B.II 116, 02.01/1.B.II-135, 01-1BII-136, 02.01-1BII-139, 02.01-1BII-141, 02.01-1BII-150, 02.01-1BII-182, 02.01/1.B.II-187, 02.01/1.B.II-215.

Registre d'ordinacions: 1B.IV-18, 1B-IV.19, 1B-IV 23, 1B IV 31.

Biblioteca de Aragón:

Joaquín GACÉN, *Memoria para los confiteros y medios para confitar y saber hacer pastelillos y turrónes de toda clase*. Disponible a: <<http://bibliotecavirtual.aragon.es>>. [Última consulta: 20 de setembre de 2018]

Biblioteca de Catalunya (BC), Barcelona

Fons històric de l'Hospital de la Santa Creu: 3261.

Fons del Marquesat de Moja: 11/III/9

Fons Marquès de Saudín: Saud. 8º 130 II.

Junta de Comerç, lligalls: XII,6 i XXXVI, caixa 52, núm. 3.

Manuscrits: 44, 875, 2810, 3405.

Biblioteca Episcopal Seminari de Barcelona (BESB), Barcelona

Manuscrits: 483

Biblioteca del Seminari Conciliar de Girona (BSCG), Girona

Manuscrits: 134, 149.

Biblioteca Nacional de España (BNE). Biblioteca Digital Hispánica a: <<http://bdh-rd.bne.es/>>.[última consulta: 10 de setembre de 2018].

BNE, ms. 2019, *Recetas experimentadas para diversas cosas*.

BNE, ms. 6058, *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, ũnguentos y medicinas para muchas enfermedades*.

BNE, ms. 8565, *Vergel de señores, en el cual se muestran a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de azúcar y miel*.

Biblioteca Universitària de Barcelona (BUB), Barcelona

Manuscrits: 5, 62, 545, 1395, 1993, 2010.

2. Fonts editades

ACOSTA, Cristóbal, *Tratado de las drogas y medicinas de las Indias orientales*, Burgos, Martín de Victoria, 1578.

AGUSTÍ, Miquel, *Llibre de secrets de agricultura, casa rústica y pastoril*, Barcelona, Alta Fulla, 1988.

ALTIMIRAS, Juan, *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica de Juan Altimiras*, Girona, Joseph Bró, 1770.

ARBIOL, Antonio, *La religiosa instruida*, Madrid, Imprenta Real de la Gazeta, 1776.

BAEZA, Miguel de, *Los quatro libros del arte de la confitería*, Alcalá de Henares, Juan Gracián, 1592. Editat a *Los cuatro libros del arte de la confitería*, Antonio PAREJA (ed.), Toledo, 2014.

BONNEFONS, Nicolas de, *Le jardinier françois, qui enseigne à cultiver les arbres et herbes potagères*. Paris, 1651.

BRIHUEGA, Francisco, *Examen farmacéutico, galénico-químico*, Madrid, 1796.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Physiologie du goût*, Paris, G. de Gonet, 1848.

BRUNIQUER, Esteve Gelabert, *Ceremonial dels magnífichs consellers y regiment de la ciutat de Barcelona: Rúbriques de Bruniquer*, editat per Francesch Carreras y Candi y Bartomeu Gunyalons y Bou, Barcelona, Impr. d'Henrich, 1912-1916, 5 vol.

BUCHAN, William, *Medicina doméstica, o Tratado completo del método de precaver y curar las enfermedades con el régimen y medicinas simples, y un apéndice que contiene la farmacopea necesaria par el uso de un particular*, traduït per Antonio de Alcedo, Madrid, Ramón Ruiz, [1785] 1798.

CALVETE de ESTRELLA, Juan Christoval, *El felicíssimo viaie del muy alto y muy poderoso principe Don Phelippe, hijo del Emperador Don carlos Quinto Mximo, desde España a sus tierras de la Baxa Alemaña*, Amberes, en casa de Martín Nucio, 1552.

Capítols tocants a les coses que los droguers poden tenir y vendrer tant solament en sas botigas y lo modo de visitarlas, Barcelona, 1604.

Capítols del General del Principat de Cathalunya, comptats de Rosselló y Cerdanya, fets en les Corts celebrades en lo monestir de Sant Francesch de Barcelona per la S.C.R.M. del rey ... Phelip IV de Aragó y V de Castella per lo redrés del General y Casa de la Deputació en los anys de MDCCI y MDCCII, Barcelona, 23 maig 1702.

CAPMANY, Antoni de, *Memorias históricas sobre la marina, comercio y artes de la antigua ciudad de Barcelona*, Barcelona, Alta Fulla, 2001, vol.1 i 2.

CÁRDENAS, Juan de, *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias*, Mexico, Pedro Ocharte, 1591.

CASTILLO, Juan del, *Pharmacopea*, Cádiz, Juan de Borja, 1622.

CHARAS, Moyse, *Pharmacopée royale galénique et chymique*, Lyon, Anisson & Posuel, 1693, vol. I.

COLMENERO de LEDESMA, Antonio, *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, Madrid, Francisco Martínez, 1631.

Copia de las Reales ordenanzas del Colegio de drogueros y confiteros de la ciudad de Barcelona, Barcelona, A. Albert, 1841.

COVARRUBIAS, Sebastián de, *Tesoro de la lengua castellana o española*. Madrid, Luís Sánchez, 1611.

DÍAZ BRAVO, José Vicente, *El ayuno reformado*, Pamplona, Pasqual Ibañez, 1754.

Diccionario de Autoridades, 1726-1739. Edició digital a: <<http://web.frl.es/DA.html>>. [última consulta: 2 setembre de 2018].

DIDEROT, Denis; D'ALEMBERT, Jean le Rond, *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, par une Société de Gens de lettres*, 1751 and 1772. Edició digital a: <<https://artflsrv03.uchicago.edu>> [última consulta: 16 juny de 2018].

Dietaris de la Generalitat de Catalunya, Josep Maria SANS i TRAVÉ (dir.), Barcelona, Generalitat de Catalunya, 1994-<2007>.

DIOSCÒRIDES, Pedani, *Pedacio Dioscorides Anazarbeo, Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortiferos*, traduït per Andrés Laguna, Salamanca, 1570.

DOMÉNECH Bernand; PAU Joan Benedicte, *Concordia Pharmacopolarum Barcinonensium*. A SUÑÉ ARBUSSÀ, J.M., *Les Concòrdies de Barcelona del segle*

XVI. Barcelona, Universitat de Barcelona, Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya, [1587] 2007, vol. II.

DUFOUR, Philippe Sylvestre, *Traitez nouveaux & curieux du café, du thé et du chocolate*, Lyon, Jean Girin & B. Riviere, 1685.

DURAN i SANPERE, Agustí, *Llibre de les solemnitats de Barcelona: edició completa del manuscrit de l'Arxiu Històric de la Ciutat*, Barcelona, Institució Patxot, 1930-1947, 2 vol.

EIJOECENTE, Luís de, *Libro del agrado*, Madrid, Joachin Ibarra, 1785.

El Ceremonial de Estrados, y Crítica de Visitas, Madrid, Antonio Espinosa, 1789.

EZCARAY, Antonio de, *Vozes del dolor, nacidas de la multitud de pecados que se cometen por los trages profanos, afeytes, escotados y culpables ornatos que en estos miserables tiempos, y en los antecedentes*, Sevilla, Tomás López de Haro, 1691.

Facti narratio causae supplicationis addit. Prim. Discurs. Pro collegio aromatariorum Barchinonae contra Confratriam Furn et Flaq. Eiusdem civitatis, Barcelona, 1679.

FÉLIBIEN, André, *Les Divertissemens de Versailles, donnez par le Roy au retour de la conquete de la Franche-Comté, en l'année 1674*, Paris, Impr. Royale, 1676.

GRANADO, Diego, *Libro del arte de cocina por Diego Granado: 1599*, Madrid, Sociedad de Bibliófilos Españoles, 1971.

JOVELLANOS, Gaspar Melchor de, *Memoria para el arreglo de la policía de los espectáculos y diversiones públicas y sobre su origen en España*, editat per Cándido Nocedal, Madrid, Atlas, [1786] 1952. Edició digital a: <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/memoria-para-el-arreglo-de-la-policia-de-los-espectaculos-y-diversiones-publicas-y-sobre-su-origen-en-espana--0.>>[última consulta a: 15 juliol de 2018]

JUANINI, Juan Bautista, *Discurso phísico, y político, que demuestra los movimientos que produce la fermentación, y materias nitrosas en los cuerpos sublunares y las causas que perturban las benignas, y saludables influencias del ambiente desta villa de Madrid*, Madrid, Imprenta Real, 1689.

LA VARENNE, François Pierre de, *Traité de confiture ou Le nouveau et parfait confiturier*, Paris, T. Guillain, 1689.

LAVEDAN, Antonio, *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate*, Madrid, Imprenta Real, 1796.

Le Thrésor de santé, ou mesnage de la vie humaine divisé en dix livres, Lyon, Jean Anth.Huguetan, 1607, Digitalitzat a: <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histmed/medica/cote?39201>. [Última consulta a: 30 maig de 2018].

- LÉMERY, Louis, *Traité des aliments*, Paris, Pierre Witte, 1705.
- LÉMERY, Nicolas, *Traité universel des drogues simples*, Paris, L. d'Houry, 1698.
- LESPINASSE, René de, *Les métiers et corporations de la ville de Paris: XIVe-XVIIIe siècles. Ordonnances générales, métiers de l'alimentation*, París, Impr. Nationale, 1879, 3 vol.
- LOBERA de ÁVILA, Luís. *Vergel de sanidad que por otro no[m]bre se llamava Banquete de caualleros*. Alcalá de Henares, Juan de Brocar, 1542.
- MAILLET, José, *El Confitero moderno*, Barcelona, Mayol, 1851.
- Manual de novells ardots vulgarment apellat Dietari del Antich Consell Barceloní*, Barcelona, Henrich i Companyia, 1892-1975, 28 vol.
- MARKHAM, Gervase, *The English Huswife*, London, [1615] 1631.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid, Luís Sánchez, 1616.
- 1763. Barcelona, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería... Nuevamente corregida y enmendada*. Impressor: Maria Angela Martí viuda.
- MASSIALOT, François, *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits*, Paris, Claude Prudhomme, 1715.
- MATA, Juan de la, *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turroneos y natas. Bebidas heladas de todos los géneros, rosolis, mistelas, etc. Con una breve instrucción para conocer las frutas y servir las crudas y diez mesas con su explicación*, Madrid, Antonio Marín, 1747.
- 1755. Madrid, Impressor: Joseph García Lanza.
- MENDOZA, Andrés de, *Segunda relación de las iustas, torneos y saraos de Barcelona*, Barcelona, Estevan Liberòs, 1626.
- PONS, Juan de, *Por el Colegio de drogueros, confiteros de la ciudad de Barcelona con el gremio de Revendedores de la misma. En respuesta de la duda dada de palabra inter informandum, en el pleyto que dichas partes siguen*, Barcelona, [1743].
- Por los cónsules y colegio de drogueros, y confiteros de la presente ciudad, en manifestación del derecho que assiste a dicho Colegio, en que ninguna otra persona pueda vender Drogas, especies y confituras, sino tan solamente sus colegiales. La que excluye la pretensión del gremio de revendedores de la misma en el pleyto que sigue en la real audiencia, y sala del noble señor don Francisco de Montero del consejo de su majestat*, Barcelona, Juan Jolis, [1751].
- NOLA, Rupert de, *Llibre del coch: tractat de cuina medieval*, edició de Verónica Leimgruber, Barcelona, Curial, 1977.

NOSTRADAMUS, *Excellent et moult utile Opusculè à tous necessaire*, Lyon, Antoine Volant, 1556.

NÚÑEZ de ORIA, Francisco, *Regimiento y aviso de sanidad, que trata de todos los géneros de alimentos y del regimiento della salud*, Medina del Campo, Francisco del Canto, 1586.

Ordenanzas del Colegio de Cereros y Confiteros de la presente ciudad de Valencia y su Reyno para su buen regimen y gobierno aprobadas por su M. y su S.R.C. de la Corona de Aragon, Valencia, Manuel Lopez, 1825.

PALACIOS, Félix, *Palestra farmaceutica, chymico-galènica*, Madrid, Juan Gracián, 1706.

Papel económico é instructivo, para mayor comodidad de los forasteros que hayan de concurrir en esta ciudad con motivo de los obsequios preparados á los Reyes, Barcelona, Francisco Isern y Oriol, [1802].

POMET, Pierre, *Histoire générale des drogues, traitant des plantes, des animaux et des minéraux*, Paris, J.-B. Loyson et A. Pillon, 1694.

Por Decretos de veinte y cinco de Octubre de mil setecientos diez y siete (...) mandó el Rey mi augustísimo Padre, que no se admitiessen en mis dominios el azúcar, dulces, y cacao (...) que viniessen de los de Portugal. [Decreto por el que se deroga la prohibición de importar productos provinientes de los dominios de Portugal, Asia o África]. [Madrid, 1760].

PRIMA, Carles, *Manifiesto de la verdad que en voces esparcidas agenas della, afectó enturbiar el Colegio de los Adrogueros de la ciudad de Barcelona y con ellas obscurecer la ley común, y embaraçar la real merced*, Barcelona, Jaume Caís, 1681.

Quadern IV y suplement á La cuynera catalana, ó sia, Tractat de rebosteria, Barcelona, Estampa de V. Torras, 1837.

QUIJANO, Gabriel, *Vicios de las Tertulias y concurrencias del tiempo*, Barcelona, Eulalia Piferrer viuda, 1785.

Reglas de la buena crianza, civil y cristiana utilísimas para todos y singularmente para los que cuidan de la educación de los niños, Barcelona, Sierra y Martí, [1767] 1819.

REMÓN, Alonso, *Entretenimientos y juegos honestos, y recreación christianas, par que en todo genero de estados se recreen los sentidos, sin que se estrague el alma*, Madrid, Alonso Martin, 1623.

ROMÁN, Blas, *Civilidad de la mesa*, Madrid, Blas Román, 1795.

RUSCELLI, Girolamo, *Libro de los secretos del reverendo Don Alexo Piamontés*, Zaragoza, Bartolomé de Nágera, 1563.

Tarifa dels preus de les teles y altres sorts de robes y mercaderies que entren en lo Principat de Cathalunya y comtats de Rosselló y Cerdanya, Barcelona, Gabriel Nogués, 1636.

Tarifa dels preus de les teles y altres sorts de robes y mercaderies que entren en lo Principat de Cathalunya y comtats de Rosselló y Cerdanya, Barcelona, Rafel Figueré, 1701.

TOMÁS D'AQUINO, Sant, *Summa theològica*, s.XIII. Edició digital a: <<http://hjj.com.ar/sumat/>>. [Última consulta: 8 maig de 2018]

UZTÁRIZ, Jerónimo de, *Theórica y práctica de comercio y de marina*, Madrid, en la Imprenta de Antonio Sanz, 1742 [1724].

VILLA, Fray Esteban de, *Examen de Boticarios*, Burgos, 1632.

VIÑABURU, Pedro de, *Cartilla pharmaceutica, químico-galénica*, Pamplona, [1729] 1778.

3. Bibliografia final

1492: lo dulce a la conquista de Europa: Actas del cuarto seminario internacional sobre la Caña de azúcar: Motril, 21-25 septiembre de 1992, Granada, Diputación Provincial de Granada, 1994.

ABBOT, Elizabeth, *Sugar: A bittersweet history*, Toronto, Penguin Canada, 2008.

ALBALA, Ken, *Eating right in the Renaissance*, Berkeley, University of California Press, 2002.

ALBERCH, Ramon, *Gremis i oficis a Girona: treball i societat a l'època pre-industrial*, Girona, Ajuntament de Girona, 1984.

ALCOVER, Antoni Maria; MOLL Francesc de Borja, *Diccionari català-valencià-balear*, 2002. Disponible a: <<http://dcvb.iecat.net/>>. [Última consulta: 20 de setembre de 2018].

ALMERICH, Lluís, *Tradicions, festes i costums populars de Barcelona*, Barcelona, Millà, 1989.

AMADES, Joan, *Costumari català: el curs de l'any*, Barcelona, Salvat, 1982-1983, 5 vol.

AMAT i de CORTADA, Rafel d', Baró de Maldà, *Calaix de Sastre*, Barcelona, Curial, 1987-1999, 11 vol.

- *Costums i tradicions religiosos de Barcelona: calaix de sastre de Rafael d'Amat i de Cortada i de Sanjust*, Baró de Maldà. Josep Maria MARTÍ i BONET (ed.), Barcelona, Akribos, 1987.

AMELANG, James S., *Honored citizens of Barcelona*, Princeton, Princeton University Press, 1986.

-“Aspectos culturales de la transición del feudalismo al capitalismo: el caso de Barcelona”, *Manuscrits*, 4/5 (1987), pp.41-55.

ANDREU i DAUFÍ, Jordi; CANELA i FARRÉ, Josep; SERRA i TORRENT, Maria Àngela (eds.), *El Llibre de comptes com a font per a l'estudi d'un casal noble de mitjan segle XV: primer llibre memorial començat per la senyora dona Sanxa Ximenis de Fox e de Cabrera e de Navalles, 1440-1443*. Barcelona, Fundació Noguera, 1992.

AMPARO, Isabel; BAIXAULI, Juan (eds.), *Els artesans de la València de segle XVII: capitols dels oficis i col·legis*, València, Universitat de València, 2001.

BAGES-QUEROL BLANCO, Jordi, *Alimentació a la Catalunya moderna. Productes i elaboracions*, tesi doctoral inèdita, Barcelona, Universitat de Barcelona, 2017.

BAJET I ROYO, Montserrat, *El mostassaf de Barcelona i les seves funcions en el segle XVI. Edició del “Llibre de les Ordinacions”*, Barcelona, Fundació Noguera, 1994.

BATLLE, Carme, *Francesc Ferrer, apotecari de Barcelona vers el 1400, i el seu obrador*. Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques, 1994.

BEARDSWORTH Alan; KEIL Teresa, *Sociology on the menú*, London, Routledge, 1997.

BELTRÁN DE HEREDIA, Julia, “Adroguers i adrogueries, tot un univers d'objectes” dins Albert GARCIA ESPUCHE, *Drogues, dolços i tabac*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, 2010, pp.182-214.

BÉNÉZET, Jean Pierre, *Pharmacie et médicaments en Méditerranée occidentale (XIII-XVIe)*, Paris, Honoré Champion Éditeur, 1999.

BERG, Maxime, *Luxury and pleasure in eighteenth-century Britain*, Oxford, Oxford University Press, 2005.

BOLENS, Lucie, “Al-Andalus romaine et orientale: villes en sucre et douceurs du XIe au XIIIe siècle » dins Martin AURELL, Olivier DUMOULIN, Françoise THELAMON, (dir.), *La sociabilité à table*, Mont Saint Aignan, Université de Rouen, 1992, pp. 263-271.

BOLUFER, Mónica, “El arte de las costumbres. Una mirada sobre el debate de la civilidad en la España del siglo XVIII”, *Res publica*, 22 (2009), pp. 195-224.

BOIXAREU Ramon (ed.), *Diario de los viajes hechos en Cataluña de Francisco de Zamora*, Barcelona, Curial, 1973.

BOURDIEU, Pierre, *Distinction: a social critique of the judgement of taste*, Cambridge, Harvard University Press, 1984.

BRAGA, Isabel Mendes Drumond, “Confeiteiros na Época Moderna: Cultura Material, Produção e Conflituosidade” dins Carmen SOARES; Irene COUTINHO (coord.), *Ensaïos sobre Património alimentar luso-brasileiro*, Coimbra, Universidade de Coimbra, 2014, pp. 165-192.

- *Sabores e Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015.

BRAUDEL, Fernand, “Alimentation et catégories de l'histoire”, *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 4 (1961), pp. 723-728.

BURKE, Peter, *The Historical Anthropology of Early Modern Italy*, Cambridge, Cambridge University Press, 1987.

CALARESU, Melissa, ‘Street “luxuries” in early modern Rome’, dins Sarah CARTER; Ivan GASKELL (eds.), *The Oxford Handbook of History and Material Culture*, (en premsa : Oxford University Press).

- “Making and Eating Ice Cream in Naples: Rethinking Consumption and Sociability in the Eighteenth Century”, *Past & Present*, 220, 1 (2013), pp. 35–78.

CAMPBELL, Colin, “Understanding Traditional and Modern Patterns of Consumption in Eighteenth-Century England: A Character–Action Approach” dins Roy PORTER; John BREWER, *Consumption and the world of goods*, London, Routledge, 1994, pp. 126-168.

CAMPORESI, Piero, *Il brodo indiano*, Milano, Garzanti, 1990.

CAÑELLAS i MARTÍNEZ, Silvia, “Exàmens de mestratge dels pintors de vidrieres”, *Estudis històrics i documents dels arxius de protocols*, 280 (1996), pp. 273-304.

CAPATTI, Alberto; MONTANARI, Massimo, *La Cucina italiana: storia di una cultura*, Roma, Laterza, 2005.

CAPDEFERRO, Josep, “L'exigència de puresa de sang per part dels col·legis i confraries d'oficis en la Barcelona moderna”, *Barcelona Quaderns d'història*, 24 (2017), pp. 99-112.

CAPDEVILA MUNTADAS, Alexandra, *Pagesos, mariners i comerciants a la Catalunya litoral: el Maresme a l'època moderna*, tesi doctoral inèdita, Barcelona, Universitat de Barcelona, 2010.

CAUNEDO, Betsabé; CÓRDOBA, Ricardo. “Oficios urbanos y desarrollo de la ciencia y de la técnica en la baja edad media: la corona de Castilla”, *Norba*, 17 (2004), pp. 41-68.

CAPMANY, Aureli, *Calendari de llegendes, costums i festes tradicionals catalanes*, Barcelona, Laia, 1982, vol. II.

CARRERA PUJAL, Jaume, *Historia política y económica de Cataluña. Siglos XVI al XVIII*. Barcelona, Bosch, 1948, vol. IV.

- *La Barcelona del segle XVIII*, Barcelona, Bosch, 1951, vol. II.

CASSY, Vincent, “Des couleurs et des saveurs” dins *La gourmandise, délices d'un péché*, Paris, Autrement, 1993, p. 108-117.

CASTRO, Concepción de, *El pan de Madrid: el abasto de las ciudades españolas del Antiguo Régimen*, Madrid, Alianza, 1987.

CIÉRBIDE, Ricardo; CORCÍN, Javier; SERRANO LARRÁYOZ, Fernando (eds.), *Libro de confitura para el uso de Elías Gómez, Maestro Cerero y Confitero de la Ciudad de Olite. Año de 1818*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2006.

CIFUENTES i COMAMALA, Lluís, *La Ciència en català a l'Edat Mitjana i el Renaixement*, Barcelona, Publicacions de la Universitat de Barcelona, 2006.

CLAFLIN, Kyri W., SCHOLLIERS, Peter (eds.), *Writing food history: a global perspective.*, New York, Berg, 2012.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA Marbel, *Alimentación y cultura*, Barcelona, Ariel, 2005.

COROLEU, José, *Memorias de un menestral de Barcelona*, Barcelona, Betis, 1946.

COROMINES, Francesc, *Un Receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle XVII de Francesc Corominas*, Pep VILA; Enric PRAT; Joan PLANA; Joan BOADAS (eds.), Girona, Ajuntament de Girona, 1994.

COROMINES, Joan, *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, Barcelona, Curial, 1980-2001.

COWAN Brian W., *The social life of coffee*, New Haven, Yale, 2005.

COULON, Damien, “El comercio catalán del azúcar en el siglo XIV”, *Anuario de Estudios Medievales*. 31, 2 (2001), pp. 727-756.

CURET, Francesc, *Visions barcelonines*, Barcelona, Alta Fulla, 1981-1983.

DANTÍ i RIU, Jaume, “La hisenda municipal de la ciutat de Barcelona al segle XVI: el miratge del redreç”, *Pedralbes*, 13-1 (1993), pp. 505-512.

DAY, Ivan, *The Art of Confectionery*. Digitalitzat a: <<http://www.historicfood.com>>. [última consulta: 15 abril de 2018].

DAVID, Elizabeth, *Harvest of the cold months*, London, M. Joseph, 1994.

DAVIS, Jennifer J., *Defining Culinary Authority: the Transformation of Cooking in France, 1650-1830*, Baton Rouge, Louisiana State University Press, 2013.

De GARINE, Igor, “Le sucre et le sel”, *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35 (1988), pp. 5-14.

DE MUNCK, Bert, “The agency of branding and the location of value”, *Business History*, 54, 7 (2012), pp.1055–1076.

DEL RÍO MORENO, Justo, “Refinerías de azúcar en Sevilla (s.XVI-XVIII)”, dins *La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)*. *Actas del Primer Seminario Internacional*, Motril, Casa de la Palma, 1989, pp. 131-156.

DI SCHINO, June, “The triumph of sugar sculpture in Italy, 1500-1700”, *Look and Feel. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1993*, Totnes, Prospect books, 1994, pp. 203-206.

Diccionari de la llengua catalana, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, 2009. Disponible a: < <https://mdlc.iec.cat> >. [Última consulta: 15 de setembre de 2018].

DIMEO, Michelle; PENNELL, Sara (eds.), *Reading and writing recipe books, 1550-1800*, Manchester, Manchester University Press, 2013.

DONCEL i CABOT, Jordi, “Els adroguers i sucres de Barcelona 1700-1820. Un exemple d'élite gremial”, *Primer Congrés d'Història Moderna de Catalunya*, Barcelona, Edicions de la Universitat de Barcelona, 1984, vol. 1, pp. 681-698.

-“Els adroguers i sucres de Barcelona 1700-1820. Un exemple d'élite gremial”, *Pedralbes*, 5 (1985), pp. 229-236.

DURAN i SAMPERE, Agustí, *Barcelona i la seva història*, Barcelona, Curial, 1972, vol. 2.

EAMON, William, *Science and the secrets of nature*, Princeton, Princeton University press, 1994.

EIXIMENIS, Francesc, *Com usar bé de beure e menjar*, Jorge E. GRACIA (ed.), Barcelona, Curial, 1983.

ELIAS Norbert, *The Civilizing process*, Malden, Blackwell Publishing, 2000.

EPSTEIN, Stephan. R., “Introduction”, dins Stephan. R. EPSTEIN; Marteen PRAK (eds.), *Guilds, Innovation and the European Economy, 1400-1800*, Cambridge, Cambridge University Press, 2008, pp.1-24.

- “Craft Guilds, Apprenticeship and Technological Change in Pre-industrial Europe”, Stephan R. EPSTEIN; Marteen PRAK (eds.), *Guilds, Innovation and*

the European Economy, 1400-1800, Cambridge, Cambridge University Press, 2008, pp. 52-80.

FÁBREGAS GARCÍA, Adela, *Producción y comercio de azúcar en el Mediterráneo medieval: el ejemplo del Reino de Granada*. Granada, Universidad de Granada, 2000.

FARAUDO de Saint-Germain, Luís, “Libre de totes maneres de confits. Un tratado cuatrocentista de arte de dulcería”, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XIX (1946), pp. 97-134.

FARR, James R. *Hands of honor: artisans and their world in Dijon, 1550-1650*, London, Cornell University Press, 1988.

- “On the Shop Floor: Guilds, Artisans and the European Market Economy, 1350-1750”, *Journal of Early Modern History*, 1 (1997), pp. 24-54.

FATTACIU, Irene, “Cacao: from an exòtic curiosity to a Spanish commodity. The diffusion of new paterns of consumption in eighteenth-century Spain”, *Food & History*, 7, 1 (2009), pp. 53-78.

- “Gremios y evolución de las pautas de consumo en el siglo XVIII: la industria artesanal del chocolate” dins Daniel MUÑOZ NAVARRO (ed.), *Comprar, vender y consumir*, Valencia, Universidad de Valencia, 2011, pp. 153-171.

FELIU, Gaspar, *Precios y salarios en la Cataluña moderna*, Madrid, Banco de España, 1991, 2 vol.

FISCHLER, Claude, *L’Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 2001.

FLANDRIN, Jean-Louis, “Historia de la alimentación por una ampliación de las perspectives”, *Manuscrits*, 6 (1987), pp.7-30.

- «Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIVE au XVIIIe siècle, *Journal d’agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35 (1988), pp.215-229.
- *L’ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002.
- “De la dietética a la gastronomía, o la liberación de la gula” dins Jean-Louis FLANDRIN; Massimo MONTANARI, *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2011, pp. 843-868.

FRANCO, Gloria, *Cultura y mentalidad en la edad moderna*, Sevilla, Mergablum, 1999.

FREEMAN, Paul H., *Gastronomía: la historia del paladar*, Valencia, Publicacions de la Universitat de València, 2009.

- *Lo que vino de Oriente*, València, Universitat de València, 2010.
- GALÈ, Claudi, “De alimentorum facultatibus. Sur les facultés des aliments” dins *Obres*, traducció de John Wilkins, Paris, Les Belles Lettres, 2013, vol. 5.
- GALLOWAY, J.H, *The sugar cane industry*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989.
- GARCÍA FUENTES, Lutgardo, *El comercio español con América 1650-1700*, Sevilla, Diputación Provincial de Sevilla, 1980.
- GARCIA ESPUCHE, Albert, *Barcelona entre dues guerres: economia i vida quotidiana (1652-1714)*, Vic, Eumo, 2005.
- *Barcelona 1700*, Barcelona, Empúries, 2010.
 - “Una ciutat d’adroguers”, dins Albert GARCIA ESPUCHE (ed.), *Drogues, dolços i tabac*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, 2010, pp. 18-108.
 - La Ciutat del Born*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, 2010.
- GARCIA FORTUNY, Josep, “Probable origen àrab del torró” dins *I Col.loqui d’historia de l’alimentació a la Corona d’Aragó*, 1, 1995, vol.2, pp.971-988.
- GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente, “El luxe dels llépols”, *Afers*, 32, 14 (1999), pp. 83-99.
- GARCÍA MERCADAL, J., *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid, Aguilar, 1952, 6 vol.
- GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración, “El sabor de lo dulce en la gastronomía andalusí” dins Fernando NÚEZ (ed.), *La herencia árabe en la agricultura y el bienestar de Occidente*, Valencia, Universidad Politécnica de Valencia, 2002, pp.165-204.
- “El azúcar en la alimentación de los andalusíes”, *La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)*. Actas del Primer Seminario Internacional, Motril, Casa de la Palma, 1989.
- GARCÍA-BAQUERO, Antonio, *Cádiz y el Atlántico (1717-1778)*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispano-americanos de Sevilla. C.S.I.C., 1976.
- GAULIN Chantal, “À propos du goûter de confitures offert par Richelieu à Marie de Médicis”, *Journal d’agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35, 1988, pp. 233-240.
- GELABERTÓ VILAGRAN, Martín, *La palabra del predicador*, tesi doctoral inèdita, Bellaterra, Universitat Autònoma de Barcelona, 2005.

GENTILCORE, David, *Food and Health in Early Modern Europe*, London, Bloomsbury Academic, 2005.

GIMÉNEZ RODRÍGUEZ, Ezequiel, “Sobre el consumo de hielo y nieve en la Cataluña del siglo XVIII”, *Pedralbes*, 8, 1 (1988), pp. 307-314.

GLAISYER, Natasha; PENNELL, Sara, *Didactic literature in England 1500-1800*, Aldershot, Ashgate, 2003.

GOLSDTEIN, Darra (ed.), *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*, Oxford, Oxford University Press, 2015.

GONZÁLEZ SUGRANYES, Miquel, *Contribució a la història dels antics gremis dels arts y oficis de la ciutat de Barcelona*, Barcelona, Estampa d'Henrich y Companyia, 1915-1918, vol. 1.

GOODY, Jack, *La domesticación del pensamiento salvaje*, Madrid, Akal, 2008.

GORROTXATEGI Pikasarri, José María, *Historia de la confitería y repostería vasca*, San Sebastián, Sendoa, 1987.

GRAS i CASANOVAS, Mercè, “Cuerpo y alma en el caramelo descalzo femenino: una aproximación a la alimentación conventual en la Cataluña moderna”, *Studia Historica*, 14 (1996), pp. 207-221.

- “Una peligrosa tentación. La controversia religiosa sobre el chocolate en la España de los siglos XVI al XIX”, *Historia y Sociedad*, Medellín, Universidad Nacional de Colombia, 2002, pp. 129-148.

GRAS i CASANOVAS, Mercè; PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “Receptaris de cuina d'època moderna” dins *1er Col·loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó*, Lleida, 1995, vol. 2, pp. 813-835.

-“Els tractats d'agricultura i l'alimentació pagesa a l'època moderna”, *Estudis d'història agrària*, 13 (2000), pp. 63-106.

GREWE, Rudolf (ed.), *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*. Edició revisada per Amadeu-J. Soberanas i Joan Santanach, *Llibre de totes maneres de confits* edició crítica de Joan Santanach i Suñol, Barcelona, Barcino, 2003.

GUAL CAMARENA, Miguel, *El Primer manual hispánico de mercadería: (siglo XIV)*, Barcelona, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1981.

GUDIOL, Josep, “Barquillos y barquilleras”, *Museum*, VI (1918). Digitalitzat a: <<https://archive.org/details/museumba06barcuoft>>.[última consulta: 12 setembre 2017].

HEAL, Felicity, *The power of gifts*, Oxford, Oxford University Press, 2014.

HELLMAN, Mimi, “Furniture, Sociability, and the Work of Leisure in Eighteenth-Century France”, *Eighteenth-Century Studies*, 32, 4 (1999).

HYMAN, Mary "Les 'menues choses qui ne sont de nécessité': Les confitures et la table." Carole LAMBERT (ed.), *Du manuscrit à la table*, Montreal, Presses de l'Université de Montreal, 1992, pp. 272-283.

HYMAN, Mary i Philip, "Friandises" dins Catherine N'DIAYE (dir.), *La Gourmandise*, Éditions Autrement, Paris, 1993, pp. 61-65.

- "Imprimir la cocina: los libros de cocina en Farnacia entre los siglos XV y XIX" dins Jean-Louis FLANDRIN; Massimo MONTANARI (eds.), *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2011, pp. 797-812.

HUETZ de LEMPS, Alain, "Bebidas coloniales y el auge de azúcar" dins Jean-Louis FLANDRIN; Massimo MONTANARI (eds.), *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2011, pp. 781-798.

HUICI MIRANDA, Ambrosio (trad.), *La Cocina hispano-magrebí durante la época almohade*, Manuela Marín (ed.), Gijón, Trea, 2005.

IBN RAZIN al-TUGIBI, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platós*, Manuela MARÍN (ed.), Gijón, Trea, 2007.

ISIN, Priscilla Mary, "Celebrating with sweets in Ottoman Turkey", dins *Celebration: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Devon, Prospect books, 2012, pp. 151-162.

JORDI GONZÁLEZ, Ramon, "Legislación de antaño. Boticarios y drogueros barceloneses: Concordia, deudas y discusiones", *Boletín Informativo de Circular Farmacéutica*, 13 (1975), pp. 111-122.

- "Boticarios y drogueros en Cataluña (siglos XIV-XIX)", *Cuadernos de historia económica de Cataluña*, 14 (1976), pp. 141-168.

- "Notas sobre boticarios y drogueros a finales del siglo XVI; testigos de un pleito", *Estudis històrics i documents dels Arxius de Protocols*, VIII (1980), pp. 171-222.

- "Noticias sueltas sobre el Colegio de Boticarios de Barcelona (1531-1574)", *Circular Farmacèutica*, 300 (1988), pp. 263-287.

JUNCOSA, Isabel, *Les confitures i les menges dolces a la Catalunya del segle XVII: el cas de Vic*, treball final de màster Estudis Històrics inèdit, Barcelona, Universitat de Barcelona, 2014.

KAPLAN, Steven L., *The Bakers of Paris and the bread questions, 1700-1775*, Durham, Duke University Press, 1996.

KLEIN Ursula; SPARY, Emma C., "Introduction: Why Materials?" dins *Materials and expertise in early modern Europe*, Chicago, University of Chicago Press, 2010.

KUHNE, Rosa, “Le sucre et les doux dans l’alimentation d’al-Andalus”, *Médiévales*, 33 (1997), pp.55-68.

La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550). Actas del Primer Seminario Internacional, Motril, Casa de la Palma, 1989.

La caña de azúcar en el Mediterráneo. Actas del Segundo Seminario Internacional. Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar, Sevilla, Junta de Andalucía, 1991.

LAURIOUX, Bruno, *Une Histoire culinaire du Moyen âge*, Paris, Honoré Champion, 2005.

- *Les Livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, Brepols, 1997.

LENCINA, Xavier, “Los inventarios "post mortem" en el estudio de la cultura material y el consumo”, dins Bartolomé YUN CASALILLA; Jaume TORRAS (dir.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización: Cataluña, Castilla, siglos XVII-XIX*, Valladolid, Junta de Castilla y León, 1999, pp. 41-60.

-“Els adroguers barcelonins al segle XVII. Aspectes productius i comercials”, dins *Organització del treball preindustrial: confraries i oficis*, Barcelona, Coordinadora de Centres d'Estudis de Parla Catalana, 2000, pp. 157-171.

LILTI, Antoine, *Le monde des salons*, Paris, Fayard, 2005.

LLORT BRULL, José. *Evolución histórica del Gremio de Confitería y Pastelería de Barcelona*. Barcelona, El autor, 1980.

LONG, Pamela O., *Openness, Secrecy, Authorship: Technical Arts and the Culture of Knowledge from Antiquity to the Renaissance*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 2001.

LÓPEZ PIÑERO, José María, *Ciencia y técnica en la sociedad española de los siglos XVI y XVII*, Barcelona, Labor, 1979.

LÓPEZ PIZCUETA, Tomás, “Los bienes de un farmacéutico barcelonés del siglo XIV: Francesc de Camp”, *Acta historica et archaeologica mediaevalia*, 13 (1992), pp.17-73.

MANZANARES MILEO, Marta; PÉREZ SAMPER, María Àngeles, “La confitura a la Catalunya moderna” dins Flocel SABATÉ (ed.), *Sucre i societat*, Lleida, Pagès, 2017, pp. 137-157.

MARTÍ ESCAYOL, Maria Antònia. *El plaer de la xocolata: la història i la cultura de la xocolata a Catalunya*. Valls, Cossetània, 2004.

-“La mel i el sucre al manuscrit 291 de la Biblioteca Nacional de França” dins Flocel SABATÉ (coord.), *El sucre en la història*, Lleida, Pagès, 2013, pp. 161-174.

MARTÍN GAITE, Carmen, *Usos amorosos del dieciocho en España*, Barcelona, Anagrama, 1987.

MARTÍ I BONET, Josep Maria, *Visites pastorals a la diòcesi de Barcelona (1303-1939): context i índex*, Barcelona, Arxiu Diocesà de Barcelona, 2015.

MARTÍNEZ ALCÁZAR, Elena, “Los espacios públicos de las viviendas acomodadas del siglo XVIII a partir de la documentación notarial de Murcia y Madrid”, *Atrio*, 17 (2011), pp. 91-102.

MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel, *La dulcería española*, Madrid, Alianza, 2004.

MARTÍN, Manuel; MALPICA Antonio, *El Azúcar en el encuentro entre dos mundos*, Barcelona, Lunweg, 1992.

MASON, Laura, *Sugar-plums and Sherbert*, Totnes, Prospect, 1998.

MATEU, María Dolores, *Inventario del Fondo Documental del Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona (s. XVI-XIX)*, inèdit, Arxiu de la Corona d'Aragó, 1965.

MAUSS, Marcel, “Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés primitives”, *L'Année Sociologique*, 1923-1924, vol.1. Digitalitzat a: <<http://pages.infinet.net/sociojmt>>. [Última consulta: 13 maig de 2018].

MEYER, Jean. *Histoire du sucre*, Paris, Desjonquères, 1989.

MEYZIE, Philippe, “Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIIIe siècle”, *Histoire, économie & Société*, 25-1 (2006), pp. 33-50.

- *L'alimentation en Europe à l'époque moderne: 1500-1850*. Paris, Armand Colin, 2010.

MICHEL, Dominique, “Le Dessert au XVIIIe siècle”, *Dix-septième siècle*, 217 (2002), pp. 655-662.

MINTZ, Sydney W., *Dulzura y poder*, México, D.F, Siglo XXI, 1996.

MOLAS, Pere, *Los gremios barceloneses del siglo XVIII: la estructura corporativa ante el comienzo de la revolución industrial*, Madrid, Confederación Española de Cajas de Ahorro, 1970.

- *Comerç i estructura social a Catalunya i València als segles XVII i XVIII*, Barcelona, Curial, 1977.
- *La Burguesía mercantil en la España del Antiguo Régimen*, Madrid, Cátedra, 1985.

MORENO CLAVERÍAS Belén, “El aprendiz de gremio en la Barcelona del siglo XVIII”, *Areas: Revista internacional de ciencias sociales*, 34 (2015), pp. 63-75.

MUNARI, Cristoforo, *Cristoforo Munari: 1667-1720: un maestro della natura morta*, Milano, F. Motta, 1999.

NIETO, José; ZOFÍO, Juan Carlos, “The Return of the Guilds: A View from Early Modern Madrid”, *Journal of Social History*, 50, 2, 1 (2016), pp. 247–272.

NORTON Marcy, “Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics”, *The American Historical Review*, 111, 3 (2006), pp. 660–691.

- *Sacred gifts, profane pleasures*, London, Cornell University Press, 2008.

OLIVÁN, Laura; PILO, Rafaella, “Recetario en busca de dueño: perfumería, medicina y confitería de la casa del VII Duque de Montalto (1635-1666)”, *Cuadernos de historia moderna*, 37 (2012), pp. 103-125.

ORNELLAS, Inês de; BRAGA Isabel Mendes Drumond, “Una Escritura Femenina Diferente: Los Manuscritos Culinarios Conventuales Portugueses de la Edad Moderna”, dins Nieves BARANDA; María Carmen MARÍN (eds.), *Letras en la Celda. Cultura Escrita de los Conventos Femeninos de la España Moderna*, Madrid, Iberoamericana Vervuert, 2014, pp. 439-455.

OUERFELLI, Mohamed, *Le sucre: Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leiden, Brill, 2008.

PANYÓ, Joan Baptista, *Memorias del arte de cosina y pastelería y confituras y geleas: un receptari bilingüe del segle XVIII*, Barcelona, Quaderns Crema, 2000.

PARETS, Miquel, *Crònica*, Barcelona, Barcino, 2011, vol. I.

PENNELL, Sara, “Perfecting practice? Women, manuscript recipes and knowledge in early modern England” dins Victoria E. BURKE; Jonathan GIBSON, *Early modern women's manuscript writing*, Aldershot, Ashgate, 2004, pp. 237-255.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)” dins Maria GRAZIA PROFETI (ed.), *Codici del gusto*. Milán, Francoangeli, 1992, pp. 154-175.

- “La confitura de la diputació del general: un problema de despesa pública al segle XVII”, *Pedralbes*, 13, 1 (1993), pp. 367-378.

- “Fiesta y alimentación en la España moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento”, *Espacio, Tiempo y Forma*, IV, 10, (1997), pp. 53-98.

- “La alimentación catalana en el paso de la Edad Media a la Edad Moderna”, *Pedralbes*, 17 (1997), pp. 79-120.

- “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, *Cuadernos de Historia Moderna*, 9 (1997), pp.121-145.

- “Mujeres en ayunas. El sistema alimentario en los conventos femeninos de la España Moderna”, *Contrastes*, 11 (1998-2000), pp. 30-80.

- “Chocolate, té y café: sociedad, cultura y alimentación en la España del siglo XVIII” dins José A. FERRER BENIMELI (dir.), *El Conde de Aranda y su tiempo*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico, 2000, vol.I, pp. 157-222.
- “Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII: tertulias, refrescos y cafés de Barcelona”, *Cuadernos de historia moderna*, 26 (2001), pp. 11-55.
- “La alimentación en la corte española del siglo XVIII”, *Cuadernos de Historia Moderna*, annex 2 (2003), pp.153-197.
- “La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo XVIII”, *Cuadernos de Historia Moderna*, VIII (2009), pp. 33-65.
- “La confitura en els receptaris”, Albert GARCIA ESPUCHE (ed.), *Drogues, dolços i tabac*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, 2010, pp. 108-135.
- “Recetarios manuscritos de la España Moderna”, *Cincinnati Romance Review*, 2012, núm. 33, p. 27-58.
- “El azúcar en los recetarios de la edad moderna”, dins Flocel SABATÉ, *El sucre en la història*, Lleida, Pagès, 2013, pp. 175-222.
- “La alimentación en la Casa dels Infants Orfes de Barcelona” dins María José PÉREZ ÁLVAREZ; María Marta LOBO de ARAÚJO (coord.), *La respuesta social a la pobreza en la Península Ibérica durante la Edad Moderna*, León, Universidad de León, 2014, pp. 175-208.
- “Entre el paraíso de la abundancia y el infierno del hambre: mitos y realidades”, *Cuadernos de historia moderna*, 14 (2015), pp. 173-196.

PÉREZ VIDAL, José, *La Cultura de la caña de azúcar en el Levante espanyol*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científica, 1973.

- *Medicina y dulcería en el libro de buen amor*, Madrid, Cupsa, 1981.

PETERSON, Sarah T., *Acquired taste: the French origins of modern cooking*, Ithaca, Cornell University Press, 1994.

PETRUCCI, Armando, *Alfabetismo, escritura, sociedad*, Barcelona, Gedisa, 1999.

PINKARD, Susan, *A Revolution in Taste*, Cambridge, Cambridge University Press, 2010.

PLATINA, Bartolomeo, *Il piacere onesto e la buona salute*, Emilio FACCIOLI, (ed.), Torino, Giulio Einaudi, 1985.

PRAT, Joan; CONTRERAS, Jesús, *Les festes populars*, Barcelona, La Llar del Llibre, 1984.

PRAT, Enric, SERNA, Èrika; VILA, Pep, *Tractat cadaquesenc de pastisseria i confiteria de final del XIX*, Cadaqués, Bar Boia, 2017.

PUJADES, Jeroni, “Dietari segon. Any 1610”, *Memorias de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 16 (1975), pp. 139-186.

- “Dietari sisè. Any 1627”, *Memorias de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 18 (1976), pp. 82-121.

QUELLIER, Florent, “Les fruits de la civilité "françoise": l'engouement des élites du XVIIe siècle pour le jardin fruitier-potager”, *Polia*, 8 (2007), pp.25-39.

- *Gourmandise, Histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010.

- *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015.

REITH, Reinhold, “Circulation of Skilled Labour in Late Medieval and Early Modern Central Europe” dins Stephan R. EPSTEIN; Marteen PRAK (eds.), *Guilds, Innovation and the European Economy, 1400-1800*, Cambridge, Cambridge University Press, 2008, pp.114-142.

RENEDO i PUIG, Xavier, “Totes artificials laqueries...Dietètica i moral en un capítol del *Terç del Crestià* de Francesc Eiximenis” dins *1r Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó: Edat Mitjana*, Lleida, Fundació Pública Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, vol.2, pp. 921-931.

RENOM, Mercè, “Aproximació als mercats alimentaris locals de la Catalunya setcentista i a les seves dinàmiques polítiques i socials” dins Narcís FIGUERAS; Josep SANTESMASSES (eds.), *Després de les Noves Plantes: canvis i continuïtats a les terres de parla catalana*, Barcelona, Cossetània Edicions, 2014, pp. 333-350.

- *Proveir Barcelona: el municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, 2016.

REQUESENS, Estefania de, *Cartes íntimes d'una dama catalana del s. XVI: epistolari a la seva mare la comtessa de Palamós*, Barcelona, La Sal, 1988.

REY BUENO, Mar, “Primeras ediciones en castellano de los libros secretos de Alejo Piamontes”, *Pecia Complutense*, 2, 2 (2005), pp. 26-34.

REY CASTELAO, Ofelia, “Las instituciones monásticas femeninas, ¿centros de producción?”, *Manuscrits*, 27, 2009, pp.59-76.

RICHARDSON, Tim, *Sweets*, New York, Bloomsbury, 2002.

RIERA i MELIS, Antoni, “Antecedents i rerafons d'un col·loqui d'història de l'alimentació”, *1er Col·loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó*, Lleida, 1995, vol. 1, pp.7-20.

- “El azúcar en la farmacopea y la alta cocina árabes medievales” dins Flocel SABATÉ (ed.), *El sucre en la història*, Lleida, Pagès, 2013, pp. 39-87.
- “Sucre per després d’una pesta”, a Flocel Sabaté (ed.), *El sucre en la història*, Pagès, Lleida, 2013, pp.105-125.

RIERA MELIS, Antoni; PÉREZ SAMPER, María Ángeles; GRAS, Mercè; *El Pan en las ciudades catalanas: siglos XIV-XVIII*, Firenze, Le Monier, 1997.

ROCHE, Daniel, *Histoire des choses banales*, Paris, Fayard, 1997.

RUBLACK, Ulinka, “Matter in the material Renaissance”, *Past and Present*, 219 (2013), pp.41-85.

SATO, Tsugitaka, *Sugar in the social life of Medieval Islam*, Leiden, Brill, 2014.

SASTRE I PORTELLA, Florenci, “Aspectes alimentaris del convent de Santa Clara de Ciutadella” dins *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma, Institut d’Estudis Baleàrics, 1996, pp. 441-443.

SCULLY, Terence, *The Neapolitan Recipe Collection: Cuoco Napoletano*, Michigan, University of Michigan Library, 2000.

SERNA, Èrika; VILA, Pep, *Receptes i remeis de Pelegrí Estiu: receptari d’adrogueria, pastisseria, rebosteria i remeis casolans dels segles XVIII-XIX*. Girona, CCG Edicions, 2006.

SERRA I MILÀ, Maria Rosa, “El Sarrabal de la ciudad de Barcelona para el año 1792, una obra de Pau Puig, de publicació pòstuma”, *Barcelona quaderns d’història*, 7 (2002), p.289-290.

SERRA i SERRALLÉS, Francesc, *Sant Benet de Bages a l’època montserratina (segles XVI-XIX)*, tesi doctoral inèdita, Bellaterra, Universitat Autònoma de Barcelona, 2005.

SERRANO LARRÁYOZ, Fernando, *La oscuridad de la luz, la dulzura de lo amargo. Cerería y confitería en Navarra (siglos XVI-XX)*, Pamplona, Universidad Pública de Navarra, 2006.

- “Confitería y gastronomía (libros IV-VI) en el Regalo de la Vida Humana de Juan Vallés” dins Fernando SERRANO LARRÁYOZ (ed.), *Juan Vallés. Regalo de la vida humana*, Pamplona - Viena, Gobierno de Navarra - Österreichische Nationalbibliothek, 2008, vol. 2, pp. 203-243.
- “Confitería y cocina conventual navarra en el siglo XVIII. Notas y precisiones sobre el “Recetario de Marcilla” y “el cocinero religioso” de Antonio Salsete”, *Príncipe de Viana*, 243 (2008), pp. 141-186.
- “El gremio de pasteleros de Pamplona y su normativa en el siglo XVII”, *STVDIUM. Revista de Humanidades*, 16 (2010), pp. 105-139.

SERRANO LARRÁYOZ, Fernando; VELASCO GARRO, Margarita, “Notas sobre dulces, confituras, conservas, turrone, chocolate y frutos secos en Navarra (siglos XVII-XIX)”, *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, 71 (1998), pp. 105-128.

- “El gremio de los chocolateros de Pamplona (los capítulos y ordenanzas de 1728-1729)”, *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, 69 (1997), pp. 77-86.

SEVER de OLOT, Fray, *Libro del Arte de Cocinar*, Jaume BARRACHINA (ed.), Hospitalet de Llobregat, Biblioteca del Palacio de Perelada, 1982.

SIMÓN PALMER, María del Carmen, “La dulcería en la Biblioteca Nacional de España” dins *La cocina en su tinta*, Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010, pp.63-81.

SMITH, Pamela H., *The body of the artisan art and experience in the scientific revolution*, Chicago, University of Chicago Press, 2004.

- “Making and Knowing in a Sixteenth-century Goldsmith’s Workshop”, dins Lissa ROBERTS; Simon SCHAFFER; Peter DEAR (eds.), *The Mindful Hand*, Amsterdam, KNAW Press, 2007, pp. 20-37.
- “In the Workshop of History: Making, Writing, and Meaning”, *West 86th: A Journal of Decorative Arts, Design History, and Material Culture*, 19, 1 (2012), pp. 4-31.

SMITH, Woodruff D., “Complications of the Commonplace: Tea, Sugar, and Imperialism”, *Journal of Interdisciplinary History*, 23, 2 (1992), 259-78.

- *Consumption and the making of respectability, 1600-1800*, New York, Routledge, 2002.

SOBALER SECO, María de los Angeles, “Presencia y participación de 'Los doce linajes' de Soria en las fiestas y celebraciones urbanas”, dins Francisco NÚÑEZ ROLDÁN (coord.), *Ocio y vida cotidiana en el mundo hispánico en la Edad Moderna*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 2007, pp. 297-314.

SPARY, Emma C., *Eating the Enlightenment*, Chicago, University of Chicago Press, 2012.

STOBART, Jon, *Sugar and Spice*, Oxford, Oxford University Press, 2013.

STOLS, Eddy, “The expansion of the sugar market in western Europe” dins Stuart B. SCHWARTZ (ed.), *Tropical Babylons*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2004, pp. 258-275.

STRONG, Roy *Feast*, London, Jonathan Cape, 2002.

TINTÓ i SALA, Margarita, *Els tenders revenedors de la ciutat de Barcelona*, Barcelona, Associació de Socors Mutus de Previsió Social, 1991.

TORRAS i SERRA, Marc, *Les receptes d'un confiter de Manresa del segle XIX*. Manresa, Centre d'Estudis del Bages, 1994.

TRAMOYERES BLASCO, Luís, *Instituciones gremiales: su origen y organización en Valencia*, Valencia, impr. Domenech, 1889.

VELA i AULESA, Carles, “La col·lació, un àpat medieval poc conegut” dins *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris, segles V-XVIII*, Mallorca, Institut d'Estudis Balears, 1996, pp. 669-686.

- *L'Obrador d'un apotecari medieval segons el Llibre de Comptes de Francesc ses Canes (Barcelona, 1378-1381)*, Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques, 2003.

- “Ordinacions, privilegis i oficis. La regulació de l'art de l'especieria (s. XIV-XVI)”, *Anuario de Estudios Medievales*, 36 (2006), pp. 839-882.

- *Especiers i candelers a Barcelona a la baixa edat mitjana. Testaments, família i sociabilitat*, Barcelona, Fundació Noguera, 2008.

VILA, Pep, “El *Tratado de diferentes curiosidades*, un receptari bisbalenc d'adrogueria i confiteria”, *Estudis sobre el Baix Empordà*, 16 (1997), pp.95-110.

- “Tractats de cuina i de rebosteria catalans”, *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, XLI (2000), pp. 267-388.

- “El tractat setcentista de rebosteria i pastisseria de Joan Batista Jalabert, aprenent d'adroguer de Blanes”, *Blanda*, 9 (2006), pp. 84-91.

- “Notes d'arxiu”, *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, vol. LI (2010), pp. 512-530.

VILANOVA, Arnau de, *Regimen sanitatis ad Regem Aragonum*, Luís GARCÍA BALLESTER; Michael R. MCVAUGH; Pedro GIL-SOSTRES (eds.), Barcelona, Universitat de Barcelona, 1975-, vol. X.1.

VILAR, Pierre, *Catalunya dins l'Espanya moderna*, Barcelona, Edicions 62, 1991, vol. 3.

VILLAR, Paco, *La ciutat dels cafès: Barcelona: 1750-1880*, Barcelona, La Campana, 2009.

VILLERET, Maud, *Le goût de l'or blanc*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2017.

VINYOLES, Teresa, “El dolç en la màgia quotidiana medieval” dins Flocel SABATÉ (coord.), *El sucre en la història*, Lleida, Pagès, 2013, pp.89-104.

VIOLANT i SIMORRA, Ramon, “Panes rituales, infantiles y juveniles en el Nordeste y Levante espanyol” dins *Obra oberta*, Barcelona, Altafulla, 1979.

WELCH, Evelyn K., “The Senses in the Marketplace: Sensory Knowledge in a Material World”, H. ROODENBURG (ed.), *The Cultural History of the Senses in the Renaissance*, London, Bloomsbury Academic, 2014, pp. 61-86, vol. 4.

WHEATON, Barbara Ketcham, *Savoring the past*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1983.

WILSON, Anne (ed.), "Banqueting Stuffe", Edinburgh, Edinburgh University Press, 1991.

WITTEVEEN, Joop, “Of Sugar and Porcelain: Table Decoration in the Netherlands in the 18th Century”, *Oxford Symposium on Food and cookery 1990: Proceedings*, Oxford, Prospect Books, 1991, pp. 212-221.

WOLOSON, Wendy A., *Refined tastes*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 2002.

ZEMON DAVIS, Natalie, *Essai sur le don dans la France du XVIe siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 2003.

Conclusions (English version)

This thesis has set out a general approach to the production and consumption of sweetmeats in early modern Catalonia. In particular, this research contributes to a better understanding of how people perceived sweets and which meanings and values were attributed to these in the early modern period.

This dissertation has shown the exceptionality of sweetmeats in early modern food systems. These findings have provided evidence of the diversity and complexity of social and cultural functions of sweets in early modern Catalonia. This study has confirmed that the popularity of sweets in early modern societies arose from their culinary and symbolic values along with their social uses rather than their economic value. The second major finding of this research was to provide insight into the guild of confectioners and druggists of Barcelona. Despite the large document collection associated with the guild, confectioners' guild was an object of research that had been relatively unexplored, particularly in the field of history of food.

The first chapter has examined some conceptual and terminological aspects of early modern confectionery. On one hand, it has shown that the early modern term *confitura* was a generic term that encompassed a large variety of sweets. On the other hand, it has been proved that confectionery trade was defined throughout the use of sugar as well as the knowledge of a series of high-skilled techniques involved in the manufacture of sweets.

However, this description did not reflect the activities of the Barcelona confectioners' guild. The lawsuit against the baker Josep Cortes has demonstrated the complexity of defining what confectionery meant in the seventeenth century and, consequently, what being a confectioner entailed in early modern Barcelona. In fact, although candying fruits and sugar work was perceived as the most representative activity of the confectioners' guild, they worked with a wider range of sweetmeats. The analysis of confectionery cookbooks has led to confirm the vast assortment of sweetmeats and the heterogeneity of procedures involved in the early modern confectionery trade.

Sugar work was a high-skilled activity in which expertise on specific techniques along with specialized knowledge were required. Similarly, confectionery manufacture was highly systematized and candying operations and other procedures were thoroughly regulated. Equally important was the selection and combination of ingredients which were performed following technical and culinary criteria in accordance with a changing scale of gastronomical values.

A high degree of specialization of the craft was usually used by guild members as a way of reinforcing their professional reputation as well as their exclusive rights in making and selling sweets within the marketplace. In this way, the guild of confectioners and druggists of Barcelona strove to monopolize the sweets market by emphasizing the necessity for expertise in order to guarantee safe and high-quality food products.

Similarly, guild officials insisted on expert knowledge of sugar work and a comprehensive command of specialized techniques as fundamental requirements to obtain the membership. Hence, apprenticeship was a crucial process which was based on oral transmission and hands-on learning. However, a number of factors associated with the process of sweet-making (i.e. control of the temperature of sugar syrup) led to the necessity of recording these details in writing.

The analysis of confectionery cookbooks has provided evidence of certain limitations of written recipes which may have narrowed the practical use of these texts. Confectionery recipes often referred to specific procedures that could only be fully explained by verbal instruction. The need for empirical practice to guarantee complete mastery of particular techniques would have restricted the didactic character of these manuals. Thus, this study has suggested confectionery books were used as an *aide-mémoire* to record step-by-step instructions rather than a didactic know-how guide.

Nevertheless, confectionery cookbooks were found to be valuable to achieve other goals. For instance, our findings suggest that confectionery cookbooks played a crucial role in the preparation of mastership exams. The analysis of confectionery manuals and guild documents has demonstrated that particular fragments of confectionery cookbooks match descriptions of mastership exams. This remarkable coincidence reinforces the

role of these manuals in the acquisition and fixation of required knowledge for the admission of membership.

A close look at these manuals has proved an active and practical use of these books in which readers highly engaged in the construction of confectionery body of knowledge. Reader marks found in single volumes suggest that these books were continuously used and even widely circulated within professional circles. In other words, these manuals were intended for the transmission of specialized knowledge rather than for purely personal use.

The usefulness and valuable knowledge contained in confectionery cookbooks led to their wide circulation as a form of sharing specialised knowledge among confectioners. In contrast to previously held ideas about such books being passed on from father to son, these findings have shown that transference of skilled knowledge might have occurred also out of family circles, from masters to journeymen or among journeymen. In this way, textual transmission might have contributed into a wide diffusion of confectionery knowledge and ultimately, to the development of the craft.

Regarding Barcelona sweets retail market, the third chapter has established a dynamic and complex marketplace in which a great deal of different agents got involved, frequently infringing guild regulations. The rivalry in the commercialisation of sweetmeats usually took place between guild members, in particular journeymen. Journeymen were skilled workers who have gained enough expertise to establish their own business, but they have never achieved the rank of master due to the excessive membership fees. For this reason, most of them came up with different strategies to work on their own in order to gain some extra benefits as well as professional freedom.

Competition in the sweets market gradually diversified during the eighteenth century: free bakers, bakers from monasteries and convents, grocers and coffee owners acted as the main competitors to confectioners in the Barcelona marketplace. In particular, *melindros* and other baked sweet pastries were the main subject of rivalry. *Melindros* were made of affordable, even staple, ingredients and they were easy to make which turned these baked goods into a profitable business.

From the mid eighteenth century, municipal authorities were keen to open the urban retail market and denied all requests of the guild of confectioners to keep their privilege over making and selling sweets. Consequently, in 1744 the guild of confectioners brought out a new ordinance in which a unique recipe of *melindros* was required to be followed by all members of the guild. Guild authorities strongly insisted on the urgency of establishing an unique recipe to ensure high standards of quality and defeat competition.

However, the insistence of guild's officials to the use of this recipe might suggest some difficulties in monitoring the standardization of the production of sweetmeats, a manufacture featured by the flexibility of recipes depending on personal preferences and tastes. The variability of recipes can also be seen in the case of the lawsuit against the baker Honorat Juncà around the selling of certain biscuits (*mostatxonis*). This lawsuit has shown how Honorat Juncà became a fierce rival of confectioners due to the singular and unique composition of their biscuits, which enjoyed a great reputation among customers.

Finally, the increasing practice of making and selling sweets among laypeople and related guild members has confirmed that an actual demand of these commodities existed. An approach to food consumption needed to be done in order to get a better understanding of the demand for sweets. Regarding sweet consumption, sweetmeats had a unique status in early modern food systems. Sweets were regarded as medicines since they were thought to contain a low nutritional content but valuable healing properties.

In turn, confectionery was simultaneously perceived both as a medicine and as a sweet treat. A case study of a conflict between apothecaries and confectioners in Barcelona has highlighted the ambivalence of the nature of confectionery. The analysis of this lawsuit has provided remarkable insight into the diversity of compositions as well as the simultaneity of functions of certain confections.

Therefore, the overlap of uses of sweets makes difficult to reveal the real reasons behind its consumption, in particular, because medical discourse might have been used as an excuse to justify the indulgence of sweet tooth, a dangerous and immoral vice according to catholic moralists. From this viewpoint, sweetmeats were perceived both as a source

of pleasure and food luxuries. Since sweetmeats were unnecessary for the sustenance of the body, their consumption only aimed to indulge sweet tooth. Hence, the definition of the Catalan term *laminadura* (sweet treat) entailed notions of sweetness, pleasure and superfluity.

In this context, dessert course seems to be the occasion for the recreation and the indulgence of esthetical pleasure and taste. This notion was spread from the second half of the seventeenth century onwards when the diffusion of new medical knowledge drew a clearer distinction between medical prescriptions and cuisine. Hence, social and cultural attributions have burgeoned in dessert course, related to pleasure, taste, luxury and celebration.

Cultural and social meanings of sweets surpassed their nutritional value. Sweetmeats possessed a significant symbolic value stemming from their nature as well as their uses and functions associated with their consumption. Despite the increase of sugar supplies in Europe as well as decrease of their prices during the second half of the seventeenth century and eighteenth century, consumption of sweets might not have been widespread among inhabitants of Barcelona.

However, sweetmeat consumption might no longer be regarded as an aristocratic trend during the seventeenth century since almost everyone had occasional access to these delicacies. It was precisely the persistently high prices of sweets which restricted their consumption to extraordinary and holiday occasions among the majority of the population. In the seventeenth and eighteenth centuries, urban markets provided a wide range of prices as well as qualities of sugar and sweets available which enabled to broaden the market and to encourage an occasional and extraordinary purchase among middling sorts.

Despite an increase in sweets consumption, they continued to represent a form of conspicuous consumption among the early modern Barcelona upper class, since they were still regarded as luxury goods. This fact might be linked to the widespread of a new fashionable light meal, known as collations or *refrescs*, in which sweetmeats were the main ingredients. In this context, collations acted as social status markers and they

represented ideal occasions in which the upper class exhibited power, refinement and taste.

Collations and *refrescs* were an integral part of the patterns of sociability of upper-class of the city and were served in a wide range of social and official gatherings such as royal visits, nobility balls, weddings, baptisms and other ceremonies. These food rituals might have equally characterized the most important events of a lifetime person of middling sorts such as rites of passage, graduations at university, and receptions to convent or mastership exams.

Celebrating a collation implied the expense of a large amount of money and it was often considered an unnecessary expense. A case in point was collations and sweet-giving rituals that took place in Catalan governmental institutions during holiday celebrations. These celebrations were regarded as an unnecessary waste of public money and political authorities strove to eliminate them and replace them with money payment without result. The failure of these measures and the eventual restitution of these cultural practices can be partly explained by the significant social and symbolic function of sweets collations and gifts in early modern Catalan society. Pleasure, taste and commensality justified this extraordinary lavishness in sweet collations.

This prodigality is also evident in the case of symbolic sweets consumed during specific holidays. The symbolism associated with the consumption of these specific sweets was so significant that everyone was part of these cultural practices. Whereas sumptuous collations indicated social distinction, sharing and eating the same holiday sweets reinforced social cohesion and constituted a sign of cultural identity. Ritualized consumption of these specific sweets was a unique and exceptional act in a rigidly hierarchical society in which food consumption was linked to social class.

The last chapter aimed to examine the real success of *refrescs* amongst enlightened catalan societies during the eighteenth century. Collations and *refrescs* may have taken part in the sociability of the upper class as well as the middling sorts by the second half of the eighteenth century. Social distinction might have stemmed from the frequency of consumption. In the case of upper classes, collations became a daily ritual in most leisure activities of these social groups, such as domestic receptions, public balls,

theatres and coffeehouses. All these social gatherings were associated with the enlightened lifestyle.

The enlightened *refrescs* became a social gathering organised around the drinking of hot chocolate and cold beverages along with sweet pastries. As an exotic novelty, chocolate was perfectly embedded into these social rituals and it rapidly became the centerpiece of collations and *refrescs*. Biscuits and sweet pastries were dipped into chocolate, sherbets and other cold beverages and they involved specific gestures and food manners to eat them properly. In this way, new eating rituals emerged over *refrescs* such as biscuit-dunking, which was virtually compulsory in chocolate-drinking practices.

Fashion and taste changed patterns of consumption and they increased the demand of certain commodities. The widespread of collations inevitably resulted in some changes in the market, for instance, the specialization of sweets makers into confectioners, fined bakers, cold beverages' sellers (*aiguader*), chocolate makers (*xocolater*) and coffeehouse's owners. Thus, *refresc* success would partly explain disputes over chocolate monopoly stirred up within the Barcelona marketplace during the eighteenth century. The demand for chocolate in Barcelona did simultaneously spark disputes over their main ingredients (cocoa and sugar) in the retail market. Chocolate increased the demand for goods strongly related to its consumption such as *melindros* and other baked sweets. Thus, an increasing interest of both confectioners and bakers over selling *melindros* might coincide with the moment in which chocolate-drinking with *melindros* came to be a symbol of the enlightened Catalan sociability. The value of these sweet pastries might not have been in their inherent or culinary qualities, but in their role in social and cultural contexts.

Overall, this thesis has made a number of contributions both to the field of history of food and also the Barcelona guild' historiography. The findings reported here shed new light on the manufacture of sweets out of courtesan circles and, simultaneously, contribute to a better understanding of the articulation of urban food guilds. In addition to this, the study of confectionery cookbooks strengthens the idea that written cookbooks played a crucial role in the development of food crafts. This fact would

contribute to overcome the classic dichotomies between manual and intellectual crafts, a general idea that still remain in the traditional historiography on crafts¹¹⁵².

Finally, approaching guild conflicts has led to overcome methodological limitations of guild legislation documents. Whereas guild regulations only provide theoretical assumptions, disputes between guilds have revealed actual interests and controversies emerged within the marketplace. This new approach provides a basis for future research in the field of food history in terms of methodology.

The present study lays the groundwork for future research in the field of history of sweets in early modern Catalonia. However, several questions remain to be answered. Future investigations are necessary to validate the kinds of conclusions drawn from this study. First, this thesis has highlighted the exceptionality of Catalan confectionery cookbooks, not only for their early chronology but also for their considerable copy number. These manuscripts constitute a remarkable historical source with great potential for further research in the field of history of food in early modern Catalonia.

However, the singularity of Catalan confectionery cookbooks raises some questions when compared with other geographical areas, where this genre of cookbooks is still unknown. Further research should investigate if the lack of similar sources is due to a lack of preservation of such practical literature or, instead, due to its inexistence. The latter would reinforce the evidence of the singularity of Catalan confectioners. Further work is certainly required to disentangle the complexities around this issue.

A comparative study of confectioners in similar urban contexts is needed to fully understand the implications of these manuals in the execution of confectionery craft. Furthermore, strong similarities between confectionery cookbooks raise some questions about textual transmission as well as circulation of knowledge among confectioners. Further studies should clarify if these similarities resulted from a general standardization of specific textual forms or instead, from actual textual transmission.

¹¹⁵² Una reivindicació ja feta per Ursula Klein i Emma Spary a KLEIN Ursula, SPARY, Emma, Introduction: Why Materials?, KLEIN Ursula, SPARY, Emma (eds.), *Materials and expertise in early modern Europe*, London, University of Chicago Press, 2010, p.3.

Similarly, future research on these books might specify or correct general ideas about craft secrecy and secret recipes within food trades.

On the other hand, since the study was limited to professional production of sweets, it was not possible to approach completely this issue. Further research should compare these findings with those from studies of other traditional spaces of manufacture of sweets such as households or convents and monasteries. The limited number of references to convent sweets in the eighteenth century raise some questions about the extent of these practices in religious institutions. A future study on these questions would be a useful way of assessing to what extent convent sweets might have competed with those of confectioners in the urban marketplace.

This fact leads to the connection of feminine gender and production and consumption of sweets. Home-made sweets were associated to the feminine sphere, which contrasts with the male-dominated professional confectionery in early modern Barcelona. Similarly, feminine sweet tooth is ubiquitous in historical sources, particularly in narrative sources. This study has shown women as lead characters in collations and other social gatherings centered around sweets consumption. Cultural construction over gendered patterns of consumption would be a fruitful area for further work. Future research around sweets and femininity should examine not only the attributions about a genuine feminine taste for sweets but also the actual practices related to their manufacture and consumption.

Finally, the most important limitation of this study lies in the fact that it was not possible to assess the degree of accessibility to sweets amongst the inhabitants of Barcelona. Further research should be carried out to establish a chronology of sugar supplies as well as price fluctuations in comparison with staple goods prices or general incomes. However, monitoring the prices of sugar might not be sufficient to determine the impact of sweets consumption on early modern eating habits. The high price of confectionery seems to stem not only from their main ingredient, sugar, but also from the high degree of artificiality and complexity involved in their manufacture.

Notwithstanding these limitations, the study suggests that the consumption of sweets was fluctuant and highly increased in certain annual holidays. For this reason, future

studies on consumption of sweetmeats would require to reconsider the particular case of holiday sweets and examine to what extent the restriction of sweet consumption may result from economic reasons or cultural and symbolic values.

In short, this thesis has provided a deeper insight into the history of sweets in Catalonia but several questions still remain to be answered. This study has demonstrated the enormous potential of this research topic as well as the considerable number of different approaches that can be adopted to fully understand the uses and meanings of sweets throughout history.

APÈNDIX DOCUMENTAL

Criteris d'edició

Els documents s'han transcrit segons els criteris de transcripció generals per tal de facilitar-ne la lectura. Així, s'ha normalitzat l'accentuació gràfica, la puntuació i l'ús de les majúscules i minúscules. Alhora s'han separat les paraules segons la normativa vigent. L'omissió de certs fragments s'ha indicat amb un parèntesi amb tres punts. D'altra banda, els fragments o lletres absents, il·legibles, interlineats o ratllats s'han indicat amb l'ús de claudàtors i la corresponent nota crítica.

Relació de documents

I. Ordinacions d'adroguers i confiters	452
1. Ordinacions generals de 1562	452
2. Ordinacions generals de 1596	455
3. Ordinacions generals de 1599	460
4. Ordinacions sobre la regulació dels exàmens (1694)	461
5. Privilegi reial de 1690 sobre regulació del Col·legi	466
6. Ordinacions sobre la nova fàbrica de xocolata (1758)	471
7. Ordinacions aprovades per la Reial Junta de Comerç (1767)	474
II. Selecció de documents varis	485
8. Certificat d'examen de l'adroguer Pau Gastó (1591)	485
9. Recurs de suplicació de l'adroguer Miquel Cabes sobre unes porcions de confitura (1599)	487
10. Extracte de <i>Capítols tocants a les coses que los droguers poden tenir y vendre tant solament en sas botigas y lo modo de visitar-las</i> [1604]	488
11. Deliberació del Col·legi d'adroguers i confiters sobre els joves adroguers (1618)	496
12. Compte de l'adroguer Joan Rubió (1626)	498
13. Compte de l'adroguer Pau Roure (1627)	499
14. Fragment dels capítols presentats pel Col·legi d'adroguers i confiters en la causa contra la confraria de forners de Sant Miquel (1680)	500
15. Carta del rei dirigida als diputats de la Generalitat de València sobre el refresc que es dóna als virreis (1680)	504
16. Fragments de l'informe jurídic de Carles Prima procurador de Josep Cortés en els dos plets interposats contra els confiters (1681)	505
17. Deliberació del Col·legi d'adroguers i confiters sobre dues noves ordinacions sobre la xocolata (1722)	511

18. Informe de l'Ajuntament sobre les noves ordinacions del Col·legi d'adroguers i confiters sobre la venda de xocolata (1722)	512
19. Compte de l'adroguer Pau Sadurní pel refresc de Corpus i l'octava a l'Ajuntament (1726)	514
20. <i>Ordinacions sobre lo que deuen observar los individuos del present Col·legi</i> (1729)	516
21. Informe de la Reial Audiència sobre la instància presentada en la causa del jove adroguer Jaume Falguera contra el Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona (1731)	517
22. Deliberació en acte de Consell sobre com els col·legiats han d'elaborar els melindros i sobre la seva visura (1744)	519
23. Selecció de capítols presentats pel Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona en la causa contra la confraria de revenedors (1748)	520
24. Compte a l'aiguader Sever Galogolo pel refresc celebrat a l'Ajuntament durant l'octava de Corpus (1749)	521
25. <i>Resum de les deliberacions del Col·legi de adroguers, que se han de llegir lo dia de donar pocsessió a lo senyors cònsuls</i> (1752)	522
26. Resposta d'Agustí Sagala i Martínez, procurador del jove adroguer Francesc Fau en la causa contra el Col·legi d'adroguers i confiters (1772).....	524
27. Comptes i altres documents sobre la manera d'organitzar el refresc el diumenge de Santa Creu a la Casa de Convalescència (1777)	527
28. Compte del forner Onofre Trinxet del forn dels Àngels per diferents compres de pastes dolces de l'Ajuntament (1780)	529
29. Fragment de la sol·licitud del Col·legi d'Adroguers i Confiters de Barcelona per a la fàbrica de xocolata (1791)	530
30. Fragment de l'informe de l'Ajuntament demanat per la Real Junta de Comerç sobre la sol·licitud del furs i reial escut per a la fàbrica de xocolata del Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona (1791)	531
31. Carta de l'Ajuntament sobre determinats capítols de la reforma d'ordinacions del Col·legi d'adroguers i confiters (1803).....	534
32. Extracte de <i>Papel de correspondencia entre las ordenanzas antiguas y modernas del colegio de drogueros</i> pel síndic del Col·legi d'adroguers i confiters Antonio Devesa (1805)	535
33. Versió traduïda al català de l'obra de Miguel de Baeza (1702)	537

III. Rúbriques dels receptaris confiters manuscrits	538
34. <i>Los quatro libros de la arte de la confitería</i> (1592)	538
35. <i>Aquí comensa a tractar qualsevol gènere y diversos modos de fer confitures</i> (1663)	539
36. <i>Aquest llibra de drogues i confitures és de mi Rafael Coromines</i> (1668)	540
37. [Receptari d'adrogueria, confiteria, xarops i vins] (1689)	542
38. <i>És de difarents gèneros de confitures tant de mel com de sucre y trachtas de molts gèneros de drogues</i> (1702)	544
39. [Receptari de cuina i repertori de drogues] (1723-28)	546
40. <i>Tractat de diferents confitures y drogues</i> (1737-38)	548
41. <i>Es aquí comensa de tratar de qualsevol géneros y diversos modos de confituras</i> (1761)	550
42. Libro de las antigüedades. [fin. s. XVIII]	553

I. Ordinacions del Col·legi d'adroguers i confiters

Document 1

1562, octubre 31. Barcelona.

Ordinacions generals sobre el Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona aprovades pels consellers de la ciutat.

AHCB, Registre d'ordinacions, 1B.IV-18, fols.135v-138r.

Ara hoiats tothom generalment que.ns notifiquen y fan a saber de part dels honorable regent, la vegueria y balle de Barcelona ço es de quiscun d'ells tant com toca a llur jurisdicció e ne los magnífichs consellers y promens de dita ciutat com atenints ne lo poder del consell ordinari de dita ciutat celebrat a VII del present mes de octubre. E usants de aquell han admeses, statuydes y ordenades per lo benefici de la cosa [136r] pública de dita ciutat los statuts y ordinacions següents com sa experiència a hage mostrat y mostren que les coses que son posadees ab algun ordre i regla sien permanents y casi per durables per ser los debe vinents al de totes les coses per lo contrari lo desordre lo mal e sie ver per que en la present ciutat hage art de droguers la qual com sie digna de molta llabor e important molt a la república de dita ciutat y governament de aquella e molt necesària per la salud d'ella vida humana per que consistex en scientia de drogues, salses e confitures y altres importants spècies, la conexença e en virtud de els quals nos pot alcançar sinó per gran pràctica e discurs de temps. E que sien vingudes vuy en sie moltes persones les quals oblidades de llurs consiència post posada la utilitat pública e llur inconsiderat y ordenat apetit preferint paren botigues de drogueria tenint alguns pots y capses y volent vendre y entendre en coses de dita art la qual en llur vida han praticat fa ans be son estats molts d'ells uns menestrals o altres no entesos en dita art y axí venent cosa falsificada per vera lo que redunda en gran deservery y de nostre tenor den de reputació de la cosa publica de dita ciutat y encara en tota ruïna de dita art volents perçò los honorables consellers y promens de dita ciutat demunt dits obrian als abusos sobre açò fets entenent en lo bé y utilitat e reputació de la cosa pública de dita ciutat han fetes statuïdes y ordenades les ordinacions següents.

[136v] E primeramen ordenaren los honorables consellers e promens de la dita ciutat que per honor de y redrés de dita art sie feta e posada en casa de dita ciutat una bossa en lo lloch y del modo que semblants bosses se acostumen de fer y posar en la qual per los honorables consellers sien posats e insiculats pera ço sols de dits droguers aquells droguers que allurs cosiencies apparia convinguen per a dita art y en continent sie feta la insiculació y a pres quiscun any ala fi del any de aquells sie feta extractió de alguna ro lins per a consells de dita art per aquell any lo qual finit hagen de vagar dos anys dins les quals no puxen concórrer ni ésser admesos eb dit ofici de cònsols los quals cònsols executen les ordinations devall scrites com en ellas esta disposat.

Ítem ordenaren los dits honorables consellers e promens per evident utilitat de la cosa pública que de aquí avant no sie lícit ni permès a persona alguna parar botiga ni obradors d dita art de drogues ni confitures ni sucres en la present ciutat que primer no hage practicat tres anys continuos al droguers exercint lo art de droguer y confiturer y examinat de aquella per los cònsols que ni les hores seran ensemps ab los droguers que a ells seran ben vists e que volent se examinar se hage a presentar devant los cònsols de droguers que les hores seran y donar deguda prova a dits cònsols com ha estat dits tres anys ab droguer o sucrer y donada dita prova per los dits cònsols sie consentida licència a per poder se examinar e si admès en loo examen en la qual ordinario no sien compresos los qui vuy estan en possessió y tenen botiga parada de droguer ho confiturer.

[137r] Ítem ordenaren dits honorables consellers y promens per donar forma al examen que après de ésser estat aquell consentit los consellers asignen die y lloch al qui se haurà de examinar y que lo die assignat los cònsols ab lo clavari de dita art y altres droguers que adits cònsols apparia assystesquen en lo lloch assignat y juren en poder de dit clavari de interrogar y admetre o repellir lo que se examinara segons deu e llurs bones consiencies admetent solament los qui ho merexaran tot amor favor y respecte postposats y que lo qui sabrà lo examen haia de satisfer y respondre degudament ço es qual en les drogues de la conexença conservació e sophisticació de aquelles. Et quant a les confitures axí matex degue saber lo que li serà demanat en elles e si serà request obre de mans alguna manera de confitures les haia de fer y obrar ases despeses e si après de interrogat e feta y obrada la confitura o respost sobre aquella lo tal examinat serà trobat no haver satisfet als interrogatoris ni haver feta ni obrada la confitura com se

pertany y la dita art requer e per conseqüent serà inhàbil y no suficient aquell repel·liran et si serà trobat haver satisfet als interrogatoris y feta y obrada la dita confitura de modo se requer aquell admetran en dita art et lo dit examinat abans que sie admès hage de pagar e donar al clavari de dit col·legi tres lliures moneda barcelonesa per convertir aquelles en lo que serà obs[ervança] a dit col·legi entenent que lo qui.s volrà examinar tingue facultat de examinar-se del que volrà ço és o, de droguer o, de sucrer [137v] o de tots més y que no puga aquell tal examinat parar botiga sinó del que serà estat examinat.

Ítem per llevar los desordres y grans abusos que fins aci se són fets en la dita art en fer y vendre confitures que no son fetas ab lo modo y perfectió que.s requer ans bé en lloch de ésser blanques son negres y en lloch de ésser les amelles o altres fruytes o llavors ben torrades son quasi crues e si són torrades son cremades en tant que amarguen y havent ésser dolces no tenen ninguna dolçor o molt poca per lo frau que si fa lo que renduda en gran dany dels cobradors y de la cosa pública ordenaren per ço los dits honorables consellers y promens que de aquí avant tot droguer que farà y vendrà dites confitures hage o sie obligat en fer y acabar tota manera de confitures axí la fina com la comuna axí de ésser les amelles avellanes y tota altra fruyta y llavors ben torrades com acabada ab la blancor dolçor y perfectió que quiscuna d'elles requer tota manera de frau cessant sots pena o ban de XX sous per quiscuna vegada que serà fet lo contrari appreadors als gastos de dit col·legi de dits droguers.

Ítem ordenaren los dits honorables consellers y promens que qualsevol droguer hage e sie obligat qualsevol manera de drogues que.n sa casa tindrà tenir les ab aquesta diligencia conservació custodia y ordre que.s requer sots ban de XX sous a quiscun e per quiscuna vegada que serà trobat lo contrari applicadors als gastos de dita art de dits droguers.

[138r] Ítem ordenaren dits honorables consellers y promens per evitar los abusos que fins aci moltes vegades se son fets en vendre e una cosa per altre que no sie lícit ni permès adroguer algun vendre una droga y altra ni una confitura y altra ans bé cada cosa se hage de vendre per lo que és, codonyat de mel per codonyat de mel, lo sucre per de sucre y axí de qualsevol altra cosa sens frau algun sots pena de vint sous a quiscun e per quiscuna vegada que ser aprovat lo contrari applicadors als gastos del Col·legi de dita art de dits droguers.

Ítem, ordenaren tots dits honorables consellers y promens que de aquí al devant no puguen ni deguen ésser admesos enparar y tenir botiga de droguer en la present ciutat algu o alguns conve[r]sos o fills de conversos ne descendents de aquells ne altres que no sien procehits de part de pare y de mare cristians de natura.

Retenent se emperò los dits honorables consellers y promens poder de interpretar, corregir y de non ordenar sobre dites coses tos tels que·ls serà ben vist a llur bona coneguda.

Fonch feta y publicada la present crida per los llochs acostumats de la present ciutat de Barcelona per mi i no duran trompeta de dita ciutat ab ço de sis trompetas ab legir lo derrer de octubre, M.DL.XII.

Document 2

1596, novembre 5. Barcelona

“Ordinacions del antich magistrat per lo polític y econòmic gubern del Magnific Colegi de droguers y sucres de la present ciutat de Barcelona”.

AHCB, Registre d'ordinacions, 1B-IV-23, fol. 77v-79v.

Dimarts que comptam a sinch del mes de novembre any de la nativitat de nostre senyor mil sinch cents noranta y sis per los magnífichs senyors consellers y consell ordinari de la present ciutat per la pau y quietut y repòs del Col·legi de droguers de la present ciutat y per lo be universal a petició dels cònsols de dit Col·legi, estatuhiren y ordenaren les coses següents :

Primerament per quant és cosa a rahó molt conforme que los droguers col·legiats catalans naturals del present principal de Catalunya y comptats de Rosselló y Cerdanya en lo obtenir y regir los offisis de llur col·legi perçò dits magnífics consellers y consell ordinari de trenta-sis interpretant lo capítol primer de les ordinations per los senyors Consellers y prohomens fetes a Vº de MDLXII en fevor de dit Col·legi de droguers y en

aquella any admit y ajustant y en quant menester sia corregit, estatuïren y ordenaren que de aquí al devant tots los qui se insicularan y seran admesos en cònsols y clavaris del Col·legi dels droguers de la present ciutat sien y orin de ésser catalans o fills de catalans naturals del present principal de Cathalunya o comptat de Rosselló y Cerdanya de manera que ningun droguer que serà foraster sia ni puga ésser insiculat ni admès en cònsol ni clavari de dit col·legi entenent per foraster qualsevol qui no serà català o fill de català natural de dits principal y comptats.

Ítem per quant ab los capítols segon y terç de les dalt callendades ordinations no fonch tatxat ni pefegit lo número dels droguers que com a examinadors havien y an de intervenir en lo examen dels jovens examinadors sobre les coses de llur art de droguer amb la electió de dits examinadors y lo número de aquells fonch ab dits capítols comesa a la total voluntad y libertat dels cònsols de dit Col·legi, e sia cosa justa que lo número dels examinadors y la forma de aquells sia certa e no sia tant libera com fins así per los inconvenients se ponien seguir perçò dits magnífics consellers y promens corregint dit segon y terç capítols y en aquells ajustant statuïren y ordenaren que de aquí avant quiscun any [77v] lo dia que los cònsols nous prestaran son jurament y après de aver prestat aquell encontinent per los dits cònsols nous y lo Col·legi de dits drogues col·legialment congregats sia feta ellectió de quatre adroguers col·legiats que millor apara convenir los quals sien examinadors per temps de un any contínuament comptador del dia de la llur electio y aquells en presentia y e interventió dels cònsols y clavari de dit col·legi examinen y aien de examinar lo jovens droguers que seran admesos al examen de llur art de droguer per tot lo dit any lo qual examen haien de fer ab prestatió de jurament y en la forma en lo dit tercer capítol designada y que de aquí en lla los cònsols no puguen anomenar examinadors com de abans feien ans en la electió de aquells sia tants solament [ob]servada la forma en lo present capítol statuïda y ordenada.

Ítem per quant en lo capítol quart de dites ordinations sia tant solament imposada pena de vint sous al droguer que farà o vendrà confitura axí comuna com fina que no sia qual deu ser y se requereix conforme dit capítol y la poquedad de la pena dóna moltes voltes ocasió de contrafer a dit capítol y axí es necessari créxer y aumentar la dita pena perquè aquella fassa los homens cantos ynremirats en no contrafer adit capítol, estatuïrán perçò y ordenaren dits magnífichs concellers y promens que de aquí en lla la pensa de dit

capítol axí com abans era de vint sous tant solament de aquí anant da de cent sous en la qual insidescan e incorregan tots los droguers qui de aquí avant contraferan a les coses en dit capítol statuïdes y ordenades la qual pena de cent sous sia aplicada per la quarta part a les obres dels murs y valls de la present ciutat y altra quarta part al acusador y altra quarta part al oficial executant e l'altra quarta part per al col·legi dels droguers per los gastos de aquell.

Ítem per quant la experiència a mostrat de quanta utilitat y profit sie estat per la salut y vida no sols dels poblats en la present ciutat o encara de tots los habitants en lo present Principat y comptats lo eregir y fundar lo Col·legi dels droguers. Axí per la commoditat y abundàntia que després de dita erectió retroben de drogues com per [78r] la seguretat tant gran que d'elles fese, de que són tant bones y tals quals an de ser per a que fassen los effectes que la salut dels homens necessita y no falses com abans que no y hagués Col·legi de droguers se venien e semint consideratió quant bé ha regixit *las gibrtio* del capítol segon de les prechalendades ordinations ab lo qual esta disposat que no sie lícit ni permès a persona alguna parar botiga ni obrador de dita art de droguer confiturer ni sucrer en la present ciutat que per memòria praticat tres anys continuos ab droguers col·legiats exercint lo art de droguer y confiturer y examinat en aquella en la forma en dit capítol statuïda, A ser tant y desitjant que la dispositió de dit capítol a la letra se observe y garde, provein tal remey contra dels qui cominan y atrevexen detenir botiga uberta de droguer y dels qui públicament o secretament venen drogues spities y confitures y altres coses per dit capítol segon y altres prohibides. Dits magnífics consellers y promens statuïren y ordenaren que de vuy en avant tots los qui pararan botiga uberta de art de droguer o vendran drogues spities sucres y confitures ni tenir ni obrar ni fer obrar aquelles no essent examinats y contrafet a la dispositió de dit capítol segon ni correga per cada vegada serà trobat aver contrafet a dit capítol segon en pena de dos-cents sous lo qual pena de dits dos-cents sous sia aplicada ço es la quarta part al hospital general de la present ciutat y lastra quarta part al acusador y altra quarta part als dits col·legi dels droguers y altra quarta part a lo oficial executant.

Ítem per quant en lo capítol sisè de dites ordinations fonch estatuit y ordenat y proybit als droguers vendre una cosa per altra sots pena tant solament de vint sous la qual per ser pocha en quantitat no es sufficient pera llevar del tot los accesos que en dit cas se solen hi.s poden cometre, statuïren perçò y ordenaren dits magnífics consellers y promens que

de aquí avant la pena de dit capítol en los dits vint sous sie de dos cents sous aplicada en la forma en lo precedent capítol especificada en la qual pena insidesquen e ni correghen tots los droguers que de aquí en lla contraferan al dit capítol sisè y a les coses en aquell statuïdes y ordenades y altra de dita pena la cosa que serà venuda una per altra sia confiscada y [78v] perduda de aquella sia aplicada al hospital general d'esta creu de la present ciutat y en la mateixa pena dels dos-cents sous incorreguen tots e qualsevol droguers qui de aquí avant faran ho tindran en ser botiguer una matexa confitura feta de mel y sucre com una matexa confitura no dega ni puga ésser sinó tota de mel ho tota de sucre. E ultra la dita pena de 200 sous la confitura que serà trobada en les botigues o cases dels dits droguers que serà feta una mateixa part de mel y part de sucre sie confiscada y perduda y aquella aplicada al dit hospital general d'esta creu de la present ciutat.

Ítem attès que de la bondad de les drogues que se esmersen y se acostumen de esmersar en medisines per la salud dels cossos humans resulta per la mayor part la salud y convalasentia de les persones y perquè leve totalment la ocasió que los qui usen mixturar les dites drogues e fer-ne medicines no puguen encara que vullen per haver-ne mercat o altrament comprar tenir ne usar de drogues que no sien en molt bones quals deuen ésser y es molt necessari pera la salud dels homens y cosa molt convenient al bé públich que nos permeta comprar vendre ni tenir dins la present ciutat drogues algunes que no sien bones y quals deuen ser. Però dits magnífichs consellers y promens tenint sols tenint sols ull y especte al que convé a la cosa públich y a la salud y vida dels homens preferint aquella als interesos e utilitat particulars e privades, statuïren y ordenaren que de aquí avant no.ls sie lícit ni permès als droguers d'ella present ciutat comprar vendre ni tenir venall en llur botigues e cases drogues algunes falsificades ni altrament per vallesa o altres de fetes inútiles no bones per lo ús de la medicina e salud dels homens encara que lo defecte de vallesa o altre quedase simisill senó bones las drogues aja sobrevingut après de la compra de aquelles feta dins la present ciutat per los mateixos qui les tindran sots pena de cent sous en la forma demunt dita aplicadora.

E perquè lo estatut y ordenat en lo precedent capítol y en los altres sobredits sie observat a la letra per lo molt que comvé ala cosa públich dits magnífics concellers y promens statuïren y ordenaren que lo mosteçaff de la present ciutat qui ara es y per temps serà en sempre ab interventió dels cònsols de dit Col·legi de droguers qui ara són y per temps

[79r] seran e dos doctors en medicina la hu dels quals sie e haja d'èsser lo profísic de dita ciutat e l'altre nomenador per dit mosteçaff de dita ciutat quiscun any tantes vegades quantes per los magnífics concellers e mosteçaff que ara són y per temps seran los serà manat y a dits magnífics consellers y mosteçaff aparra axí a petició dels cònsols de dit col·legi e qualsevol col·legiat de aquell y de son propi motiu com altrament ajen y sien tinguts y obligats de mirar y regonèxer y ab effeste miren y regoneguen les botigues e cases de dits droguers e qualsevol d'ells que les drogues que en aquelles seran trobades fent lo examen necessari per saber y entendre si les tals drogues seran falsificades i per vallesa o altre defectes y inútils e no bones per la salud dels homens prestat primer per dits doctors en medesina y consol de droguer lo jurament necessari en ma y poder de dit mosteçaf de bé y llealment aver-se en la regonexensa judici e relatió per ells fahedora tot amor, odi y rainhor, afectio e passió posposades. E feta dita regonexensa los dits doctors en medicina e cònsol de dit col·legi de droguers pujen de fer y fasien relatió al dit mosteçaff allí present quines y quals de les drogues que vistes regonegudes auran los apeararà ésser bones y quines y quals falsificades o altrament no bones e inútils per la salud corporal per vallesa o altres festes. E lo dit mosteçaf encontinent feta la dita relatió o judici prengue a sa ma les drogues que seran estades trobades e judicades per falsificades e altrament no bones e inútils per vallesa o altres defectes y aquelles creme o cremar fasse públicament en alguna de desplaçes de la present ciutat y noresmenys. Execute lo droguer e drogues en poder de qui dites drogues falsificades e no bones o inútils per valesa o altres defectes per la pena de cent sous dalt estatuïda la qual en cas de dita regonexensa sia aplicada als dits mosteçaf y dos doctors em medisina per igual parts y llur treballs.

E axí mateix dits magnífics concellers y promens statuïren y ordenaren quiscun any mosteçaf ensemps y ab interventió dels dits cònsols de dits droguers quiscun any e tantes voltes quantes a dit mosteçaf y a dits cònsols e a quiscu d'ells apararà hajen de regonèxer y ab effecte miren y reconeguen les confitures que trobaran en les [79v] botigues y cases dels dits droguers y mijensant jurament dits cònsols relatió fassen al dit mosteçaf si aquelles tals confitures per ell vistes regonegudes son tals quals per ordinations de dita ciutat a dit col·legi concedides deuen ésser. E lo dit mosteçaf oïda la relatió e judici del dit cònsol si seran trobades algunes confitures que no sien tals quals deuen ésser com e dit en aquelles y en los bens del droguer o droguers en poder de qui seran trobades fassa la executió y precedesca lo dit mosteçaf conforme per les dites

ordinacions de dita ciutat al dit col·legi consedides es estat statuït y ordenat revocant y corregint quals al present precedent capítol totes y qualsevol altres ordinations per los magnífics concellers y per menor de dita ciutat fins así fetes sobre la regonexensa de les botigues cases drogues et confitures dels droguers de la present ciutat et forma de aquellas en qual son contràrias a las presents.

Retenent-se emperò dits magnífics consellers y prohomens facultat de poder corregir y esmenar e de nou interpretar sempre y quant ben vist los sie.

Document 3

1599 agost 9. Barcelona

Ordinacions generals sobre noves disposicions que regulen els exàmens de mestria del Col·legi d'adroguers i confiters.

AHCB, Registre d'ordinacions, 1B. IV-23, fol. 171r-172r.

Vuy que comptan als VIII del mes de agost de l'any de la Nativitat de nostre senyor mil sinch cents noranta nou per los magnífics señors consellers y consell ordinari de la present ciutat per la conservació y quietud del Col·legi dels droguers de la mateixa ciutat per tot be universal a petició dels cònsols del dit col·legi statuhiscan y ordenaren les coses següents:

Primerament considerant quant convé a la cosa pública que totes les arts y col·legis sien conservats y tractats ab aquella policia qual requereixen i així bé considerant quant convenient cosa sia per al benefici y utilitat pública que les persones que en aquells són admeses tinguen totes les qualitats requisitas y sien molt destres y experimentades em aquella facultat y art en la qual se volen fer col·legiats tant per conservació y augment de dits col·legis quant per la politia pública lo que no es pot fer si en aquells se admetan tants quants quiscun any se volen examinar pro ésser tant hàbils y pràctics quant es necessari y així no poder ésser preferit los més hàbils als no tant hàbils.

Per tant per llevar molts y notables abusos que sobre dites admissions y donar las plassas pera exàmens se acostumen de ordinar y poden fer, ordenaren dits magnífics consellers y promens que de assí al devant no sien admessos per al examen de droguers més de dos jovens droguers practicants en dita, los quals sian així per al dit examen elets per los cònsols y col·legi assies veus dels qui demanaran la plassa [171v] y hauran cumplit y tindran las qualitats en les ordinations expresades. Entès emperò declarat que al dita ordinario no sean compresos los fills y gendres de droguer col·legiats los quals pugan y degan ésser admesos a dites assien encara que sian molts en número, essent trobats hàbils y suficients per al dit examen en tal manera que los dits fills y gendres dels dits droguers sien super numeraris y no ocupen lo lloch dels dos qui per la present ordinació se volran y poran quiscun any examinar, declarat y expressat que la present ordinació com en se a posar-se a executió et observansa lo primer consolat que vindrà y sustehirà al que abuy es, com es lo present et corrent consolat usant de ben ipressitat se permet pugan examinar tots aquells qui ben vists los seran y hauran demanat lo dit examen essent estats trobats hàbils suficients.

Ítem per quant la habilitat y sufficiència dels qui deman la plassa y lloch de examen en la dita art de droguer resulta més en particular de pràctica y experència que de algun gènere de teòrica y aquella no serà posible alcansar-se ab breu spay de temps, ordenaren pro statuïren dits magnífics concellers y promens que ningun fadrí jove practicant puga ni dega ésser admès a la plassa y lloch de examen de droguer que no sia i praticat y stat per spay de sinch [172r] anys en casa de alguns droguers col·legiats dins la present ciutat continuos.

Document 4

1694 març 4, Barcelona.

“Ordinacions que se han de llegir lo dia del examen als fadrins fetas per lo Col·legi”.

ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.5, fols. 130r-139v.

Per evitar algunas faltas y descuyts se fan en los examen ab los officials de la setsena que en ditas ocasions se dexen de convidar. Perçò se statueix y ordena que de aquí al

devant se tinga de convidar per lo dia faran lo examen a més dels officials com són cònsols, clavari, examinadors, síndich, credencer y dos andadors, tots aquells que són de la setsena y han votat lo dia los donaren las plassas y només encara que fossen estats de la habilitació y que als de dita setsena tingan de fer convidar los señors cònsols per los andadors per lo dia faran lo examen als quals se.ls tinga de donar la propina o col·lassió que se acostuma.

Y que de aquí al devant lo padrí del examinant tinga obligatió de la confitura haurà feta lo examinant a les feynes li són estades donades per los señors cònsols y examinadors [fer dues bassinas per lo dia de examen]¹¹⁵³ y ditas bassinas tingan de traurer y amostrar als officials de la taula a las quals basinas ha de posar so és a la una, una roba de confitura de sota manera de aquella han feta fer dits señors examinadors a las feynas havent-ni de haver tant de una com de altra la qual bassina hage de fer per la muller del señor cònsol a hont se fan lo examen si casat serà o sinó perquè dit senio voldrà, e en la altra bassina se tinga de posar deu [130v] lliuras de confitura de la mateixa ha feta y tant de una com de altra las quals ditas bacines¹¹⁵⁴ feynas sian a la taula devant los señors cònsols, clavari, examinadors, síndich y credencer per a que aquellas sian vistas y miradas per los sobredits officials [ab la qual confitura de ditas bassinas tingan los señors cònsols]¹¹⁵⁵ y examinadors de comensar lo examen a dit examinant, prenent emperò primer lo señor clavari al jurament als señors examinadors com examinaran a dit fadrí segons llur conciència y que faran bé son ofici conforme manan las ordinations de Col·legi y encontinent dits examinadors hauran jurar pendran de jurament al fadrí com es aquella que amostra las mateixas [confitures]¹¹⁵⁶ feynas que ha feta per lo examen de ordre dels señors, cònsols y examinadors y que aquellas ha feta y sens ajuda de ninguna persona sinó del padrí, un fadrí y un aprenent y presos dits juraments traurà lo señor cònsol lo memorial de las feynas li han donadas y llegirà aquell per veurer si hi són totas las que li han manat fer y vistas hi són totas comensaran lo examen fent dits officials las [preguntas los apareixera fetas las quals y vistas y reconegudas ditas bassinas y estant satisfet d'ellas y de totas las confitures haurà fetas essent ben acabadas ben cubertas y càndidas com las deu fer un bon adroguer y sucrer.

¹¹⁵³ Ratllat

¹¹⁵⁴ Ratllat

¹¹⁵⁵ Subratllat

¹¹⁵⁶ Ratllat

Los señors cònsols, clavari y examinadors donaran dita bassina gran al señor padrí sense tocar de aquella ninguna cosa sots pena que los cònsols, clavari, pendran ni donaran ninguna cosa sie privat encontinent de asistis en dit examen subrrogant encontinent en lloch del que serà privat per a que dit examen se continue lo qual padrí juntament ab lo examinant donarà dita bassina ala muller del señor cònsol y quant non [131r] tinga aquí ell hordenerà [fer la qual dit padrí]¹¹⁵⁷ y encontinent tornaran a dita taula per a pasar avant lo examen y persò antes de tot lo señor síndich vaja a mirar si han donat lo que tenian de donar a dit señor cònsol y a la muller y si esta conforme deu estar sinó dit señor síndich done rahó als demes de la taula per a que trobant-hi alguna falta antes de passar habilitatió fassen donar y posar tot conforme deu estar y de sobre estat ordenat. E sota la confitura serà en dita segona bassina petita de las duas los señors cònsols, clavari, examinadors, síndich y credencer se pugan partir ab tota igualtat e despres]¹¹⁵⁸ dits señors cònsols, clavari y examinadors [demanaran]¹¹⁵⁹ a dir examinant les preguntes li hauran de fer de hu en hu axí de drogues com de confituras y estant dits señors contents y satisfets de preguntar de ditas confituras y drogues y amostrar-li diversitat de aquellas faran exir tots los col·legiats de allí ahont farà lo examen restant-hi tant solament los oficials son a la taula los quals després de haver arrahonat com ses portat y si mereix ningun càstich votarà dit examinant per scrutini ab duas capsas la una verda y la altra vermella ab absistència del scrivà del present col·legi lo qual a cada hu de dits cònsols, clavari y examinadors done dos llenques de paper so és la una blanca y lastra que diga *habilitetur* ab las quals votaran a dit examinant posant una llenca a cada capsas las quals regonexarà després de haver votats tots dit ser i van del col·legi per a veurer si en la capsas verda serà la major part dels *habiliteturs* per poder fer lo acte del [131v] examen com lo agregan al col·legi ab las mateixas prerrogativas tenen los altres e no trobant-se a la dita capsas verda la major part de veus de dits votants tinga de restar lo examinant sens poder ser admès hagut los quals vots de dita habilitació per lo scrivà de dit Col·legi y presa resolució del dit fet abilitant adit examinant ara sie ab pacte o sens.ell del que serà votat y resolt per dits oficials lo síndich y lo credencer y altres que fan assistència no pugan dir ni publicar ninguna cosa a pena de la propina ab diners perduda y aplicada en benefici del col·legi ab que primerament no hage donat lo examinant les propinas y la col·lació y lo demes ha de donar als señors cònsols, clavari

¹¹⁵⁷ Ratllat

¹¹⁵⁸ Enquadrat

¹¹⁵⁹ Ratllat

y examinadors, síndich y credencer, notari, andadors y col·legiats son de la setzena que votaran lo dia donaran las plassas los quals los señors cònsols tingan de fer posar tots junts en una part fent fer lloch per altrás col·legiats si estava ocupat lo puesto ab que lo tal col·legiat h estarà assentat y no.ls farà lloch de allí a hont diran los señors cònsols pugan dits señors cònsols ab los de la causa encontinent privar-lo per temps de un any de tots los officis y beneficis del present col·legi la qual privació sie notada per lo scrivà del col·legi en un llibre perquè conste las quals propinas que dit padrí ha de donar per lo examinant son so es als señors cònsols a cada hu dels dos vint y quatre reals, al clavari dotze reals, als quatre examinadors a cada hu de ells dotze reals al síndich dotze reals al credencer deu reals al notari per lo salari ordinari del acte [132r] vint reals y ab dos andadors per lo treball que prenen per lo examinant a cada hu sinch reals.

[Visura: Ultra lo qual haja de donar dit examinant de porció als señors cònsols, clavari, examinadors, sindich, credencer vuy lliuras de confitura aquiscu de ells al notari quatre lliuras de confitura, als andadors tres lliuras de confitura y als col·legiats són de la setzena als quals hon donada la plassa hab lo col·legiat ana a provar lo llinatge a cada hu de ells Quatre lliuras de confitura la qual confitura hage de fer de la mateixa farà per son examen havent-ni de posar a cada porció tant de una com de altra la qual los señors cònsols tingan de fer visuras per lo señor clavari, examinadors, y un colegiat dels dela setzena lo que aparexera, los quals tres col·legiats, miren, pensen y vegem si totas las portions són enteras sens faltari res y si són de la mateixa confitura que·s dona per la que ha feta per son examen y si esta tot conforme deu estar y quant no estiga conforme ne tingan de donar raho als señors cònsols y demes de la taula perquè entès de donar-li lo grau o publicar lo acte fassen lo que sobre ditas cosas esta ordenat las quals propinas y porcions se hagen de donar en la casa del señor cònsol a hont se fa lo examen y no en altra part.]¹¹⁶⁰

E que los señors cònsols no pugan fer a soles ni ab los de la taula proposar ni votar lo [fol. 132v] acompanyar lo examinant en ninguna part encara si en casa de col·legiat com no estiga de que ningun fadri gaudesca de las prerrogativas tenen los fills y gendres de col·legiats sots pena so es per los señors cònsols que proposaran ditas cosas de que sien privats per temps de sinch anys de officis y beneficis del col·legi fet tot lo qual

¹¹⁶⁰ Tot això apareix en una clau a l'esquerra on diu *visura*.

demunt dit y donadas totas las propinas y col·lació tingan los señors cònsols ab los de la taula fer publicar lo acte de la aggregació al Col·legi de la manera que dits señors ho hauran determinat com de sobre se conte la qual ordinació tinga de llegir lo scrivà de el present col·legi ans de comensar lo examen a tots los oficials perquè conte de la obligació tenen a cerca de ditas cosas.

[134r] (...) Sobre les feines que els cònsols donen hi ha dues bassines: a les dites bassinas ha de posar ço és a la una arroba de confitura. De esta manera quede aquella an feta fer dits señors examinadors a las feynas [h]aventin tant de una com de altra [sens la confitura hi ha de posar de la fruyta auran feta candir y cobrir com pinyonada, marçapans, bestions, pastes y qualsevols altres fruytes cubertas o càndidas ço es si serà grossa y censera una pessa de cada cosa y essent coses o fruytes menudes o altres menuderies tant de sucra com de altra cosa ni tingan de posar-hi quatre o sia la qual bassina haja de ser per la muller del señor]¹¹⁶¹.

[136v](...) Par la de la confitura que s'ha de donar a cadascun dels assistents: (...) y a la muller del señor cònsol de allí a hont se fa lo examen a cada hu forçosament 8 lliuras de confitura seca en marçapà de pasta real de tres unças de pes, duas pinyonadas ço es, una de pinyó y una de amella, juntament ab una tallada de citronat y una de carabassat tot cubert ab un ventall de palma de consistori gran y en cloch de remallet de flor una toya de or barbari gran y una bandereta grans y uns guants de polvillo sont al uso a cada un de ells.]¹¹⁶²

(...) Que ninguna persona sinó és droguer fill de col·legiat o gendre puga assistir quant se fan las preguntas dels exàmens [139r]. Ítem com se veu alguns anys lo die fan los exàmens tant los fills de col·legiats com los gendres de fadrins las qüestions venan a tenir los cònsols clavari y examinadors [que uns volan que assistescan y altres no algunas personas que són fora del art de droguer y sucrer que en dites diadas convidan]¹¹⁶³. Perçò se statueix y ordena que los tals fills y gendres de col·legiats o fadrins voldran donar algun refresch [139v] antes que no comencen lo examen que las tals personas hi pugan assistir tants solament quant donaran dit refresch y lo qual donat

¹¹⁶¹ Ratllat

¹¹⁶² Ratllat

¹¹⁶³ Subratllat

los señors cònsols per lo andador fassen lloch y se'n vagen fins ajan acabat lo examen y donian la col·latió restant sols en la instància se fa dit examen y preguntar los col·legiats y fills de col·legiats seran de edad de dotze anys fets y gendres de col·legiats los quals sien esposats y professaran lo art de droguer y sucrer y no altrament y que ningun col·legiat puga aportar a ningun de sos fills a dits exàmens que no tingan dotze anys fets i no sien convidats sots pena lo col·legiat que la.i portarà tinga la propina perduda encara que sie oficial tindrà germans.

(...)Capítol 63. Ordinació sobre lo modo de treballar los fills y gendres de col·legiats, y lo que han de fer y donar per son examen feta per lo col·legi 4 de mars 1694 [140]

Per quant se ha vist y experimentat que quant los fills y gendres de col·legiats treballarian las feynas que per rahó de son examen los son estadas donadas las fan ab dos calderas ab intervencioó y ajuda de molts col·legiats y fadrins lo que causa gran inquietut per lo qui fa lo examen per no poder ajudar a tanta feyna que una o altre ne valega menos. Perço se statueix y ordena que de aquí al devant allí a hont faran las feynas los fills y gendres de col·legiats per examinar-se no pugan fer ni treballar ab duas calderas juntas ni fer duas de manera de feynas que sien de payna o caldera sinó la una després l'altra y que ditas feynas no pugan treballar sinó ab la assistència del padrí y ajuda de un fins en dos fadrins y dos apranents e, acabadas ditas feynas haura fetas per son examen a ell donadas per los senyors cònsols, clavari y examinadors tinga lo dia del examen de fer-ne dos bacines de confitura so es la una ab tretze lliuras de confitura la qual bassina hi hage de haver so és si seran fruytes grosses, cubertas o candidas una peça de cada espècie sencera y essent fruytes menudes axí de sucres, com de altres cosas ne tingan de posar quatre o sis en dita bassina la qual se hage de donar al señor cònsol o a la sua senyora. E l'altra bassina hage de ser composta de deus lliuras de confitura las quals dos bacines lo dia del examen hagen de ser tretas a la taula per a que sobre la confitura hi haurà tengan los señors cònsols, clavari i examinadors de comensar lo examen.

Document 5

1691, Gener 22. Barcelona

Capítols extrets de la còpia del Real privilegi aprovat pel capità general del Principat de Catalunya en nom del rei Carles II el dia 20 de octubre 1690.

ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.54, n.f.

Excel·lentíssim Senyor, en la present Ciutat, de Barcelona de temps antiquíssim y que no hi ha memòria de homens en contrari se troba erigit lo Col·legi de Droguers formant-se de dos cònsuls, vell y jove, clavari, síndich y credenser y altres oficis, y encara que esta condecorat de differentes disposicions com son ordinacions concedidas per los magnífics consellers y Consell ordinari, vulgarment dit de trenta-sis de la present ciutat, y confirmadas ab real privilegi atorgat en la present ciutat en cinch de novembre mil sinch cents sexanta dos per lo excellentíssim senyor llochinent de sa Magestat que aleshores era en lo present Principat y comptats y altres. Com la experiència hage mostrat que té necessitat dit Col·legi de novas disposicions pera son bon regimen y govern, y per la utilitat pública, a mes de las ja concedidas per evitar abusos que se han introduït en lo temps, no essent bastant lo disposat y ordenat ab ditas disposicions y real Privilegi ja per lo disposat ab aquells no te tota la expressió, comprehensió y extensió es menester, segons las ocurrencias, que ab lo lajoso de tant temps han succeït y se ban oferint desitjant per so los cònsuls y Col·legi de adroguers y confiters tinga tota estabilitat y augment y se rija y govern e ab la direcció proporcionada y duradora tant a utilitat pública com particular y per dit efecte conseguir la providència per tots los casos que se han pogut cogitar ja dels previnguts ab dites ordinacions y real privilegi, com encara altrament suplican dits consuls, y Colegi sie del Server del vostra Excel·lència concedirlos en foma de Real Privilegi, los capítols següents.

Primerament, per quant en lo capítol primer de ditas ordinacions, confirmades ab dit Real privilegi se troba disposat que hi hage una bolsa en casa de la ciutat de la qual se hagen de trauer dos cònsuls quiscun any; los quals hagen de vagar dos anys y després de dit real [1v] privilegi fins al die present se ha observat, y observa haver·i com hi són dos bolsas, en la una insiculats los subjectes, per cònsuls vells y en la altre per cònsuls jovens de las quals quiscun any se extrauhen los dits dos cònsuls persò suplican sie del servei del vostra excel·lència concedir que·s tinguén ditas bolsas y se fassa la extracció de dits dos cònsuls en la forma vuy se fa. Plau a sa Excel·lència.

Ítem per quant en los capítols segon y tercer de dites ordinacions real privilegi a hont es tracta de la facultat de tenir botiga y de exàmens està disposat que ningú puga parar botiga que no hage practicat tres anys ab adroguer, donant-ne prova, y admès al examen per los cònsuls y prohombres assignen estos lloch ahont assistescan ab lo clavari, y altres que dits cònsuls voldran jorestat lo jurament en poder de dit clavari de haver-se bé y llealment en dit examen, y que qui subirà al examen, hage de respondrer en quant al tocant a drogues de la bondad, qualitat y conservació de aquelles y lo mereix en lo tocant a confituras y que si serà request obrar-ne algunas, las hage de fer, y obrar a sas despesas y donar tres lliures al clavari, y tinga facultat de examinar-se de droguer o de confiturer o sucrer o de tot si voldrà, ab que sols puga tenir botiga del que serà estat examinat y trobat hàbil y com després de dit real privilegi o ordinacions fins vuy se hage observada certa forma acerca de la facultat de tenir botiga y subir examen, la qual es molt útil y profitosa a la cosa pública, persò suplican dits cònsuls y Col·legi sia del servei de vostra Excel·lència concedir que ningú de qualsevol grau o condició que sie puga parar ni tenir botiga ni obrador de adroguer y confiturer dins la present ciutat ni suburbis de aquella, ni publica ni privada, ni uberta, ni tancada, que primer no sie examinat de dita art de adroguer y col·legiat de dit Col·legi encara que sie fill o gendre de adroguer, examinat y col·legiat. Plau a sa Excelència.

Ítem que ningun jove puga pretendrer la plassa de col·legiat de dit col·legi que no sie de edad de vint y quatre anys complerts y que no hage practicat en casa de col·legiat de dit col·legi quatre anys cumplers de aprenent y quatre anys cumpler de fadrí del que se hage de donar ple [2r] na prova emperò si seran fills de col·legiats o jovens adroguers que casaran ab filla doncella de col·legiats, y pretendran la plassa, hagen de tenir ço es los fills de col·legiats la edad de vint anys complerts y quatre anys y un dia de pràctica y los gendres de col·legiats vint y dos anys complerts de edat y sis anys complerts de pràctica. Plau a sa Excelència.

Ítem que los qui se voldran examinar, se hagen de presentar devant los cònsuls y entregar la certificatòria de son baptisme, papers de pràctica y genealogia no ocultant lo lloch y pàtria de sos passats sinó dient tota veritat en la dita genealogia. Plau a sa Excelència.

Ítem que després de fer la diligència de haver-se entregat y reconegut los papers, y haver-se deliberat admetre algun jove o jovens per demanar la plasa, se hage de fer com se fa extracció de dotze colegiats, so és sis de bolsa de vells, ahont sien insiculats vint y quatre col·legiats los més vells, y antichs de temps de col·legiat, y sis de bolsa de jovens en la qual han de ésser insiculats tots aquells, que lo die de la insiculació haurà sinch anys cumplers que son examinats, los quals dotze col·legiats hagen de votar per escrutini ab botons blanchs y negres, y tenint nou veus lo menos, se tingan per admesos, tots aquells que las tindran, y per habilitats per pujar a exàmens y fer lo demés, que es degut fer-se pera conseguir la plasa. Plau sa Excelència.

Ítem que dels jovens que seran admesos, sols se puga donar quiscun any a dos la plasa, és a saber a aquells dos que hauran tingut major número de vots, en cas emperò que esdevingudes que dels votats sien trobasen més de dos, que haguessen tingut igualtat de veus, en tal cas se tingan y hagen de ser sols admesos los dos y elegiran los consuls, y que en quant al ésser dos solament, aquí se deu donar la plassa quiscun any, no fassen número los fills, y gendres de col·legiats, so és primer los fills després los gendres, als quals fills y gendres pugan passar primer que als dos jovens que no tindran dita qualitat de fills, p gendres de col·legiats. Plau a sa Excelència.

Ítem que després de habilitats y admesos los dits jovens se hage de passar a fer les proves de llinatge de la vida y bons costums, en la forma se acostuma, tenint per dreta lo cònsul, y provador vint y Quatre rals de plata dobla cada hu, emperò per quant los fills de mestre col·legiat ja [2v] tenent provat lo llinatge per part de pare, nos dega fer la prova de llinatge de part de pare si sols de part de la mare, la qual prova hage de fer lo cònsul sens concórrer provador, com vuy se fa. Plau a sa Excelència.

Ítem per quant en lo capítol tercer de ditas ordinacions y real privilegi esta disposat que pera fer lo examen y confituras, se asigne dia y lloch per los cònsuls. clavari, examinadors, síndich y credenser y que hagen de prestar lo jurament los examinadors en poder del clavari del Col·legi, *de bene et legaliter se habendo* y haver-se de donar tres lliures al clavari, suplican perso sie confirmat lo dit capítol y en quant menester sia de nou concedirlo, y que se paguen las propinas en la forma que fins vuy se es acostumat. Plau a sa Excelència.

Ítem que no sie lícit ni permès a ningun col·legiat ni vídua de col·legiat (en lo cas y temps que les vidues poden tenir botiga) fer companyia a efecte de tenir botiga uberta pera vendre drogues, espècies, confitures, tabacos ni altres cosas tocan a vendre al art y ofici de adroguer si no es que tinga interès, lo tal mestre col·legiat, o viuda de col·legiat, y sie partícip en lo capital, efectes y beneficis de dita botiga, administrar-la o governant-la, habitant y fent sa residència en aquella, pagant las soldadas als fadrins encara que sie del cos y comú de la companyia de la qual hage de constar de sas capitulacions fent y firmant acte de aquellas y que sempre que aparega als consuls de dit Col·legi pendre de jurament al dit Col·legiat o vídua de col·legiat y als demes companys de que dita companyia es real y verdadera y no fictísia ni simulada, lo pogan pendrer y en lo cas de recusació de jurar o be altrament se trobarà cautela en dit fet que incorrega lo tal mestre col·legiat o viuda en pena de cent lliures moneda barcelonesa aplicadoras a la real Tesorería y que encontinent degan sots la mateixa pena tancar la botiga. Plau a sa Excelència.

Ítem que no sie permès a las viudas deixadas de mestres col·legiats que restaran sens tenir fills o fillas llegítims a ellas y dits mestres col·legiats comuns o be no tindran, los quals ja se trobara tenir estat, que en un y altre de dits casos, no pogan las ditas viudas o viuda tenir botiga uberta de adroguer ni confiter sino per lo espay [3r] de un any tan solament, comptador del dia de la mort del marit en abant conforme així inconcusament se ha sempre observat y en cas que requiridar las tals viudas no tancar encontinent la botiga, per quiscun die que passar lo dit any la tindran uberta, incorregan en pena de deu lliures executadoras per los cònsuls de dit Col·legi, ab intervenció de un oficial real, de la qual pena ses hagen de fer tres parts iguals per lo oficial executant, altra per lo col·legi, y altra per la real thesorería. Plau a sa Excelència.

Ítem per quant la experiència ha conveniat que algunas personas aportan en la present ciutat a vendre diferens drogas, y espècies trituradas y picadas, les quals en imposible averiguar si son bones y salutíferas per que com son picadas, mescladas y compostas, nos pot comprendre la qualitat dels simples, de que son y se componen corrent ab esta conformitat contingència y perill, coneguts en la salud humana per poder-se vendre en dita forma ine ora per altra, falsificant-ho que per so no sie lícit ni permès a persona alguna, estan als mateixos droguers col·legiats introduir en la present ciutat de altres pars drogas o espècies picadas ni mescladas sots pena de deu lliures, per cada vegada

executadoras per dit cònsuls y aplicadoras en la forma sobredita en lo antecedent capítol, y las drogas i espècies perdudes. Plau a sa Excelència.

Ítem que no sie lícit ni permès a persona alguna de qualsevol estament, grau o condició sie vendre dins la present ciutat de Barcelona a la menuda ço es de una arroba en avall, ningun gènere de drogas, espècies, confituras, materials per tints, ni altre qualsevols coses tocants y pertanyents a la art y ofici de adroguer y confiter sots pena de deu lliures aplicadoras en la forma demunt dita si bé que los ciutadans pugan comprar ab capsas a las barcas la dita confitura. Plau a sa Excelència.

Ítem y finalment per quant ab dit real privilegi fou concedida y atorgat a dit Col·legi llicència per a congregar-se sempre y quant los aparegués y en lo lloch y puesto a dit Col·legi ben vist, poder anomenar clavari, credenser, síndich, andador y altres oficials per lo regimen y govern de dit col·legi, poder tenir arca comuna y facultat de fer ordinacions entre los col·legiats de aquell y poder corregir, mudar y esmerar aquelles imposar penas [3v] y prosehír a executar-los contra los contrafaents. Perçò suplica dit Col·legi a V.E. sie servit confirmar lo dit privilegi, en quant al dit capítol y en quant menester sia concedir-lo de nou, ab declaració emperò que lo clavari, síndichs, sien elegits a vots y degan tenir la major part de aquells, que lo andador sien los dos fadrins que en últim lloch seran estat examinats y estos tingan obligació de servir fins y a tant que ni hage de altres fadrins novament examinats y que los demes oficials se hagen de extraure de ditas bolsas, y així mateix concedir a dit col·legi que puga imposar entre sos col·legiats talls y taxas si hi conforme li apareixerà convenir fent-se dita imposició en lo consell y ab la major part dels col·legiats. Plau a sa Excelència.

Document 6

1758, juny 27. Barcelona

Capítols de les noves ordinacions pel bon govern de la fàbrica xocolata del Col·legi d'adroguers i confiters.

ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.13, fols. 311v-315r.

Primo que lo dit Col·legi haga de anomenar sis col·legiats per directors de fàbrica o perpetuos o per temps determinat concedint-los ple poder y facultat ab libera y general administració pera cuydar de dita fàbrica, y dels dependents de ella y en lo cas de oferir-se algun reparo dificultat o embaràs pera donar curs a dita fàbrica degan tots sis directors juntar-se y providenciar lo necessari pera donar curs a aquella, no podrà emperò ningun de dits sis directors providenciar cosa alguna particular sens consentiment de tots y estos podran sens report al col·legi encara que sie pera gastar algunas quantitats per lo curs necessari de dita fàbrica per lo que y a fi que no cesse lo curs de dita fàbrica deurà un de dits sis directors quiscun die per torn o com entre ells se convindrà assistir matí y tarde en dita fàbrica per a que [312r] vaja ab tota [pabides]¹¹⁶⁴ a fidelitat, modo y decendència que demana la tal manipulació atenent si se necessita donar alguna providensia nova perlo bon regimen de aquella y en cas se necessite deurà juntar los demes directors pera pendrer resolució.

Ítem que dels sis directors que seran elegits per lo Col·legi deurà ser nomenat un de ells per Clavari o receptor, la qual nominació deuran fer los mateixos directors. Y ese Clavari o receptor deura encarregar-se de tots los productos de dita fàbrica, pagar los salaris dels empleats, y demes necessaris per lo consum y abast de dita fàbrica ab obligació de aportar llibre de entrada y eixida y a la fi de quiscun any donar comptes als Directors o sempre que per aquells li serà demanat en presència dels dos majordoms que tindrà la dita fàbrica, los quals comptes aprobats y firmats per los Directoris se faran presents al Honorable Col·legi quiscun any lo dies del pasament de comptes de son clavari que deuran quedar-se o col·locar-se en lo arxiu del dit Col·legi y vistos per lo Col·legi se firmés definició al receptor segons es estila b acte en poder del secretaris del dit col·legi.

Nominació de dos col·legiats per Majordoms de dita fàbrica y sas obligacions: Primo que lo dit Col·legi hage de nominar dos col·legiats per majordoms de dita fàbrica perpetuos o per temps determinat. Altrement durant lo bé e plaent de dit Col·legi. [312v] Ítem que lo un de dits, dos majordoms dega habitar en la casa de dita fàbrica ab obligació de haver-se de encarregar ab inventari de tots los mobles y utensilis de aquella

¹¹⁶⁴ Paraula de difícil comprensió

y promesa de donar compta de ells sempre que se'ls serà demanat per los Directors, o per los cònsols y Col·legi.

Ítem tindrà també obligació lo majordom que habitarà en dita casa de aportar los llibres de entradas y eixida era notar en ells los gèneros o quantitats y qualitats dels gèneros li aportaran així los col·legiats com los ciutadans de Barcelona per a fer lo xocolate, notant en dits llibres los noms y cognoms de son dueño y las quantitats, els gèneros y sas qualitats com y també la entrega del xocolate y son pes, cobrant catorse sous barcelonesos per cuyta de xocolata no pesant esta de vint y sis lliuras de xocolate obrat y exedint de ditas vint y sis lliuras per molienda de xocolate deurà cobrar per cada lliura de xocolate que excedirà set diners per quiscuna lliura, essent de la obligació de la fàbrica donar lo paper pera enladrillar lo xocolate y deurà notar també lo que aurà cobrat.

Ítem tindrà obligació dit majordom al febrer los gèneros pera fer lo xocolate de satisfer-se del pes y qualitat dels gèneros li seran aportats tant per los col·legiats com per los Ciutadans a fi de marcar lo xocolate ab la marca que·ls corresponda ço és una de primera, altre de segona y altre de tercera qualitats; ser lo que ha de tenir present lo majordom coma b lo present se esta [313r] bleix y ordena que lo xocolate de primera marca se ha de compondrer de cacau de Caracas, sucre y canella; lo de segona marca serà part de cacau que no sie de Caracas y part de cacau de Caracas, podent-se compondre fins a la mitad de cada espècie, y no menos al de Caracas, sucre y cañella, y lo de tercera marca se podrá fer del cacau encara que no sie de Caracas podent usar qualsevol espècie de cacau, sucre y cañella; y no podrà lo majordom admetre. Així de los Col·legiats com dels Ciutadans y forasters pera manipular-lo xocolate altre gèneros que cacau, sucre y cañella, baynilla o altre saynete semblant.

Ítem tendrà obligació dit majordom de repartir pera torrar y limpiat lo cacau als que cuydaran d'esta manipulació pesant-los lo cacau sens torrar, y tornant-lo a pesar després de limpiat y ventat pera veurer si dona son contingent y en cas de donar-lo fassa tornar a ventar la volva. Ítem tindrà la obligació dit majordom de aportar compte y rahó de las quantitats y noms de las cuytas de cacau auran torrat y limpiat cada un de los empleats per est efecte, a fi que en lo Disapte immediat lo director assistirà en dita fàbrica en aquell die pugua fer los papers o polisas pera cobrar del receptor lo import de las cuytas

de cacau hauran torrat y limpiat los empleats, a rahó a dos sous y sis diners per cuyta de vint lliures de cacau y dos diners [313v] per lliura de cacau que escedirà a cuyta de vint lliures.

Ítem serà de la obligació de l'altre majordom assistir diàriament en la dita fàbrica per a ajudar al Majordom habitarà en la dita casa en todas las ditas cosas, y demás necessari per lo curs de dita fàbrica y una festa per altre deurà també assistir esa dita casa repartint-se entre los dos, la assistència en dita casa en los dies de festa per lo que pot oferir-se a cada un de ells per sas propinas dependèncias o altrement per lo descans de cada un de ells de pesció a fi que en la dita fàbrica no falte un de ells per a fabre las mercaderias y donar providència a lo que convinga. Ítem serà també de la obligació de dit majordom concórrer en prendre la satisfacció de la qualitat y pes dels gèneros que aportaran en dita fàbrica, y cuydar del modo se deu torrar lo cacau, y limpiarlo per a que una cosa y altra vage ab la deguda forma.

Obligacions dels torradores y garvelladors del cacau: Ítem serà de la obligació dels garvelladors torrar y llisar lo cacau a la satisfacció dels majordoms en tant als ordes y mandatos de aquells sens fer cosa al contrari. Ítem que per lo trevall de torrar y garbellar degan ser preferits los Col·legiats que voldran anar a treballar en dita fàbrica a todas y qual [314r] se vol altre personas. Ítem que si algun individuo o particular voldrà aportar a la fàbrica lo cacau torrat y llisat pagarà solament per molienda de xocolate vint y sis lliures, onze sous y sis diners, y com encara que sie lícit als comuns fer y ordenar reglar per son bon regimen però no li es lícit posar-las en execució sens la aprobació authoritat y decret de legítim superior; per ço donant-se las referidas cosas per preposició delibere lo present col·legi lo fahedor.

Tots ho aproban y també es decideix que tots los individuos del present col·legi sien tinguts y [314r] obligats en haver de torrar anar en dita fàbrica per a manipular tot lo xocolate de que necessitaran en sas casas y botigas per son ús y per a vendre així en gros com a la menuda baix las penas ben vistas de la Reial Audiència per quiscuna cuyta de xocolate que tindran o trobarà en sas casas, y magatsens que no serà manipulada a la fàbrica de dit Col·legi a excepció de aquella que serà feta per si mateix.

Document 7

1767, abril, 1. Barcelona

*Capítols extrets de: Ordenanzas para el buen regimen y gobierno del colegio de drogueros y confiteros de la ciudad de Barcelona*¹¹⁶⁵.

BC, Junta de Comerç, XXXVI, caixa 52, núm. 3, doc.5.

1- El colegio de drogueros y confiteros deberá governarse por dos cónsules, que han de elegirse por los individuos que lo componen, a pluralidad de votos, con la expresa prevención y precisa circunstancia de que la elección ha de recaer en uno de los antiguos y en otro de los modernos. Y para que no ocurra dubiedad en el tiempo que se necessite para concurrir los individuos, a la elección passiva, ya sea en calidad de antiguos ya sea en calidad de modernos, se previene y declara que se entenderán ser de antigüedad legítima para la elección, los que contassen veinte años completos de colegio y modernos aquellos que contassen sinco completos desde el día de su admisión.

2- Estos oficios como los demás, de que se hará mención deverán durar por espacio de un año y se prohíbe la reelección hasta tanto que hayan vacado dos años los que huvieren de ser reelegidos.

(...)15-Por quanto en conformidad de el Real Privilegio de el año 1690 se halla ordenado que los que hayan de tener tienda, y obrador, del arte de droguería y confituría hayan de aver practicado en calidad de aprendizes por quatro años y otro tanto tiempo con la de mancebos, son que puedan ser examinados en falta de esta precisa circunstancia, se confirma dicha disposición, y nuevamente se previene, que no pueda con pretexto alguno dispensarse en este particular, respeto de interesar al público en que se hallen perficionados en su arte los colegiales todos.

¹¹⁶⁵ No s'han transcrit els capítols 3-14 que ordenen les funcions de govern de cònsols, clavari, credencer, oïdors de comptes, síndic, andadors i junta particular.

16-Tendrá el colegio un libro en que se escriba y anote los jóvenes que entren en calidad de aprendices a practicar esta arte y antes de entrar en la tienda de su maestro, deberá presentarse a los cónsules pidiendo con la cantidad de ciento y doze reales prohibiendo a los individuos de el colegio la admisión de estos aprendices en otra forma, bajo la pena de pagar dicha cantidad de sus propios bienes.

17-Deberán los cónsules informarse de las calidades y circunstancias de el aprendiz, antes de notarle en el libro del colegio, pudiendo gastar de sus emolumentos veinte reales se ardites para las averiguaciones que juzguen oportunas, lo que deberán executar dentro de quinze días, y en caso de ocurrir motivo legítimo o causa junta, se le negará la admisión al aprendizaje, y se le restituirá enteramente la cantidad entregada.

[7r] 18- Después de aver permanecido el aprendiz por espacio de quinze días en esta calidad, en la tienda o casa de algún colegial, no podrás recibirlo otro en la suya, sin expreso consentimiento del primero, quedando obligado a pagar a este lo que le hubiere adelantado, a conocimiento de los cónsules de el colegio.

19- Ningún individuo pueda tener aprendiz ni mancebo alguno en su casa, sin la precisa circunstancia de aver de residir en ella y en caso de verificarse lo contrario no se le dará por cumplido el tiempo de su aprendizaje.

20- *Mancebos*: cumplidos los quatro años de aprendizaje en casa del colegial deberá continuar por otros quatro años la práctica en la misma u otra tienda de el colegio, antes de poder ser admitido en él y en caso de ausentarse por más de un año sin causa justa, antes de completo el termino, deberá sujetarse a otro año de práctica.

21- Se prohíbe a todos y a cada uno de los mancebos poder negociar con género alguno, de los en que toca a el colegio, o a sus individuos, la negociación o comercio y en caso de la contravención sea suspenso de la admisión a el colegio por espacio de cinco años y quede sugeto a las demás penas establecidas por reales privilegios.

22-Ningún mancebo recién admitido podrá procurar la casa en que habita un individuo, o viuda de colegial para poner en ella su tienda, y en caso de contravención quede

privado de la plaça por término de cinco años y obligado a resarcir al colegio o viuda el perjuicio que se le cause, con la precisión de buscar otra.

23- El mancebo que ha practicado en la casa de algún colegial no será admitido en la de otro, sin consentimiento de aquel y de los cónsules.

24- Y para ser admitidos a mancebos de veran aver [7v] asado el aprendizaje con uno de los colegiales sin que pueda admitirseles el que hayan tenido fuera de Barcelona.

25- A los hijos de colegiales para ser admitidos en el colegio bastarán veinte años de edad y quatro de práctica: a los que casaron con hijas de aquellos veinte y dos años de edad, y seis de práctica: para los demás se prefige la edad de veinte y quatro años y el exercicio de aprendiz y mancebo, por el espacio de ocho años como se ha expresado.

26- *Pruebas:* A más de lo establecido en las antecedentes ordenanzas como necesario para adquirir la mejor pericia deberán todos los que intenten alistarse por individuos de el colegio presentarse ante los cónsules, con la certificación de la práctica prevenida, y una razón individual de sus padres y abuelos, paternos y maternos, pidiendo por medio de un memorial se le reciba la información de limpieza de sangre, y se passe a su admisión: pero para ocurrir a los crecidos gastos que causaba la diligencia de embiar probadores a los lugares de la naturaleza del pretendiente con motivo de tomar informaciones, como también para evitar en este punto los inconvenientes que podrían resultar de la passiones y fines particulares: en adelante se recibirá esta información, mediante la presentación de la fee de los bautismos del pretendiente y de sus padres, y abuelos paternos y maternos, o de los instrumentos calificativos del origen y calidades del pretendiente.

27- Si el que pidiere la admisión fuesse hijo de colegial no será menester que esté presente la fee de bautismo de su padre, y abuelos paternos por deberse ya suponer en quanto a estos la limpieza de sangre y origen legítimo que se requiere para la admisión [8r] en el colegio.

28- Para el examen de los documentos que presentase el pretendiente el colegio elegirá o hará comisión a dos en el nombre de probadores de los quales el uno de veran ser

cónsul, y el otro bastará que sea individuo del gremio, para que en vista de la calidad y circunstancia del pretendiente hagan relación a el colegio, para que procedan a la votación.

29- Quando el cónsul elegido para esta información y examen de los documentos fuesse el más antiguo, el compañero que deberá dársele o elegirse para el mismo fin, ha de ser o elegirse de la clase de los modernos: y quando el cónsul elegido fuesse el moderno se le dará probador de la clase de los antiguos de el colegio, debiendo siempre el cónsul más antiguo tener por compañero [en]¹¹⁶⁶ probador, a un individuo moderno; y el cónsul moderno a un individuo de los antiguos, y para que no se dude, de quienes se reputaran antiguos o modernos para este efecto se observara la regla prescrita para la elección de los cónsules.

30-A los dos probadores se les dará de salario por razón del trabajo que los incumbirá la cantidad de treinta reales a cada uno pagaderas del fondo que se expresará capítulo 42 sin que ni con motivo de dietas, gratificación, ni otro título, puedan pretender, exigir ni recibir cantidad mayor u otra cosa alguna.

31-En la admisión de los pretendientes, se observará su antigüedad, admitiéndola en el colegio según ella y concurriendo al mismo tiempo, hijos, o hiernos del colegio deberán preferirse a los otros en la admisión.

32-*Exámenes:* presentada y aprobada la prueba sobredicha, y constando que el pretendiente tiene veinte y quatro años de edad, y demás calidades prevenidas se [8v] elegirán por el colegio doze colegiales para reconocer dichas pruebas y votar sobre la admisión y teniendo a su favor nueve votos, quedara admitido para el examen.

33- Con esta admisión acudirá el pretendiente en casa de los cónsules para que le señalen día para los exámenes y convocados estos con los quatro examinadores, clavario, síndico, y credenciero, harán la correspondiente averiguación de su pericia habilidad y talento sin exigir por esta razón salario alguno y valiendo habilitado el pretendiente en este examen, se señalaran a arbitrio de dichos oficiales los trabajos en

¹¹⁶⁶ Taca de tinta.

que deberá emplearse dejándolos notados en una copia simple, de la qual deberá también darse nota o traslado al Padrino.

34- En el día señalado para hazer estos trabajos, que siempre se harán en casa del cónsul, a que corresponda, con asistencia de los oficiales, los deberán hazer los pretendientes con la sola asistencia de su padrino.

35- Los hijos y hiernos de colegiales podrán elegir Padrino a su voluntad, sin excepción de su propio padre y tendrán facultad de hazer los trabajos que se les señalen en su propia casa, con sola la asistencia del padrino, dos mancebos, y un aprendiz. Pero los exámenes públicos deberán ejecutarlos en la casa o casas de el cónsul a quien corresponda.

36- Practicadas estas diligencias assignarán los cónsules día y hora para los exámenes públicos y en ella asistirán al lugar señalado, con los quatro examinadores, síndico, y credenciero, y jurando dichos examinadores en mano del clavarío hazer el examen con toda fidelidad sin fraude ni colusión, se procederá a las preguntas assí prácticas como especulativas para venir en conocimiento de la suficiencia de el pretendiente tanto en la materia de droguería como de confitaría.

37- Las confituras que huviesse trabajado el pretendiente se pondrán de manifiesto en la mesa de los exámenes [9r] y jurara el pretendiente en mano de el clavarío ser trabajadas y dirigidas por sí y las mismas que se le señalaron.

38- Evacuada esta diligencia, se quedaran solos estos en la mesa de exámenes y votaran según es entender habilitando o excluyendo al pretendiente.

39- En el caso de discordia entre estos oficiales, la disidirán con toda la autoridad de el colegio los doze individuos que votaron en la admisión, observándose lo que la mayor parte de estos determinan.

40- De los pretendientes admitidos al examen se deberá dar plassa a los dos, que tuvieren mayor número de votos, y en caso de hallarse mas con igualdad de votos, se dará a los que de estos eligieron los cónsules. Pero en esta disposición se verán

comprehendidos los hijos y hiernos de colegiales. Pues a estos se les dará la plassa con preferencia de los hijos a los hiernos y de ambos a los estraños del mismo año, en quanto a la antigüedad salva siempre la admisión de los dos extraños, para que no se perjudique a los que se hallassen hábiles y hayan concluhído práctica.

41- Todos los pretendientes sean mancebos, hijo, o hierno de colegial deven examinarse con los cónsules que los admitieron, y en el año que se les concedió la plassa bajo la pena de perder la mitad de el depósito que se expressará en el capítulo siguiente, que queda aplicada para gastos y atrassos de el colegio.

42- Assí los mancebos como los hijos y hiernos en el día que se presenten ante los cónsules y colegio para pedir la habilitación deven entregar a el clavario o depositar en poder de el la mitad de los derechos, y la otra mitad en el día que se confiera la plassa, y antes de empezar los exámenes la cantidad o derechos, que deberá entregar y depositar el pretendi [9v]ente será la de 280 de las quales 220 servirán para el fondo de el colegio, y para su hutilidad y urgencias y las restantes 60. Deverán repartirse en satisfacion de los salarios devidos a los consules, examinadores, escribano y demas con proporcion a dicha cantidad y a lo que antes respectivamente se les dara. Pero si el pretendiente fuesse hijo o hierno de colegial debera solamente depositar y pagar en todo 135ll sto es 75ll que sirvan para fondo y urgencias del colegio y las restantes 60ll se aplicarán para la distribución de salario en el modo sobredicho. Y por quanto suele ser muy costoso y perjudicial el abuso que se introduce en semejantes admisiones con título de refrescos, propinas, albricias, regalo, gratificación y otros, se prohíbe con la presente ordenanza, el que se pueda exigir ni recibir ya sea por el colegio ya sea por los individuos de el más, de los referido con motivo o pretexto alguno.

43- Si acaeciesse morir algún pretendiente antes de hazerlos, deverá restituirse la cantidad que huviesse entregado, al heredero, deducidos los gastos que huviere ocasionado, por las juntas de el colegio y si por alguna enfermedad no pudiesse examinarse aquel pretendiente en el año, con los cónsules que le dieron la plassa deverá presentarse a examen luego que cesse esta causa, y sea requerido.

44- En el día que se vote por los doze colegiales como se dixo, sobre la admisión del pretendiente deverán assistir los quatro ohidores de cuentas, y de lo contrario que será

privado el que faltase de su ejercicio por todo el año, y se legirá en el mismo acto el padrino que debe assitir a el pretendiente.

[10r] 45- *Obligaciones de los colegiales*: Ningún colegial ni viuda podrá tener en su casa género alguno de droguería, especiería o confituría que este adulterado, y sea de mala calidad bajo la pena de 100 reales aplicada la tercera parte, al oficial que hiciese la aprehención y las restantes para el fondo de el colegio.

46- Ningun colegial pueda permitir que se trabajen dulces ni otra cosa perteneciente al arte, a no ser de su propia cuenta, y cargo por mancebo, ni otra persona que no sea colegial.

47- No podrá comprar a persona algunas confituras blancas, biscochos, polvo de pimienta, ni de gengible, por las muchas adulteraciones que con el tiempo se han experimentado en estos géneros, y solo podrá tomar las confituras blancas y viscochos a otro colegial, y en caso de contravención incurra en la pena de 30 reales aplicados en la forma dicha.

48- No sea lícito ni permitido a ningún colegial, vender ni tener venal una cosa por otras, pena de 200 reales con la misma distribución.

49- Haviéndose experimentado que por algunos estrangeros y otras personas se trahen a la ciudad de Barcelona muchas drogas y especies trituradas o molidas, por cuya maniobra no puede conocerse la bondad y hallándose prohibida la introducción de estos géneros por varios privilegios, se manda también y prohíbe bajo la pena cien reales que ningún colegial ni otra persona, pueda hazerla con ningún pretexto ni motivo.

50- Las especies molidas deven hazerlas los individuos como dispone el colegio y debe annualmente disponerse por los cónsules y oidores de cuentas noticiando al colegio en el día que lo dispusiessen.

51- Si algún colegial huviere contravenido por dos vezes [10v] a estos estatutos a la tercera vez se dará cuenta por los cónsules a el colegio, para que este tome la providencia que le paresca mas oportuna.

52- Si algún colegial faltase al debido peso incurrirá en la pena quinientos reales y los cónsules le mandaran por algún tiempo que tenga las caxas de su tienda al revés, como oy se halla dispuesto, lo que cumplirá bajo la misma pena.

53- Ningún colegial podrá vender pimienta, gengible, mostaza, u otra especie molida, con mescla alguna, ni una con otra, sino con separación bajo la pena de cien reales.

54- En la elaboración de viscochos, y demás, compuestos de azúcar, o dulces, deberán todos los individuos arreglarse a lo dispuesto por el colegio, tanto trabajándolas los colegiales por si como por otra persona.

55- Visitas de colegiales: Importando que se reconozcan y resisten todas las drogas, especies y confituras que tienen los colegiales para/por la venta y abasto de el público, para/por que carezcan de la calidad, especie y bondad devida se establece que deben los cónsules junto con los demás oficiales hazer dos visitas generales cada año, y con noticia o sospecha de algún defecto, harán otras extraordinarias y las que juzguen necesarias.

56- Quantos géneros se hallassen por los cónsules, y oficiales en estas visitas, de mala calidad serán extrahídos y depositados en casa de los mismos cónsules para examinarlos y ocurriendo alguna dificultad o diferencia deberán juntarse con los ohidores de cuentas y demás oficiales para la resolución mas conforme al bien público.

57- *Facultades de los colegiales:* Por quanto por Reales Privilegios y antiguas ordenanzas, se halla establecido que no sea licito [11r] a persona alguna tener tienda ni obrador de el ante de droguero, ni confitero ni vender por menos esto es de una arroba a bajo, drogas, especies, azúcar, confituras, materiales para tintes, ni otra qualquiera cosa perteneciente al arte de drogueros y confiteros, [pública y secretamente]¹¹⁶⁷, sin que primero preceda el examen y admisión al colegio; se ordena que se observe esta constitución dentre de la ciudad y sus arrebales comprehendiendo en esto a los hijos y

¹¹⁶⁷ Subratllat.

hiernos de colegiales. Pero se permite poder tomar las confituras en caxas de las barcas del puerto y no en otra manera.

58- Serán excepción de esta prohibición de tener tienda abierta las viudas de colegiales en el primer año de su viudez; pero pasado siendo requeridas por los cónsules, deberán cesar en la venta de los géneros, y cerrar la tienda.

59- Luego que tuviere la viuda algún hijo en estado de recibirse al colegio, deberá entrar en el y si siendo requerido no se examinasse, se le mandara cerrar la tienda.

60- Todas las personas que tuviesen compañía con algún maestro de el arte, o viuda para la venta de drogas, especies y demás cosas correspondientes deberán executarla con la precisa circunstancia de tener en dicha compañía el colegial, parte en el capital, efectos y beneficio de la tienda, administrándola, gobernándola, habitándola y haziendo su residencia en ella.

61- Esta deberá reducirse a escritura publica para evitar simulaciones, y púdranlos cónsules de el colegio hazer las averiguaciones necesarias para instruirse de si es verdadera o simulada, y encontrando que se procede en ella con ficción, incurrirá el colegial [11v] a la viuda en su caso, en la pena de mil reales aplicatenos en el modo expressado a núm. 4 S. y se le serrará encontinente su tienda.

62- Por quanto en dicha ciudad de Barcelona a más del colegio de drogueros, se halla establecido un gremio de revedores con la facultad de vender arros, fideos, miel, azeyte, zerada, guevos, atún salado, sardinas, anchobas, legumbres, higos, passas, dátiles, y otras diversas cosas menudas: para distinción del comercio que deben hazer unos y otros, se establece dicho gremio de revedores, no se ingiera ni mescle en la venta por menor de azúcar, pimienta, canela, clavos y demás géneros de especiería extranjera bajo la pena de quinientos reales. Pero en quanto a los demás géneros a que estienden o hayan estendido su comercio respectivamente uno y otro cuerpo se les deja en todo salvo el derecho que respectivamente tuvieren sobre la facultad de venderlos privativa o comulativamente.

63- Si acaeciese que alguno de los individuos del colegio huviere en algún tiempo, bancarota o fuese exconvicto, o confesso de qualquier delito, de los que inducen infamia, será borrado del número y libro de sus individuos, luego que legítimamente conste y en consecuencia se publicara como tal en la primera junta de el colegio, y quedara en fuerza de esta ordenanza del todo privado del oficio o oficios que obtuviere, e inhabilitado para poder otra vez pretender nueva admisión o ingreso.

64- Si con el transcurso del tiempo ocurriere necesidad de alguna addición o variación, de las antecedentes ordenaciones, o estatutos, o pareciesse conveniente mudar, añadir o suplir en alguna de ellas, el colegio por medio de la junta de gobierno [12r] de el Comercio de Cataluña, lo representara a la General de Comercio y moneda del Reyno para que con su aprobación se mude, añada, supla y proveha lo que mas convenga.

II. Selecció de documents varis

Document 8

1591, abril 4. Barcelona.

Certificat d'examen de mestria del jove adroguer Pau Gastó davant els consellers de la ciutat.

AHCB, Gremi Municipal, caixa 9, 1592.

Nosaltres Francesch Ferrer de Picalques, mossèn Jacme Dalmau, mossèn Pere Bruguera doctor en medicina, Domingo Campoamor y Barnat Goig, concellers l'any present de la present ciutat de Barcelona atenenys y conciderants nosaltres que Pau Gasto alias Peyró fill legítim y real de¹¹⁶⁸ Gasto alias Peyró nostre de casas ciutadà de la present ciutat après de haver practicat per molts anys la art de droguer confiturer y sucrer conforme las ordinacions de dita art de sucrer volent-vos examinar per a dit ofici y a dita causa present art als cònsols de la dita art los dits emperò cònsols per certs motius y respectes [a ells ben vists no han volgut examinar-vos]¹¹⁶⁹ e com a dita causa vos dit Pau Gasto hajau recorregut devant nosaltres demanant-nos vos fessem examinar com en semblants casos és acostumat de fer per nostres predecessors y nosaltres emperò ans de miga cosa oyts plenament los dits cònsols e altres de la dita art¹¹⁷⁰ perseguint lo vot y parer dels advocats de la present ciutat y conciderant que vos haveu per molts anys treballat en [a]pendre lo dit ofici molts justs motius y causas dret subsistents e entre altrás per evitar scàndols y tota manera de suspiejo que lo examen fahedor de vos dit Pau Gasto cònsols de la dita art e per los examinadors en assò deputats als quals és estat deversas vegadas per [1v] nosaltres assignat die y hora certs per a què comparaguessen y assistissen en dit examen fahedor en dita casa devant nosaltres en los quals dies y horas assignats lo hu de dits cònsols y alguns de dits examinadors no solament no han volgut obtemperar ditas assignacions y manaments nostres ni assistiren en fer dit examen però encara en contempejo y [...] ¹¹⁷¹ de nostras previsions y manaments y de las penas per nosaltres a

¹¹⁶⁸ Espai en blanc

¹¹⁶⁹ Ratllat

¹¹⁷⁰ Les dues frases següents són il·legibles

¹¹⁷¹ Paraula il·legible

elles de dita executió injungidas se són apartats y latites y feta absentar y latitar los altres y assenyalamet alguns dels que per ha fer dit examen per nosaltres eren estats nomenats per la qual proteruja recusació y inobediència y notòria remiten ya continuat nosaltres dita executió no comparents devant nosaltres lo dijous propassat de mati que contaren a quatre de abril die assignat per afer los quesits del dit examen fahedor de dit Pau Gasto sinó Benet Soler, Pere Vahell, mossèn Dalmau , Francesc Puig droguers y sucrers per los quals en presència e de ordinació e previsió nostra e en presència de moltes altres personas a les ajustadas sou estat vos dit Pau Gasto presentat als demunt dits examinadors y en la forma acostumada per aquells sou estat interrogat, ço és posant y scrivint quiscú de aquells llurs requisits en un full de paper com es semblants exàmens es acostumat demanant-li marçapans, carnsalada, pinyonada y sucre cordellat las quals cosas ditas totes y sengles per vos dit Pau Gasto són estadas públicament fetas devant nosaltres existents alguns de dits examinadors y altres droguers y sucrers dins las ditas casa del honorable concell per ordre y manament nostre e en presència de molts poblats e habitants en la present ciutat de Barcelona dins lo verger de las casa del honor concell de dita ciutat per spay de tres dies, ço es lo dimars e dimecres passats e per tot lo die present no essent obligat afer aquell sinó per spay de dos dies conforme la pràctica de dita art fent-ho per més iustificació vostra las quals cosas desús especificadas e per vos fetas y fabricadas conforme dits requisits a vos fets de ordinació nostra per total executió de dita nostra sentència. Y vistas y posadas devant nosaltres y de moltes altres personas en assò cridades y ajustadas y assenyalamet de Benet Folch, Pere Vahell, Miquel Dalmau, Francesc Puig droguers y examinadors per nosaltres per fer dit examen elegits y demanament nostre allí cridats y aquellas són estadas per grà[cia] de Déu y trobadas ben fetas y com de bon mestre se pertany y de vos se sperave e per conseguit sou y [2r] deuen ésser digne com a ben merexent de practicar de aquí avant públicament y palesa en la present ciutat dit ofici de droguer e o sucrer e parar y tenir obrador públic en aquella e exercir usar fruir y gosar de totes prerrogativas que los altres sucrers y droguers de dita ciutat examinats poden exercir usar fruir y gosar com s conforme a la ordinacions sobre assi fetas fossen examinat aquellas en res ni per res quant a dit vostre examen així públicament en presència nostra fet no obstant segons que nosaltres dits concellers de nostra averitat en quant nos és lícit, és permès ab concell de dits advocats de dita ciutat y lo que los altres droguers y sucrers de aquells són obligats fer y servir ab tenor de las presents per executió de dita nostra sentència y declaració e per las causas y rahons demunt ditas en sentència de dits cònsols y altres droguers així inobedients

absentats y lattats com dit es admeten a vos dit Pau Gasto en droguer y sucrer y vos donaren licència y facultat de parar y tenir dita botiga o obrador públich de droguer y sucrer en dita ciutat conforme la tenen e poden tenir los altres droguers y sucrers de la present ciutat en testimoni de las quals cosas havent manat despachan vos las presents segelladas del segell de dita ciutat per notari i scrivà del honorable concell de dita ciutat secretari nostre datat en Barcelona a quatre del mes de abril de any mil sinch cents noranta y hu.

Document 9

1599, agost 19. Barcelona.

Recurs de súplica interposat per l'adroguer Miquel Cabes sobre la confitura que va sobrar del sarau a la Llotja.

AHCB, Ceremonial, 1C.XXII-1/27, doc.2

Responent Miquel Cabes droguer a una voluntària requesta a ell presentada per part del syndich de la present ciutat comensant no ignorant y acabant permisses de protestar requirens vos notarium contenint en efecte que sobre certes confitures han sobrat de aquella que dit Cabes feu per ordre dels Magnífics Consellers y vint-i-quatrena per la col·lació se dona a la Magestat de la Reyna senyora nostra en la Lotja com en aquella se conte a la qual se refereix sens llur aprobació diu y respon que ell dit Cabes tingué ordre de fer dita confitura dels senyors consallers y que demanant quanta ne havia de fer li fonch respòs que n fes molta perquè la havian manaster y que en València ne havian donada molta y que hi avia moltes taules y axí no·ls prefiguren certa quantitat sinó que n fes molta y quant fonch lo dia que s'hagué dita col·lació la confitura que havia feta dit Cabes fonch portada a Llotja y a lo fonch rebuda y acceptada per les persones deputades, per los Magnífics senyors consallers y entre aquelles era lo senyor conseller tercer y com dit Cabes que era en llotje procuràs que la confitura que ell avia feta se posasen sos plats digué dit senyor consaller que aquella confitura feta per dit Cabes pus era més aventatjada que la altra, restàs per la taula del Rey y que si sobrava valia més fos de aquella perquè saria per los senyors consallers y axí nos despedí dita confitura

per dit Cabes feta tant com auria sinó agués fet guardar de aquella dit senyor consaller tercer.

Ítem en dita col·lació y festa és cert faltaren molts plats que y havia de haver y durasen per culpa dels qui tenian càrrec dels plats o, altrament y axí si lo número dels plats y fos stat se auria despedida la confitura que no despedí y ab designe de més número de plats se era feta. Ítem no sols fonch acceptada dita confitura en la Lotje a casa de la ciutat sens avisar ni dir res ni requerir als drogues de la cobranza de aquella y axí reverà fonch tradita et liberata y per dits magnífics señors consaller acceptada.

Ítem cesso ésser ver que ab dit Cabes y agués pacte algú que si sobrava confitura la hagués de cobrar. Ítem dita confitura tant ab lo aportar-se tantes vegades com també ab la diüturnitat del temps serà molt detertiorada sens culpa de dits drogues per haver mes de hun més y dies que dita festa axí que ya no fera per a cobrar da toque se agués de cobrar *quod negatur*.

Ítem ultra de dit die de la festa y col·lació podien los senyors consallers emplear dita confitura per raó que après de dit dia han donat collació de confitura als síndichs que no eran de la present ciutat per rahó de les coses que se selebraven en Sant Francesc de la present ciutat y també [v] an donat confitura al consell del a vint-i-quatrena de dites Cors a les quals persones podent donar de dita confitura que se doni sobra de la col·lació de la senyora Reyna per llevar a la ciutat de gasto y també de plets y qüestions y als drogues de la molèstia present s'an stimat més fer-la fer nova com la s.an feta fer per dits syndichs y vint-i-quatrena y axí havent dit Cabes venuda y lliurada dita confitura a dits magnífics Consallers y per aquests acceptada y tant temps detinguda y havent pogut servir-se de aquella y emplear-lo tant en dita diada de la festa ho col·lació de la Llotje com altrament y no havent aparegut fer-ho no les sahe que dits drogues ho patescan y axí dit Cabes entén no es ser obligat en cobrar dita confitura ans bé entén supplicant als dits magnífics consallers li paguen lo preu de tota la dita confitura los han venuda lo qual entenen cobrar com millor li serà lícit y permès y axí donat les presents per resposta requereix a nos notaris que dites respostes continuen al peu de dita requesta y de aquella sens las presents no don[e]u còpia regi[e]u sens vos notari.

Document 10

[1604, Barcelona]

Extracte de “Capítols tocants a les coses que los droguers poden tenir y vendre tant solament en sas botigas y lo modo de visitar-las”

BC, F.BON. 15131.

Capítols tocants a les coses que los droguers poden tenir y vendre tant solament en sas botigas y lo modo de visitarlas: extrets de entre altres continguts en vna autèntica Concòrdia feta entre los Col·legis de Apothecaris y de dits Droguers de la present ciutat de Barcelona, lloada, aprobada y autorizada per los...co[n]sellers y savi concell de Cent als 25 nohembre 1603 y ab superioritat autorizada y decretada en forma de Real Cancilleria per lo Excel·lentíssim lloctinent y capità general als 12 octubre 1604: ab noticias verdaderas sobre dits Capítols y sa literal intel·ligència que per a renovar y conservar les memòrias se'n fá esta impressió...Deixant los altres capítols tocants a altres cosas, que en la ocasió se oferesca, lo trobaran continuats en dita Concòrdia, en poder de Hieronym Talavera y Esteve Vallalta Notaris públichs de Barcelona.

Primerament, se ha tractat y concordat entre d'estas parts, que no obstant, que per privilegis reals, concedits a dit col·legi dels Apothecaris de la present ciutat, per la Magestat dels Sereníssims Reys de Aragó y Comtes de Barcelona, de immortal memòria, y per Sentències Reals, sie declarat que, ninguna persona, de qualsevol Grau, estament, o condició sie, no li sia licit, ni permès, vendre en la present ciutat de Barcelona, ninguna cosa picada, ni mudar-la de sa pròpia figura, ni vendre-la a la menuda, sinó sencera, y *in rudi materia*, sinó serà apothecari examinat, y Col·legiat del Col·legi dels apothecaris de la present ciutat, a pena de cent sous, segons en dits reals Privilegis y Sentències Reals està contingut [1] los Apothecaris graciosament se accontentan en virtud de la present Concòrdia,[1v] A y donan facultat als Droguers, que vuy son, y per temps seran, pujan picar, tenir y vendre picat liberament, y palesament a la menuda, y en summas grossas, pebre, Gíngebre, clavells, canyella, Safrà, Nous moscades [2], y pujan aquellas mixturar, ço es, fer salses picades, y pimentas, y mesclar

sucre ab canyella, vulgarment se diu, Pólvora del Duch [3], restant-los prohibit per pacte exprès y concordat, que no pogan tenir, ni vendre picades totes, y qualsevol altres coses, de qualsevol gènere, y espècie que sien, fora de les dalt mencionades; [4] ans be si lo contrari faran, ni presumiran per via directa, o indirecta, incorregan en les penes sobre mencionades de cent sous, per quiscu, y quiscuna vegada, les quals penes pogan executar los cònsols dels Apothecaris a soles, o ab lo Mostasaf, o Oficial que ben vist los sera. [5] [2r]

Ítem se ha pactat, car, que iat sie, que per Privilegis Reals, y ordinacions de casa de ka Ciutat estiga dada forma en la visita, o regoneixensa de les coses tocants à medicinas, y altres que.s troban en las casas de personas que no són apothecaris examinats, sinó altres de altre Col·legi, y estament, com son Droguers, y altres personas de qualsevol Grau, estament, o condició sien, [6] que dita Visita se haje de fer en la forma següent, ço es, que en las casas, y botigas dels Droguers, y Colegiats de llur Col·legi, fassan dita visita, o regoneixensa los dos cònsols dels Apothecaris, y la hu dels Cònsols dels Droguers, sempre, y quan ben vist sera als Cònsols dels Apothecaris [7], y que lo Cònsol dels Droguers, que aurà de anar à fer dita Visita ab dits Cònsols dels Apothecaris, sie dels dos lo qui serà anomenat per lo Col·legi dels Droguers, o la major part de aquell, la qual nominació tinga obligació de fer dit Col·legi quiscun any encontinent serà feta extractió de nous cònsols, la qual nominació se haje de notificar en ser feta als Cònsols dels Apothecaris, y si acàs per descuyt o per altra qualsevol causa, ò rahó nos feya, tingan obligació qualsevol dels dos cònsols dels Droguers, que per los Cònsols dels Apothecaris serà requirit, haja de anar à fer dita visita, o regoneixensa ab dits Cònsols, sens posar causa o excepció, o dilació, y si acàs lo cònsol anomenat per dit Col·legi dels Droguers anirà fora de Ciutat, haja, y tinga obligació de dexar un col·legiat del Col·legi dels droguers en son lloch, que puga en son lloch assistir en dita visita ab los cònsols dels Apothecaris [8] y si acas lo Cònsol, o Cònsols, o persona elegida en son lloch, [2v] recusarà de fer dita Visita, o regoneixensa, o no voldrà assistir en fer dita Visita, o regoneixensa, incorrega en pena de deu lliuras pagadores de bens propis per cada vegada que serà requirit, aplicadores, ço es, al oficial farà l'execució, y al Col·legi dels Apothecaris, [9] la qual Visita se entén per pacte exprès, SIE SOBRE DELS SIMPLES, O DROGAS, Y SOBRE LES COSAS SELS DONA FACULTAT DE

PODER PICAR, CONTENGUDES EN LO PRIMER CAPÍTULO [10]¹¹⁷². Y si acàs visitant ditas botigas, serà trobat algun simple, ò droga, ò alguna de les cosas los es lícit poder tenir picat, com son ja les mencionades en lo primer capítulo. Sospitosa y no tal qual convindria, que la coneixensa de les tals cosas, sia y excepte als dits cònsols dels Apothecaris, y al Cònsol dels Droguers, ò son substitut lo que assistirà en dita Visita [11]

Prevalent en la condemniació, o aprobació la major part de aquells, sens que de dita condemniació la part se puga apellar, sinó que encontinent se haja de llansar, y anul·lar la tal cosa que per los dits cònsols, o la major part de aquells serà condemnada, segons està ordenat en las Ordinacions fetas per los Senyors Consellers, y Concell ordinari de la present ciutat en lo any mil quatre-cents trenta tres, [12] declarant que la tal Visita, ó Visitas fahedoras per los cònsols dels Apothecaris, y lo un dels Droguers, ó son substitut, [13] no tingan que veurer, ni.s puga entremetre en cosas de confitures com, són confits, dragea, gingebrons, saliantra, canyellons, confits de pinyó, codonyat de sucre, o de mel, llengua bovina, o de rel de borrarages, composta y altres confitures, axí en forma sòlida, com en forma liquida¹¹⁷³, de les quals cosas se acotentan los Apothecaris, respecte la conexensa de dites cosas y examinació als cònsols dels Droguers, y llur Col·legi, trobant-se emperò ditas cosas en les botigas, y casas de Drogues.[14]

No entenenent perçò restar prohibit als apothecaris, de poder fer, y tenir en ses botigues totes les sobre dites confitures, y altres à ells ben vistas, com sia cosa pròpia de llur Art; [15] ans be, que las que dits Apothecaris tindran en llurs Botigas, no y tingan que veurer los Cònsols dels droguers: [16] Y també es pactat, que los dits Droguers no pugan tenir ni vendre en ses botigas cosas de conservas medicinals de flors algunas, com son conserva de rosas, així de mel, com de sucra, de satalia, de codonys, de flor de taronger, de buglosa, y de borrarages, de nenúphar, y altres qualsevol espècie sian, fora de les dalt expresadas, ni tampoc vendre pólvoras per adobar neulellas, ni fer emplastres, de tacamacha; [17] ans bé si les tindran, incorregan en las penas que los que tenen cosas tocants al Art dels Apothecaris per Priilegis Reals concedits a dit Col·legi, y ordinacions [3r] incurren, les quals penas pugan executar los cònsols dels Apothecaris assoles, sens contradiccion alguna[18].

¹¹⁷² Majúscula del text

¹¹⁷³ Subratllat.

E més es pactat que la visita fahedora en la forma sobredita, ço es per los dos Cònsols dels Apothecaris, y la hu dels cònsols dels Droguers, ó son substitut, se entèn haje de ésser sobre dels simples, o drogas, y cosas picades en lo primer Capítol expressades, que a dits Drogues se'ls dona facultat en virtut de la present Concòrdia de poder tenir picades, y vendre picades, y mixturades, que.s troben en sas casas y botigas: [19] entenent, que si acas en les casas, y Botigas de dits Droguers si trobare alguna cosa de les prohibidas, com seria tenir picat algun simple, o dorga fora de les mencionades en lo primer capítol, picades o trasmutadas de sa pròpia figura, o forma [20] o tenir alguna de les conserves prohibides, y altres cosas tocants al Art dels Apothecaris, que no es lícit, ni permès tenir, ni vendre sinó Apothecari, [21] que en tal cas, y en las tals cosas, pujan los cònsols dels Apothecaris assoles, sens lo Cònsol Droguer, ejecutar las penas conforme los Reals Privilegis, y ordinacions del Col·legi Apothecaris disposen; [22] y que sempre, y quant als Cònsols dels Apothecaris los aparexerà fer visita, o visitas de cosas de simples, o drogas, y altres qualsevols cosas en casas de personas que no son Droguers examinats ni Col·legiats de llur Col·legi, com son mercaders y revenedors, y altres qualsevols personas fora de dit Col·legi, [23] la pujan fer, sens contradicció alguna de dits Cònsols, y Col·legi dels Droguers, conform los Reals Privilegis concedits a dit Col·legi disposen, sens intervenció e Cònsol dels droguers, y sens contradicció alguna fahedora per dits Cònsols, y Col·legi de Droguers. [24]

Y axí dits droguers renuncian [3v] a la provisió feta, y forma donada de executió per lo magnífich Mossen Montserrat Guardiola, y à qualsevol dret, que en virtut de dita provisió poguessen pretendrer acerca de la visita, y també mateix à la causa de suplicació se aporta de dita provisió [25] y los Apothecaris axí mateix renuncian à dita causa de suplicació, [26] de tal manera que en lo que de present se ha concordat, y pactat per la una part, y la altre, sie estable, y no pretendrer ara, ni en ningun temps mes del que assí està disposat, pactat, y concordat, y renunciand à qualsevol Sentència, o provisió contra de assò fahent [27] més se ha pactat.

[1] que fins lo dia que se firmà a la present Concòrdia, may fou lícit, ni permès als Droguers, ni a persona alguna, tenir, ni vendre cosa alguna picada, ni mudada de la pròpia figura, sinó solament als Apothecaris examinats, y Col·legiats; y encara que en lo any 1562. obtingueren del Excel·lentíssim Lloctinent, &c. los Droguers, concessió cumulativa de poder vendre drogas, es cert, y assentat, no picades, ni mudades de la propia figura; perquè en dita concessió son les paraules següents. *Per hanc tamen concessionem nostram, imo regiam, non intendimus praindicare Privilegiis, et provisionibus si quaque forsan in contrarium, in*

favores Apothecariorum, vel aliorum Col·legium, Confratriarum presentis civitatis et c. De forma que, després, en virtut, y força de Reals Privilegis, Sentències y ordinacions de la ciutat (que encara estan ben custodits) en lo any 1586. en execució de dits Privilegis, Sentències y Ordinacions, perquè los Droguers tenien pebre picat, fou proferida Real Sentència contra de aquells, a favor dels Apothecaris, en virtut de la qual resultaren los efectes del Viatge, *iudicium in curia datum*.

[2] que se ha de notar, lo que mes llargament per avant se ponderarà, que sis cosas diferents, y expresades son les que poden los Droguers tenir, y vendre picades, restant excloses, y prohibides les demés, com son, *totas y qualsevols altres, v.g. Tabaco, et c.* y se ha molt de notar la virtut, y força de aquella paraula, *Graciosament*, que significa no fonch per justícia, ni per rahó convedora, ni per sentència, lo donar facultat als Droguers de les sis coses picades, quals se diran, sino que fonch *Liberalment*.

[3] que una nota dels Antecessors Apothecaris, diu les paraules següents. Grans dificultats se trobaren en nostre Col·legi, en donar facultat als Droguers (encara que proceheixen de nostre Col·legi) de poder tenir, y vendre picat simplement lo Pebre, lo Gíngebre, los Clavells, la Canyella, lo Safrà y les nous moscades, y fer-ne mixtura, ço es, fer salses, y pimentas, també fer Pólvora de Duch; y la dificultat requey a sobre ser infalible, que los Droguers, ni ab llur exercici saben la Art científica, y racional de la trituració, que sols cap en la Pharmacopea, à la qual es, proposició certa que, *tum in ictu, tum in gradu tritura et aliis modis, in una, et eademre, possunt virtutes variari, indeque effectus*. Però aderir-ten-se los Apothecaris per dos rahons. Una, perquè requeya sobre sis cosas, tant solament, molt conegudas, y molt usades, y fàcils de conixer-las en la tritura singular, y en la mixta. Altra, perquè essent la facilitat en la cognició, y ésser subjectas a visita, o regoneixensa, si provehiria de remey en cas de improporció, o contrafacció.

[4] que ab expressió, y prohibició fonch lo pact, dient, totes (*qui forum dicit, nil excludit*) y qualsevols altres cosas, de qualsevol gènere, y espècie que sian, fora de les dalt mencionadas. Notase aquí donchs, que ni per via directa, ni indirecta si pot comprendre tabaco picat, ni mudat de sa propia figura, ni altres cosas fora de las sis expresades; y es à saber que lo tabaco, ja sie *in rudi materia*, ja sie picat, sempre es medicina, y serveix in *Errhinis, in unguentis, in emplastris, et aliis formis medicamentorum*. Y que posarlo en pols, y en corda, es mediant preparació, (diu la preparació, perquè est *acquisitio boniatis, vel repressio nocumti*) científica, pràctica, y racional, que sols la Art Pharmaceutica, y no altra la en tenan. No.s pot deixar en silenci, que convé molt a la utilitat pública, declarar tanta diversitat de noms fingits, imposats al tabaco picat; v.g. de *Frangipan, de Sumonte, Maltès, de la Bruta, etc.* y tantas ocultas imposturas, perniciosas a la salud, fundadas solament en la cobdícia excesiva de las ganancias tant exorbitants, com al vici iniciativas. Y finalment nos deu ocultar la obligació de di la racional electio, preparació, y mixtura del Tabaco, així com no se oculta, ni se pot ocultar en les demes cosas, encara que medicinals.

[5] que no sent propi de Droguers, saber de *trituratione*, seria impropri lo judicar-ne, y per consegüent ni fer la execució penal de cent sous, y perçò resta exclòs lo Cònsol Droguer en lo present pacte.

[6] que ab los Reals Privilegis concedits al Colegi dels Apothecaris, y així mateix ab ordinacions de casa la ciutat, restan establertes, y estatuidas las antigas formas de visitas, y regoneixensas de simples, o drogas, y de altres mercaderies, y en ditas formas no y ha cònsol de Droguers per convisitador, ni conjudice, com hi es després de feta la present Concòrdia, y es cert no se auria així mudada la forma, sinó fos estada la sobredita mera liberalitat, y gracia dels Apothecaris, dada per las causas se diran num.7, y sobretot, perquè axí fonch decretada, y autorizada per lo Excel·lentíssim senyor llochinent, y present ciutat.

[7] que en una nota antiga se diu, que fonch tanta la justificació, y prudència dels Apothecaris en ordre a les cosas que havien de ser visitades, y reconegudes en las casas, y botigas de Droguers, que no contradiren en que hi hagués convisitador, y conjudice cònsol droguer, perquè no pogués a vegades algun droguer per el curar-se de son mal, notar als Cònsols dels Apothecaris de rigurosos; però que se tingue gran providència en que la Visita, o regoneixensa fos sempre, y quant ben vist seria als cònsols dels Apothecaris a soles, perquè si se havie de ventilar lo die, y la hora, tindria quiscun contrafahent temps de amagar lo dolent.

[8] que ab gran assert se feu lo sobredit pacte, perquè essent Barcelona una ciutat tant populosa, y essent lo comers de drogas tant freqüent, fan los Apothecaris del Principal cada dia la provisió de simples, o droguas, perçò no havien de faltar personas que tinguessen cuydado, y poder de castigar las faltas, y excessos que poden cometre, respecte de dits simples, o drogas; y notasse que fora ridículo entender en

la visita sis cosas solas les més conegudes, que se'ls dona facultat de picar, respecte a la multitud de les altres, que ab major cuydado, per ser mes medicinals, pertany la diligencia de visitarlas, y regonexerlas, lo que ab gran providència fou recomenat als Apothecaris; perquè la Art Pharmaceutica, es sola la que té científica, y racional cognició dels simples, o drogas, y fer-ne distinció, y lo judici *per causam*, y encara que estiga dit, que en los simples, o drogas, regonexedors en casas de droguers, hi ha conjudice, o visitador cònsol droguer, ja també resta poderada la causa.

[9] que es confirma la justificada providència dels bens propis; perquè del comú, moltes vegades es dificultós trobar-ne, y també per ser mes fàcil la obediència tant justament deguda, perquè lo voler evitar en los bens propis la execució, invità a la obediència, y ab esta conformitat se assegura la Visita, tenint sempre per medi de aquella, certa la integritat dels simple, o drogas per a recuperar, y conservar ab la virtut la salud publica.

[10] que dir la Visita, o regoneixensa, *sie sobre dels simples o drogas*; es parlar en general, pus es indubitat, són dits simples, o drogas en grandíssima multitud, ja en gènere, ja en espècie, dir també, y *sobre les cosas se'ls dona facultat de poder picar* contengudes en lo primer capítol; es parlar en particular, perquè tant solament son sis cosas expresadas *nominatim* en lo primer Capítol; y així parlant en general, o en particular, totes son cosas medicinals, que a no haver examen, y visita sobre la electió, fora vici detestable, y danyós a la composició de les medicines, y a la publica salud; à més de que seria implicancia al que.s diu en los altres pactes de la present concòrdia; la exclusió de Visita, o examen, sols cap en las cosas no medicinals, quals se diran de configurasen avant, un.14. Y se nota altre claredat; que los simples, (diu lo docte en medicina, y encara lo principiant que es indubitat), son aquelles cosas tals quals naturaleza produeix; las drogas també són així mateix simples, tals quals naturaleza produheix; en estos, (*relicta distincione principali de genere, et specie*) no esta la diversitat sinó ab lo cognom, perquè en aquells que en las Botigas dels Apothecaris, y dels Droguers ne diem *absolute simples*, se entenen v.g. del de Aristoloquia, de Genciana, de Polypodi, flor de nenuphar, epithymo, y altres quels diem *simples nostrates*; Però los altres simples, als quals lo diem absolutè drogas, son aquells, v.g. Rhabarbaro, spich, senet, mechoacan, cubebas, schoenant, y altres que.ls diem *simples exoticis*, vulgo drogas. Y així vista esta declaració, se nota seguidament en lo present pacte, altra distinció, ò divisió fora de dits simples, ò drogas ab la dictió copulativa, i d'est, et, que de sa naturaleza copula semblants, y no los mateixos casos, conforme en los primers rudiments, y també en las facultats majors se dona per regla assentada; y perquè aquelles paraules que diuen. *Y sobre les cosas sels dona facultat de poder picar, contengudes en lo primer capítol*, literalment desposan que dita Visita se pot, y deu fer, tant sobre los dits simples, ò drogas, com també sobre les dites sis cosas, sobre les quals recau la dita facultat de poder-las picar: y voler cavillar sobre aquesta tant clara intel·ligència, seria negar principis incontrastables; y se fa mes notòria aquesta intel·ligència, en los números 11.14. y 19. de la present Concòrdia, que per avant se transcriuen, y notas sobre de aquells.

[11] que diu aquest pacte que, expecte la conexensa als cònsols dels Apothecaris, y al Cònsol (ja esta dita la causa) dels Droguers. Motiu dona pera corroborar la explicació de la dictió, y i d'est, et, mencionada assí, y en lo un, antecedent, y preusas dita dictió, y i d'est, et, ab sentit compost, o sentit dividit, sempre recaurà sobre diversos; així com ab sentit compost diem los cònsols dels Apothecaris, y lo cònsol dels droguers fan Visita, ò regoneixensa, entenem junts; però no és negable, que los cònsols dels Apothecaris són dos, y lo Cònsol dels droguers un, y que fan un sentit compost de tres. Y ara en sentit dividit explicam, y direm. La Ciutat instituí Ordinació, lo Sereníssim senyor Rey Don Fernando la privilegia, y lo invicto senyor Emperador la tornà privilegiat; però no.s pot negar, que encara que fos sobre una mateixa cosa, sempre seran tres concessions, ço es de la Ciutat lo estatuït, del senyor rei lo Privilegi, y del senyor Emperador altre privilegi.

[12] que deixant primeras antiguitats, que per la conservació de la salud pública, la present Ciutat usava ab son polítich, y econòmic govern, emanat de sos antiquíssims Privilegis; se fa altra nota: que de del 1433. mencionat en lo present pacte, ja eregit lo Col·legi de Apothecaris ab forma de Visita, ò regoneixensa, (deixant de dits Apothecaris famosas, y celebres antiguitats, y honors en esta Ciutat dels anys 1352-1355 y 1372. y los honorífichs privilegis obtingueren del senyor rey don Pedro any 1378) fins lo die de la present Concòrdia, se troban diferents formas de visitas, o regoneixensas fetas als Droguers, Mercaders, y altres, y en *totas* se troban Visitadors, y iutges dos Apothecaris, y sempre esta notat y expressat ser la tal Visita, ò regoneixensa sobre totes mercaderies, y tots materials ingredients en les medicines; y sempre advertit, que lo que serà dolent, y mal, sie condemnat a llançar, y anul·lar encontinent sens apel·lació; la causa es, que si se admetia apel·lació, no se evitaria entretant lo dany. Notase també que per droguers, *vt sic*, se entenia molt antes; y molt després del any 1433 fins any 1562

negociants, o mercaders de Drogas sens tenir forma de col·legi, ni estament en casa la Ciutat; però d'endellat any 1562 fins vuy, dits Droguers es diuhen artistes, ab forma de Col·legi, units emperò ab los Sucrers Confiters. Sens perjudici dels Mercaders, Negociants, y altre qualsevol persona que vulle tenir, y vendre drogas *in rudi materia tantum*, pus la facultat concedida als Droguers, no es privativa *ad alios*, com en lo dit únich (fins ara manifestat) Privilegi se conté.

[13] (...)

[14] que ben vista esta la exceptuació fa lo present pacte en ordre les confitures mencionades nominatim, la qual fa la major prova, corroboració, y declaració sobre lo contengut, y notat, dels simples, o drogas, y de els sis coses expresades; y es una evidència clara y infalible; perquè si allí agués volgut la Concòrdia exceptuar los simples, o drogas *lato modo*, ò compondrer *strico modo*, los sis simples tant solament, cert es, que no se auria allí expressat, (o bé no y avie assí rahó per expressar-ho) ab la atenció que seran allí dita expressió tant nominatim de les confitures, del que se acontentaren los Apothecaris. Al intent se traslada allí una nota antiga dels apothecaris, que es del tenor següent. En la Concòrdia feta ab los droguers, nos som acontentats fàcilment de no tenir dret, no actio sobre visitar, ni prohibir aquelles confitures de llépols, mencionades en dita Concòrdia, y haven feta aqueixa sola exceptuació, per considerar requeya sobre cosas mes de platxeria, que medicinal; y també perquè no.ns equivocassem ab lo estament de Confiters, ò Sucrers, pus la diferència esta en que los Apothecaris son vertaders Artistes, y Així admesos en casa la Ciutat, y en contrari els Sucrers, ò Confiters, com es de veurer, que al 30 de novembre 1577. Fent-se les insaculacions secretas sortejà Miquel Cebes Sucre confiter, que.l avien insaculat sots nom de especier droguer, y la rahó fou, perquè no era Artista y, després hi que Pere Llorens Notari, y fonch litigat, y se proferí sentència contra la pretenció de dit Miquel Cebes; y no ha de causar admiració, perquè encara en estos temps, en ninguna part los Sucrers Confiters Droguers son tractats de Artistes; si sols en Barcelona sots nom de Droguers, respecte que del Col·legi antich dels Apothecaris, han adquirit descendència estreta, y se justifica del privilegi del sereníssim senyor Rey Don Fernando, concedit any 1498 respecte de les insaculacions dels Artistes Consellers *nominatim et expresse*, diu Notaris de Barcelona, notaris reals, apothecaris, ò especiers, barbers, candelers de cera y, no parla de Droguers.

[15] que diu altra nota, advertiran be los Apothecaris en expresar en lo present pacte, no resta prohibits de fer, y tenir sobredites confitures, y altres sens excepció; la rahó es que se tingue temor que per esdevenidor, animos litigiosos, a vegades no posasen en plet als Apothecaris confitures medicinal, propias de la Art Pharmaceutica, com son *candits, conservas, tabletas, talvinas, loochs, et.c.* y així expresaren *totes*, sens excepció; y se experimenta en estos temps la advertencia, ab los efectes; pus que ab nom de Confiters Sucrers, lo Col·legi de Droguers ha fortament litiga, y sens rahó alguna, prohibir fer malindros à un oficial, al qual per rahó de son ofici peculiarment toca, y li expecta més que al Confiter sucre; y valga la autoritat de un grave auctor dit Ioan de Renodeo, doctor Metge *en lo lib.s. de insit. Phar.cap. mihi. 21.* ab estas paraules *spectare possunt illi parvuli, ac oblongui panes, ex farina, triplo, aut quadruplo saccharo, et pauco coriandr, cum exigua ovorum portione subacti si mul confecti, quos vulgus panes biscotos appellat, sed cum sua cuique relinquenda sint, nec in messam alienam falx injicienda eiusmodi Dulciary panes Pistoribus conficiendi sunt relinquendi.*

[16] que ab molta atenció se feu la advertència, perquè be poden dir ab molta seguretat, que fora impropri judicar medicinas, qui no ha estudiat, ni practicat la Art Pharmaceutica.

[17] que entremetian-se en aquell temps los Droguers (com ha dependents de una sola, y la mes mínima part del Colegi de Apothecaris, que es tractar ab drogas in rudi matèria) en fer, y vendre algunas cosas medicinal, com son les conservas, sobre ditas, les polvoras, y emplastres; i axí per lo dany, y detriment ne resultave a la salud se pacta dita privació.

[18] que se declara, que si los Droguers tenen dites polvoras, ni amplastres, cauhen en pena, com si tenian, o venian medicinas, y per a aquestas cosas se ha de estar à la disposició de Reals Privilegis, que sens Cònsol droguer se fa la execució.

[19] Que en los números 10. 11. y 13. està expressat lo que podan significar las paraules del present pacte, ço es, distinció de simples, o drogas, y sobre salsas picades, y sens picar.

[20] que nos pot dubtar, que per major seguretat, se torna assí explicar, y expressar evidentment, que cm los simples, o drogas, encara que medicinals, dexats in rudi matèria, no son prohibits als droguers, ni à altres, ho serian si eran picats, o mudats de sa pròpia figura, confirmant lo que est dit en lo primer capítol.

[21] que conservas prohibidas, y altres cosas tocants a la Art de Apothecaris, son totas aquellas cosas medicinals que no estan contingudas en la present Concòrdia.

[22] que com assí parla la prohibició de simples drogas picadas, v.g. Tabaco, y altres, com està dit en lo primer Capítol, també se conforma en lo mateix en ordre a la execució.

[23] que ab claredat se veu, que Mercaders, Revenedors, y altres persones, y encara estrangers per facilitar lo comers, poden tenir, y vendre públicament simples ò drogas, Així com altres personas altres provisions. Emperò subjectas a la Visita, o regoneixensa, pera dicidir la bona, ò mala qualitat, la qual assoles podem fer los Apothecaris per rahó de llur Art, així com en los principis de la Pharmaceutica ho diu lo Príncep de la Pharmaceutica, Mesues en los *Canons, ibi; et tua interest malignarum, atque incolumium medicinarum apud te habere differentias, et.c.* pero per la Visita de simples, o drogas que se ha de fer en casas de droguers si admet convisitador, o conjudice, per las rahons dites en lo num.7.

[24] que per consecució del num. Antecedent, fa la execució, confirmant la mateixa del primer capítol num.1 y en altre num.8.

[25] que se ponderan las renúncias feran los Droguers, y les causes quals devian fer, pus no falta autentica fe, que los Droguers assoles pagaren tots los gastos, y despesas, que feren pera obtenir la present Concòrdia, y axixi ben advertida esta aquella paraula per part dels Apothecaris, *graciosament*.

[26] que dels apothecaris solament en est pacte se fa menció, que renunciarem a la causa de suplicació; la qual avian evocada los Droguers; ab que restan sempre intactas aquellas paraules. *Los Apothecaris graciosament, etc.*

[27] que diese finalment, y per compliment de las noticias sobre la present Concòrdia, que nos podrà notar dels Apothecaris afecta, ni efecte, ni si algu interessat, ni cobdició; pues es indubitat, y cert, que may han exigit per via directa, ni indirecta salari, ni lucro algu[n] (degut a bona rahó) per lo cuydado, y treball de fer semblant visita, y regoneixensa; Y asso no obstant, lo Col·legi de Apothecaris, sens reparar ab los gastos que acarrea un plet, hix à la defensa pera mantenir, y conservar la possessió de fer dita visita, porque es incomparable lo gust, y interès, que afectat, y cordial te en servir à la present Ciutat, (sobre ser la conservació de los Reals Privilegis) dirigits a la recuperació, y conservació de la publica salut de los Ciutadans, y de tot lo principal, que freqüentment comercia en la present Ciutat; y però aquella per lo bon regiment polítich, y econòmic, que te emanat de los antiquíssims Privilegis, te erigits los Col·legis, y Confrarias, y à quiscu provehit lo degut, y acertat orde y govern, ab facultat de correctió, y esmena; y ab esta conformitat se creu, que la present ciutat interesada, ponderarà esta gran conveniència per pròpia; y que la dita visita, o regoneixensa tant de simples, o drogas medicinals, com de medicines comportes, segons la inveterada consuetut, inducida, y cert, que la Art Pharmaceutica sola, es la que te científica, y pràctica racionals, per causam, com esta dit en num. 23. ab autoritat incontrastable del príncep de la Pharmacopea Mesues en sos *Canons, ibi: Et tua interest malignarum, atque incolumium medicinarum apud te habere differentias*. Laus deo.

Document 11

1618, agost 28. Barcelona

Deliberació en acte de Consell del Col·legi d'adroguers i confiters sobre els joves adroguers que treballen per compte propi.

ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm .3, fol. 37r-38v.

Fonch proposat per lo dit honorable mossèn Guillem Ramon Strada cònsol en cap de voluntad de dit mossen Melchior Palau cònsol segon de dit honorable Col·legi que attès a trenta hu de octubre del any 1616 (lib.2) se feu una ordinació a cerca de les coses devall scrites la qual es del tenor següent que de assí al devant ningun [38r] col·legiat del present Col·legi pugue ni li sie lícit ni permès donar lloch a ningun iove practicant pera poder fer confitures en sa pròpia casa que la confitura que farà no sie pròpia del col·legiat ni menys poder picar espècies ni mixturar aquelles sots pena que dita confitura espècies o drogues sien perdudes y lo tal fadrí sie inhàbil pera obtenir lo examen de dit Col·legi per tems de sinch anys per cada vegada y lo tal col·legiat qui perpetrà fer dita confitura en sa casa sie inhàbil de tots los oficis y beneficis del present Col·legi y que quiscun any en lo primer col·legi tindran los cònsols nous han de iurar tots los col·legiats la present ordinació perquè aquella sie [ob]servada y no res menys sia algun col·legiat volrà anar fora per a aportar confitures espècies o drogues en fira o en altra part fora los murs de la present ciutat de Barcelona tingue obligatió de manifestar dita confitura, species o drogues als cònsols del present col·legi ans de anar-se'n pera aquella visaren si esta ab la desèntia que pertany sots la pena dalt especificiada e com ells dits cònsols juntament ab lo clavari y síndich del present col·legi y.[t. altariba]¹¹⁷⁴ cap da guaita Real sien anats per les botigues de drogues de la present ciutat y havien trobats en casa de laguns col·legiats de dit col·legi algunes confitures se feian a fi y effecte de anar a la fira de Prades les quals confitures no son stades visurades per ell dits cònsols conforme tenien obligatió y sien caiguts en la pena dal dita de la qual se fa ostenció en lo present col·legi y com mossèn Antich Lunell haie enviat algunes confitures per ells dits cònsols perçò ells dits cònsols proposaven, dites coses perquè lo col·legi deliberas lo fahedor. [38v] E dita propositió per dit general consell entesa fonch feta deliberatió y conclusió que per dit effecte sien elegides nou persones del present col·legi les quals iuntament ab senyors cònsols y clavari de dit col·legi miren y visuren les dites confitures y sin trobaran aquelles falses sien preses en frau dexant ho tot al que dites dotze persones ordenaran tal i coma b tal cas que quant indicaran dites confitures de una en una no se entremetan de saber dites dotze persones de quin col·legiat es la tal confitura, fins a tant que sien judicada sinó que voten y desliberen justa sa consiència y quant en la confitura de mossèn Lunell haien de pendre de iurament aquell quanta

¹¹⁷⁴ Expressió dubtosa.

quantitat ha dut y.a sabut per dites dotze persones deslberen-lo que·ls aparexará sobre aquella las quals dotze persones haien de prestar jurament ans de judicar aquelles y la iudicatura sie feta lo dit present si hi aura tems y en lo present lloch.

Document 12

1626, novembre 28. Barcelona

Compte de Joan Rubió adroguer à càrrec de l'Ajuntament per la compra de confitura.
AHCB, 1C.XXII-1/41

Deu lo senyor Jeronim Sabata notari que a 28 de novembre de 1626 prengué los següent:

1 ll pols de sucre: 4 s
6 [arrovas] drageya de canyela: 4 s
24 marsapans de lliura: 1 ll 4 s
12 marsapans de 6 diners: 6 s
1 ll mermelada: 12 s
6 ll comfits fins: 1 ll 16 s
2 ll bisquotxos: 16 s
6 ll confituras llavant de taula: 1 ll 16 s
6ll confituras per los plats: 1 ll 16 s
3 ll de carabassat: 18 s
20 tallades pinyonda: 19 s
2 ll drageya per los magnets: 12 s
8 tallades de carabassat: 4s
6 tallades mermelada: 4 s
8 tallades pinyonada: 4 s
2 ll tota confitura: 16 s
De bisquotxos: 3 s
4 marsapans de 1ll: 4 s
4 marsapans de 6d: 2 s

Total: 12ll 19 s 6

De a re de Juan Rubio droguer

E més per la portió del Francesc Ros prangué de confitura se li dóna: 6s

És tot: 13s 4s 6d

Document 13

1627, març 7. Barcelona

Compte de Pau Roure adroguer à carrec de l'Ajuntament per la compra de confitura.
AHCB, 1C. XXII-1/43

Deu la syutat a 7 de mars de 1627 que hagués lo senyor Sabata per cada que portaren
[a]Santa madrona: 2 ll biscuit de hous bescotxat.: 1 ll 16

(...)Com tornaren Santa Madronna (...) de dit per la yusta prengueren:

Primo 6 ll ensaladil[la]: 2ll 8s

3 ll pinonada de sucre: 18s

2 ll bescotxos: 16s

2 ll horelanes de ponsem: 15s

2 ll mermelada: 16s

2 ll carabasat: 10s

1 ll gingebrons: 8s

1 ll caniellons: 8s

1 ll gorga d'àngel: 8s

1ll bocados de lymonets: 10s

6 marçapans de alliura: 6s

12 marsapans de 6diners: 6s

1 ll bales de holor: 10s

E a 14 de dit die se acaba la justa deu se lo senyor Sabata lo seg[u]ent:

Primo 6 ll ensaladilla: 2ll 8s

Mes 2ll bescotxo: 16s

2 ll marsapans reals: 16s

1 ll bales de holor: 10s

1 ll horelanes de ponsem: 15s

2 ll mermelada: 16s

1 ll bocados de lymonets: 10s

2 ll limonada de sucre: 12s

1 ll gorga de àngel: 8s

1ll atseroles: 10s

2 ll carabaçat: 10s

6 [arrova] setronat: 5s

6 marsapans de lliura: 6s

Un marsapans de 6diners: 6s

1 ll cainellons: 8s

1ll sucre rosat escorsat: 10s

1ll mel bescotxos: 8s

E a 13 de març prengué:

2ll anys: 12s

2 ll ensaladilla: 16s

E a 24 de dit se dona al senyor conseller segons per 2 ll 10s
E a 27 de dit se dona al sen[yor] [con]seller cene cal se dona per 2 ll 10 s
Item se dona al senyor conseller ters: 2ll 10s
E a 31 de mars se dona al criat del senyor Sabata: 3 ll dragea fina deu [...]¹¹⁷⁵18s
E al fadrí: 2 ll dragea de anís: 12s
E al senyor conseller quart se dona per la 3 de juny per lo [..lisa]¹¹⁷⁶ del senior Sabata :
Primo 3 ll ensaladilla: 2 ll 7s
2 ll bescotxos: 16s
2 ll marçapans reals: 12s
2 ll castaines de la reina: 16s
2 ll comfits fins: 12s

Las de dit al cryat del senior Sabata:
2 ll ensaladilla[a]: 16S
2 ll bescotxo: 16s
Se a donat al senyor conseller quynt las: 2 ll 10 s
TOTAL: 39ll 29s

Document 14

[1679. Barcelona]

Fragment dels capítols presentats pel Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona en la causa de suplicació en el plet contra la Confraria de forners de Sant Miquel de Barcelona.

BC, F.BON 10.007.

Pretén en esta causa lo Síndich de el Col·legi de Adroguers, que la provisió feta per lo Noble Real Senador de Ribera, als 3 Novembre 1679. Que quant al capítol y article de reservada condemniació de despeses, deu ésser en millor comutada, condemnant en aquelles a Joseph Cortès, y Síndich de la Confraria de For [2] ners y flaquers; y confirmant a favor del dit Col·legi dita provisió, quant al ser aquell mantingut, y conservat en la possessió, seu quasi, de fer Melindros, privative a dit Cortès, y Confraria praedita.

2. Los fonaments, y prova que se ha tinguts, y feta, resultan del Procés primitiu, ab la individuació de prova, tant instrumental, com de testimonis, y rahons llargament

¹¹⁷⁵ Paraula il·legible.

¹¹⁷⁶ Paraula il·legible.

discorregut en lo Memorial primer en dret, y fet imprès, sens que ab lo present se repetesca lo ja en ell deduhit, ni en aquest se deduhesca, sinó lo que se ha ajustat en esta causa de suplicació, per poder obtenir la melioració, quant al article de las despesas, confirmació del punt principal, quant à la manutenció, a favor de dit Col·legi declarada.

3. (...) Lo primer és, perquè ha constatat per los testimonis, ministrats pel col·legi, que la fabrica de bescuys de ous, vulgo dits *melindros*, pertànyer per pròpia, y especial operario al art de Adroguers *tantum:a*. Lo segon fundat en dret, és que no es lícit a persona alguna mesclar-se en la operació alieno Ofici, *ne Republicae officia turbentur:b*. y lo tercer, y últim motiu és, perquè consta per los testimonis, per una y altra de las dos parts ministrats, que dit Col·legi en lo temps de la introducció de la present causa, antes, y després d'ella se trobava en la possessió per dit Col·legi preza.[3]

4. (...)

5. Pròpia operació diu ser del forner couer en son forn lo pa, que uns y altres, per sustento de las personas, li entregan, perquè lo coga, satisfet son treball, quant lo tal Forner no fa de Flaquer, signo que cou, per uns, y [4] altres. Com es pròpia operació del Flaquer lo pastar per uns, y per altres la pasta sempre ab llevat sens que per sa casa pròpia puga aquell pastar sens expressa llicencia, per evitar los molts frauds, que en assò podian fer Flaquers y fornors, com resulta de especial ordinació.

6. Al contrari operació pròpia dels adroguers, sucres y confiturers, y del art de aquells es, que en la farina, que entre en las confituras, y allò que·s cou en lo forn de aquells no hi haja llevat, ni ab tal se pasten las confituras que·s pasten, y couen en forn, com es, melindros, marçapans, bocadillos, y altres cosas, ni que necessite lo Adroguer, per lo delicat de la obra, de faquinament pastar los tals bescuys de ous, marçapans, bocadillos y altres confituras, encara que·s pasten, y cogan al forn (...). Y axí de usar de la farina sens llevat, per ingredient de las confituras, com es per la neu [6] neulas de sucre, per menjar, neulas de empaliar, y coloradas, y per clourer cartas, torrons de teuleta, melindros, mustaxoni, y altres cosas. (o) y lo que lleva tota dificultat és, que los Bescuits d'ous dits melindros, se componen de farina sens llevat, y axí de ous, sucre (que és part dominant) amidó y llustre (p).y que són estats dits Flaquers, o per millor dir dit Cortès (per no haver altre tal fabrica tentat) penyorat als anys 1671 fins vuy moltas vegadas.

7. Esforçàs esta prova per ser lo Melindro confitura, per ser la part del sucre predominant a tots los altres ingredients en quantitat y valor (com es deduhit en la present causa) que com a tal paga dret, encara que los demás ingredients per si sols no pagan exida al dret de lleuda, amidó, ous y farina, per deurer lo la confitura. (s). Y encara que lo sucre per si pague dret, nos prenen lo bescuit de ou lo sol pes del sucre en la exactió del dret, sinó en lo enter pes del Bescuit de ous, per ser convertit en confitura lo demás dels ingredients, encara que per si sols libres del dit dret de lleuda.

9. Esforçàs la prova en corroboració de la privativa, perquè tenint noticia el col·legi de adroguer lo any 1672 que Joseph Cortés forner o flaquer se era atrevit a fer y vendre melindros envià di col·legi un home, qui era Rafel Balada, pera que ves si dit Cortés venia melindros, y que si·ls venia li·n compràs, com ab tot effecte, y anà y present dit Cortés ab sa família, dit Balada ne comprà, y se·ls menja després, com axí testifica en fol. retro 174, sobre lo article 36. encara que diu no recordar-li si era en lo any 1671 o 1672. y immediatament lo mateix dia, que fou als 15 de juny, tingada la noticia, y averiguada la veritat fou lo primer penyorament ab lo qual dit col·legi penyora Cortés.

10. Corroboràs esta veritat de que antes del any 1672 per part de la Confraria de Forners, ni per Joseph Cortés, ningú se avia atrevit a tal fabrica, y venda de melindros sino dit Cortés en dit any 1672., que fou penyorat, que si esta fàbrica fos estada pròpia operació de dita Confraria, hauria aquella presa per pròpia la causa, y ne hauria tingut noticia antes del dia 26 d juny de 1672. en lo qual dia instant Cortés mediant un paper que presentà al consell d'ella dit Cortés, se congregà dita confraria, y resolgué presentar-se lo nom d'ella al dit cortès; però que fos sens gastos de la confraria alguns, sens atrevir-se los demes de la confraria a dita fabrica, y venda, per veurer que qui seria penyorat, no podia gastar de la confraria. Y se confirma, per que en lo any 1675, fent dita confraria poder a Pere Gallart forner per plets, fou ab expressió de que lo feya Procurador sens salari algú.

11. (...) y resolgué presentar-se lo nom d'ella [la confraria de flequers] al dit Cortés però que fos sens gastos de la Confraria alguns, sens atrevir-se los demes de la confraria a dita fabrica, y venda, que qui seria penyorat, no podia gastar de la Confraria (...) se resolgué no voler en manera alguna se gastar cosa alguna de la Confraria per dit Cortés

ni altre qualsevol confrare, que per fer y vendrer melindros fos penyorat, sinó sols a gastos del penyorat prestar-li lo nom de la Confraria).

[7]12. Sens que a esta resolució y prova per esta part feta puga obstar la feta contra Col·legi per dits Forners, que en suma es estat probat, que si los Adroguers venen açer, estany, fideus, sèmula, panças, pinyons, atmellas, y altres cosas, lo que provan ab sis testimonis (Aa). També los semolers venen públicament fideos, sèmula y altres pastas (Bb), los estanyers estany, los daguers hacer(Ac) y los revedadors arròs, panças, pinyons, ametlles, y altres cosas. Volent de aquí inferir, que si lo Adroguer ven melindros, com aquells no sian droga, ni sucre en espècie ni confitura, lo que han tentat dits Forners provar per los testimonis de dos pobras donas, un corder, un sabater, un pagès y un guarnimenter (Ae) que axí també poden los fornors y flaquers vendrer melindros o bescuyts de ous lícitament.

[8]13. També quant a la fàbrica de melindros, han tentat provar ser de conveniència, que molts fabriquen melindros, per lo més barato de aquells, y que los que fan, y venen dit Cortés, y altres fornors són de diferent calitat, de diferent manera fabricats, y millors que los que venen los adroguers, lo que ha tentat per la dèbil prova de tres testimonis, dos pobras donas, y un pagès, que fa de Manxador a la Seu de la present ciutat y no per pèritas personass.

[Af. tres testimonis que son dos pobras donas Burgunyà foli 189 y Martí foli 184 y dit Artiga que.s lo Manxador a la Seu, que.s posa pagès fol. 186 donant per rahó dita Madrona en dit fol. 189 retro diu saber.o, perquè troba més gust ab los que ha menjat de Cortès, que los que ha menjat dels adroguers y quant al fer-los de diferents manera, ho deposa de auditi dit Artigas fol. 186 dona per rahó de ciència, per trobar més gust en los que ha menjat de Cortès que en los de Adroguers, y que quant al diferent modo de fabricar-los (no entenent lo que diu, lo article) diu saber-ho perquè dit Cortès los fa amplas y rodons; y los adroguers los fan llarchs y un poch quadrats. Dita Martí fol. 184 diu saber-ho perquè ha vist que dit Cortés los compon de almidó, sucra, ous y farina y que son los més gustosos al menjar los d'en Cortés que lo dels adroguers, exceptat los que fa Pasqual adroguer, que són tant bons com los d'en Cortés, que tots son composts de uns mateixos ingredients. [9]

14. A la qual objecció, satisfent se diu no ésser aplicable, que per vendrer-se en altrs parts lo hacer, estany, panças, pinyons, ametllas, sèmula, fideos, que venen los adroguers, que de aquí se puga seguir lo mateix en los melindros, o bescuits de ous, que se formen de sucre, ous, y diversas cosas que.s reputan los tals melindros per confitura, com torrons, marçapans, y altrs cosas, que necesitan de fabrica, y operació, que.s pròpria y peculiar, del ofici o Colegi de adroguers, com ja resta provat.

15. Verifiàs, perquè sens dubte la mel, quisvulla la ven, ametllas, pinyons, y ous quisvulla los ven, y d'estos ingredients que.s lo blanch de ou, mel, pinyons, ametllas, se componen los torrons, que són confitura, y per tal tinguts, *cum talis dicatur panis, qui qui conficitur ex melle, sen saccharo cum pineiis, amigdalís, et aliis fructibus* (Ag) com a tal los torrons son pròpia operació [10] dels Adroguers privatiuve, *ad alias parsonas, alterius, officii*. Y lo mateix, per militar la mateixa rahó, se verifique en lo pa, o bescuyt de ous, per ser confitura, y militar la mateixa rahó, que en los torrons, per la doctrina en lo primer discurs en dret al·legada núm. 37 essent axí que sucre quisvulla lo ven, encara que en gros, y ous quisvulla los ven, y farina, encara que a la menuda.

16. Del que és vist no se aplicable la objecció que pretén la part altra ab los articles , y que axí es ineficaz tota la pretesa prova, dèbil y inútil, y la venda de diversos simples, no es aplicable a la operació de composició de aquells pròpria, y peculiar del Art de Adroguers.

17. Segueix-se de tot lo demunt dit, que la Real Provisió a qua,ha, y deu ésser confirmada, *chupad primum illius capuz manutentionis declaratae in favores dicti Collegi privative ad furnerios et Flaquerios praesentis civitatis. Y en millor comutada, quo ad ultimum, caput articuli expensarum, ab refectio y esmena de tots danys, gastos y despeses com axi se espera. Salvo, etc.*

Signat RIVERA V.I.D.

Document 15

1680, maig 13. València

Còpia de la carta del rei dirigida als diputats de la Generalitat de València sobre el refresc de dolços que es dona als virreis a la Diputació durant les processons.

ACA, CONSEJO DE ARAGÓN, lligalls, 0927, núm. 143, doc.2.

El Rey, Venez. Nob. y Amados nuestros recibióse una carta de 30 abril pasado en que me dais cuenta de que se haviendo ido el Duque de Veraguas mi lugares en Capitán General con la Duquesa su muger a la procesión de San Vicente Ferrer al balcón de la casa de la diputación no llevó las aguas como es de costumbre para el refresco antes bien se dió a entender era determinación suya no llevarlas y que es por los motivos que referís os resolvisteis añadir el gasto dellas al de los tres cientos reales que tenéis facultad de gastar en los dulces, junto con el embarajo que se apreció de la forma de servir las aguas y dulces y que resolvisteis que los dos subsíndicos sirviesen las salvas a los Duques y a los demás los vergueros por evitar inconvenientes y me suplicáis mande que se observe lo estilado hasta ahora i que en caso de no traer los virreyes las Aguas y haverlas de dar la Diputación se señalase cien reales más a los trescientos que se permite el fuero para los dulces y que respecto del modo del servir este agasajo se de la forma conveniente. Y he resuelto que de aquí en adelante se escuse de dar este agasajo de dulces a mis Virreyes quando vayan ad las funciones y assí lo tendréis entendido para ejecutarlo que esta es mi voluntad.

YO EL Rey.

Document 16

1681, Barcelona.

Fragments del manifest i informe jurídic de Carles Prima favorable al flequer Josep Cortés sobre té dos plets interposats contra el Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona.

AHCB, Gremi General, caixa 4, adroguers sucres, doc. 3.

2. A dos puntos se reduce la pretensión del Colegio. El primero, querer que la operación y venta de los bizcochos (vulgo melindros) sea propia de sus Colegiales privativa a los Panaderos; y este mira al pleyto pendiente ante el señor Oydor Ribera.

[4] 5. En dos razones funda el Colegio la pretención del primer punto. La primera, suponiendo que la Ciudad con ordinación confirmada con autoridad Regia, concedió a sus Colegiales este ministerio *privatinè ad omnes*. La segunda diziendo, que los biscochos son confitura, y que van comprendidos baxo desta voz, por el simple del azúcar de que en parte se componen.

[5] 9. En términos de derecho común es constante, que la operación, y venta de los Biscochos pertenece a los Panaderos, por recibir sustancia massa marinea triticaria, o frumentaria, con excoción en horno, y para apoyo desta conclusión es menester entender, que el Panadero es el que *farinam subigendo*, haze della la massa, y trabaja el pan, llamándole *Pistor*, como agudamente advierte Ambrosio Calapino en su diccionario de lenguas *lit.P.a verbo Pistor, fol.957* en la *Impresión Lugdunense* del año 1581 clun.2 ibi: *Postea etiam de eo dici caepit, qui farinam subigit panemque confecit: quem nunc Pistorem dicimus Pistorem in melioribus exemplaribus legimus, non Pinsorem, Pistor, Pistoris a Pinso, Pinsis Hispan Panadero qui subacta farina panem conficiunt plan. Lib.18 cap.II. Pistores, Pistoria, Pistorium quod ad pinsendi artem sive ad Pistores pertinet Hispan. Cosa de Panadero caius jurisconsultos. Y antes la mesma letra verbo Panifex, et Panificium, fol.890.colum.2.*

[7] 15- De manera que nuestro Biscocho ya en tiempo antiguo fue conocido, y usaron del los Emperadores Agustos a horas insólitas (como oy sucede) *ex eodem* Ambrosio (es Ambrosio Calepino) *ubi proxime verbo buccæa ibi. (...)* así que se llamó *buccellatum*, por ser panecillo del solo tamaño, quanto podía sin embaraço ocupar la boca.

[8] 16. Síguesse pues de lo que dexamos autorizado ser el Biscocho cosa de panadería, y verdadero pan, ministerio perteneciente al arte pistoria consistente en operaciones que recibe massa frumentaria, con excoción en horno.

[9] 20. Pero no contentamos aun, mas hemos de andar, hasta llegar a la Ciudad de Roma (larga jornada camina el entendimiento) para merecer de su Augustísima voz la calificación de nuestra conclusión, que en puntuales términos nos franquearon magisterio grande el Senado de Milán apud Caesar Carena “*resol. Forens. Resolut. 164.in Princ.. ibi: cum diu retroactis annis controversum fuillet inter Colegium*

Aromatariorum huiusce inclyte Civitatis, et Universitatem, ut dicunt offellariorum (pastaleros) super his rebus conficiendis, quae ad singularem tam dicti Collegii, quam Vniversitatis artem spectarent; tandem die 28. mensis Martii 1615. controversias hisce in Excelentissimo Senatu cons. Speciali excell. Ordo declaravit confectionem, et fabricationem, ut vulgo dicitur delli, marzapanii, calissoni, confeti canditi, dizuccure de ogni sorte, codognata, disuccaro, emostazini, zensa pasta spectare ad Aromatarios solos privative quo ad Universitatem offellariorum.

21. Y visto es, que el marçapan de que habla la dicisión, no admite en sustancia, massa farinea triticaria, si solo açúcar y piñones, o almendras, según sentir de Calepino “lit.D.fol.406. colum1. verbo dulciarius ibi: *dulciarius, dulciaria, dulciarium adiectivum ut dulciarius panis qui conficitur exzaccaro, et nucibus pineis vel amignadlis, ut est qui vulgo dicitur marçapan.*

22. De esta mesma dotrina dirán los Adrogueros, sacarle argumento que prueve ser suya la operación de los Biscochos, porque *versatur eius officium ex parte circa zaccarum ex quo conficitur buccellatum, sine Biscocho.*

23. Pero el passo que pequeña instancia, máatala un pico de Milan ibi: *Sensa pasta*, que es decir pertenecer solo a los Confiteros el ministerio de los dulces, *quae ex solo zaccaro conficiuntui*, sin recibir pasta.

[10] 25. Esta suprema declaración ciñe con paliación nuestro instituto excluyendo el primer punto. Porque el principal empleo de los Confiteros, es llanamente hazer del simple azúcar los dulces, y confituras de frutas que tienen gueso grano, o semilla sin composición de massa farinea triticaria guevos, ni excocción en horno, como contemplo la decisión milanense; los panaderos e único, y principal ministerio, es ejercer todo lo perteneciente a la arte pistoria consistente en la susodicha massa farinera frumentaria, con variedad de panes, y excocción en horno, sin que se ocupen en operación llana, o compuesta solo, del simple azúcar; y por consiguiente no solo los Confiteros no poder prohibir las manufactura, y venta de los biscochos, según dichas decisiones, y demás apuntadas dotrinas con las siguientes, pero aun en caso de usar ellos este ministerio les viene no *principaliter*, sino *secundario*, cuya consideración favorece la negación de la

pretensa prohibitiva facultad, porque, lo secundario no es de virtud tan activa, que de, prohibición, pues siempre lo desestimó la ley, sin atender a ello.

[11] 26. Estas consideraciones no aquietan aun a los Adrogueros, porque armados de la segunda razón propuesta en el primer punto dizen que siendo los biscochos confitura, y comprendidos baxo de esta voz, por la porción material del azúcar, de que en parte se componen es propia su operación con prohibición.

27. Pero sin embargo aunque examinados maestros en el oficio, ovien con poca noticia de la palabra confitura, y lo que en su encluye, o es mostrarse mal contentos de la verdad della, y todo puede ser porque los biscochos ni son confitura, ni baxo de su apellación pueden venir, ni comprenderse según derecho, uso común, y propio reconocimiento de los mismos confiteros.

28. Vamos a la prueba de la primera propuesta, y sea porque la voz *dulces* o *confitura*, solo abraça (a más de la bebida que aquí no es del caso) dos géneros de frutas, unas de corteza dura, como almendras, avellanas, nuezes de pino y nogal etc., otras de corteza blanda, como cerezas, albercoques, [12] durasnos, ciruelas, mançanas, peras, membrillo, melon, calabaza, lechuga, etc. Y todas ellas con gueso, grano o semilla (ambas único, y principal exercicio de los Confiteros, y más en comun uso las cortezas blandas). (...)

[33] 32- Nazede lo dicho la evidencia de contenerse baxo de la dicción *dulces* y *confitura* solo las frutas declaradas arriba, que en su confección no admiten otro simple que el azúcar, y no de ninguna manera entenderse nuestros biscochos que son pan de massa marinea triticaria, sin gueso, grano, semilla, ni dureza como previó y con agudeza discurrió la decisión milanense alegada arriba un.20 ibi. “Sensa pasta”.

[13] 33. Favorece más nuestra primera propuesta del número 27 la notoriedad verdadera de hazerse los dulces del solo azúcar, con cocimientos ígneo en vazos de metal, como peroles, cazuelas, y otros a propósito con continúa asistencia, hasta tener su punto, y nuestro pan bizcochado se trabaja de massa farinera triticaria con guevos y azúcar en pila, y sobre mesa, o tabla, con excocción en orno y sin de suelo.

35- Confirma esta diversidad de naturaleza (...) la *legal y latina scientia* que llama a los biscochos *panis* i también *bucellatum* i a la confitura *dulciarium* como se ha dicho en número 14.

38- (...) Los dulces no aprovechan, sino biscochos que alimentan dando más crecido y legal apoyo a nuestra propuesta de num.27. y sea afirmarnos que aunque el azúcar sea en parte porción material de los biscochos, no por eso puede darles ser no nombre de *confitura*, o entenderse baxo desta voz.

[20] 48. Vamos a la prueba de la propuesta ofrecida un. 27 que es del comun uso, según el qual los biscochos en ningún tiempo se han tenido, ni tienen por confitura, ni comprendidos baxo de esta apelación en sentir del pueblo y opinión de los hombres. Y antes de entrar en ella, permítaseme una pregunta a los Maestros Confiteros, y será si Iuan, Pedro o Francisco, llegaren a sus puertas, y pidieren unos dulces en cantidad, o sin ella, preguntoles darían biscochos por confitura? Y si biscochos les darían confitura? Claro está que no, (y veremos abajo) pues ven aca Confitero, si a ti mesmo te convence la solidez de esta verdad, como quieres que el Consejo admita lo contrario de ella que tu mesmo reconoces? Ea, que es sobrada pasión y no justificación como no sin ley.

[21] 51. Hasta aquí hemos provado según derecho, y común uso los biscochos, no ser confitura, ni venir baxo desta dicción. Fáltanos ahora (en cumplimiento de nuestra palabra dada num.27) verificar la última propuesta (en el contenida) que es le reconocimiento de la mesma parte contraria, y este le tenemos claro, y literal nacido del processo que atestigua aver el Colegio movido pleyto en el Consistorio del Regente la Vegueria de Barcelona, ante su Asesor con los exactores el derecho, o renta Real (vulgo *lleuda*) concluyendo en la petición, la libertad exempción, y franquisia de las cosas siguientes, con diferetiva locució. ibi: *Diferents confituras, torrons, cohets, y melindros etc.*, que feneció con sentencia dada a favor del Colegio, observando la mesma discritiva locución.

[26] 66. Confiesan los Confiteros, ser propio de los Panaderos el hazer, cozer, y vender con libertad, unos biscochos compuestos de *massa farinaea triticaria*, y azúcar, sin guebos, llamados en voz común, *crostes*: la libertad pues, y permissão de estos es fuerça, que conserve, y diga la misma, en lo que tratamos; porque como el Panadero

tenga fundada la intención en todo lo perteneciente a la arte pistoria, consistente en todo lo que recibe *massa farinaea frumentaria*, (...) i pues hemos de afirmar con observación en nuestro caso, y parece que con más razón, porque ambos biscochos podemos creerles hermanos, por hijos de una misma madre (que es la pasta marinea triticaria) o por lo menos cercanos parientes, pues entre ellos no ay mas extrañeza, que la que se infiere de recibir unos en su composición guevos, y otros no, y esta agena de los Confiteros (...)

[27] 67. Acuérdate confitero, que eres polvo, y no pasta.

[28] 68. Arguyenla sus compañeros de la sordidez del oficio de panadero, que al passo que mecánico, fue su primer exercicio; no decente para merecer el ingreso en gremio collegial sonante no a ocupación servil, sino liberal hija solo del entendimiento, de que goza la Universidad Aromatica.

[29] 71. (...) que para ser el Confitero *vere intrinsece* y con propiedad oficio y no artificio, pues su ministerio (sin arte) consiste en la confección y cocimiento de las confituras en ollas, peroles, cazuelas y otros vasos mas al propósito, con asistencia contínua en la cozina hasta tener su punto para ser después manjar sabroso de los señores, y si todo esto no es cozina, será servidumbre camadaza suya.

73. Ni por la parte de Adroguero puede creerse artificio, porque su ministerio es solo meneo de las manos en vender las drogas, clavos, canela, pimienta, arroz, almendras, piñones, y otras vituallas, que cortadas, y cosidas (como dize el sastre) compran para solo fin de bolverlas a vender en su misma especie y forma.

[31] 74. (...) sin que la graduación de Colegio, que goza el cuerpo aromático le de más honor de lo que en si tiene el oficio; porque no por Collegio, de su oficioso y servil ser, passa al de artificioso y liberal, pues no es dudable, que el Colegio cabe también en los oficios sórdidos y mecánicos (...)

Document 17

1722, març 4. Barcelona

Acte de la deliberació en consell del Col·legi d'adroguers i confiters sobre dues noves ordinacions sobre la xocolata.

ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.10, fol. 50v-51v.

(...) que com la experiència ensenya que molts particulars sens ésser individus del present Col·legi venen xocolata pública y privadament a la menuda, so és menos de una arroba lo que apar se oposa al capítol dotze de las ordinacions que per via de privilegi concedí lo Excel·lentíssim señor Duch de Villahermosa llochtinent y capità general del present principal de Catalunya als vint y vuyt de octubre de l'any mil siscents y noranta puix ab dit capítol se concedí al present gremi la facultat privativa de vendre a la menuda de una arroba en avall dita espècie de drogas y demes cosas pertanyents a lo fer y art de [51r] adroguer en los quals se deu numerar lo xocolata per ser un compost de cacau, canyella, sucre, flor de massís, baynilla, y nou moscada que tot són drogas pròpias de dit ofici y de altra part se experimentan notables abusos mesclant cossos nocivos a la salut pública y encara que podria practicar-se lo medi de apremiar als qui venen a la menuda xocolata en força del disposat en dit capítol dotze, però se ocasionarian moltes lluites que lo gremi hauria de suportar essent tal vegada fàcil de evadir-las per medi de ordinacions autorizadas ab decret de superior llegítim. Però donan tot lo referit per proposició a uns perquè sobredit fet sie de llur agrado resoldrer y acordar lo que mire y aparega més útil y convenient axí al bé públich com al comú y particulars del present col·legi.

E lo dit col·legi entès y ben oyda la dita proposició fer la deliberatió y conclusió següent: que atesos los motius continguts en la proposició, als quals se considera tenir tota eficàcia, que però sien fetas per via de proposició dos ordinacions per a posar-los en la intelligència de sa Magestat (Déu lo guarde) o del Excel·lentíssim señor governador general y Real Audiència del present principal de Catalunya a efecte de lograr sa confirmació, validitat, firmeza y auctorizació del tenor següent:

Primerament que no sie lícit ni permès a individu algun del present col·legi fabricar ni fer fabricar xocolata que sie compost de ametlles, farina de favas, amidó, farina de llobins, aglans, pebrots, sucre roig ni altrás cosas que pugan causar perjudici a la [51v] salut dels hòmens conforme la experiència ha mostrat a algunas personas imperitas y que no són del art, si que lo degan fabricar o fer fabricar de cacau, sucre, canyella, flor

de massis, baynilla, nou moscada y almesch los quals drogas degan ésser de bona qualitat en pena de comís de la xocolata que serà trobat y de sinquanta lliuras moneda barcelonesa aplicadoras la meytat a la Real Hazienda y la altra meytat al col·legi.

Ítem que no sie lícit ni permès a persona alguna de qualsevol estament, grau o condició, sie sinó es individuo del present col·legi vendre ni fer vendre dins la present ciutat de Barcelona, ni en los port y suburbs de ella a la menuda, so es de una roba en avall, xocolata en pena de comís del que serà trobat y de vint y sinch lliuras moneda barcelonesa aplicadoras la meytat al Real Patrimoni y la altra meytat al col·legi entès emperò y declarat que a qualsevol persona sie lícit fabricar o fer fabricar xocolata per son propi ús no sols una arroba però més y menos segons li aparega y que axí mateix pujan qualsevol persona fabricar xocolata per lo ús y abús de esta ciutat mentres no sie pera vendre-lo o fer-lo vendre en la forma sobredita y que par lo efecte sobre expressat se apliquen las diligèncias y medis eficaces recurrent a sa Magestat o a sa Excel·lència y Real Audiència.

Document 18

1722, juliol 28. Barcelona.

Informe de l'Ajuntament presentat a la Reial Audiència sobre les noves ordinacions del Col·legi d'adroguers i confiters sobre la venda de xocolata.

AHCB, Polític i representacions, 1D.IV-5.

Haviendo el Ayuntamiento vistas y leídas los privilegios y ordenanzas antiguas juntamente con los dos capítulos de nuevas ordenanzas es de parecer que el primer capitulo es muy justo y conforme a toda razón por que concidera sería grave delito poner en el chocolate los géneros de mala calidad que refiere el gremio de confiteros [v] (...) Sobre el segundo capítulo haya el Ayuntamiento los reparos siguientes: que en las ordenanzas y privilegios antiguos de los drogueros, no se lehe cláusula alguna en que se le haya concedido tal cosa ni hay palabra que hable del chocolate, y aunque en el capitulo 12 de las ordenanzas de 1690 dispone lo de la prohibi[ci]ón de vender por menudo a persona ajena al gremio (...) pero parece que esto se debe entender de los

géneros simples como son los que sirven para boticarios, tintoreros o pintores, y en quanto a los compuestos solo habla de confituras o dulces baxo cuyo nombre duda e Ayuntamiento venga comprendido el chocolate por ser un compuesto que siempre ha tenido proprio nombre y nunca se ha entendido baxo el de confitura o dulce y aunque digan los confiteros que todos los ingredientes del chocolate son géneros cuya venta pertenecen a ellos, no por eso se debe inferir les pertenesca la del cho[v]colate, assí como por vender a los simples y géneros de que se componen los medicamentos no les pertenece vender ni hazen los compuestos medicinales, por vender géneros y materiales para tintes, pinturas, no les pertenece la operación del teñir ni del pintar.

El segundo inconveniente es que la facultad privativa que suelen tener los gremios es de las operaciones es de su oficio que del que con sus manos trabajan con su pericia y arte lo que no sufraga en manera alguna la pretención de los confiteros porque jamás han trabajado el chocolate antes bien lo hazen trabaxar por los chocolateros, y aunque digan que esto se practica por ser cosa pesada el moler el chocolate no se concidera menor trabajo el que hazen los confiteros de su ofcio que ellos practican como son el hazer los confites blancos, torrones, biscochos y otras de sus operaciones.

El tercero es porque parece ser de la utilidad pública que los géneros comestibles se vendan por muchos y no se reduzca su venta a un solo gremio para que assí se hallen con mayor abundancia (...) por cuya razón los confiteros venden arroz, fideos y toda especie de pastas crudas, las almendras, avellanas, piñones y otras que venden los revendedores en sus casas y los labradores en la plaza.

Además de los sobredicho repara el ayuntamiento en que según consuetud y observancia muy antigua [v] otras personas que los confiteros han vendido en la presente ciudad algunos compuestos cuya operación parece pertenecer a los confiteros como son los biscochos que hazen y venden los horneros y las confituras que se hazen en muchos conventos de monjas y los patrones de barca venden las caxas de confitura forastera por menudo en la playa del mar y tal vez por la misma razón se ha practicado siempre venderse el chocolate no solo por los confiteros si también por los chocolateros que lo trabajan.

También parece ser de la utilidad pública que quien tiene la facultad privativa a otros de vender los géneros o drogas simples de que se hace algún compuesto, no tenga la misma facultad privativa para vender el compuesto porque así se quite más de raíz el delito de monopolio que ordinariamente cometen los gremios pues podrían con disimulación dexar de vender a los particulares el mejor cacao y demás ingredientes que sirven para hazer las moliendas del chocolate, y bien teniendo poco cacao podrían negar absolutamente la venta de aquel género para obligar a los particulares a comprarles el chocolate hecho por cuyos motivos parece que no solamente se les debería negar la facultad privativa a otros de vender el chocolate pero ahun parece ser de la conveniencia pública que no tuviesen la facultad cumulativa con otros para venderlo si solamente vendiesen el cacao, azúcar y demás ingredientes que lo componen.

(...) Los motivos que alegan los confiteros en su representación no parece que convençan (...) cuando dicen que han subido los derechos de aduanos lo niegan. El otro motivo que alegan sobre los daños a la salud de la mala calidad del chocolate (...) porque ninguna seguridad se conseguiría dando a los confiteros la facultad privativa que piden...y también por haverse experimentado algún defecto en la especiera que se vende molida d forma que quien quiere conseguir buena confianza compra los géneros enteros y los muele en su casa.

(...) Sobre la nota que incluyen los confiteros sobre lo hallado en sus libros del archivo sobre apremios contra personas que vendían chooclote, concretamente el 1676 contra Domingo Marçal 1685 contra Félix Duran y la denegación del permiso que havia pedido Maria Nicolau el 1689, parece no concluye lo que ellos pretenden pues (...) es cierto que muchas personas venden y han vendido públicamente el chocolate en la presente ciudad. Por lo que y por haver más de 30 años de que no consta haver hecho los confiteros apremio alguno no pueden pretender el tenor derecho ni posesión.

Document 19

1726, juny 3. Barcelona.

Compte de pagament de la ciutat pel refresc de Corpus i l'octava a l'adroguer Pau Sadurní

AHCB, Cerimonial, 1D.XXI-19/1.26

30 ll cacau Caraque a 9 s 6: 14 ll 5s

16 ll 6 sucre a 4 s 6: 3 ll 14s 3

6 unces canyella a 5 s: 1ll 10s

1 ll baynilla: 1ll

Jornal mitx xacolater: 1 ll 10s

Pors de pedra, carbó, dinadas y papert: 10 s

Paper blanch per embolicar la confitura: 5 s

Una capsa de confitura per 3 ll 4 unces a 7s: 1 ll 3s 4

Sinch capses confitura 19 ll: 6 ll 13s

[...] ¹¹⁷⁷ melindros: 3 ll

[...] ¹¹⁷⁸ melindros cuberts a 7 s: 3ll 10s

[...] ¹¹⁷⁹ capsas confitura 18 ll 4 unces: 6 ll 8 s 4

4ll sucre esponjat a 6 s 6: 1ll 6s

3ll melindros cuberts: 1 ll 1s

6ll melindros [coberts] ¹¹⁸⁰: 1 ll 16s

13 ll melindros cuberts: 4 ll 11s

5 ll sabatilla: 1ll 10s

20 ll melindros: 6 ll

3 ll melindros: 18s

5 ll melindros coberts: 1ll 15s

7 ll melindros: 2 ll 2s

6 ll melindros: 1ll 16s

Total: 66 ll 5s 11

¹¹⁷⁷ Foli trencat

¹¹⁷⁸ Foli trencat

¹¹⁷⁹ Foli trencat

¹¹⁸⁰ Ratllat

Document 20

1729, agost 30. Barcelona

“Ordinacions sobre lo que deuen observar los individuos del present Col·legi”.

ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 10, fol. 199r-200r.

Havent vingut a notícia de dita honorables cònsuls lo gran abús y desordre se experimenta en la present ciutat per alguns individus del present col·legi concetint en fer aportar per las firas confituras, marsapans y altres cosas pertanyents a la hart de adroguer y confiter, en anar los individus del present col·legi a comprar los malindros als forners en sas casas, en anar a fer en las casas de dits forners, malindros, marsapans y altres cosas de pastas y en fer anar a vendrer per los convents, per las casas de dits forners y per altres parts xaculata, ametllas y altres cosas pertanyents [199v] y espectants a la dita art de adroguer, confiter lo que es contra lo punt y lustre del present col·legi y en grave perjudici de sos negocis y desitjant dits honorables cònsols evitar los dits abusos ajustaren la Junta del present col·legi participant a ella lo sobre referit a fi de que se discorregués lo medi més promete per avitar los dits abusos: avista del què ells dits honorables cònsuls y dita Junta han ordenat los capítols següents.

Primerament que no sie lícit ni permès a ningun individu del present col·legi per via directe ni indirecte aportar o fer aportar per las firas ni per plassas públicas ningun gènere de confituras, marsepans, ni altres cosas pertanyents ni espectants a la dita art de adroguer y confiter.

Ítem que de aquí en avant ningun individu del present col·legi per si ni per interpolada persona puga comprar ni fer comprar als forners melindros ni altres cosas de pasta pertanyents a dita art de adroguer y confiter com ni tampoco no sie lícit ni permès a ningun individu del present col·legi aportar a córrer en los forns dels forners de dita present ciutat melindros ni altres cosas de pasta pertanyents a dita art de adroguer y confiter, ni treballa las ditas cosas en las casas de dits forners.

Ítem que de aquí al devant sie privat lo poder-se córrer en los forns de dits forners los marcepans y altres cosas de pasta fan los jovens, que se volan agregar al present col·legi per sos exàmens.

Ítem y finalment que ningun individuo no li [200r] sie lícit ni permès lo enviar a vendrer sucre, ametllas, xaculata ni altres cosas de dita art de droguer y confiter per los convents, casas de forns ni per altres parts de a present ciutat si sols en sas botigas. Los quals capítols essent del agrado del present col·legi deliberia sien observats baix la pena al present col·legi ben vista y per sa major observància que sia autorisat y decretat per lo illustre señor corregidor de la present ciutat o per altre persona a qui espectia. Tot lo que se dóna per proposició al present col·legi perquè resolgue y deliberi a lo faedor.

Document 21

1731, desembre 12. Barcelona.

Informe de la Reial Audiència sobre la instància presentada en la causa del jove adroguer Jaume Falguera contra el Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona.

AHCB, Gremi Notarial, caixa 1, Adroguers-Apotecaris.

Jayme Falgueras y Angl. con la devida veneración representa que no obstante el decreto de V.E. a consulta de la real Audiencia con el qual sirvió mandar a los cónsules del gremio de confiteros desta ciudad, le admitiesen a Materno, haziendo los exámenes que se practican hazerse a semejantes hijos de maestro, y que estos son los más leves, consistiendo en romper un pan de azúcar, y hazer una molienda de anises, o mazapanes u otra operación de las más fáciles, desta arte no haviendo ejemplar de haverse negado la plaza a algún hijo de maestro, per impérito que haya sido, no dudaron los individuos de dicho Gremio destinados a este efecto hazer al Suplicante el examen con el mayor rigor, que duró por espacio de quatro horas de que le sobrevino inmediatamente un paracimo que le tuvo privados los sentidos por espacio de tres cuartos de ora, y haviendo dado la bastante satisfacción en lo tocante a confitería y conocido con el tacto y el olor alguna de las drogas, que le sacaron sin embargo con motivo de no haverlos azertado todas, no quisieron constituirle maestro como demás de dicho gremio. Y como

Excelentísimo Señor todo lo obrado por el, sea en notoria emulación del Decreto, que el Suplicante mereció a la piedad de Vuestra Excelencia bien manifestada con una larga conferencia que tubieron antes del acto del examen, jamás practicada en tales casos, con impedir con amenazas, que no te asistiese el padrino, que se le havia señalado por ser de [v] los más peritos, permitiéndose solo a un hermano que por razón, y derecho de la sangre, havia el Suplicante elegido y con hazerle uno de los más dilatados exámenes que se practican en los mas extraños presentándose las más exquisitas drogas, y sea assí que respetando como era justo el decreto de Vuestra Excelencia de cuya alta comprensión debe rectamente inferirse, que haviendo echo el suplicante presente en el recurso, la circunstancia de ser ciego, si es solo de su intención el mandar hiciese los exámenes, que le permitía su accidente, debieron ceñirse en ello a la mente clara del decreto, y no con menos veneración entenderlos a cosas impracticables e imposibles, como es querer que conosca un ciego las más extravagantes drogas, demás que aunque con el favor de la vista no las huviese azertado, no fuera este justo motivo para negarle el Gremio la plaza pues ninguna de las que presentaron al suplicante conosió su padrino, que es maestro y individuo de él, como tampoco las conosen las viudas, que las venden en sus tiendas y las ha vendido el suplicante en más de tres años, que la tiene abierta no solo sin contradicción del Gremio, pero sin la menor quexa pública, ni particular, supliéndose con facilidad este defecto, con tener un mancebo práctico e inteligente.

Y aunque los cónsules ofrecieron al Suplicante crearle solamente maestro confitero más no droguero. Pero fuera de que esto sería querer introducir una particularidad en orden al suplicante tan nueva, que hasta oy jamás se ha visto practicada con ninguno pues nunca en esta ciudad, se ha constituido diferencia entre confiteros y drogueros usando siempre de ambas facultades indistinctamente unos mismos [2r] sujetos y no le sería de útil alguno, el uso de la de solo confitero, desta simulada cautela, se descubre la mayor ojeriza queriendo envolver al Suplicante en un litigio insoportable a sus cortos medios con el gremio que luego le impidiera a titulo de Drogas, el vender todo género de especería y particularmente cacao, que es el principal incentivo de su emulación por venderle más barato que los demás, que con adunados suelen subirle a precios excesivos. Por todos estos motivos, y de haver gastado el Suplicante más de 140 libras en propinas y agasajo estilado, que no recusarían tomar los mismos que le inhabilitaron, recurre ala segunda protección y amparo de Vuestra Excelencia suplicándole rendidamente que en vista de ser hijo de maestro, tener 21 años de práctica desta arte, de

no poder vivir sin ella, ni poder emprender otra a causa de su accidental ceguera motivo digno de la mayor compasión y de la notoria injusticia del gremio, se digne Vuestra Excelencia conmiserarse del Suplicante mandando a los cónsules Gremio de confiteros le pasen luego maestro con los mismos honores y prerrogativas que gozan los demás individuos de el que lo rezibirá a singular merced de la grande benignidad y rectitud de Vuestra Excelencia.

Document 22

1744, setembre 24. Barcelona

Deliberació en acte de Consell sobre com els col·legiats han d'elaborar els melindros i sobre la seva visura.

ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.12, fol. 119v-120r.

Fonch dit i referit que en atenció que en una junta privada que·s tingué, se acorda, que practicasen las diligèncias necesàrias per impedir als forners, que no fassen, ni vengan melindros per ser cosa peculiar dels individus del honorable col·legi, precehint antes dos cosas; la una és a saber que, per parts dels individus del honorable col·legi, que fabrican melindros, se fassan aquells de bona qualitat, perquè no pugan los forners broquelar-se ni al·legar que ells los fan y venen millor, y al altre, que se buscas lo procés de la causa, que sobre assò se vertí entre lo honorable col·legi, y la confraria de forners, havent la mateixa junta explicat la composició per los melindros, qual fou, que cada batido o cajita, hagués de ser almenos de quatre lliuras sucre de segona sort, de tres dotzenas de ous, de tres lliuras farina flo[r] y de una lliura amidó de la flo[r]. Y encarregant als honorables cònsuls y síndich lo cuydado de cercar lo dit procés, y com després de varias diligèncias se hage lograt trobar-se dit procés de la causa, que entre lo honorable col·legi y dita [120r] confraria sobre lo referit en la Real Audiència antigua del present Principal, actuari primerament Cortés y mercés notaris y després Pere Joan Fabra, en la qual fou declarat lo posessori a favor del honorable col·legi, quedant indecisa en quant als mèrits de petitori, a que recorregué la confraria dels forners ab una llarga articulata, que·s discorra no serà difícil de desvanèixer que perçò tinga a bé la present junta deliberar lo fahedor.

Document 23

[1748. Barcelona]

Selecció de capítols presentats pel Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona en la causa contra la confraria de revedors sobre la venda de especias.

ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 54.

9. Que si quiere uno ser solamente confitero se le dará la plasa de dicho oficio solamente. 10. Que quanto no quiere ser colegiado se le pregunta solamente primo solamente de confitero y después de droguero. 11. Que en el examen de confitero solo se pregunta de asúcar y sus calidades y circunstancias. 12. Que después de examinado de sucrero se pide al examinado si lo quiere ser de droguero. 13. Que en particular se examinan los drogueros de la calidad y especies que ay de pimienta, canela, clavos, dátiles, pasas, miel y otras cosas semejantes y después de práctica. 14. Que también se examinan del modo de componer las salsas, jurando observar lo dispuesto por el Colegio, 15. Que con la pimienta se puede miscuir una grana del *paci* dicha aloch. 16. Que en efecto se ha llevado a vender en esta ciudad de dicha grana y pimienta lo que pri [v]varon los cónsules del Colegio. 17. Que el comer fruto de alocas es perjudicial al público singularmente a las mugeres prenyadas. 18. Que con la pimienta molida se puede miscuir mustassa, jengibre, pimientos tostados y otros. 19. Que vender dicha pimienta es perjudicial al público. 20. Que los ingredientes con que se puede miscuir la pimienta vea el capítulo 15 y 18 se venden barato respeto a la pimienta. 21. Que siendo de poca estima los ingredientes prestados expresados capítulos 15 y 18 y antecedente el que la vendiera de mayor porción con menos dineros y se enganyan los compradores. 22. Que con el safrán se puede miscuir safrano, alador, flor de cardo, y otras flores. 23. Que sucede frequentemente llevarse en esta ciudad estas espacies de azafrán a lo que asen oposición luego los cónsules. 24. Que el safrano es nocivo a la salud pública y en especial a las mugeres prenyadas. 25. Que la flor del cardo puede ocasionar malos efectos y en especial a los que toman leche. 26. Que con el azúcar se pueden miscuir almidón, sémula, arina, tierra y otros. 27. Que el venderse assúcar con los géneros expresados mixturado es perjudicial al público. 28. Que ha succesído llevar de fuera ciudad miel con los ingredientes expresados miscuida y la procuraron impedir los cónsules de dicho colegio. 30. Que venderse la miel mixturada con dichos ingredientes

es perjudicial al público. 31. Que ay dos especies de canela, una fina otra canela mata y esta segunda es de inferior calidad. 32. Que con dicha canela se puede miscuir la cortessa de otros árboles de igual color como se llevó de fuera ciudad a esta assí mixturada. 33. Que para evitar los danyos de comprarse de dicha canela viene establecido el Colegio que ningún individuo pueda tomar dicha canela dicha sin que [v] primeramente sea reconocida por los cónsules. 34. Que con la canela picada se pueden miscuir cortesa de pino, enssina, y cáscaras de almendras y otros de semejante color. 35. Que venderse dicha canela es perjudicial al público. 36. Que con los clavos de especie se puede miscuir cortesa de palo clavo, por tostado y otros simples semejantes a su color. 37. Que venderse los clavos de esta especie con semejantes mixturas es perjudicial al público. 38. Que la especie vulgarmente nombrada salsas es un compuesto de diferentes simples a proporción y medida de cada uno de ellas de manera que no guardando la forma devida o siendo los simples de mala calidad sale el compuesto malo y nocivo al publico. 39. que será más nocivo al público si en dichas especies se ponen otras especies estranyas. 40. La obligación de hacer visitas los cónsules cada mes para ver que se respeta todo esto. También se hacen visitas extraordinarias si se creía conveniente.

Document 24

1749, juny. Barcelona

Compte de las aigues gelades comprades a l'aiguader Sever Galogolo pel refresc celebrat a l'Ajuntament durant l'octava de Corpus.

AHCB, Protocol, 1D. XXI-19/19.30

Primo, per 3 quartes de maduixas a raó de 11 rals lo quarte: 3ll 6 s

Més per 3 quartes de llimonada a raó de 10 rals lo quarte: 3ll

Més per 3 quartes de canyella a raó de 11 rals lo quarter: 3ll 6 s

Més per 3 quartes de mantecata a raó de 14 rals lo quarte:: 4 ll 4 s

Més per 3 quartes de orxata a raó de 11 rals lo quarte. 3 ll 6 s

Més per 3 quartes de escorsonera a raó de 8 rals lo quarte: 2 ll 8 s

Més per 4 garrafetas de resolis a raó de 3 s la garrafa: 15 s

Més per mitja maytadella de malvasia; 3 s

Total: 20 ll 8 s

Per lo segon dia lo mateix: 20 ll 8 s

Total: 40 ll 16s

[r]: 40 ll 16s¹¹⁸¹

Per lo tercer dia o cap de octava de Corpus:

Primo per 5 quartes de canyella a raó de 11 rals lo quarte: 5 ll 10s

Més per 5 quartes orxata a raó de 11 rals lo quarte: 5 ll 10 s

Més per 4 quartes de llimonada a raó de 10 rals lo quarte: 4 ll

Més per 4 quartes de escorsonera a raó de 8 rals lo quarte: 3 ll 4s

Més per 4 garrafetas de resolis a raó de 3 s la garrafa: 15 s

Més per 8 vasos de christall que se trencaren a raó de 3 s lo vas: 1 ll 4s

Més per 5 xicras que se trencaren a raó de 1 s 6 la xicra: 7 s 6

Totals: 61 ll 6 s 6

Document 25

1752, març 6. Barcelona.

“Resum de les deliberacions del Col·legi de adroguers, que se han de llegir lo dia de donar pocessió a lo senyors cònsuls a fi que ignorància al·legar no puga”

ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.13, fol. 124r-125v.

1. Primo que las plaças deuen donar-se als fadrins la [124v] segona semana de Pascua de Resurrecció.
2. Que lo fadrí que tindrà la plaça deu luego pasar en mà del clavari del Colegi 100 lliures y después seguidament de haver-se-li habilitat las plicas, 131 lliuras.
3. Que lo fill o gendre de col·legiat prenent la plaça deu entregar en mà del clavari 61 lliuras lo dia de habilitar-li las plicas.

¹¹⁸¹ Suma de la contrapàgina

4. Que ningun elet pot passar al examen públich que no tinga la aprobació en lo examen de tentativa.
5. Que lo elet tant sie fill o gendre com fadrí te obligació de depositar en mans del clavari lo dia antes del examen públich las propinas acostumadas.
6. Que lo donar las feynas deu ésser en lo aposento del arxiu té lo Col·legi en lo convent de Sant Francesc de Paula
7. Que tant en lo examen públich com en las demás funcions de donar y treballar las feynas, estan privats los agasajos, y solament se pot permetrer en lo dia de treballar las feynas, y en lo del examen públich, lo donar aygua clara ab sucre esponjat y xacolate ab melindros.
8. Que en lo examen públich està prohibit també lo donar marsapans com se acostumava, menos als senyors de la taula excusant-se en la forma prevé la deliberació del Col·legi celebrar a 6 de desembre 1751.
9. Que los dos individuos més joves de col·legiatura (no compresos fills ni gendres de col·legiat) deuen servir lo càrrech de Andador, comensant lo dia de la possessió dels senyors cònsuls.
10. Que los cònsuls ni demás oficials no poden sens incurs de pena insicular en as bolsas individuo [125r] algun que no tinga sinch anys cumplerts de col·legiatura y haja pagat las sinch tatxas ordinarias.
11. Que lo individuo que deurà dos tatxas ordinàrias no pot concórrer en ningun empleo utilós del Col·legi
12. Que los qui per debtors seran exclosos de las bolsas havent-se en son lloch insiculats a altres encara que després paguian no poden tornar a las bolsas, sinó es que.y haje lloch vacant.
13. Que los deu individuos últimament agregats (a mes dels qui seran andadors) deuen ésser portants del Sant Misteri, y Mayorals donant lo Col·legi per ajuda de Cost al Clavari del Misteri.
14. Que los individuos que seran estat extrets per anar ab atxa en la professó si faltan a ella incurren en la pena de¹¹⁸²
15. Que qualsevol individuo que pren aprenent deu dins las 24 horas passar a casa del senyor cònsul, un paper contenint lo nom y cognom del minyó, pares y domicili.

¹¹⁸² Frase incompleta.

16. Que finit lo mes de tenir en sa casa al aprenent, deu en continent lo tal individuó depositar en mans del col·lector, o clavari del col·legi 11 lliures 4 sous.
17. Que ningun individuó pot pendrer aprenent ni fadrí que actualment estiga o en temps passat haja estat en botiga, que primerament no ho participi als senyors cònsuls, y sens són consentiment cau total individuó en las penas imposadas.
18. Que no poden vendrer-se espècies ni altres genios adulterats baix las penas imposadas y de ésser derramadas las tals mercaderias devant la porta de la botiga del individuó contrafactor.
19. [125v] Que lo individuó fraudulent en lo pes no donant-lo degut incurra en las penas imposà lo superior, y a més los senyors cònsuls li faran tenir per lo termini de 15 dias las capsas y calaixos de la botiga al ravés.
20. Que no pot introduhir-se en casa ni magatsem de individuó algun, canyella mata o comuna que primerament no haja estat visurada per los senyors cònsuls.
21. Que no pot triturar-se o picar per junt pebre, gingebre, mostassa, o altres cosas semblants per persona alguna, sinó que se ha de picar cada simple de per sí, o separadament.
22. Que no poden torrar-se amellas, ni avellanas per comte de ningun revenedor ni revenedora.
23. Que ningun individuó pot fabricar los melindros sinó arreglant-se al deliberat per lo Col·legi y vendre-los de la forma esposa aquell.
24. Que en temps de escassés totas las mercaderias estan subjectas a la ordinació de repartiment.
25. Que tot individuó deu observar lo convingut ab la concòrdia feta entre lo Col·legi, y la confraria dels macips de Ribera sobre lo transport de las mercaderias y sa tarifa; com y també lo disposat per lo Col·legi en ordre als embalatges si no vol incórrer en las penas que per sa observança estan imposadas.

Document 26

1772, juliol 29. Barcelona.

Resposta d'Agustí Sagala i Martínez, procurador de Francesc Fau en la causa contra el Col·legi d'adroguers i confiters.

ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm. 39.

Agustín Sagala y Martínez procurador de Francisco Fau pobre de solemnidad (se ha declarado el mismo pobre de condición) en autos con Melchor Pallós que es de los cónsules y colegio de drogueros y confiteros de esta ciudad en esta causa de apelación, en assumpto de un apremio en manifestación del buen derecho que aciste a mi Principal y a todos los demás fines y efectos, que le sean mas útiles y convenientes, con las acostumbradas protestas y salvedades y como mejor en derecho haya lugar DIGO:

1. Primeramente, que en la presente ciudad y sus arrabales de muchos años a esta parte, esta en práctica el fabricar y vender toda especie de dulces, cualquier persona aunque no sea individuo del Colegio de drogueros y confiteros de esta ciudad, con ciencia y paciencia de estos, y es verdad público y notorio.

2. Otro n', que en tanto es verdad lo referido en el capítulo antecedente (léases) que muchos cafeteros, monjas y otros particulares fabrican toda especie de [r] como son confites, meñiques, pastillas de viola, malvavinos, vulgo *malvavins*, regalizia vulgo *regallessia*, toda especie de conservas y otras especies de dulces, compuestas de azúcar, huevos, arina y leche con ciencia y paciencia del colegio de confiteros y drogueros y sus individuos como lo dirán testimonios ministraderos y es verdad público y notorio.

3. Otro n', que en tanto es verdad lo referido en el capítulo antecedente (léase con el que cita) que muchos de los individuos del colegio de confiteros y drogueros adversante compran y han comprado dulces de las expressadas en el capítulo anterior (buélvasse a leher) a personas de las que fabrican dichos dulces dentro de esta ciudad a fin de venderlas después como las han vendido dichos individuos en sus respectivas tiendas, a cuenta propia de los mismos revendedores y en verdad público y notorio.

4. Otro n', que de treinta años a esta parte, o, de aquel mayor o menor tiempo, que explicaran los testimonios en esta ciudad y sus arrevaes se han fabricado y vendido barquillos o suplicaciones públicamente por diferentes particulares no individuos del col·legio de drogueros y confiteros (v) de esta ciudad sin que por el dicho colegio se

haya impedido su fabrica y venda como lo dirán los testimonios, ministraderos y es verdad publico y notorio.

5. Otro n', que los barquillos o suplicaciones que fabrican los individuos del colegio de drogueros y confiteros de esta ciudad son de composición distinta de la que hace esta parte de Francisco Fau. Porque entre otras cosas muchos de los individuos del citado colegio, las fabrican del azúcar inmundo, y que a fuerza del hyerro sacan vulgo rascan de los caxones del azúcar con que viene a esta ciudad, y de azúcar, que no podría venderse en su especie como lo dirán testimonios por ser publico y notorio y la verdad.

6. Otro que esta parte de Francisco Fau entre otras cosas compone los barquillos o suplicaciones que fabrica y vende de los mismos géneros que los componen los drogueros y confiteros de esta ciudad a excepción de que el azúcar es del bueno y de los mejor que requiere la composición de barquillos y que podría venderse en su especie; y a más de esto los compone de otras cosas y es verdad público y notorio.

7. Otro n', que los barquillos o suplicaciones que fabrica y vende esta parte de Francisco Fau son de composición más fina y más saborosos que los que fabrican y ven[r]den los individuos del colegio de drogueros y confiteros de esta ciudad como dirán testimonios por ser verdad público y notorio.

8. Otro n', que algunos individuos del collegio de drogueros y confiteros de esta ciudad en el año pasado de mil setecientos setenta y uno, y en el corriente compraron y han ofrecido comprar barquillos o suplicaciones, de la fábrica destaparte de Francisco Fau para revenderla o para comerlas. Siendo assí que en sus respectivas casas las fabricaban y fabrican también como lo dirán testimonios por ser verdad público y notorio.

9. Otro n', que en la presente ciudad hay dos franceses que van públicamente por sus calles con una canasta, vulgo *canastra*, dentro la qual llevan para vender y venden diferentes pastillas compuestas con azúcar, una de las quales es un dulce vulgarmente nombrado *puntenlayre*¹¹⁸³ que se componen unas y otras de los mismos simples que

¹¹⁸³ Nom subratllat al text

componen los drogueros y confiteros de esta ciudad los dulces y barquillos que fabrican y venden como lo dirán testimonios por ser verdad público y notorio.

10. Otros n', que las suzodichas cosas son verdaderas de quales adveros, pido y suplico que los presentes capítulos (v) me sean admitidos a prueba, recibidos testimonios sobre ellos, a qual efecto, sea concedida una dilación común a las partes para probar dichos.

Document 27

[1777, Barcelona]

Comptes i altres documents sobre la manera d'organitzar el refresc el diumenge de Santa Creu a la Casa de Convalescència

BC, AH 3261, 3 fols.

Pastas se gastaren en lo refresch de Santa Creu en lo any 1777 per compte del senyor canonge penitencier:

7 ll melindros a 6s: 2ll 5 s 6d

5 ll sebatillas a 6 s la ll: 1ll 12s 6

3 Pans de ous de pes junts 6 a 7 a 8 s la lliura: 2 ll 15s 11

1 coca de 11 s 3: 11s 3

1 tortell de 11 s 3: 11s 3

5 dotzenas de vescuits de 3: 15 s

4 dotzenas de bescuits de Mallorca: 1 ll

4 ensaimadas a 1 ll quiscuna: 6 s

6 roscas de 8 diners quiscuna: 4s

Total: 10 ll 1 s 5

[2] *Ayguas se gastaren en lo refresch de Santa Creu en lo any 1777 per compte del senyor canonge penitencier.*

2 cortes de orchata: 2 ll 8 s

2 cortes llet sencilla, altre de grumullada: 3 ll 4 s

1 corte aurora: 1 ll 10 s

1, ½ maduixas: 2 ll 8 s

Total: 9 ll 10 s

[3] *Modo com se ha de governar lo refresch del Diumenge immediat a Santa Creu de maig fet per lo Illustre Capitular.*

Pastas:

Primo 6 ll melindros llarchs a 6s 6 la lliura: 1 ll 19s

Item 5 ll melindros de sabbatillas a 6s 6 lliura: 1 ll 12 s 6

Item 3 pans de ous de 2 ll quiscun a 8 s 6 lliura: 2 ll 9 s 7

Item una coca de pesseta y mitja val: 11s 3

Item un tortell de pesseta y mitja: 11s 3

Item 6 dotzenes bescuits de 3 diners: 18s

Item 4 ll bescuits de Mallorca a 5 s lliura: 1 ll

Item 4 ansiamadas a 1 s 6 quiscuna valen: 6 s

Item 6 roscas de pa comú: 4 s

Valor total: 9 ll 11 s 7

Aiguas:

2 quartes de llet lo un de sensilla y altre de grumullada

2 quartes de orxata

1 quarte de aurora

1 quarte de llimó o maduxa

Plata se ha de meneteser: 8 safatas, 6 sotacopas, 2 platos rodons, los gots se'ls porta lo aiguader Mariano Fabra.

Servidors:

Se necessitan deu servidors lo menos, un per donar los plats: quatre ab sotacopas ab las Aiguas. Tres ab las safatas de melindros, los dos a dintre y un a fora. Un ab una sotacopa buyda per recullir los gots, un per reserva per entrar altre sotacopa de aigües (...) acabada la funció de las aigües, los quatre per entrar lo xocolata y los demás se han de repartir per las pastas esto és: dos ab safats de bescuits. Un a dins y altre fora. Un ab la coca per dins y altre ab lo tortell per fora. Un ab los bescuits de ou y altre ab las ensiamadas y roscas. Rodant sempre ab las safatas per si volen pendrer més. Se dóna

refresch als servidors y demás de casa, com y també se acostuma donar un bescuit a quiscun convit¹¹⁸⁴.

Document 28

1780, juny. Barcelona

Compte del forner Onofre Trinxet del forn dels Àngels per diferents compres de pastes dolces de l'Ajuntament.

AHCB, Protocol, 1D.XXI-20/19.2.4

Pastas per lo dia del Corpus de 1780 per casa de la ciutat:

6 ll melindros llarchs a 7s la lliura: 2 ll 2 s
3 ll sabatillas a 7 s la lliura: 1 ll 1s
2 brasos de bescuit tous a 4 s 6 cada un: 9 s
4 ll bescuits de ou a 8 s 6 la lliura: 1 ll 16 s
2 ll sacalls a 4 s 6 la lliura: 9 s
2 cocas de paseta cada una: 15 s
4 ll bescuit de Mallorca a 5 s la lliura: 1 ll
10 ansiamadas a 1 ll 6 s cada una: 15 s

Dit dia per los capellans que portan la custodia:

2 ll melindros llarchs a 7 s la lliura: 18 s
2 ll bescuit de ou a 8 s 6 la lliura: 1 ll 2 s 8
1 ll bescuit de Mallorca a 5 s la lliura: 2 s 6

Dia del cap de octava en casa de la ciutat:

6 ll melindros llarchs a 7s la lliura: 2 ll 2 s
3 ll sabatillas a 7ls la lliura: 1 ll 1s
2 brasos de bescuit tous a 4 s 6 cada un: 9 s
4 ll bescuits de ou a 8 s 6 la lliura: 1 ll 16 s
2 ll sacalls a 4 s 6 de la lliura: 9 s

¹¹⁸⁴ [convidat]

2 cocas de paseta cada una: 15 s
4 ll bescuit de Mallorca a 5 s la lliura: 1 ll
10 ansiamada a 1ll 6 s cada una: 15 s
Total: 19 ll 2 s

Document 29

1791 febrer 11. Madrid.

Fragment de la sol·licitud del Col·legi d'Adroguers i Confíters de Barcelona per a l'escut d'armes reials de la fàbrica de xocolata

BC, Junta de Comerç, lligall XII, 6., fols. 1-2r.

Manuel Torras y Costa del comercio de esta corte, como apoderado del colegio de confiteros y drogueros de la ciudad de Barcelona, según resulta de los Poderes que exhibo; puesto a los Pde. V.M. con el mayor respeto expone, que el referido colegio estableció a sus expensas y de su cuenta en el año 1759 una fábrica de chocolate en esta ciudad con sus molinos y demás enseres correspondientes habiendo conservado y aumentado con total crédito desde aquel tiempo, que no solo se valen de ella los individuos del colegio suplicante para la provisión de sus tiendas sino que se surten de la misma con preferencia muchas comunidades y personas de distinción de dicha ciudad a causa del mayor crédito y opinión que ha adquirido por la limpieza comodidad y justificación con que se labra el chocolate en dicha Fábrica como también por la moderación y equidad de los precios en que se hace dicha maniobra, según todo resulta de la información, que también escribe, recibida ante el Alcalde Mayor Don Gaspar Jover y Teres ministro honorario del crimen de la Real Audiencia [1v] de aquel Principado.

El conocido útil servicio que presta el Publico de dicha ciudad de Barcelona la fábrica del colegio Suplicante ha consiliado a favor suyo sobre la preferencia que le merece de consumo de el chocolate; la protección de la Real Audiencia en los casos en que a influxo de la perjudicial privativa que a querido promover el Gremio de Chokolateros

como punto al parecer propio de sus antiguas ordenanzas se ha opuesto a los progresos de ella como también se acredita de la certificación acompaña.

Aun que el colegio no se ha propuesto la solicitud de tan odiosas limitaciones, contrarias al aumento de fábricas de esta clase, ni menos piensa impedir en manera alguna las funciones y labores del gremio de chocolateros ni el establecimiento de otras fábricas semejantes aspirando únicamente a conservar la preferencia que adquirido respeto de estos por la mejor calidad de el género y comodidad en los presios de su venta considera que al mismo fin pudiera conducirle la apreciable distinción de el uso de escudo de real Armas sobre las puertas de la referida fábrica y de sus almacenes. La referida gracia dispensable solammente a las fábricas [2r] que se distinguen por su mérito al mismo tiempo que acreditase el de la establecida por el colegio Suplicante evitaría en lo sucesivo iguales oposiciones que las que a experimentado asta aora, y parece que la circunstancia de ser única en su clase, su extensión y utilidad común y el mayor beneficio que trahe a la población y en su comercio la hacen acrehedora a una distinción de que disfrutan otras fábricas que no sobresalen tanto entre las de su especie. Por tanto, y para que se rectifique el progreso de la fábrica en la forma y extensión posible rendidamente.

A vuestra merced suplica se digne declarar la el fuero de esta Junta y su subdelegado el Intendente de Barcelona como asimismo la gracia de el Escudo de Reales armas sobre las puertas de la fábrica y sus almacenes consultándolo así ala Real persona pues en ello resivirá especial merced. Madrid y febrero 11 de 1791. Sor. A. LP. De V.M. en virtud de encargo y poder de el Colegio Suplicante. Manuel Torras y Costa

Document 30

1791, abril 14. Barcelona.

Fragment de l'informe de l'Ajuntament demanat per la Real Junta de Comerç sobre la petició de col·locar l'escut d'armes reials a la fàbrica de xocolata sol·licitada pel Col·legi d'adroguers i confiters de Barcelona.

BC, Junta de Comerç, XII, 6, fol. 6-7v

Mui ilustre señor,

De acuerdo de V.S. y con oficio de 31 marzo próximo pasado se non pasó por su secretario a Juan Vidal y Mir de la Real Junta General de 22 del mismo mes que substancialmente dice que informándose V.V .del mérito y circunstancias de la fábrica de chocolate, establecía en esta ciudad por el colegio de confiteros y drogueros de la misma, del escudo de ella y con presencia de los originales documentos que se he han presentado que también se no han dirigido, expongamos nuestro dictamen de si la consideramos acrehedora de las gracias, V. para ella y su almacén solicitan del fuero de aquella superioriació y del escudo de las reales Armas enterados de lo que decimos.

Que mediante esta orden estuvimos a visitar la dicha fábrica en cuya ocasión trabajaban cinco piedras de las seis que en ella se hallan corrientes y que con el todo estaban empleados trece operarios incluso el mayordomo; que el chocolate que se había en ellas, se hace con bastante limpieza por no estar sujeto a que cayga en el sudor, ni otra cosa de las que pueden acahecer a un trabajador mayormente en verano y con un trabajo tan penoso sino toma las precauciones que facienmente puede tomar pero a contra consideramos que si en igual tiempo en el molino del colegio no hay otras de las que vimos, es más difícil separar de aquella masa o pasta las materias distintas de las que se compone el chocolate y las moscas y mosquitos que tanto abundan en verano con el calor y con el atractivo del azúcar. Es cierto que la molienda regular de chocolate [6v] labrada en dicho molino resulta con mayor [equiocio]¹¹⁸⁵ que la labrada por los chocolateros, pues comprendidos todos gastos no excede aquella de diez y seis sueldos, quando por medio de estos, se paga por iguales motivos o gastos veinte y tres sueldos y seis dineros.

Sobre si la calidad del chocolate trabajado e el Molino resulta tan perfecto y de tan buen gusto como el del trabajado a la piedra de los chocolateros, debemos exponer que la razón natural dicta que no es posible que en el molino del gremio sea de tan buenas circunstancias; pues ahunque el fuego, que unos y otros aplican a sus piedras lo consideramos igual, no dejamos de conocer que la mayor actividad del rodete, o piedra, en que pasa el cacao y azúcar en el molino del Colegio de confiteros, es equivalente a una mayor parte de fuego pues en él se labran con cinco muelas veinte y cinco

¹¹⁸⁵ Paraula no identificada.

moliendas varias quando con igual número de piedras o chocolateros solo se labran cinco; lo que parece es un indicio claro que esto procede de la mayor rapidez, o número de cilindros del molino porque de esto ha de resultar un mayor calor, y disiparse más el chocolate, que el labrado en las piedras de los chocolatero; con todo muchos particulares, y de los de mayor distinción de esta ciudad no dejan de servirse del molino del colegio, pues según vimos por los libros, que con bastante formalidad se llevan en la casa de este una tercia parte se latxa por cuenta de los particulares y las dos restantes por la de sus individuos.

Convenimos con lo que dice el Colegio que de su fábrica resulta un beneficio común a la población y a su comarca por la mayor equidad del precio; y añadimos que talvez a no existir esta, se pagaría a los chocolateros mucho mas por molienda [7r] de chocolate de lo que se paga en el día, pero separadamente de esta consideración y la qual de las dos normas de labrarlo es preferente, ya por su sabor, como por su limpieza y baratura Entramos En la de si el aumento de muchas fábricas iguales a la del colegio, sería útil o nociva al aumento de la población y dixiemos que siendo notoria la falta de brazos de nuestra Península para los labores de industria de primera necesidad y para la agricultura, que son las principales riquezas de un Reyno, conviene propagan y fomentan esta fábrica, concediéndole la gracia del fuero de la Real Juntas y de la del escudo de las Reales Armas que para ella y sus Almacenes solicita, pero que si V.S. no opina de este modo, si que conociendo que sus aumentos han de resultar en perjuicio de muchos individuos del Gremio Chocolateros que con su trabajo sustentan a sus familias, deduciremos que no conviene fomentar esta ni otra fábrica, que no sea de primera necesidad, como son las de paños, sedas, lencería, pintados, y otras, que sus obras son quasi indispensables al uso común de las gentes, y por lo tanto con presencia de ambos antecedentes, y de lo que la Real junta con oficio de 22 marzo anterior dice que para la honrosa distinción del escudo de las reales armas debe preceder un singular merito y que sin esta circunstancia de ningún modo es dispensable es nuestro dictamen que la Dicha fábrica es acreedora de las gracias, e que solicita por ser única en este pueblo i de nueve invento y de bastante corte y porque a otras muchas de varios particulares que talvez su merito y corte será menor se les ha concedido; prohibiéndola empero el que pueda aumentar el número de las seis piedras, o molinos que tiene corrientes en el día, sin preceder permiso de la superioridad pero su labrar con ellas quantas moliendas de chocolate les sea [7v] posible para el consumo de sus tiendas de las del Principado y de

los particulares a quienes acomode aquel método sin que se le puedan impedir el gremio de los chocolateros con todo V.S. con sus superiores luces, nuestro dictamen y el todo del expediente, que devolvemos, resolverá lo que fuese de su agrado.

Document 31

1803, Barcelona.

Copia de las ordenanzas de drogueros en que ocurre dificultad y por lo mismo debe examinarlos la Junta del Almotacén con presencia del perjuicio que pudiese resultar al público conuinando con el beneficio de este el del Colegio que no se haga perjuicio a los que estén en posesión de alguna cosa, y meditando los géneros que se han de comprender, y las cantidades que en cada uno de ellos o por clases, hayan de formar el por mayor, y son los siguientes capítulos: 59-65, 68-70.

AHCB, Gremi Municipal, caixa 9, adroguers i sucrrers.

Capítulo 59: (...) En quanto a las drogas medicinales, deberá ceñirse con arreglo a lo prevenido en la Real Cedula de S.M. y señores del Consejo que sirve de ordenanza de a la facultad de Farmacia expedida en el corriente año, por la qual los Drogueros según el párrafo 12 y 13 capítulos solamente pueden vender las drogas medicinales de quarterón arriba, y no de quarterón abaxo, y conformándose en un todo a quanto en dichos capítulos se previene y baxo las penas que en ellos se imponen. En quanto a las confituras, parece que no debe ser exclusivo el privilegio pues la conveniencia del publico parece que exige, puedan venderse en las Botillerías y cafés y si estos serviessen acudir a los drogueros como de tercera mano, las tendría el público más caros y sin la conveniencia que en los cafés y Botillerías o Reposterías; por lo que parece que debería decir así.

Todo individuo aprobado por el colegio de drogueros y confiteros podía tener tienda pública y obrador de su arte, en la qual podría vender drogas medicinales simples, se las que producen los tres reinos vegetal, animal, mineral, pero de ningún modo compuestas, ni preparadas de modo alguno y con solo la facultad de venderlas de quarteron arriba y no de quarterón abaxo, con arreglo a las partidas [v] 12 y 13 capítulos de las Reales

Ordenanzas concedidas por S.M. y Señores del Consejo a la facultad de Farmacia y baxo las penas que en ellas se imponen a los contraventores. Asimismo podrán vender los especias y confituras, pero estas sin exclusiva, pues podrían igualmente venderlas los cafeteros y reposteros.

El capitulo 60 parece que debe extraerse pues queda contenido en el anterior.

Capítulo 61: Como este capítulo encierra lo que es as peculiar del gremio de panaderos y chocolateros y asimismo a los cafeteros y resposterios se piensa convendrá que diga: Insiguiendo la práctica del Colegio podrán sus Colegiados vender toda especie de confituras por las quales debe entenderse los confites, bolados, alfeñiques, azúcar cande, tablillas, barquillos y caramelos, turrone, mazapanes, frutas, plantas, raíces y flores confitadas así enteras como trituradas, tanto en seco como en almívar, sin que se entienda por esto que devan privarse de hacerlas y venderlas a los cafeteros y reposteros.

Capítulo 64: Los demás géneros tocantes y pertenecientes al dicho arte de que habla el cap 59 que se compone el surtido actual de las tiendas de Droguero y Confitero, son arros, almendras, avellanas, piñones, azúcar, miel, passas, higos seos, ciruelas, orejones, datiles, algodón, estaño, azero, lino, jabón de piedra, cola, papel, fideos, macarrones, almidón, sémula, y manteca, azeite de lino y de nueces, aguarrás, y otros que sirven al arte de la pintura, dengue no menos están instruídos y prácticos los referidos individuos.

Capítulo 65: No van comprendidas en la privativa expresada en el cap.59 aquellas personas o persona que obtengan privilegio particular o con quienes este declarada por Reales sentencias la comulativa o facultad de vender uno o más géneros de los expresados en el y en los demás capítulos, ni tampoco los que quieran generalmente hacerlo por mayor o libre comercio vendiéndolos de una arroba arriba que es como se debe entender y está declarado en varias ocasiones.

Document 32

1805, abril 27. Barcelona

Extracte de “*Papel de correspondencia entre las ordenanzas antiguas y modernas del colegio de drogueros*” presentat a l’Ajuntament escrit pel síndic del Col·legi d’adroguers i confiters Antonio Devesa.

ACA, DIVERSOS, Colegio de Drogueros y Confiteros de Barcelona, núm.54, n.f.

Lo que expresa dicho capítulo y mucho más es lo que trabajan y de que son examinados los confiteros de Barcelona, sin eximir (como tienen presentido que eximen en el informe los vizcochos, bocadillos, rosillas y panecillos¹¹⁸⁶ y tenían de todo bien provistas sus tiendas antes de la extensión del chocolate, en tanto que en un aforamiento de todos los oficios estampado en el año 1653 se hallan nombradas más de cien especies de confituras con los precios a que devían venderse, pero desde que se hace tanto uso [r] del chocolate , y des de que se han introducido los cafés, y otras personas extrañas en hacerla y venderla no hacen tanta los confiteros por falta de despacho, no obstante que la venden a precios más moderados que ellos, lo que resulta en daño suyo, y esto a pesar de la privativa que tienen concedida y de que han usado hasta aquí apremiando a los contraventores contra los cuales parece deberían ser sostenidos en sus prerrogativas, y preferidos por su posesión inmemorial por naturales por sus servicios y por lo que facilitan al público, el abasto de todos los géneros que venden a precios muy moderados por el menudeo más ínfimo en que sufren muchos sacrificios. Los drogueros y confiteros vendían por institución privativamente a otros, tabacos, azufres, nitro, solimany otros que por haberse servido el Rey estancarlos no pueden venderlos; vendían el azúcar por menor privativamente a los revendedores hasta el año 1750 en que se dio por comulativa la dicha venta con ellos, en lo que sufrieron otro golpe, y asimismo vendían el chocolate, el que también se [v] dio por comulativa su venta en el año 1737 entre revendedores, chocolateros y confiteros; e igualmente era privativa a ellos la venta de los vizcochos y otras pastas contra los horneros, hasta que alguno supo ganar facultad para hacerlos y venderlos y han salido otros que han logrado lo mismo haciéndose comulativa la venta con ellos si después de tantas restricciones se subsigue la comulativa de vender confituras con los cafés, y botillerías y el haver de arreglarse el colegio en la venta de drogas de quarterón arriba que son los dos últimos renglones que le quedan por institución, es de pensar [quedará arruinado y Colegio solo en el

¹¹⁸⁶ Al marge es llegeix: *pastas compuestas*

nombre]¹¹⁸⁷ contra las esperanzas que infunde la declaración de S.M. del 19 abril de 1801(...)y en caso que no obstante todo lo referido se considerase necesario el haver de vender los cafés (y no otros) dichas confituras debería ser privativamente sin aparato exterior, a los que van allí expresamente y no a los andantes y vivientes de fuera casa que podría reservarse para los confiteros.

Document 33

1702, febrer 2. Barcelona

Versió traduïda al català corresponent al primer capítol “De cómo se hace el azúcar y de que parte el mejor” extreta de l’obra de Miguel de Baeza.

BC, ms. 2810, fol.3r.

En las cosas que Déu ha criadas en aquest món per lo profit de les persones és una d’elles lo sucre per ser tant suau i dols de molt profit per moltes coses i por el que de ell se fan moltes conserves, confitures de moltes maneres com també per madacina i aixarops. Lo qual sucre se cria de unas canyes molt semblants a les canyes del blat de moro les quals se crien per les parts calentes y humidas com en moltes parts de les Índies que són en la isla Espanyola on sta la ciutat de Santo Domingo i Puerto Rico y altres parts de la Índia, y és en Nova España que en terres de México y en Gandia y en la isla de Madeira y en la Brasil y en las Illas de Canaria y en Barberia. Se’n cria a Espanya y en Motril y en Almunyeca, en Pataura, en Torros que son en las partes de mig jorn i així mateix se’n cria a Gandia que esta la huerta de València y lo que se més millo de tot lo que se cria en estas partes es lo de Canaria y lo de la isla de Madeira y segonament el de Santo Domingo y Puerto Rico. Y del que se cría en Espanya lo millor es el de Gandia y el de Granada no és tan bo per causa que se cría en parts salobroses y algun de ell té lo gust dixós del que tenen los bons sucres y així dich que lo millor que se crien en Espanya és lo de Gandia y lo que se cria en y[s]llas de Canaria y las de la isla de Madeira.

¹¹⁸⁷ Subratllat

III. Rúbriques dels receptaris confiters manuscrits

Document 34

1592, Alcalá de Henares

Los quatro libros de la arte de la confitería: compuestos por Miguel de Baeza vezino y natural de la imperial ciudad de Toledo

BUB, ms. 62, fol. 53-126r.

Libro primero de las especias del azúcar y sus calidades

Que se trata en que parte se cría el azúcar y qual es lo mejor
De qué modo se azen los azúcares y de sus maneras
Del modo de clarificar el azúcar y porque se clarifica con huevo
De la manera como se aze el azúcar cande

Libro segundo que trata de las confituras finas y entrefinas lisas y lebradas

De las herramientas y de sus hechuras y nombres
De la gragea de anís fina y lebrada
Del canelón fino de canela
Del rajado fino
De la confitura de hinojo fina y lebrada
De la peladilla fina
De la confitura de pinyón fina
Del canelón de costra fino
De la confitura fina de avellana
Del almendrón fino
De la confitura de flor de azahar
Del canelón fino de naranja
Del rajado fino de Portugal
En que se prosigue las confituras lizas con su orden
De la gragea de hinojo fina y lisa
De la gragea de anís fina y lisa
Del culantro preparado liso y fino

De la confitura llamada magna
En que se prosiguen las confituras entrefinas y su orden
Del canelón entrefino
Del almendrón entre fino y labrado
De la pelada entre fina
De la confitura de pinyón entre fina
Del culantro entre fino
De la confitura de anís entera y fina

Libro tercero de las conservas de azúcar o de miel

De la conserva del diecitrón fina
De la conserva de costra de sidra fina
De la conserva del calabazate fino
De la conserva de los limones fina
De la conserva de peras cubiertas
De la perada fina
De la conserva de tallos de lechuga fina
De la conserva de la raíz de escorzonera
De la conserva de albaricoques cubiertos
De la conserva de alcohella fina
De la conserva de nueces moscadas
De la conserva de naranjas cubiertas
Del latuario de naranyas
De la conserva de las zanahorias
De la conserva de las çamboas cubiertas
De la conserva de las zanahorias:
De la conserva de almendras verdas
De la conserva de los melocotones
De la conserva de las andrinas
De la conserva de los duraznos
De la conserva de las guindas

De la conserva de la camuesas
De la conserva de azúcar rosado
De la conserva de flor de borraja
Del azúcar rosado de viento
De la conserva de carne de membrillo
fina
De la conserva de membrillo de miel
De la carne de camuesas finas
De la conserva de carnes de duraznos
De la carne de melocotón
De la conserva llamada sidraza
De la jalea de membrillo
De la jalea de membrillo diferente
De la jalea de agras
De la jalea de manzanas
De la jalea de limones
De la jalea de guindas
De la jalea de sidras

*Libro quarto de las pastas blancas y su
horden y otras cosas*

De los marzapanes frisados finos:
De los pastelillos de almendras finos
De los marzapanes entrefinos
De los caramelos finos
Del pinyonate de pinyón fino
Del alfeñique fino
De los vizcochos altos
De la pasta blanca y su orden
De las alcorzas finas
De las alcorsas de la canela
De las rosquillas de pasta
De la pasta con molduras
De los datiles alcozados
Del torrón fino
Del alaxó fino

Document 35

1663, Girona

*Aquí comensa a tractar qualsevol gènere y diversos modos de fer confitures; així
llíquidas com cobertas y emparladas y del modo que se an de comensar y acabar, y
també del modo que té de clarificar lo sucre y posar-o a punt, conforme o veuran per
avant.*

AGDG, Ms.. IV.12, fol. 87 r-112r.

Per clarificar un parol de sucre
Per fer llimonets cuberts
Per fer peres cubertes
Per fer gorga d'àngel cuberta
Per fer rels de escorçonera cuberta
Per fer albracochs cuberts
Per fer taronges cubertas
Per fer atzerolas cubertas
Per fer prunes cubertas
Per fer pomes cubertas
Per fer llengua bovina cuberta
Per fer ametllons cuberts
Per fer melicotons cuberts
Per fer préssechs cuberts

Per fer figues cubertes
Per fer magna d'olor
Per donar colors a les magnas
Per fer balas d'olor
Per fer dragea llisa o anís cubert
Per fer dragea de clavells
Per fer dragea de canyella
Per fer dragea de rosas
Per fer dragea de fonoll
Per fer canyallons petits
Per fer canyallons grosos
Per fer canyallons de canyella picada
Per fer canyallons de ponsem

Per fer canyallons de ponsem de un
ponsem cullit al mateix dia
Per fer confits fins d'amella pelada
Per fer ginyabrons
Per fer giniabrons sense ànima
Per fer ansaladilla
Per fer ansaladilla d'ametllas solas
Per fer salianbra cuberta
Per fer dragea emperlada

Per fer flor de taronger emperlada
Per fer de flor cullida del mateix dia
Per fer sucre esponyat
Per fer sucre rosat
Per fer sucre cordellat
Per fer sucre candi
Per fer pinyonada de sucre
Per fer pinyonada d'ametlles
Per fer olletas de guindes
Per fer conserva de roses
Per fer conserva de flor de borratges
Per fer conserva de préssecs

Per fer codonyat de sucre
Per fer codoyat de pomes
Per fer codonyat de melicotons
Per fer conserva de codonys
Per fer galea de codonys
Per fer galea d'agràs
Per fer galea de llimones
Per fer galea de guindes
Per fer galea de poncem
Per fer galea de magranes
Per fer pasta blanca o pasta d'alcorça
Per fer bestions de sucre
Per fer punt enlaire farsit o sense farsir
Per fer cansalada de sucre
Per fer alcorsats poncem, mermelada,
carabassat o qualsevol altre cosa que
vullen alcorsar
Per fer fregidillos
Per fer una carabassa sensera
Per fer una escarola sensera
Per fer bocados de llimonets
Per fer marçapans

Document 36

[1668]

*Aquest llibra de drogues i confitures és de mi Rafael Coromines jove adroguer en l'any
1668.*

ABEV, ms. 243, fol. 2r-51v.

Dragia de matafaluga emparlada.
Anís de matafaluga
Anís de fonoll
Manà de sucra
Xotxos de canyella
Canyellons grossos de canyella
Canyetillos de canyella
Anís de clavells
Canyetillos de ponsems
Confits amella pelada fins
Peladillas d'amella pelada
Ragadillo o ensaladilla d'amella
Confits de pinyó
Gingebrons
Per fer salianbra cuberta
Carabassat cubert

Carabassetes tendres cubertes sanceres
Cogombres sancés cuberts
Crostes de poncem cubertes
Poncems sancés cuberts
Orellanes de ponsem cubertes
Per fer cabells d'àngels cuberts
Per fer malons cuberts
Per fer naronges cubertes
Per fer taronges pomes cubertes
Per fer pomes cubertes.
Per fer préssecs cuberts
Per fer albarcochs cuberts
Per fer prunes cubertes
Per fer llimonets de carn cuberts
Per fer figues cubertes
Per fer abseroles cubertes

Per fer amellons cuberts
Per fer guindes cubertes
Per fer albergínies cubertes
Per fer escarola sancera cuberta
Per fer llengua bauna cuberta
Per fer rels de boratges cubertes
Per fer rels d'escorsonera cuberta
Per fer rels de gíngebra cuberta
Per candir tot gènere y d'engalantits o
altra confitura
Per fer filosa de sucre candi
Per fer sucre esponjat
Per fer sucre cordellat
Per fer un llaó de sucre espongat
Per fer pasta d'alcorsa
Per fer cansalada de pasta d'escorsa
Per fer alcorsar un ponsem o altra
confitura
Per fer punt enlayre farsit
Per fer marssapans
Per fer bocados de pasta real
Per fer caramelos
Per fer bocados de llimones
Per fer pinyonada d'amelles
Per fer pinyonada de pinyó
Per fer bescuit d'ous
Per fer malindros cuberts
Per fer malindros marrons
Per fer melmelada
Per fer conserva de codonys
Per fer conserva de roses
Per fer conserva de peres
Per fer conserva de carabasses tendres
Per fer ous a la faltriquera
Per fer mostatxons
Per fer codonyat ab sucre
Per fer nous amb sucra
Per fer albergínies amb sucre
Per fer galeya d'agràs
Per fer galeya de magranes
Per fer galeya d'agràs de ponsem
Per fer galeya de guindes
Per fer nous amb mel
Per fer albergínies amb mel
Per fer peres amb mel
Per fer trossos de naronges amb mel
Per fer trossos de codony amb mel

Document 37

[1689, Barcelona]

[Receptari d'adrogueria, confiteria, xarops i vins]

BSCG, ms. 134, fol. 1r-110r

Per clarificar sucre	Per fer anís de clavells
Per cubrir carabatat	Per fer anís de canyella
Per fer maladas	Per fer anís de rosas
Per fer citronat cubert	Per fer anís de violas buscanas
Per fer peras cubertas	Per fer anís de matafaluga
Per fer llimonets cuberts	Per fer anís de fonoll
Per fer gorga de àngel	Per fer xotxos de canyella
Per fer rael de escorsonera	Per fer canyellons de canyella
Per fer albercochs cuberts	Per fer canyallons de canuela
Per toronges cubertas	Per fer vi brocas
Per atzerolas cubertas	Per fer clareia
Per fer prunas cubertas	Per fer aiguardent
Per pomas cubertas	Per fer menja blanc
Per fer llengua bobina	Per fer atzerolas cobertas
Per fer amellas cubertas	Per fer codonyat de sucre
Per fer melacotons cuberts	Per fer pasta del alcorcha
Per fer présechs cuberts	Per fer olletas de guindas
Per fer figas cubertas	Per fer sefonia cuberta
Per fer magna de olor	Per fer precechs blanchs cuberts
Per donar color a las magnas	Per fer candits
Per fer balas de olor	Per fer precechs grochs cuberts
	Per fer flor de borratjes ho violas
Per fondra sera blanca	Per fer conserva de rosas
Per fer atxas	Per fer conserva de borrages
Per fer ciris de 2 lliures	Per fer conserva de maduxas
Per siris de lliura	Per fer conserva de albercochs
Per fer siris de 6 unces	Per fer conserva de pomas
Per fer ciris de 3 unces	Per fer conserva de peras
Per fer siris de 2 unces	Confitura de précechs
Per fer filera de missa	Confitura de codonys
Per [fer] filera de sastra	Ametllons coberts
Per fer astadals blancs	Prunas cobertas
Blancajar la cera	Carmetlos sensa los pasats
	Per fer confitura de pinyons
Per clarificar sucra	Per fer ansaladilla de ametlla
Per fer magna de gra de sucre	Per fer confitura de flor de taronger
Per fer magna de color ab sàndols vermells	Per fer carabaçetas tendras cubertas
Per fer magna groga	Per fer cogombres cuberts
Per fer balas de olor	Per fes crostas de poncem cubertas
	Per fer poncems sencer cubers

Per fer orellanas de poncem
 Per fer cabells de àngels cuberts
 Per fer malons cuberts
 Per fer taronjas pomas cubertas
 Per fer atzerolas cubertas
 Guindas cubertas
 Albergínias cobertas
 [Per] fer Neulas
 Per sucre cordellat
 Per fer ostias de violas
 Per fer sucre esponjat
 Per fer alcorsar un poncem o altra
 confitura
 Per fer punt en l'aire farsit
 Per fer jaleia de gra de poncem
 Per fer jaleia de llimonets
 Per fer jaleia de agras
 Per fer jaleia de llimonas
 Per fer jaleia de magranas
 Per fer jaleia de codofiat
 Per fer jaleia de guindas
 Per fer jaleia de maduxas
 Per fer bucados de ponsem
 Per fer bucados de codonys
 Per fer mistela
 Per fer aigua de agras.
 Per fer aigua de jassamí
 Per fer aigua anglantina
 Per fer la aigua de flor de taronger
 Per fer aigua de maduxas
 Per fer aigua de guindas
 Per fer aigua cordial
 Per fer llimonada de vi
 Per fer aigua de anís
 Per fer aigua de siliandra
 Per fer aigua de magranas
 Per aigua de franxipan
 Per fer aigua de canyella fina ben
 picada
 Per fer aigua brocas
 Per fer l'aigua de de xanpujon de fruita,
 ho aurora
 Per fer aigua de llimó
 Per fer aigua de canyella
 Per fer orxata
 Per fer sorbeta
 Per fer aigua de anbar y aigua de àngels.
 Per fer conserva de sitronat
 Per fer conserva de flor de borrajes
 Per fer conserva de sucre rosat

Per fer sucra rosat de vent
 De la conserba de poncem coberta
 Per fer jaleia de codony
 Per fer jaleia de pomas
 Per fer jal[e]ia de peras
 Per fer jaleia de poncem
 Per fer la mel malada de pomas
 Per fer confitar llengua bovina
 Per confitar rel de escorsonera
 Per confitar peras anomenadas peradas
 Per fer el latovari de taro[n]ja
 Per fer caramelos de sucre
 Per fer alborado de llimó

Capítul 1. lo any 1666.
 Por Salomos aromàtics
 Per fer pastillas de olor
 Per adobar tabaco de olor conforme
 Magi Simón
 Per fer [...] ¹¹⁸⁸
 Per fer la quinta assencia del jessami
 A la de rosas també posar-i oli de
 ametllas dolças
 Per fer una casaleta de olor
 Per fer pa de [...] ¹¹⁸⁹
 Per fer las confitures poden axir de un
 poncem
 Resepta de un valensia per fer polvos
 per posar al tabaco
 Per adobar tabaco Brasil
 Per fer dragia de matafaluga
 Per fer los confits mitjans
 Per fer las peladillas
 Per fer ginebrons
 Per fer confits de saliandre
 Per fer papidas de meló
 Per canyellons de canyella picada
 Per fer confits de la flor de toronger
 enperlada y coberta
 Per fer pinyonada de sucre
 Per fer piny onada de ametllas
 Per marsapans frisats
 Per fer los marsapans
 Per fer la pasta blanca
 De la escorsas de canyella
 Per fer bastons axi de sucre com de
 pasta

¹¹⁸⁸ Paraula il·legible

¹¹⁸⁹ Paraula il·legible

Per fer codonyat de mel meladas de
codony
Per fer codonyat de mel
Per confitar nous
Per confitar guindas

Per confitar pomas
Per fer dàtils escorsats
Per fer rusquillas de pasta
Per fer biscotxos altos

Document 38

[1702, febrer 2. Barcelona]

*És de difarents gèneros de confitures tant de mel com de sucre y trachtas de molts
gèneros de drogues.*

BC, ms. 2810, fols. 3-30r.

De cómo se hace el azúcar y de que
parte el mejor.
De fer lo sucre candi
De clarificar el sucre
De traura oli de sucre clar
De fer un colador de les bro[m]es]
De fer magna de colors
De l'anís de clavells llis
De l'anís de roses
Anís de canyella llis[a]
Anís de matafaluga
De las balas d'olor
De dragea emperlada
Confits de pinyó
De gingerbrons emperlats
De la ensaladla emperlada
De saladra emper[l]ada]
De canyellons de canyella
Dels canyellons grossos
Dels canyellons de po[ncem]
Canyellons de canyella pc [picada]
De dragea de canyella tallada
Pepitas de maló emperlades
De la flor de taronger emper
De la flor de taronger del mateix dia
De las paladillas emper
Dels confits comuns
De neulas de sucre
Dels torrons de barra
De torons d'avallana

Dels torrons de quares[ma]
De fer vi brocàs
De fer la clarea
Del aiguardit adobada
De fer malindros
Dels bescuits d'ous
De fer sucre esponjat
Del sucre cordellat
Dels caramels fins
D'altres caramels
Dels marcepans
Dels marcepans fresa[t]s
De marcepans farcits
De la pinyonada de sucre
De piñonada de ametllas
De pestillons de ametllas
Dels frigidillos
De bocadillos de ame[t]llas]
De bocados de llimones
Bocadillos de taronges verdes
De la mel melada
De la flor de romani ab suc[re]
De flor de borrajes ab sucr[e]
De flor de taronger ab suc[re]
De la conserva de cod[ony] ab sucre
De la conserva de rosas ab sucre
De conserva d pomas
De conserva de citronat
De conserva de préssec bl[anch]
De conserva de safranorias

De conserva de peres
De la jalea de agras
De la jalea de magranas
De la jalea de pomas
De la jalea de codony
De la jalea de guindas
De ialea de poncem
De ialea de llimones
Del codonyat de sucre
De les nous ab sucre
Del poncem ratllat ab sucre
De les albergínies ab sucre
De guindes ab sucre
De l'agre del poncem ab suc
De la pasta d'alcorça
D'alcorças fines
De las alcorças de canyella
De rosquillas d pasta
Dels dàtils alcorçats
De un poncem alcorçat
Del punt del aira farcit
De cansalada d sucre
De bestions de sucre
De fer candit
De fer citronat cobert
De crosta de poncem ab sucre.
Del carabassat cobert
De gorga d'àngel cobert
De la llengua bovina coberta
De peras cubertas
De atzeroles cubertes
De ametllons cuberts
De pomas cubertas
De safranorias cubertas
De préssechs grocs cuberts
De pressecs blancs cuberts
De albercochs cuberts
D'arrels d'escurçonera cuberts
De llimonets cuberts
De naronies cubertes
De prunas cubertas
De les figues cubertes quan se volen
acabar de madurar com citronat
De ravens cuberts

De una carabassa sencera cuberta
De una escarola sencera cuberta
De taronjes cubertas: id citronat
De un poncem sencer cubert
De guindas cobertas
De taronges pomes cobertes.
De figues d[i]fens cobertes
De safranorias cobertes
De prunas candidas
Del codonyat ab mel
Del poncem ab mel
De nous ab mel
De las peras ab mel
De les albergínies ab mel
De la mostalla ab mel
De peres de montaña ab mel
De safraorias ab mel
De préssecs blancs ab mel
De ametllons ab mel
De prunes ab mel
De naronges ab mel
De alcorsas de meló ab mel
Dels llimonets ab mel
De alcorsas de meló diferents
De advertencias del confitar
Per fer tauletas de such de
Per fer menjar blanch
Al punt en l'aire
Flor de borraja de violetes.

ECSEPTIONS DEL CONF[IT]AR

Per a fer ous a la faltriquera
De fer aigues grapinyades
La aigua de canyella
Aigua de llimona
Per fer aigua de escorçonera
De fer mermeladas
De rosquillas de jemma al uso de
Madrid
Per las rosquillas de pasta
Per fer xotxos de canyella.
Per fer ous faltriquera
Per fer ous de pinyeta

Document 39

[1723-1728. Castelló d'Empúries]

[Receptari de cuina i repertori de drogues]

BSCG, ms. 149, fols. 1-110r.

[Per clarificar sucre]

Per fer carabassat cubert
Per fer mel meladas
Per fer sitronat
Per fer llimonets coberts
Per fer peras cubertas
Per fer gorga de àngel cuberta
Per fer abricochs cuberts
Per fer rael de escorsonera cubertas
Per fer taronges cubertas
Per fer prunas cubertas
Per fer pomas cubertas
Per fer aïmetllons cuberts
Per fer melacotons cuberts
Per fer figas cubertas
Per fer magna de olor
Per donar color a las magnas
Per fer balas de olor
Per fer dragia llisa o emperlada
Per fer emperlada
Per fer dragea de clavells
Per fer dragea de canyella
Per fer dragea de rosas
Per fer dragea de fenoll
Per fer canyallons petits
Per fer canyellons grosos
Per fer canyellons de canyella picada
Per fer canyallons de ponsem
Per fer canyellons de ponsem cullits al mateix dia
Per fer confits de ametllas plomadas
Per fer gingebrons sensa fer:
Per fer gingabrons sens anima
La quantitat de sucre seha de clarificar per fer estas confituras
Per fer anseladilla
Per fer anseladilla de ametllas solas

Per fer confits de pinyons
Per selandria cuberta
Per fer dragea emperlada
Per fer flor de taronger emperlada
Per feria de altra manera
Per ferla de la flor cullida al mateix dia
Per fer sucre rosat
Per fer sucre candí
Per fer pinyonada de sucre
Per fer pinyonada de ametllas
Per fer olletas de guindas
Per fer codonyat de pomas
Per fer conserba de melacotons
Per fer conserba de codonys
Per fer gelea de codonys
Per fer geleya de agras
Per fer galea de llimonets.
Per fer una escarola sencera
Per fer bocados de llimonets
Per fer presechs cuberts
Per fer conserba de flor de borrajes
Per fer conserba de pressechs
Per fer conserba de rosas
Per fer codonyat de sucre
Per fer confitura de llabor de meló
Per fer carabassas tendras cubertas
Per fer cogombras cuberts
Per fer crostas de ponsem cobertas
Per fer naronges cobertas
Per fer albergínias cubertas
Per fer cabells de àngels cuberts
Per fer carmetlos
Per fer tauletas de biolas
Per fer galeya de madoxas
Per fer conserba de madoxas
Per fer cabells de àngels cuberts
Per fer conserba de flor de romaní
Per fer ous de pinyeta

Per fer ous de faltriquera
Per cobrir lo que auré menester
Per fer vi brocas
Per adobar aiguardent
Per fer manja blanc
Per fer sucre d'Espanya
Per desensiscar sucre
Per fer una casseta de holor
Per fer agra de sidra
Per fer crema de llet
Per fer pasta de melssapans
Per fer torrons fins y de la reyna
Per fer torrons de Gerona
Per fer anís de matafaluga
Per fer ametllons cuberts
Per fer guindas ab difarens modos que
no las ha passadas
Per aprofitar las bromas que ixen del
sucre clarificat
Adventencias per confitar las [...] ¹¹⁹⁰
Per fes ostias vermellas
Per candir la confitura después de ser
englotida feta
Per fer un filosa de sucre candi
Per fer conserba de albricots
Per fer conserba de pomas
Per fer conserba de peras
Per fer clareya
Per fer melindros
Per fer neulas de sucre feta
Neulas de sucre blanch saran millor
Recepta per trempar hosties o neulas
Per fer serà gomada
Per fer salsas grosas
Per fer una picada de salsas finas
Xocolata

¹¹⁹⁰ Paraula il·legible

Document 40

[1737-38]

Tractat de diferents confitures y drogues que han de tenir per ser bonas

BC, ms. 875, fols.1-162r.

Clarificar sucra	Magna de colors
Marsepà de ametlla y sucra y olor	Anís de matafaluga
Marsepà de ametlla sucra clarificat y aigua de olor	Anís de clavells emperla
Marsepà de ametlla sucra clarificat y olor ab ilustra de sorbeta	Anís de papa benet
Pinyonada de ametlla	Anís de rosas
Pinyonada de pinyó ab sorbeta	Anís de fonoll
Bocado de poncem ratllat	Anís de llavor de anech
Bocado de pasta real	Dragea de matafaluga
Fragidillos de ametlla	Ensaladilla de ametlla
Pasta real de sucre	Gingebrons
Sucra cordellat	Confits fins d'ametlla
Sucra de seraní	Regidillos de ametlla
Ous de faltriquera.	Medallas de ametlla
Ous de faltriquera doblats	Paladillas de ametlla
Ous de faltriquera xatos	Balas de olor
Ous de faltriquera ab ilustra de sorbeta	Xotxos de canyella
Melindros coberts ab canyella	Xotxos de pasta d'alcorça
Melindros coberts ab sorbeta	Canyellons de canyella
Tauletas de viola	Canyetillos de canyella
Tauletas de rosa	Canyellons de pasta de alcorça que trecant aquells canyellons isque la canyella a dins
Tauletas de regalèssia	Canyellons de ponsem emperlat
Tauletas de flor de sofra	Canyellons de poncem de un vull
Caramel·lós	Xotxos de poncem
Llaonets de sucra clarificat	Daus de ponsem
Llaonets de pasta de alcorça	Claus de ponsem
Sucra esponjat	Triangols de ponsem
Sucra esponjat violat	Pinyons emperlats
Sucra esponjat rosat	Pistatxos emperlats
Batido de melindros	Llavor del ponsem emperlada
Sucra candi	Flor de taronger emperlada
Sucra candi violat	Carabassat englotit cobert i candit
Sucra candi rosat	Cobrir dit carabassat
Llimonas de satalia de pasta de alcorça que tingan lo mateix gust y color a la escorça y lo agra dins	Candir dit carabassat
Magna de sucra	Gorga d'àngel englotit cobert i candit
Magna de canyella	Cobrir dita gorga d'àngel

Candir dita gorga d'àngel
Crostras o tellades de ponsem candit
Cobrir ditas tellades de ponsem
Candir ditas tellades de ponsem
Sitronat englotit cobert y candit
Cavells de àngels englotits coberts i
candits
Daus de ponsem englotits cobert y
candit
Triangols de ponsem englotit cobert i
candit
Claus de ponsem englotit cobert i
candits
Un poncem sencer englotit cobert y
candit y escorsat
Cobrir dit ponsem
Candir dit ponsem
Escorsar dit ponsem
Una mitra de un poncem
Una teare de Pontifise
Escorsa de poncem candit.
De un poncem quantas confituras sen
poden fer
Bocado de ponsem ab llavor de maló
Un remallet de diferents confituras
Peras englotidas cobertas y candis
Cobrir ditas peras
Candir ditas peras
Prunas englotidas cobertas y candides
Préssechs englotits coberts y candits
Albercochs englotits coberts y candits
Guindes englotides y cobertes
Cobrir dites guindes
Ametllons englotits coberts i candits
Cobrir dits ametllons
Candir dits ametllons
Orellanes de ponsem candides
Atzeroles candides
Figas candides
Albergínies candides
Escorsonera candida
Rel de llengua bocina candida
Patatas candides
Nesplas candides
Rabas candits
Tellades de meló candides
Tellades de sindria candides
Olives verdas candides
Naronges candides
Llimonets de carn candits

Llimonas de satalia candides
Un cart candit
Una escarola candida
Una pinya candida
Una carabassa candida
Canyella sencera candida
Mostatxons fins
Mostatxons comuns
Punts en layre
Puns en layre farsits
Nous de farina i sucre
Ametllas de farina i sucra
Bolets de farina i sucre
Nous de pasta de alcorça
Ametllas de pasta de alcorça
Bolets de pasta de alcorça:
Neulas de préssech rellat
Neules de ponsem rellat
Melmelades
Melmelada de ponsem
Codonyat de sucra
Nous confitades ab sucra
Melindros coberts ab llustra de Portugal
Pastillas de àmbar
Agra de sidra
Torrans de Gerona
Torrans fins de sucra
Torrans de Alicant
Bocado de rel de escorsonera
Bocado de pera
Bocado de poma
Bocado de préssech
Bocado de albercoch
Bocado de codony
Bocado de llimonet de carn
Figas de pasta de alcorça
Canselada de pasta de alcorça
Un raim confitat al mateix dia
Guindas sensa foch
Such de regalessia
Conserva de pera
Conserva de poma
Conserva de pressech
Conserva de albercoch
Conserva de agras
Conserva de magrana
Conserva de ponsem
Conserva de carabassa
Conserva de rosas
Conserva de codony

Conserva de maduixas
Perada de Portugal
Conserva de violas
Gelea de ponsem
Gelea de poma
Gelea de préssech
Gelea d'albercoch
Gelea de pera
Gelea d'agras
Gelea de magrana
Gelea de codony
Gelea de maduxas
Gelea de carabassa
Gelea de semen berberis
Gelatina de codony
Ametllas grapinyades ab canyella
Sucra de pa
Rosquillas de iema
Anís de gra Alexandra
Sebastenechs emperlats
Avellanes emperlades
Taronges candides

Gingebra englotit cobert i candit
Albergínies candides
Sireras candides
Mirabolans candits
Brots de ponsem candits
Nous moscades candides
Una carxofa candida
Brots de fonolls candits
Una lletuga de ansiam candida
Pastanaga candides
Fonolls confitats del dia
Ametllons de pasta de alcorça que
tingan lo mateix vert dels ametllons
Xuflas o *sípero* rodó emperlat
Conserva de flor de malva
Conserva de atzerolas
Conserva de tripa de carabassa
Dragea de llavor de anech
Conserva de ribas
Ous de faltriquera enbidriats
Ous filats
Melindros de pa

Document 41

[1761, juny 12]

Es aquí comensa de tratar de qualsevol géneros y diversos modos de confituras englutidas, cubertas y candidas emperladas conservas y jaleas y de otras diversas pastas y compotes y també del modo que deu clarificar lo sucre per pasar-lo en son punt y estos son 5.

BUB, ms.1395, fols. 1-36v.

Per clarificar el sucre
Un marsepà de ametlla palada y picada
cuita la pasta ab sucre clarificat y llustre
de sucre de sorbeta
Bocados de poncem rerrat ab sucre
clarificat
Pinyonada de ametlla ab sucre clarificat
Pinyonada de pinyó
Anís de matafaluga
Manna de sucre

Anís de clavell ho Papa Benet
Bolas de olor
Anís de canyella
Paladilla de ametlla
Confits n fins de ametlla
Ensaladilla de ametllas
Fregidilla de ametllas
Llavors de poncem emperladas
Flor de taronger emperladas
Gingebra emperlada

Dragea
Canyallons de pasta d'alcorça ab
Canyella picada e rompenlos isca de
dintre la canyella picada
Canyallons de poncem de un bull
emparlar
Llimonas de satalia de pasta de alcorça
que tingan lo mateix color y gust de
berdader a llimonas de satalia
Carabassat englutit cobert i candit
Gorga de àngel englotida coberta y
candida
Poncem englutit cobert i candit
Peras englotadas cobertas y candidas
Atzerolas englotidas cobertas y
candidas
Alberges englotits coberts y candits
Llimonets de carn englotits coberts y
candits y escorsats
Taronges englotidas cobertas y candidas
Llimonets de carn englotits coberts i
candits al mateix dia
Prunas englotidas cobertas y candidas
Figas englotidas cobertas y candidas
Nous englotides
Nesples englotidas coberta y candidas
Ametllas englotidas cobertas y candidas
Citronat
[Orellanes de poncem]¹¹⁹¹
Cabells de àngel
Brots de toronja englotit coberts y
candits
Una lletuga d'enciam englotida i
coberta
Un car[d] enter englotit cobert y candit
Holivas englotidas cobertas y candidas
Un raim confitat al mateix dia
Neulas de pasta de pressech
Neules de pasta de poncem fetas al
mateix dia
Mermelada de membrillo
Mermelades de poncem pressech
toronja peras y altrás fruitas
Albergínias englotidas cobertas y
candidas
Arrel de escorçonera englotida coberta
y candida
Gingebre englotit cobert i candit

Guindas englotidas cobertas y candidas
Guindas confitadas sens foch
Ous faltriquera cobert ab llustre sens
Sucre clarificat
Ous faltriquera llustrats de sucre de
sorbeta
Ous faltriquera doblats
Ous de faltriquera xatos
Rosquilla de yema
Punts en l'aire
Fregadillos de ametllas
Mustatxons
Pasta real de sucre
Sucre cordellat
Modo de clarificar el sucre per sucre
esponjat
Sucre esponjat
Sucre candi
Tabletas de viola
Tabletas de rosa
Tabletas de regalèssia
Pastillas de àmbar
Tabletas de llet

¹¹⁹¹ Taxat

Tabletas de arrels de malivins
Carametlos
Carametlos filats
Figas de pasta de alcorça ab sos colors
Fabas de pasta de alcorça ab son color
Nous de pasta de alcorça ab son color y grills dintre
Olivas de pasta de alcorça
Dàtils alcorsats
Melindros
Melindros cuberts enllustrats ab sucre clarificat y canyella picada
Melindros de ous sucre y ametllas sense farina ni midó y enllustrats ab llustre sense sucre de sorbeta
Pastillas de pasta de patata ab colors
ametllas grapinyadas
Sucre de pa
Ametllas a la pralina
Conserva de agras
Conserva de codony
Conserva de pera
Conserva de préssech
Conserva de carabassa
Conserva de maló
Conserva de rosas
Conserva de violas
Conserva de flor de borratxa
Conserva de flor de malvas
Conserva de guindas
Conserva de magranas
Conserva de maduixas
Conserva de escorçonera
Conserva de rava feta sense foch
Conserva de poncem
Jalea de agràs
Jalea de codony
Jalea de pera
Jalea de préssechs
Jalea de carabassa
Jalea de maló
Jalea de guindas
Jalea de maduixas
Jalea de magrana
Jalea de escorçonera
Jalea de poncems
Gelatina de maduixa
Bocadillos de pera
Bocadillos de membrillos
Bocadillos de préssech

Document 42

[Segona meitat s. XVIII, Figueres]

Libro de las antigüedades. És de Pelegrí Estiu, jove adroguer

ACAE 110-109. t2-11, fols. 1-12.

Clarificació usual del sucre	Llimonets enters
Un marsepà de ametlla pelada picada	Guindas englotidas
cuita ab sucra clarificat y	Guindas confitas sens foch
enllustrat ab sucra de sorbeta	Llimonets de carn englotits, cuberts y
Bocados de poncem	candits en un dia
Bocados de ametlla	Ametllas englotides, cubertes y
Piñonadas de piñons	candides
Bocados de rel d'escorsonera	Prunas englotides, cubertes y candides
Piñonadas de llavor de maló	Un raim confitat en mig dia
Anís de matafaluga	Nous englotidas
Manna de sucre	Un meló enter englotit, cubert y englotit
Anís de canyella	candit
Anís de papa benet.	Olivas englotides, cubertes y candides
Bolas de olor	Alverginies cubertes y candides
Paladillas de ametlla	Un carh[d] englotit, cobert i candit
Xotxos de alcorsa	Flor de tarongé englotida
Gingebrons	Clarificació del sucre esponjat
Confits fins de amella	Sucre esponjat
Ensaladilla de amella	Sucre cordellat o alfanich
Cañallons de pasta de alcorsa ab cañella	Sucre candi
picada dintre,	Clarificació del sucre sereni
que rompent-la isca la cañella en pols	Sucre sereni
Llavor de poncem emperlada	Pasta real de sucre
Cañellons de ponsem emperlat y	Llimonets de satalia
englotits en un dia.	Figas de pasta de alcorsa
Flor de taronger emperlada	Ous de faltriquera
Cañellons de cañella	Ous xatos
Carabassat englotit	Ous doblats
Cobrir de carabassat	Ous filats
Candir de carabassat	Punts en layre
Ponsem englotit, cubert i candit	Fragidillos
Peras englotides, cubertes y candidas	Melmeladas
Atzerolas englotides, cubertes y	Melmelades de ponsem
candides	Carametlos
Gorga de àngel cubierta, englotida y	Carametlos filats
candida	Tauletas de viola
Llimonets de carn englotits, cuberts y	Tauletas de regalècia
candits	Tauletes de rosas
Ponsems enters, llimonas enteras,	Melindros
taronjas enteras,	

Melindros de pa cuberts ab sucre
clarificat y cañella
Melindros de pa enllustrats ab sucre de
sorbeta
Neulas de préssech
Neulas de ponsem
Mostatxons
Gingebre englotit, cubert i candit
Arrel de escorçonera englotida, cuberta
y candida
Conserva de rosas
Conserva de violas
Conserva de agràs
Conserva de poncem
Conserva de peras
Conserva de codoñs y de membrillos
Conserva de carabasas
Conserva de maduxas
Conserva de magrana
Gelea de guindas

Gelea de magrana
Gelea de pomas
Gelea de poncem
Xocolata
Nota per la intel·ligència

Un altre Tractat de rebosteria

Nota sobre el sucre.
Per neulas vermel·las de aigua i farina.
Per neules de sucre.
Per cubrir los torrons fins.
Per fer pasta groga per posar al mig de
los tornos de barre
Tauletes de viole e llimó
Carametlos
Per fer torrons fins de barre i esclopets
Torrons de mel
Exempla per los bolados
Par aser trena de asucra
Asúcar sereni

