

# JOAN BAPTISTA ESCOFET, ADROGUER I NEGOCIANT DE CADAQUÉS (1681)<sup>1</sup>

PEP VILA

## INTRODUCCIÓ

Comento i descripció el contingut d'un tractat manuscrit de rebosteria, que forma part d'una obra més extensa, amb anotacions posteriors que van fins a 1800, escrit en català pel cadaquesenc Joan Baptista<sup>2</sup> Escofet, jove adroguer, botiguer i negociant d'aquest poble. El receptari, que fou copiat l'any 1681, conté 74 receptes d'aquestes especialitats. A l'obra hi manquen els plecs dedicats a l'adrogueria, que han estat arrencats. El text de rebosteria presenta nombroses similituds de contingut en relació amb un altre llibre mestre, aquest de Francesc Corominas, adroguer de Pineda que treballava a Girona (1663). El receptari de J. B. Escofet es conserva a l'Arxiu Nacional de Catalunya (fons Escofet), un dipòsit documental molt extens, de gran valor, encara per estudiar en profunditat.

## JOAN BAPTISTA ESCOFET I LA SEVA FAMÍLIA

El cronista local de Cadaqués Firmo Ferrer va publicar el llibre *El general Escofet*. Allí hi hem vist i llegit l'arbre genealògic d'aquesta família (Ferrer 2006: 15). Així, per aquest document sabem que el pare de Joan Baptista Escofet es deia Antoni Escofet Comas (1641-1714), sastre, casat amb Úrsula Sastre. El nostre home, Joan Baptista Escofet i Sastre (1663-1730), es va casar amb Isabel Palau i Marquès.

De l'Arxiu Parroquial de Cadaqués, n'he obtingut aquestes dades sumàries:

**1663, 28 de febrer.** Bateig de Joan Baptista Manuel Sebastià Escofet, fill legítim i natural d'Antoni Escofet [Comas], sastre, i d'Úrsula, sa muller.

---

<sup>1</sup> Publicat el 21 de setembre de 2023 a *Vademècum* <<https://mariatoldra.com/>>.

<sup>2</sup> A la documentació consultada hi trobem les formes «Babtista» i «Baptista».

Segons Montserrat Moli, Joan Baptista Escofet, negociant, va pagar l'altar dels Dolors dins de la capella de Sant Isidre, a l'església parroquial de Cadaqués, obres que no van satisfer el bisbe Taverner, que recomana fer-hi esmenes artístiques (Moli 2006: 157). També el 5 de juliol de 1689 va fer de transportista en un altre assumpte: «per mans de Joan Baptista Escofet de Cadaqués. Albarà d'Antoni Portals» (Moli 2007: apèndix 40, 269).

**1709, 10 de setembre.** Casament de J. B. Escofet:

Als deu del mes de setembre de l'any mil set-cens y nou, jo Sebastià Escofet, prevere y beneficiat de la parrochial isglésia de Sancta Maria de la vila de Cadaqués, bisbat de Gerona [...], ha assistit a lo matrimoni celebrat per y entre Joan Baptista Escofet, jove droguer, fill de Antoni Escofet, sastra de dita vila, y de Úrsula, *quondam* primera muller, de una part, y Ellisabet Palau, donzella, filla de Honorat Palau, negociant, y de Serafina, cònjuges de dita vila.

Entenc que «jove adroguer» indicava que era aprenent o que s'iniciava en el negoci. Segons l'arbre genealògic que Ferrer (2006: 16) va publicar, van tenir set fills.

**1730, 23 d'abril.** Defunció de J. B. Escofet:

Vuy dia vint-y-tres de abril de l'any mil set-cents y trenta en la tomba de esta iglésia y sepultura de sa casa és estat enterrat lo cos de Joan Batiste Escofet, negociant de esta vila de Cadaqués. Era casat ab Isabel Escofet y Palau de la plaja y era fill de Antoni Escofet de prop la plaça y de Ursúla Escofet Godo del carrer que baixa a Portdoguer. Ha rebuts los sacraments y se li ha fet lo enterro doble. Ha fet testament en poder de Milsocós, notari de Castelló.

Només s'han conservat, que jo sàpiga, a l'Arxiu Històric de Girona, dos protocols notariais del notari de Castelló d'Empúries Jaume Milsocós (1734-1736). Hauria estat interessant d'avaluar el valor del seu testament, examinar potser el contingut de l'inventari *post mortem* de la seva botiga.

**1770, 18 de juliol.** Mort d'una filla de J. B. Escofet:

Als divuyt del mes de juliol del any mil set-cents setanta morí Anna Escoffet y Palau, donzella, de edat sinchquanta-y-quatre anys, filla de Joan Baptista Escofet, adroguer, y de Elisabet Escoffet y Palau, cònjuges de la present parròquia de Santa Maria de Cadaqués [...]. No feu testament [...]. Al cadàver de la qual se ha donat sepultura dins la mateixa iglésia parroquial en lo vas propi de casa sos pares devant la capella de Sant Joan, als dinou del sobredit mes y any, en la qual se li han celebrat los officis dobles de enterro, ab la assistència de R. Casas, vicari, R. Escofet, y organista beneficiat de esta; lo reverent Andreu Pedro, vicari de la parròquia de la Selva, R. Jaume Cammany, R. Joseph Porcalla, beneficiats de dita Selva de

Mar, y lo reverent Pere Presas, capellà de la capella de Sant Baldiri de la montanya de la Selva, als quals se'ls ha donat per caritat dels nocturnos, seqüela y assistència una lliura sis sous barcelonins ab la obligació de celebrar per la difunta una missa quiscun de dits assistents, además dels tres sous a cada hu per la absoluta general que se fa a casa, y dels drets parroquials de novena y campanas y un sou més a cada hu per la absoluta general al peu de l'altar major, missa. Casas, vicari. Als quatre del mes de setembre del mateix any se li han celebrat los officis dobles de las honras ab la assistència de l'ecònomo, dos vicaris, reverent Escofet organista, reverent Presas, capellà de Sant Baldiri, reverent Lloberas de Figueras, y reverent Jaume Feliu de la Bisbal, ab la mateixa solemnitat dal[t] dita. Anton Quera, presbítero ecònomo.

Aquest adroguer i negociant fou el pare de Joan Baptista Francesc Antoni Escofet Palau (1720-1808), tinent general dels Reials Exèrcits de sa majestat, enginyer general del Rosselló, tinent del rei a Barcelona (governador militar i polític). En el llibre abans esmentat de Firmo Ferrer (2006), també a les xarxes, trobareu informació sobre aquest home d'armes. Amb les rendes que va deixar en morir, es va crear la Fundació Privada Marmessoria del General Escofet a Cadaqués, entitat sense ànim de lucre, que havia promogut el casament de donzelles pobres, després l'ensenyament, la promoció d'activitats socials fins al dia d'avui. La Real Academia de la Historia de Madrid ha publicat una biografia actualitzada d'aquest militar, governador de Barcelona (Carrillo de Albornoz s. a.).

Segons la fulla de serveis publicada del «Teniente General Don Juan de Escofet», governador militar i polític de Barcelona,

su padre, abuelo y tío paterno sufrieron, por su fidelidad al Rey en la guerra de Sucesión, varias persecuciones, pérdidas de haciendas, y prisiones por los enemigos del abuelo del actual Monarca; a quien acompañaron en las mayores turbaciones del principio de su reinado [...].<sup>3</sup>

Miquel Escofet, cosí del general i metge cirurgià de l'Hospital de Cadaqués, era representant d'una altra branca de la família que vivia en una casa que avui encara es conserva. En l'actualitat la portada està pintada d'un vermell, color de sang. Està situada dins del nucli urbà de la població de Cadaqués, delimitada pels carrers de s'Embut i de les Cols. La llinda està gravada amb la inscripció «DOCTOR 1777 ESCOFFET» i decorada amb motius florals. És possible, sense haver-ho pogut provar, que els apunts de medicina i de farmàcia, un formulari de preguntes i respostes, copiats a continuació en aquest manuscrit d'adrogueria, pertanyessin a algun membre d'aquesta nissaga o a un continuador d'ambdós negocis.

---

<sup>3</sup> Nota extreta d'un fullet (s. a.: s. i.) de l'Arxiu del Castell de Peralada, secció de Pobles.

A l'església de Santa Maria de Cadaqués hi havia la capella de Sant Joan, davant la qual estaven enterrats els membres de la família Escofet. Després fou adoptada pel gremi de fusters, dedicada a sant Josep.

### *La casa particular dels Escofet*

Seguim Firmo Ferrer, que en el llibre tantes vegades esmentat (2006: 23) comenta on era el domicili de la família, que a la façana conserva l'escut del llinatge:

Avui si passeu per aquest carrer de la Punta [avui carrer de Salvi Rahola] veureu una porta molt grossa en la qual n'hi ha una de més petita i més còmoda d'obrir i tancar. Enlairat al costat de la porta hi figura el número 12, que és el que li ha correspost en la darrera numeració que es va fer. En el centre de l'arcada l'escut heràldic de la família Escofet assenyala que aquell és el seu habitatge. La porta grossa era adequada a la importància d'aquella família, perquè en Joan Baptista Escofet Sastre, conegut com el jove adroguer, era un negociant destacat i un botiguer que continuà els negocis del seu pare, i també devia ser un bon contribuent per les propietats que tenia i que passaren als hereus que s'anaren succeint.

Desconec si J. B. Escofet tenia la botiga oberta en aquest mateix domicili, si dins d'aquest edifici encara hi ha restes d'aquesta activitat. La guarda del pany de la porta principal, per on posaven la clau mestra, és del tot curiosa. Presenta encara la figura d'un pirata o d'un soldat turc.

### ELS ADROGUERS

Durant els segles XVII i XVIII, els adroguers formaven part de les elits ciutadanes. Tenien una professió d'èxit, molt sol·licitada, en un sector clau en la vida quotidiana. La majoria es guanyaven bé la vida, encara que només fos per la venda de cera, les espècies, els tints, els fruits secs i els adobs que venien. En un principi, a l'edat mitjana eren coneguts com a «mercaders de drogues», especiers, i no seria fins al segle XVI que es normalitzaria el nom «adroguer». Sovint hi havia disputes gremials amb els candellers, sucres, forners, apotecaris, perquè compartien un mateix mercat i es disputaven el negoci, els monopolis de les matèries primeres. Servien a particulars, però també a hospitals, hospicis, cases de convalescència, esglésies, convents i corporacions oficials. L'any 1562, els adroguers de Barcelona aconseguiren unes ordinacions per a ells, i al segle XVII es constituïren en un col·legi propi. Desconec si aquests grups de professionals, presents a moltes viles de les comarques gironines (Blanes, Palafrugell, Cadaqués, Olot, la Bisbal, etc.), estaven aixoplugats amb els de Girona ciutat. Al

segle XVIII pertanyien al sector de l'alimentació. A Girona fou erigit com a col·legi (adroguers, sucrers i candelers) per Felip II. Tenien ordinacions dels anys 1613, 1631, 1643, 1710 i 1757 (*Gremis* 1984: 173). En aquest llibre hi vaig publicar un vocabulari gremial de 1655 que mostra la tarifa i postura dels preus, de les coses infrascrites, que venien els adroguers (ibídem: 216 i seg.).

El negoci dels adroguers i sucrers estava basat en el comerç a la menuda d'una sèrie d'articles inclosos dins el camp de les drogues, espècies, confitures, tabac, etc. També venien una àmplia gamma de matèries primeres (sucre, cacau, productes per tenyir, pintar, vernissos, etc.), al costat de de productes elaborats (xocolata, melindros, massapans, bescuits, confits, candeles, atxes, aigües, etc.). Els pastissers, tal com els coneixem ara, feien de cocs, elaboraven pastissos, coques farcides, panades. Alguns treballaven en els forns comunals. Servien dinars i sopars en banquets públics i privats. Amb el que comerciaven depenien del comerç i del mercat colonial. Qui els proveïa? Hi havia un altre sector, els de les parades ambulants, particulars que treballaven als mercats de pobles i ciutats, a les places públiques.

Sabem, per una anotació que figura en la relació del viatge *El Diario del Viaje a España del Cardenal Francesco Barberini escrito por Cassiano del Pozzo* (Anselmi ed. 2004: 343), que quan el cardenal Barberini i el seu seguici tornaven d'un viatge diplomàtic que havien fet des de Madrid fins a Roma, uns proveïdors que anaven en un bergantí, que havien sortit d'algun lloc d'entre els ports de Palamós i Roses, oferiren als viatgers, per gentilesa dels comtes d'Empúries, com en un servei de «menjar per emportar», uns productes de rebosteria, gel, aigua d'olor, fruita, vins i cuina. Aquesta era una feina confiada generalment als adroguers.

(Cadaqués, 29 de agosto 1626)

A veintinueve, después de pasar muy temprano Palamós nos dirigimos hacia Rosas, y a medio camino fuimos alcanzados por un pequeño bergantín, enviado por los señores duque y duquesa [*del comtat d'Empúries*], que venía lleno de diversos refrescos de nieve, pollos, frutos, confituras y agua de escorzonera<sup>4</sup> y de olor, y de vino. El vino y la nieve se repartieron entre las galeras [y] el señor cardenal Sacchetti del mismo modo recibió parte de estos señores una parte de [este] regalo, dándoles de propina a aquellos que lo habían traído cuarenta doblas. No hubo viento aunque de cualquier forma se llegó a Cadaqués a las siete de la tarde, donde atracamos ya que parecía el mayor lugar por los vientos, al tenerse hasta ese momento maestral [*mestral*]. Este lugar es bastante pequeño y esta construido sobre roca viva o escollo.

---

<sup>4</sup> L'aigua d'escurçonera s'obtenia de la planta *Scorzonera hispanica*. Es creia que aquesta planta medicinal era eficaç contra les picades d'escurçó, també contra la ràbia.

La curadora del volum comenta a la nota 644, a peu de pàgina, que Jeroni Pujades va recollir aquesta notícia en el seu *Dietari* (dia 28 d'agost de 1626). Pujades, però, confon el nom del cardenal Barberini amb el de Cesarini.

#### LA CULTURA DELS DOLÇOS

A l'època moderna, el sucre era un article de consum, valorat socialment, que va desplaçar la utilització de la mel com a medicament i edulcorant. El consum de sucre anava molt lligat al poder adquisitiu de les diverses classes socials. Principalment provenia d'Andalusia, el País Valencià, també de Xipre, Creta, Rodes, Sicília, Açores, Madeira, les Canàries, les Antilles i de les colònies americanes. Des de temps molt reculats és conegut el caràcter llaminer de tota mena de persones. Catalunya té uns dels receptaris més antics d'Europa sobre aquesta matèria: *Llibre de totes maneres de confits [...]* (finals del segle XIV).

Miquel Agustí (Banyoles, 1560-1630), prior de l'orde dels Hospitalers de Sant Joan de Jerusalem a Perpinyà, fou l'autor d'un llibre molt reeditat: *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril* (1617). Si ens fixem en el seu contingut, ens adonem de la gran quantitat de confitures diverses que s'elaboraven a les masies i cases de pagès amb els fruits excedents de les collites, al costat d'herbes i arrels (préssecs, cireres, nous, lletugues, menta, romaní, etc.). També es feien licors i destil·lats (de canyella, fonoll, api, alfàbega —alfàbrega—, xicoira, endívia, camamilla, menta, romaní, sàlvia, etc.). Els masos tenien un rebost ben proveït per a tot l'any. Afirmava: «Se podran confitar fulles i flors d'herbes»: les roses, fulles de menta, agrelles, taronjina, buglossa, endívia, violes, ginesta, «sàlvia i altres tals», o flor de romaní, saüc, menta, etc. També es confitaven les nous, les cireres, la pasta de prunes, els préssecs, etc. El banyolí fou dels primers tractadistes que va definir i separar les confitures de les conserves: «Jo entench confitura en aquest lloc, quan la rael o la cosa que és confitada resta entera a la confitura, y conserva, quant no resta entera, sinó que és pastada».

Tal com ha assenyalat Marta Manzanares en el seu llibre *Dolços i confitures a la Catalunya moderna* (2022), a qui seguim en el resum confegit a continuació, els dolços es fan presents en una gran diversitat de contextos socials, festius, laborals (dietes de treball, hospitalitat, festes públiques i privades, litúrgiques, ritus de pas —naixements, casaments, etc.—, intercanvi de regals entre particulars). Els dolços també es feien en domicilis particulars per les mestresses de cases, es portaven a coure als forns comunals de pobles i ciutats.

*Alguns tipus de preparats*

Les receptes expliquen, potser, quins tipus de dolços es podien elaborar, vendre i consumir a Cadaqués. Naturalment, els qui s'ho podien permetre. Al poble hi havia també un port amb una certa activitat comercial. Molts vaixells que navegaven pel golf de Lleó hi compraven provisions. Carregaven aigua dolça d'una font pública molt preuada, peix confitat, vi, bescuits, també una gran diversitat de menges dolces, conserves, fruits secs, cera, fruita confitada amb sucre. D'altra banda, també podien arribar al poble, per via marítima sobretot, algunes matèries primeres absents al poble: sucre, espècies, drogues que Escofet necessitava. Llavors aquest desconeixia productes com la xocolata, el cafè. Certes pràctiques de sociabilitat, visites, tertúlies, encara no eren prou esteses entre la població.

**Almívans.** Dissolució sobresaturada d'aigua i sucre, cuïta fins que comença a espessir, amb la qual es preparaven certs fruits. Hom macerava i coïa moltes fruites i vegetals en un almívar ensucrat.

**Confitats.** Poncems, carabasses, codonys, guindes, prunes, llimonets, préssecs, peres, figues, taronges, albercocs, pomes, melons...; flors de taronger, clavells, roses, flor de romaní; hortalisses, arrels: albergínia, troncs d'enciam, escarola, pastanaga, raves, carxofes. En el cas dels préssecs, hom treïa el borró amb el lleixiu; després es perbullien. La fruita es ratllava, es triturava, es posava a bullir en un xarop de sucre. Recordem el codonyat.

**Confits.** Hi havia els anissos, que portaven un nucli de fruits secs, llavors, espècies. Es cobrien amb una cobertura dura. Es coïen en una paina (caldera de poca alçada dins la qual es fan confits) o perolet, que permetia garbellar el producte. (A la nostra infància molts havíem vist fer ametlles garapinyades.) Després s'hi abocava un xarop de sucre. Les dragees, d'origen medieval, eren uns anissos més petits, esfèrics, amb un nucli intern de matafaluga, llavors d'anís, pinyons, ametllons, gingebre, celiandre, nous moscades, canyella. A voltes es preïen a la fi de l'àpat com a digestiu. Les magnes eren confits aromatitzats, fets amb substàncies gomoses, amb almesc o ambre gris. També se'n deïen «boles d'olor». Per fer-les més atractives, s'acolorien amb diversos vegetals (pètals de rosa, safrà, suc de malves, etc.). El gingebró era un confit que contenia un trosset de gingebre; el canyelló, un bri o una branqueta de canyella.

**Confitures fines,** cobertes amb sucre cristal·litzat, confitades en xarop líquid.

**Dolços compostos.** Entre aquests hi havia el sucre esponjat, que es dissolia com un terròs de sucre, el sucre candi, el cordellat (pasta de sucre barrejada amb oli d'ametlles, que s'estirava i formava com una trena), els caramels, etc. També es feïen figures d'animals per a les mainades; per fer-los les potes o els braços, hom posava a dins un jonquet per aguantar l'estructura. La cansalada de sucre, que encara avui es fa a Banyoles, era un pa de pessic molt tou, amb una cobertura de glaça de merenga, amb un

sabor a llimona. L'alcorça, de l'àrab *alqr*, que significa 'pa', era una pasta blanca feta amb sucre de pa triturat; la goma dragant era una pasta mal·leable i tova, blanquinosa.

**Gelees.** Preparat alimentós de consistència blana i elàstica a causa de contenir gelatina; preparat similar obtingut fent bullir suc de fruites amb sucre. Tenen una textura delicada amb el sucre de la fruita.

**Melmelada.** Pres del portuguès *marmelada*, derivat de *marmelo*, 'codony', modificat per influència de *mel*. Melmelada de sucre.

**Menjar blanc.** Menja dolça, composta de llet, sucre, farina de midó i farina d'arròs, canyella, bullit tot plegat i deixat refredar. Substitueix el menjar blanc medieval: pit de gallina o capó, arròs mòlt, ametlla i sucre. Actualment gairebé és un patrimoni present a les comarques tarragonines.

**Vins aromatitzats.** Hi havia el vi brocàs o procàs, variants de l'hipocràs. Segons el *Diccionari Aguiló*, era semblant al moscatell, es bevia per Nadal, acompanyat de neules, possiblement torrons. Era un cordial fet amb vi, canyella. En deien hipocràs en honor al famós metge grec Hipòcrates, a qui s'atribuïa la invenció d'aqueixa beguda. Per regla general s'hi posava canyella, clau, nou moscada. Encara que d'origen medieval, es va consumir fins al segle XVIII. Altres begudes de l'època que figuren en aquests tipus de manuscrits eren la clareia, el piment, etc.

#### EL MANUSCRIT DE JOAN BAPTISTA ESCOFET

Malauradament, encara no disposem d'un treball de conjunt que agrupi i estudiï les diverses famílies de manuscrits observats i conservats que circulaven per Catalunya, amb apunts d'adrogueria, confiteria, remeis diversos. Gairebé tots provenen de la Catalunya central, de Barcelona ciutat, de les comarques gironines. N'hi ha menys a Tarragona, Lleida, a les terres de l'Ebre. Els gremis, els botiguers particulars copiaven, referien i enriquien constantment les seves llibretes. També hi havia un cert intercanvi de manuscrits quan un adroguer deixava de treballar i traspassava el negoci a un comprador o a un familiar que el continuava. Els aprenents, quan s'independitzaven dels amos i es col·locaven pel seu compte, es proveïen d'una llibreta amb el resum de tot el que havien après. Aquest tipus de llibres que passaven de mà en mà, entre professionals de l'ofici, servia de manual d'estudi i de consulta. Cada posseïdor hi afegia receptes i afegits de la seva collita. Malauradament, no en conec cap d'imprès. Tot sia per la memòria del gust. La transmissió de continguts d'aquests receptaris, amb variants, que arriba fins a mitjan segle XIX, s'ha de lligar també amb les ensenyances, els preparats més o menys «oficials», que es difonien des del Col·legi d'Adroguers i Confeters de Barcelona, la influència del qual s'irradiava per tot Catalunya.



En la descripció que segueix, marco amb un asterisc les receptes que no figuren en el receptari de F. Corominas (1663) (f. 87 a 112). Aquest manuscrit miscel·lani es troba en el fons de la Biblioteca Pella i Forgas, adquirida per la Diputació de Girona, actualment dipositada a l'Arxiu Històric de Girona. L'any 1660, Francesc Corominas i Dro treballava a casa de Joan Comas, adroguer de Girona. Era natural de Pineda. L'obra anotada, la va publicar l'Ajuntament de Girona (DD.AA. 1994).

### *Descripció del manuscrit*

«Drogueria y Pharmacia». Manuscrit miscel·lani d'adrogueria, farmàcia i confiteria. Arxiu Nacional de Catalunya, ANC, 1-1021-T-198.<sup>5</sup> Data: 1681-[1800]. Conté afegits al segle XVIII. L'any 2012, aquest fons, molt extens, consultable, va ingressar a l'arxiu, provinent d'una cessió particular feta des de Cadaqués.<sup>6</sup> No he pogut veure l'enquadernació. S'ha consultat el manuscrit en línia.<sup>7</sup>

En aquesta avinentesa només em centro a descriure l'apartat de confiteria i rebosteria. El fons Escofet és molt interessant, poc conegut. Guarda, entre altres materials, un extens recull de correspondència familiar molt interessant per a l'estudi de la vida quotidiana del poble i de l'Alt Empordà. La transcripció que J. B. Escofet fa de les receptes és poc curiosa.

Títol a la primera pàgina que fa de guarda: «Drogueria y Pharm[a]cia». Al verso hi ha aquesta inscripció posterior, amb lletra del segle XIX. «La arquitectura militar es la ciencia que enseña disponer todas las obras conducentes a conseguir el fin de la guerra, y aunque sea la parte de mathemática que admite menos abstracciones, es constante que pide más prudencia y discernimiento que todas».

Títol: «Aquí comensa a tractar de qualsevol genero y diversos modos de fer confituras, axí líquidas com cubertas y emperladas,<sup>8</sup> y del modo que se té de clarificar lo sucre y posar-o a punt, conforme [h]o veuran per avant».

[1] F. 32: «Per fer una cuyta de malindros» (\*).

[2] F. 32-32v *Inc.*: «En las cosas que Déu à criadas». [Definició i propietats del sucre. Aquesta informació és la traducció catalana d'una pàgina del llibre de Miguel

<sup>5</sup> Agraïixo a Mireia Bo Gudiol, de l'Arxiu Nacional de Catalunya, el seu ajut en la consulta i localització del manuscrit del fons Escofet. També a Maria Toldrà els valuosos comentaris que m'ha fet mentre preparàvem el text per a la present edició.

<sup>6</sup> Vegeu ARXIU NACIONAL DE CATALUNYA, «El fons Joan Escofet i Palau, tresor del segle XVIII català» (23 de juliol de 2013) <[https://anc.gencat.cat/ca/detall/noticia/Noticia\\_FonsEscofet](https://anc.gencat.cat/ca/detall/noticia/Noticia_FonsEscofet)> [consulta: 1 d'abril de 2014].

<sup>7</sup> Dins *Arxius en Línia* <<https://arxiusenlinia.cultura.gencat.cat/#/cercabasica/detallunitat/ANC1-1021-T-198>>.

<sup>8</sup> Granellar la superfície dels confits i ametlles, en confiteria.

de Baeza, *Los cuatro libros del arte de confiteria* (Alcalá de Henares, 1592), del qual n'hi ha una edició moderna d'Antonio Pareja (2015)].

[3] F. 32v: «Aquí comensa a tractar de qualsevol gènere y diversos modos de fer confituras axí líquidas com cubertas y emparladas y del modo que se té de clarificar lo sucre y posar-o a punt conforme o veuran per avant».

[4] F. 33-33v: «Primerament comansarem per clarificar un perol de sucra».

[5] F. 33v-34v: «Per fer carabassat cubert» (\*).

[6] F. 34v: «Per fer melmalada de sucre» (\*).

[7] F. 35-36: «Per fer citronat cobert» (\*).

[8] F. 36: «Per fer llimonets coberts».

[9] F. 36-36v: «Per fer peras cubertas».

[10] F. 36v: «Per fer gorga de àngel coberta».

[11] F. 36v: «Per fer rael de escorsonera cuberta».

[12] F. 37: «Per fer abrecocs cuberts».

[13] F. 37: «Per fer taronginas cubertas».

[14] F. 37v: «Per fer adzarolas cubertas».

[15] F. 37v: «Per fer prunas cubertas».

[16] F. 37v: «Per fer pomas cubertas».

[17] F. 38: «Per fer llengua bovina coberta».

[18] F. 38: «Per fer ametllons cuberts».

[19] F. 38-38v: «Per fer malacotons cuberts».

[20] F. 38v: «Per fer présechs cuberts».

[21] F. 38v: «Per fer figas cobertas».

[22] F. 39: «Per fer magna de olor».

[23] F. 39v: «Per donar las colors a las magnas».

[24] F. 39v-40: «Per fer bolas de olor».

[25] F. 40-40v: «Per fer dragea llisa o anís cubert».

[26] F. 40v: «Per fer dragea de clavell».

[27] F. 41: «Per fer dragea de canyella».

[28] F. 41: «Per fer dragea de rosell».<sup>9</sup>

[29] F. 41: «Per fer dragea de fonoll».

[30] F. 41-41v: «Per fer canyellons petits».

[31] F. 41v-[41 bis]: «Per fer canyellons cuberts grosos».

[32] F. [41 bis]: «Per fer canyellons de canyella picada».

[33] F. [41 bis]-[41 bis v]: «Per fer canyellons de ponsem».

[34] F. [41 bis]v-42: «Per fer canyellons de ponsem collit del matex dia».

[35] F. 42-42v: «Per fer confits fins de amella palada».

---

<sup>9</sup> Roses picades. La recepta diu que han de ser «picades y sutils».

- [36] F. 42v-43: «Per fer panadillas» (\*).  
 [37] F. 43-43v: «Per fer gingibrons».  
 [38] F. 43v: «Per fer gengebrons sens ànima».  
 [39] F. 43v-44: «Per fer ansaladilla».  
 [40] F. 44-44v: «Per fer ansaladilla de amella sola».  
 [41] F. 44v: «Per fer confits de piñó».  
 [42] F. 44v-45: «Per fer seliandria<sup>10</sup> cuberta».  
 [43] F. 45-46: «Per fer dragea emparlada».  
 [44] F. 46: «Per fer flor de toronger amparlada».  
 [45] F. 46-46v: «Per fer-la de altra manera».  
 [46] F. 46v: «Per fer-la de flor cullida al matex dia».  
 [47] F. 46v-47: «Per fer sucre esponjat<sup>11</sup> de bolls».<sup>12</sup>  
 [48] F. 47: «Per fer sucre rosat».  
 [49] F. 47-47v: «Per fer sucre cordellat».  
 [50] F. 47v-48v: «Per fer sucre candi».  
 [51] F. 48v: «Per fer manja[r] blanch» (\*).  
 [52] F. 48v: «Per fer vi brocàs del bo» (\*).  
 [53] F. 48v-49: «Per fer piñonada de sucre».  
 [54] F. 49v-50: «Per fer pinyonada de ametlla».  
 [55] F. 50: «Per fer olletas de guindas».  
 [56] F. 50-50v: «Per fer conserva de rosas».  
 [57] F. 50v: «Per fer concerva de flor de borraias».  
 [58] F. 50v: «Per fer conserva de présachs».  
 [59] F. 50v-51: «Per fer codonyat de sucra».  
 [60] F. 51: «Per fer codenyat de pomas».  
 [61] F. 51: «Per fer conserva de malacotons».  
 [62] F. 51-51v: «Per fer conserva de codonys».  
 [63] F. 51v-52: «Per fer gelea de codonys».  
 [64] F. 52: «Per fer gelea de agràs».  
 [65] F. 52: «Per fer gelea de llimonets».  
 [66] F. 52: «Per fer gelea de guindas».

---

<sup>10</sup> Planta de la família de les umbel·líferes: «Coriandrum sativum L.; Té el tronc dret i llis; les fulles verdes i d'olor agradable, les inferiors amb segments amples i les superiors quasi filiformes; les flors blanques i sense involucre, amb umbel·les de cinc a deu radis, i el fruit és globulós i aromàtic. Carga de celiandre, Leuda Coll. 1249. Altra capça ab dos liures mija de celiandre confit, doc. a. 1409 (Arx. Patriarca, Val.)» (DCVB).

<sup>11</sup> «Sucre esponjat, o simplement esponjat: dolsa de sucre porós». El DCVB documenta el mot en un text del segle XIX.

<sup>12</sup> Que faci com una pellofa, una pelussa?

- [67] F. 52-52v: «Per fer gelea de ponsem».
- [68] F. 52v: «Per fer gelea de magranas».
- [69] F. 52v: «Per fer pasta blanca o pasta de alcorsa».
- [70] F. 52v-53: «Per fer bastions de sucra».
- [71] F. 53: «Per fer punt enlayra farssit o sense farsir».
- [72] F. 53-53v: «Per fer carnelada de sucre».
- [73] F. 53v: «Per fer un ponsem alcosat<sup>13</sup> ho melmalada ho colsevol altra cosa que bullen alcorsar».
- [74] F. 53v-54: «Per fer fragidillos».<sup>14</sup>
- [75] F. 54: «Per fer una carabasa censera».
- [76] F. 54: «Per fer una escarola sensera».
- [77] F. 54: «Per fer bucados de llimonets».
- [78] F. 54-55: «Per fer malsapans».
- [79] F. 55 [Inscripció]. «Finis coronat opus 1681. Batista Escofet, jove adroguer, fill de la vila de Cadaqués».
- F. 55v, en blanc.
- [80] F. [56] *Inc.*: «Per fer torrons [picats *interl.*] de sucra».

*Tres receptes del manuscrit*

**[1]**

F. 48v: «Per fer manja[r] blanch».<sup>15</sup>

»Pendré un corter<sup>16</sup> de llet y 2 unces sucra de pols triat,<sup>17</sup> 3 unces farina de ros [*i.e.* arròs] y fer punt<sup>18</sup> com la conserva de codonys».

**[2]**

F. 48v: «Per fer bi brocàs del bo».

<sup>13</sup> «Alcorsa»: pasta de sucre i midó que cobreix certes confitures.

<sup>14</sup> «Fregidillo»: forma no documentada al DCVB. 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 forn (comunicació de Marta Manzanares).

<sup>15</sup> «Dexa'ls pasticers, / y los bodegons, / manjar blanch, taronjas / y los canyellons: / que tots són tions / per a l'infern anar» (versos d'unes *Coblas ara novament fetas al divino, a l'ànima devota, al to d'en Combelles*. Composta per Joan Torres, Barcelona: Martí Gelabert, 1676). Mostren que el menjar blanc i els canyellons ja eren una menja popular.

<sup>16</sup> «Quarter»: mesura de líquids, de valor variable.

<sup>17</sup> Sovint el sucre garbellat portava moltes impureses: pedretes, palles, etc.

<sup>18</sup> Un dels punts de cocció del sucre. Els diferents punts de cocció d'un xarop tenen uns noms tan descriptius i suggeridors com «punt de fil», «punt volant», «punt de bola» o «punt de caramel». Fins que el xarop forma escuma a la superfície, aleshores tenim «sucre cremat».

»Pendrà 2 unces canyella esclafada<sup>19</sup> y uns grans de pebra y 5 o 6 clabells y una lliura de sucra de pols y lo triaré y masclaré tot junt. O bocaré [*i.e.* abocaré] ab un parol ben net y triaré un corté<sup>20</sup> de vi, trobat que sia bo, o qualsevol sort de vi que sia vell, y ab un manadó molt ben net o tapanaré y ramanaré lo parol y o dexarà estar una estona ab defusió,<sup>21</sup> y entra tant rantaré molt bé la mànaga y la panjaré. Abocaré lo vi ab tot lo demás y après que lo sucre serà fos dins la mànaga tindrè altra perol de sota. Après tornaré abocar aquell que aurà pasat y axí lo aniré trascolant fins a tant veuré que yxirà clar. Y pendrà lo brocal y lo posarà desota ab son anbut y lo dexaré escorra a poch a poch».

### [3]

F. 56: «Per fer torrons de sucra picats pendré las avellanas que auré de menester segons la quantitat de torrons vol de fer, y per cada lliura de avellanas pendré 5 unces de mel y la posaré a coura, y quant conexas que estarà un poch avansada, pendré las avellanas que tindrè picadas y las posaré dins de la caldera o dins de un parol gran que tindrè molt ben net, y pendré una copa de foch y uns ferros y ab una paleta aniré remenant las avellanas a fins que la mel serà cuyta, y pendré per cada lliura de avellanas 4 unces de sucra que tindrè ya a punt passat per un garbel[1] molt sotil, y barrageré al sucra ab las avellanas y aniré remanant».

#### *Altres notes del manuscrit*

A partir de les imatges conservades del manuscrit, he transcrit alguns folis on hi ha copiades anotacions marginals de tipus personal. Són de la primera mitat del segle XVIII, d'un posseïdor no identificat, possiblement un altre aprenent d'adroguer, un apotecari, etc.

Imatge 70: «Señor don Rafel. Notifico a v. m. como benint de desenvarcar lo bino de v. m. entrava en la faltriquera, medio fuera, medio adentro, dos candaleros para la hermana del señor».

89-90: «Diferents quantitats de algunas composicions. [1]. La quantitat del sucre ho la mel en las conserbas se dividexen en dos [...]. [2]. La quantitat del sucre ho la mel en las tauletas [...]. [3]. La quantitat de sucra o mel en las confections [...]. [4]. *Primo* la quantitat en los unguents [...]. [5]. Las quantitats en los emplastres [...]. [6] *Quit sit destillasio*».

93: «Comta de lo qu[e] lo senyor doctor Joseph Rubies ha pagat per mi en Castalló comensant lo any 1736, a 21 abril.

<sup>19</sup> Variant d'«esclafar».

<sup>20</sup> «Quarter» (vegeu nota 16).

<sup>21</sup> Infusió?

[*Ratllat* Bui als 26 juny de 1736 me té donat per unas sabatas tres pasetas, dic [...]. Lo matex dia per sabó, adob [...]]. Solvit».

94: «Las faltas tinch fetas en exa botiga. Primerament entrí en la di[t]a dia 21 abril 1736 y lo dia de Sant Jaume, die 25 juliol 1736, me n'aní a Cadaqués per curar de ronya. Faltí dia 26 j., 27 j., 28 j., 29 j., 30 j., 31 j., 1, 2, 3 fins lo dia 16 agost que són 22 dias.

Die 11 jener de 1737 me n'aní per la mort de mon uncle, Déu lo tinga en glòria, en Cadaqués, y no torní fins lo die 21 de dit mes, lo qual é faltat 10 dies, que sumat tot als [*sic* per ab?] las entecedents suma 32 dias.

Per Pasqua, 7 dias.

Per ma estada [?], 9 dias.

Per festa major, 17 dias.

32 + 7 + 9 + 17: 65 dias, que són 2 mesos, 5 dias.

La Quaresma, 4 dias».

95: «Per lo bateix de Salbiedó [*sic*] que la Baló fou comare, 2 dias.

Per anar en Berjes y a la Bisbal en agost, 9 dias.

Per lo batetx en la festa major ab la pubilla, 3 dias.

Per la festa major ab la senyora, 8 dias.

Per Carnestoltas, 2 dias.

En la Quaresma, 6 dias».

#### BIBLIOGRAFIA

AGUSTÍ, Miquel (1988): *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, Barcelona: Altafulla.

ANSELMI, Alessandra (ed.) (2004): *El Diario del Viaje a España del Cardenal Francesco Barberini escrito por Cassiano del Pozzo*, traducción de Ana Minguito, Aranjuez: Fundación Carolina; Ediciones Doce Calles.

BAEZA, Antonio de (2015): *Los cuatro libros del arte de confiteria*, Alcalá de Henares: Antonio Pareja, editor.

CARRILLO DE ALBORNOZ Y GALBEÑO, Juan (s. a.): «Juan de Escofet y Palau», dins REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA, *Diccionario Biográfico Electrónico* <<https://dbe.rah.es/biografias/52786/juan-de-escofet-y-palau>>.

DD.AA. (1994): *Un receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle XVII (1663) de Francesc Corominas (1663)*, Girona: Ajuntament.

FERRER, Firmo (2006): *El General de Cadaqués*, Barcelona: Sirpus.

Gremis (1984): *Gremis i oficis a Girona*, Girona: Ajuntament.

- MANZANARES MILEO, Marta (2018): *La confitura a l'època moderna: pràctiques i significats a l'entorn dels dolços (s. XVI-XVIII)*, Universitat de Barcelona [tesi doctoral] <<http://hdl.handle.net/10803/666876>>.
- MANZANARES MILEO, Marta (2022): *Dolços i confitures a la Catalunya moderna*, Vic: Eumo Editorial.
- MIRALLES, Joan; CANTELLOPS, Francesca (ed.) (1989): Joan Martí Oliver, *Receptari de cuina del segle XVIII*, Palma; Montserrat: Universitat de les Illes Balears; Abadía de Montserrat.
- MOLI FRIGOLA, Montserrat (2006): «Morir a Cadaqués fent retaules», *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, 47, p. 149-214.
- MOLI FRIGOLA, Montserrat (2007): «Bartomeu Triay, Josep Boscà i els orgues a Girona. L'orgue de Cadaqués (1689/1691) i (1706/1708)», *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, 48, p. 217-285.
- PUJADES, Jeroni (1976): *Dietari, IV: (1626-1630)*, a cura de J. M. Casas Homs Barcelona: Fundació Salvador Vives Casajuana; Rafael Dalmau, 1976.
- VILA, Pep (2012): «L'inventari de l'adroguer de Cadaqués Nicolau Bofill (1643)», *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, 53, p. 612-630.