

Marta MANZANARES MILEO: *Dolços i confiters a la Catalunya moderna*, Vic, Eumo Editorial, 2021, 206 pàgines.

El llibre presenta el més essencial de la tesi doctoral de la historiadora Marta Manzanares, dirigida per la doctora María Ángeles Pérez Samper i llegida a la Universitat de Barcelona l'any 2018.¹ L'autora s'ha especialitzat en la història cultural de l'alimentació a l'època moderna i actualment és investigadora postdoctoral a la Universitat de Cambridge gràcies a una beca Marie Curie Individual Fellowship.

La història de l'alimentació i dels oficis del proveïment alimentari han rebut menys atenció investigadora que d'altres sectors econòmics com, per exemple, el sector agrari o l'industrial. Els estudis i les tesis duts a terme o en curs dedicats al sector de l'alimentació se centren principalment en el període medieval, amb l'impuls dels doctors Antoni Riera Melis de la Universitat de Barcelona i Pere Benito Monclús de la Universitat de Lleida; a més, hi ha alguna línia investigadora situada en els temps moderns entorn de l'esmentada doctora Pérez Samper.

L'aportació de Marta Manzanares constitueix una peça important en el mapa de la història dels treballs de l'alimentació i dels productes alimentaris a la ciutat de Barcelona. Com s'expressa en el títol, el llibre tracta dues temàtiques íntimament relacionades, però ben diferents: els dolços i els confiters. Així, s'hi presenten els productes: les menses dolces, la varietat i complexa elaboració, així com els usos socials i festius. I en paral·lel, es fa un estudi complet de la professió dels adroguers confiters en els segles XVI-XVIII. Aquest estudi amplia enormement el coneixement que teníem fins ara d'aquest sector, tractat en unes aproximacions publicades fa uns anys en la col·lecció «La ciutat del Born: Barcelona 1700».² Tot i que la investigació de Manzanares se centra bàsicament en la ciutat de Barcelona, pren com a espai de referència el marc europeu, amb una atenció especial a França i a Itàlia, i s'estén cap algunes altres ciutats catalanes, com Girona, Perpinyà, Puigcerdà o Tortosa, entre altres.

El llibre està organitzat en sis capítols i un epíleg-balanç final. D'una banda, descriu l'àmplia varietat de dolços –apreciats entre la medicina i l'aliment– disponibles a la Barcelona moderna, i explica l'evolució de la seva confecció i del seu consum festiu i social (capítols 1, 3, 5 i 6). D'altra banda, analitza la formació i l'activitat dels productors d'aquests dolços, aplegats en el Col·legi d'Adroguers i Confiters de Barcelona, una organització corporativa que els permetia formar-se i defensar la seva exclusivitat en la confecció i venda de dolços, una defensa que com veurem els va portar a litigar amb altres sectors com el dels apotecaris, els flequers, els taverners o els revenedors, i més endavant, amb els xocolaters (capítol 2, també 3 i 4). L'estreta relació dels dos àmbits d'estudi augmenta l'interès de l'obra, però també dona lloc a freqüents interferències i a algunes reiteracions que tanmateix no fan decaure l'interès de la lectura.

El primer capítol –«Confits, confitures i altres llepolies»– està dedicat a presentar-nos el producte. A l'edat moderna, el concepte de confitura tenia un significat molt ampli, de manera que aplegava una gran diversitat de menses: des de les conserves dolces i els confits fins als massapans i les pastes dolces. L'element bàsic que caracteritzava aquesta oferta era la dolçor incorporada, bé per la mel, bé pel sucre. Així com la mel havia estat un edulcorant

1. M. MANZANARES MILEO, *La confitura a la Catalunya moderna: pràctiques i significats entorn dels dolços (segles XVI-XVIII)*, Barcelona, Universitat de Barcelona, tesi doctoral, 2019.

2. A. GARCIA ESPUCHE *et al.*, *Drogues, dolços i tabac: Barcelona 1700*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, 2010.

tradicional, el sucre va arribar amb la cultura àrab i es va fer habitual a Catalunya a partir del segle XII, i va superar en preferència la mel a partir d'aleshores. La canya de sucre era de difícil aclimatació, i les escasses plantacions situades a la costa de llevant i al sud van oferir un producte de luxe que elevava costos als dolços. Quan aquest conreu es va traslladar a les colònies americanes, es va iniciar un procés d'abaratiment del producte i la consegüent generalització del seu consum. L'autora presenta el ritme d'aquesta incorporació a partir d'un minuciós repàs de manuals contemporanis de cuina, medicina, alquímia i agromonia, amb informació afegida sobre les complexes tècniques d'extracció i d'elaboració del sucre, i sobre les formes de confeccionar confitures de tota mena.

A continuació, en el capítol «El Col·legi d'Adroguers i Confiters de Barcelona», Manzanares ens presenta els productors d'aquestes menges i l'estructura organitzativa que els aplegava. Aquest col·legi es constituí l'any 1562, després de successives separacions entre algunes activitats com la dels especiers (el Col·legi d'Apotecaris data de 1445), els candelers o d'altres. Els col·legis tenien un rang de prestigi intel·lectual en la jerarquia gremial de la ciutat i els seus membres eren anomenats artistes. L'autora explica l'organització del col·legi d'adroguers i confiters i les seves funcions, el procés d'aprenentatge de l'ofici i d'accés a la mestria que atorgava el dret de tenir obrador i botiga i, també, el tractament donat als estrangers. Així mateix, mostra les formes de successió en l'ofici, la situació en que quedaven les vídues i les estratègies que algunes d'elles empraven per tal de preservar, no solament un mitjà de vida, sinó també l'utilitat i les instal·lacions. Així mateix, ens mostra la importància donada al control de l'ofici i a les sancions aplicades a l'incompliment de normatives, a les pràctiques fraudulentas i a les adulteracions. Van ser funcions de defensa del mercat i de control del producte que es debilitaren al segle XVIII amb el sorgiment de noves línies de negoci en el camp del dolç, i s'acabaren al segle XIX, amb la definitiva abolició de gremis i col·legis.

En un tercer capítol —«Entre el perol i la ploma: els receptaris confiters»—, Manzanares aporta un estudi molt complet de les obres publicades o manuscrites que contenen informació sobre la confecció de dolços i productes del ram, i mostra les interferències que hi havia amb altres activitats, com la cuina, la medicina i, fins i tot, amb la confecció de tints i pintures. L'art de la confiteria, més enllà de la producció casolana o dins de convents, en general en mans de dones, era una activitat pròpia dels adroguers confiters col·legiats en la qual era fonamental el domini d'uns sabers molt especialitzats, tant des del punt de vista dels productes emprats com de les tècniques, i per això eren molt exigents els exàmens d'accés a l'ofici. Els receptaris eren, doncs, elements de molta utilitat. Eren obres de dimensió variada, repetidament copiades i traspassades entre companys i generacions. Alguns receptaris eren complets manuals d'experts, però d'altres consistien en valuosos aplecs de notes escrites per un jove aprenent mentre practicava al costat d'un mestre, destinades a preparar el seu examen. L'autora, a més de mostrar el rol cabdal d'aquests textos en els processos d'aprenentatge i d'execució de l'art confiter, en alguns casos aconsegueix detectar les similituds entre distints receptaris manuscrits o impresos i fer el seguiment de les successives pertinences.

Les fluides fronteres entre algunes activitats relacionades amb la confecció i venda de productes dolços van donar lloc a conflictes gremials. L'estudi d'aquests conflictes ocupa el quart capítol del llibre: «Les lluites gremials al mercat del dolç». Els membres del Col·legi d'Adroguers i Confiters de Barcelona s'atribuïen drets exclusius de producció i venda de dolços. Però era difícil identificar allò que era d'exclusiva competència dels confiters i diferenciar-ho d'altres productes confeccionats, per exemple, pels apotecaris, els flequers, els fideuers o els xocolaters, o que venien els revenedors o els taverners. Sovint hi havia indefinicions en les mateixes ordinacions d'uns i altres. Les interferències debilitaven la

preeminència dels adroguers confiters en un camp que consideraven propi. En la defensa de l'exclusivitat, els adroguers confiters van posar en marxa inacabables i costosos processos judicials, en primera instància davant del govern de la ciutat, i algunes vegades en segona instància davant de l'audiència. El detallat estudi que du a terme l'autora dels processos judicials i de les concòrdies mantingudes entre aquests gremis implicats posa de manifest que els protagonistes van estar obligats a definir i delimitar cada vegada més les seves activitats. D'altra banda, s'aprecia un procés d'afebliment de les prerrogatives de les organitzacions col·legials i gremials, al llarg del període analitzat, fins a ser definitivament abolides el 1836.

En els dos capítols finals, molt complementaris, Manzanars ens ofereixen l'altra cara dels productes dolços, la del consum i la sociabilitat que hi anava associada. El capítol cinquè –«Celebrar entorn del dolç»–, tracta dels usos i les funcions socials dels dolços. L'autora presenta el pas dels productes de luxe a la condició de menses de consum més general gràcies a la progressiva baixada del preu del sucre, alhora que explica els usos de confitures i dolços en ocasions extraordinàries i en festivitats habituals (el cicle nadalenc, el cicle carnavalesc, el cicle pasqual i altres), i també la seva funció en els rituals de les celebracions. En el següent i últim capítol –«Dolços i sociabilitat al segle XVIII»– trobem una aportació més concreta dedicada a la sociabilitat barcelonina setcentista i a les visites i reunions socials celebrades al voltant del consum de dolços, amb una especial atenció al paper de la xocolata i els refrescos, i amb la descripció del seguit d'operacions necessàries per a la seva preparació. S'hi mostra, també, la novetat que va significar l'obertura de cafès a la ciutat a partir de la segona meitat del segle.

La investigació de Marta Manzanars sobre el Col·legi d'Adroguers i Confiters de Barcelona constitueix una aportació fonamental al coneixement encara deficient de l'organització del treball i dels oficis en la Barcelona moderna. Així mateix, és del tot innovador l'aprofundit estudi que ha dut a terme de manera específica sobre els productes dolços –la varietat, composició i elaboració– a partir d'analitzar amb molt detall, no solament els receptaris, sinó també les informacions contingudes en els plets que va posar en marxa el col·legi per defensar els drets dels seus col·legiats. En definitiva, el llibre tracta diversos aspectes molt nous relacionats amb el sector de la producció, el comerç i consum de dolços a la Barcelona moderna, tant pel que fa a la descripció dels productes com a l'activitat, organització i formació dels productors. D'altra banda, aporta molta informació al coneixement de la sociabilitat i el calendari festiu de la ciutat, unes línies de recerca més treballades. Són aportacions que caldrà tenir en compte en els estudis sobre l'activitat econòmica i sobre l'organització corporativa dels segles XVI-XVIII, i en els que tracten la història de la cuina i de l'alimentació de la Barcelona moderna.

Mercè RENOM PULIT*
Universitat de Barcelona

* Mercè Renom Pulit, ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0002-9692-953X>