El Tema

Dolços, confits i tortells palamosins farcits d'història: segles XVI-XIX

Gabriel Martín Roig

Per a conèixer els trets principals de la rebosteria palamosina dels segles XVI-XIX he fet un buidatge de diversos llibres de comptes: el llibre del clavari i les capses de rebudes de la Universitat de Palamós, els llibres de l'obra parroquial de l'església de Santa Maria i els de despeses del convent dels agustins de Nostra Senyora de Gràcia. Cadascun d'aquests documents manuscrits recull de forma detallada les despeses de totes aquestes institucions i sovint, sense pretendre-ho, proporcionen dades sobre la gestió i la intendència, que convenientment processades ofereixen una valuosa informació sobre els dolços, els pastissos, les tortes i els confits que elaboraven i ingerien els nostres avantpassats. Gràcies a aquestes breus anotacions coneixem el nom de postres, pastes, begudes refrescants, alguns dels ingredients i fins hi tot la festivitat o acte religiós o civil al que anaven associats. La divulgació i interpretació d'aquestes dades és de gran utilitat per a l'estudi de les particularitats i varietats de la rebosteria empordanesa.

Les coques dolces

La coca és potser un del menjars catalans més universals i la seva versió dolça està quasi sempre present en les pastisseries catalanes. La coca és un dolç molt antic, tant que es fa fins hi tot difícil precisar el seu origen. Segons recull el folklorista Joan Amades en el seu

Taula parada, a El arte de cocina pasteleria y vizcocheria de Francisco martinez, 1763.

Costumari Català, aquest dolç, també anomenat cóc, oferia antigament una forma rodona en una clara referència al culte solar. És per això que de totes les variants, la coca de Sant Joan és una de les tortes més populars. Aquesta coca dolça és una mena de tortell elaborat amb ous que es menjava antigament la nit del 23 al 24 de juny, la revetlla de Sant Joan, la nit del solstici d'estiu, el dia més llarg de l'any, quan la llum de l'astre rei venç a les tenebres. S'elaborava barrejant farina, sucre, ous, sal, llevat, ratlladura de llimona i mantega de porc; tot ben aglutinat amb aigua, i més recentment, fins hi tot, amb llet. Tradicionalment, la seva elaboració era domèstica tot i que amb els anys la preparació va passar a mans de pastissers i de forners, que en van millorar la qualitat i la van enriquir amb l'addició de nous ingredients com la fruita confitada.

La referència més antiga d'aquest dolç a Palamós ens la proporciona el llibre de l'obra parroquial de l'església de Santa Maria de Palamós, quan a l'any 1729 apareix clarament anotada la venda de dues coques

pel dia de Sant Joan[1]. Posteriorment a aquesta data apareixen altres breus anotacions sobre la venda i el consum de coca dolça entre els palamosins. Un segle més tard, l'any 1828, els regulars agustins del convent de Nostra Senyora de Gràcia adquireixen els ingredients per a l'elaboració d'un bon grapat de coques per endolcir els àpats dels frares, tot i que possiblement es tractava de coca de llardons, a tenor de les dates de la font manuscrita que coincideixen plenament amb la setmana prèvia de Carnaval.

Dolços de Nadal: els torrons

El torró o terró és un dolç cuit que es fa generalment d'ametlla, mel i ou. És la menja més típica i tradicional de les festes de Nadal. A Palamós es menjava des de temps molt reculats no només per Nadal, si no també, puntualment, en altres moments de l'any. La referència més antiga del consum de neules i de torrons a la nostra vila la trobem el 15 d'abril del 1592, quan la Universitat de Palamós (antic Ajuntament) va encarregar a l'apotecari Miquel Roger un grapat de neules, torrons i clareïa (una mena de licor dolç) com a ofertori al frare que venia cada any a fer la prèdica de la quaresma[2]. Dos anys més tard el 1594 el clavari de la vila paga per ordre i comissió dels jurats una nova compra de neules, torrons i licor pels frares del convent Nostra Senyora de Gràcia, com s'acostumava a donar cada any el dia de Nadal[3]. Era evident que aquest costum estava ben arrelat doncs el 1639 de nou els jurats de la vila pagaven a l'adroguer Joan Casanovas per neules i torrons pels frares agustins, i com no, tot plegat regat amb una bona ampolla de clareïa[4].

La distribució de neules i torrons per les festes de Nativitat també va ser molt habitual a la comunitat de preveres de l'església parroquial a partir de 1678, com ho testimonia el llibre de l'obra de Santa Maria de Palamós[5]. Aquests dolços es repartien entre el rector, els assistents de diaca, el sotsdiaca i els bordoners. Es consideraven una mena de pagament en espècies per un servei prestat; així, el 1708 es va donar una lliura de torrons com a agraïment als bordoners per cantar "La Glòria" en les festes de Nadal[6].

Per Nadal, Cap d'Any i la diada de Reis tampoc faltaven neules i torrons a la taula del convent dels agustins de Nostra Senyora de Gràcia[7]. De la mateixa manera que feien a la parròquia, a principis de segle XIX els frares tenien el costum d'obsequiar torrons per als "*nois que cantaven i sense interès als que treballaven pel convent*". Els torrons que es menjaven a Palamós no s'importaven de fora, eren elaborats pels adroguers locals, que no només tenien les matèries primeres si no també els instruments necessaris per a la seva fabricació, com burros de fusta per a fer torrons, escambells, talladors, calderes, perols, espàtules i motllos de fusta de diversa mida.

Servei de torrons i xocolata desfeta en unes rajoles del segle XVIII (Museu d'Arts Decoratives de Madrid).

Les neules, un cas especial

Un altre dels productes típics de Nadal arreu de Catalunya són les neules, uns fulls prims de pasta de farina que sempre han anat associats a la ingesta de torrons (com s'ha pogut comprovar en l'apartat anterior). És un dolç tant antic com fàcil de fer. L'any 1820 a la taula dels frares agustins del convent de Nostra senyora de Gràcia de Palamós no hi faltaven les neules, que també es menjaven per Sant Esteve i la nit de Sant Silvestre[8].

Els torrons que es menjaven a Palamós no s'importaven de fora, eren elaborats pels adroguers locals

El llibre de l'obra parroquial de Santa Maria de Palamós ofereix algunes dades intrigants i desconcertants sobre aquest producte que val la pena comentar.

Detall d'unes neules de sucre en una pintura de Lubin Bauguin (1612-1663). Museu del Louvre de Paris.

L'any 1695 apareix anotada una despesa per anar a cercar branques d'heura per penjar les neules a l'església. Cinc anys després, el 1700 es detalla la compra de cordill fi per a sostenir les neules. Això encara s'embolica més quan el 1708 es fa la distinció entre neules de sucre i neules blanques de penjar.

Després d'aquestes referències només ve una pregunta al cap. Les neules eren només una torta per menjar o tenien alguna altra funció litúrgica que desconeixem?

El costum de penjar les neules durant les festes de Nadal antigament havia estat molt estès a molts els temples del Principat de Catalunya i al segle XVI el trobem anomenat en algunes esglésies de l'Empordà. Es penjaven llargs enfilalls de neules des dels salamons, llànties, làmpades i cardoners que hi havia damunt del presbiteri de l'església de Santa Maria per engalanar el temple i preparar-lo per les celebracions del naixement de Crist[9]. Sabem que aquesta ornamentació efímera perdurava fins després del dia de Reis.

La primera notícia que hi ha d'aquest costum de penjar neules a l'església parroquial de Palamós és de l'any 1678. Les neules anaven enfilades amb cordill i lligades a llargues tiges d'heura, talment com si fossin garlandes. L'escenografia es completava amb dos pins penjats cap per avall i que també apareixien decorats amb neules, talment com l'arbre de Nadal. Fins hi tot, gràcies a una anotació del 1731 en el llibre de l'obra parroquial sabem que, en algunes ocasions, també es penjava raïm o altra fruita del temps, concretament el dissabte de Nadal[10].

Les neules de penjar

Eren tradicionalment blanques i tenien un format circular; es feien amb la mateixa farina amb què s'elaboraven les hòsties de missa i les coques de torró d'ametla crua de Nadal. Estaven bellament treballades amb motius nadalencs, sanefes i altres elements decoratius de tipus geomètric.

Però quantes neules es penjaven a l'església? Quin aspecte oferia l'altar major i el presbiteri?

Hi ha dues anotacions molt esclaridores al respecte, una de l'any 1703 en que l'obra de l'església adquireix 1.650 neules per la decoració de l'altar i una altra del 1806 en la que la comunitat de preveres va satisfer el pagament a l'adroguer Jaume Galí de Palamós de 372 neules de sucre (és a dir, les tradicionals per a menjar) i altres 1.000 de blanques i vermelles per a penjar. Aquesta anotació és molt interessant perquè, a més de saber que destinaven unes 1.000 unitats a la decoració del temple, sabem que el seu color no sempre havia estat blanc. Malauradament la imprecisió de la ressenya impedeix aclarir si les neules eren blanques i vermelles o si n'hi havia unes de blanques i unes altres de completament vermelles.

No es conserven ni dibuixos ni gravats de com era la decoració amb neules, heures i pins a l'interior de l'església de Santa Maria de Palamós però ens en podem fer una idea veient com per les festes de Nadal engalanen l'església de Santa Coloma de Centelles (Osona), on pengen un pi cap per avall que abans apareixia decorat de neules i pomes. Un altre referent proper el tenim a Sant Cebrià de Vallalta (Maresme), que des de l'any 2003 ha recuperat l'antic costum de penjar neules i altres fruits del temps al damunt de l'altar de l'església. Aquesta tradició encara es manté molt viva en nombroses esglésies mallorquines.

Neules blanques de penjar amb decoració nadalenca.

A la majoria de parròquies catalanes el costum de penjar neules a l'interior dels temples va durar fins l'any 1822, quan va ser prohibit. A Palamós aquesta tradició va perdurar alguns anys més: se'n troben les últimes referències documentals l'any 1826, quan es fa un pagament a l'adroguer Jaume Galí per les neules de la festa de Nadal de 1825 i les del dia de reis de 1826. Més enllà d'aquestes dates no apareix cap més menció a aquesta tradició.

Esclopets, borregos i pastes seques

De manera breu comentaré altres pastissets i bescuits dolços que apareixen nomenats en diferents documents palamosins. En el llibre de l'obra parroquial apareix anotada una altra dolçaina típica d'aquestes festes de Nadal, els esclopets. L'any 1777 la comunitat de preveres, a més de distribuir les tradicionals neules, també obsequiava els dits esclopets als capellans, als magnífics regidors i als obrers de les confraries[11]. Els esclopets eren una pasta dolça típica de l'Empordà, feta de massapà i que tenia la forma d'un esclop, d'aquí el seu nom. El 1820 els frares agustins de Nostra Senyora de Gràcia també degustaven esclopets entre les menges tradicionals d'aquestes dates. Aquest pastisset va gaudir d'una gran popularitat entre els segles XVIII-XIX i resulta habitual trobar-lo a Palamós fins els anys 1822-1825, moment en que deixa d'aparèixer en els llibres de despeses del convent i de la parroquial.

Els esclopets eren una pasta dolça típica de l'Empordà feta de massapà

Si bé l'elaboració de pastissets i de dolços anava més associada als cenobis femenins, els frares agustins de Palamós també van cuinar panellets i coques; així ho evidencien alguns dels inventaris del convent de 1820 on s'especifica la compra de "farina per panellets" i uns anys més tard, el 1828, també detalla "sucre per la coca". La majoria dels dolços que elaboraven els agustins eren per endolcir els àpats en diades festives assenyalades; es treien amb motiu de reunions "corporatives" o durant la visita de les autoritats religioses provincials de l'orde.

També era habitual el consum de galetes seques, cuites lentament i deshidratades perquè es conservessin durant molt de temps. Els melindros i els secalls (dolços torrats com si fossin de pa de pessic) arribaven a Palamós des de Barcelona i els bescuits procedien de Llagostera. A Palamós també s'elaboraven pastes seques: bescuits salats que es feien al forn públic de la vila i es venien als vaixells que feien escala al port, i també borregos[12], un bescuit dolç que es pastava en forma de barres primes i llargues que es ficaven al forn fins que quedaven daurades. Quan estaven fredes es tallaven a trossos d'uns dos centímetres de gruix i es tornaven a ficar al forn per a fer una segona cocció fins que quedaven rossos i durs. Al tractar-se d'una pasta seca se servia acompanyada d'una xicra de llet, un vol de xocolata o una copa de vi claret, que ajudava a hidratar la gola i a empènyer la pasta coll avall.

Garlandes fetes amb neules de penjar a l'església de Sant Cebrià de Vallalta (Maresme).

Flaons i aigua d'arròs

Els flaons o flaones constitueixen uns dolços molt antics, que es feien i encara es fan arreu dels Països Catalans[13]. És el pastís més antic del que tenim notícia a Palamós, doncs ja se'n feia menció a la Carta Pobla signada el 3 de desembre de 1279. En aquest valuós document el rei Pere II de Catalunya i d'Aragó, dit el Gran, concedeix als palamosins el privilegi de construir un forn públic i tenir una persona encarregada per coure pa, torrades, rosques i flaones.

El flaó palamosí era un pastís de forma circular o semicircular que es feia amb pasta de farina i es farcia de formatge fresc, recuit i ous. Amb els anys aquesta

mena de pastís de formatge va anar evolucionant i va incorporar herbes aromàtiques com matafaluga, canyella i fins hi tot sucre. Segles després, el 1593 tornem a trobar flaons en el llibre del clavari, on figura una llista d'intendència dels queviures que feien falta per a celebrar un dinar col·lectiu que feien els palamosins durant el romiatge al santuari de Sant Sebastià de la Guarda a Palafrugell: a més de pa per a fer coques, llonganisses, moltó, cabrit i vi claret i blanc també portaven farina, formatge, recuit, vuit dotzenes d'ous i canyella per a fer flaons[14]. Heus aquí la canyella per aromatitzar la variant palamosina del pastís i la barreja de formatge i recuit per a fer el brossat o brull.

La seva elaboració era senzilla. Es feia primer una pasta espessa de farina a la que s'hi afegia llevat. Es deixava reposar. Amb les mans es donava forma a unes boletes que s'aplanaven al damunt d'una fusta enfarinada. Llavors s'hi col·locava una cullerada de farciment (formatge fresc, recuit i ous). Al farcit s'hi afegia una branca de canyella. Es cobria amb una altra làmina de pasta. S'aplanaven les vores i es segellaven pressionant amb un ganivet o una forquilla deixant la forma d'una flor estrellada. Es feien coure al forn a temperatura mitjana o baixa durant uns 25 minuts. Finalment, quan encara eren calents, s'empolsaven de sucre. Els romiatges eren l'excusa perfecte per a cuinar i gaudir d'un bon àpat a l'aire lliure.

Des de l'any 1652 també es duia a terme el romiatge a la capella de Santa Maria de Bell-lloc per a donar gràcies a la divina intercessió de la verge per haver lliurat als palamosins del contagi de la pesta. Aquell any es va signar la prometença o vot d'anar regularment en solemne processó a la dita capella passant prèviament per la de la Pietat. Aquesta trobada era l'excusa perfecte per ingerir una quantitat insultant de menjar. Són nombroses les rebudes on apareixen ben detallats tots els queviures i les peces de carn d'aquests dinars de germanor. En una d'aquestes anades a la capella de la Pietat de principis del segle XVIII apareix anotat: "*Compte del que gastí jo Francisco Salvi lo dia del vot de Nostra Senyora de la Pietat per aigua d'arròs*". La rebuda anava acompanyada de roses i clavells[15]. Però què era aquesta aigua d'arròs?

Doncs bé, es tractava d'una beguda refrescant que s'associava a les flors de roses i de taronger i que s'acostumava a fer per ajudar a pair, era un refrigeri i alhora una beguda digestiva. Un gotet d'aquest preparat a mitja tarda relaxava i desatansava l'estómac dels més golafres. La seva preparació era senzilla: es bullia arròs en aigua durant una hora a foc lent, ben cobert amb la tapadora des del moment en què arrancava el bull. Després es colava l'arròs, que s'aprofitava per a fer una crema o sopa que es servia amb la carn de moltó. Deixaven refredar l'aigua d'arròs i hi afegien un extracte o reducció de roses i una altra de flors de tarongina. Llavors endolcien el gust amb sucre o amb concentrat d'atzavara. Per acabar acidificaven el beuratge amb el suc de mitja llimona. Un cop s'havia refrescat amb gel ja estava llest per a beure.

Rebosteria diversa en rajoles valencianes del segle XVIII (Museu d'Arts decoratives de Madrid).

Adroguers i pastissers

Quan un palamosí dels segles XVII o XVIII volia una dolçaina, un pastisset, neules o torrons no anava a comprar-lo ni als flequers ni al forner de la vila, acudia a l'adrogueria, un comerç on el sucre, la mel, el midó, la matafaluga i altres ingredients per a l'elaboració de rebosteria coexistien amb productes aromàtics, pigments, resines i drogues. L'adroguer, a més de distribuir els ingredients per a la fabricació de pastissos, també disposava de l'instrumental necessari per elaborar ell mateix els productes finals. D'això en donen fe els inventaris post-mortem de les adrogueries palamosines del segle XVIII, que són una font molt valuosa per l'estudi de l'elaboració de dolços, galetes i confits a la nostra vila. Així a l'inventari de l'adroguer Germà Cadanet de l'any 1721[16] detalla que a la botiga s'hi va trobar una perola d'aram per a treballar confitura, un perol per a fer melindros, dues

Recreació de l'interior d'una adrogueria de principis del segle XVIII.

gerres grans de terra per tenir torrons, dues *baboïes* per ensucrar torrons, quatre motllos per a fer torrons picats i quatre lliures i mitja de xocolata. La confitura de fruites diverses era un dels altres productes que també elaboraven els adroguers per a ser venuts tant a l'engròs als vaixells del port com al detall. N'és exemple d'aquesta activitat el pagament que fa la universitat de la vila el 1674 a Joan Solivera per una capsa de confitura que la universitat va adquirir per a fer un present al governador de Catalunya[17].

Quan un palamosí volia un dolç no acudia a un pastisser, anava a comprar-lo a l'adrogueria

Els adroguers van ser els primers de la vila en importar cacau, per tant també van ser els primers xocolaters (de la xocolata en parlaré més àmpliament en el següent apartat). En una altra relació de béns molt més reduïda de l'any 1745, feta a la botiga de l'adroguer Emmanuel Bonafont, apareix un motllo per a fer torrons i una xocolatera d'aram usada[18]. L'inventari fet el 1803 a la botiga de l'adroguer Tito Muntaner ofereix més detalls: allà hi trobem 6 lliures de secalls, una mena de bescuits prims que eren usats principalment per a prendre xocolata. També hi apareixen detallades 16 lliures de xocolata, 600 neules, un burro per a fer torrons, quatre motllos per a fer esclopets, una espàtula per a fer torrons, una caldera per a fer confits, dos pots de vidre plens de confits d'ametlla i un motllo per a fer tauletes de malvins o malví (una mena de confit fet amb sucre i aromatitzat amb herbes)[19].

Així doncs, des de l'edat mitjana a Palamós l'elaboració dels dolços i pastissets l'havien vingut fent, tradicionalment, els adroguers, i no va ser fins el segle XVIII quan aquesta funció va anar passant progressivament a mans dels pastissers. Fins llavors la paraula pastisser havia estat relacionada amb l'ofici de flequer, es a dir, el que pastava la farina, però de l'inici del segle XVIII amb l'arribada de les modes franceses aquest ofici començà a tenir entitat pròpia i a agafar el sentit actual. El primer pastisser francès documentat a Palamós data del 1711[20].

La xocolata

La xocolata és un cas interessant i curiós. Es tractava d'un producte car, atès que el cacau no es cultivava a Europa i era importat d'Amèrica. Els primers en afeccionar-se al seu gust van ser els religiosos, tant fou així que la xocolata desfeta i calenta era considerada un berenar exquisit associat als capellans de les parròquies i als convents i als monestirs[21]. A Amèrica era una beguda lleugera amb un accentuat gust amarg i molt escumosa, un sabor particular que va haver d'adaptar-se al paladar dels europeus. En el procés s'hi va afegir una bona quantitat de sucre (un altre producte de procedència americana) per compensar el seu gust agre[22].

Des de principis del segle XVIII els adroguers palamosins es van posar en contacte amb comerciantes gaditans i barcelonins per assegurar-se el proveïment

Fruit del cacau en un dibuix del segle XVIII.

de tot el necessari per a poder fer xocolata. El cacau i el sucre acostumaven a venir aparellats en els mateixos vaixells. Tenim notícia de l'arribada de cacau al port de Palamós el mes de juny l'any 1764, quan el Capità Buenaventura Canderá de Cadis va sol·licitar permís per a vendre cacau i sucre. La nau, una tartana anomenada Santíssima Trinidad, feia la ruta cap a Gènova i transportava vint-i-cinc sacs de cacau procedent de Caracas (Veneçuela), sens dubte un dels de més qualitat que es podia trobar en aquell moment[23]. Pocs mesos després, els dies 7 i 8 de novembre de 1764, la mateixa tartana tornava a estar ancorada al port de Palamós portant de nou cacau de Caracas i sucre de La Havana[24].

A partir de 1771, es troben, en els llibres de comptes del convent dels agustins de Palamós, les primeres anotacions per la compra de cacau procedent de Barcelona[25]. També surt inventariada una xocolatera d'estany amb un remenador per preparar "la mitja cuita" al bany maria. La composició habitual de la xocolata desfeta que preparaven els frares palamosins consistia en cacau, aigua, sucre i canyella. Tant el cacau com el sucre molt ben fi es desfeia en aigua en una xocolatera; havia de quedar reduït a una pasta densa i espessa. Quan encara era ben calenta, s'aromatitzava amb una mica de canyella, vainilla, pebre o clavell. S'acompanyava amb pastes seques: especialment melindros, secalls i bescuits.

Però les notícies més antigues del consum de xocolata a Palamós es remunten a algunes dècades abans. Aquest beuratge calent acompanyava els actes festius i era motiu d'obsequi com a refresc a les autoritats i als dignataris destacats que visitaven la vila. Era una manera d'honorar i complaure el convidat oferint el que llavors era considerat una exquisidesa. El 1724 durant la visita de Pere de Gomar, procurador general del duc de Sessa, la universitat de la vila va pagar tres lliures perquè servissin cada matí xocolata amb melindros a dit senyor[26]. Aquest dispendi en xocolata es va repetir, dos anys més tard, el 1726, quan Pere de Gomar va tornar a fer una estada perllongada a la vila[27].

La xocolata desfeta també era un reconstituent amb un alt valor energètic, com es posa en evidència en una relació sobre el règim alimentari d'uns malalts de Palamós que, sota prescripció mèdica, se'ls dóna xocolata per a millorar la seva salut. L'any 1740 molts palamosins van caure malats; hom ho atribuí a la mescla d'aigües del mar amb l'aigua del pou nou o al consum de varis llegums que van estar alguns dies submergits i que procedien d'una barca que havia naufragat a Arenys de Mar. El cas és que aquests productes en mal estat, acompanyats d'un temps plujós i fred, va propagar el malestar físic entre molta gent. Preguntant el Sr. Governador als metges Pau Regarol de la Bisbal i Sebastià Pagès de Girona (arribats a Palamós per donar assistència sanitària a tanta gent) quina era la causa de l'origen d'aquesta malaltia, els metges van respondre que "*la grossa miseria, passions d'animo i desigualtat dels temps*". Va ser tant l'esforç esmerçat per aquests doctors que la universitat procurava tenir-los contents preparant-los un bon esmorzar de xocolata i melindros cada matí acompanyats d'un got d'aigua freda[28]. L'adquisició d'importants remeses de xocolata per part de l'ajuntament per a ocasions especials no era gens estranya, en tornem a trobar el 1751 en el llibre del clavari on apareix anotada una compra de xocolata segurament per obsequiar a convidats il·lustres, el que en diríem despeses de representació i protocol[29].

Preparació de la xocolata desfeta en unes rajoles del palau del marquès de Pombal, a Oeiras.

Xocolatera de procedència palamosina. (Museu de la Pesca de Palamós).

En el convent dels agustins la xocolata calenta era un producte tan preuat que en un primer moment el seu consum estava limitat exclusivament al prior. Es prenia de manera reservada a la cel·la prioral, sobretot durant les visites del secretari provincial i el seu seguici. A partir de 1802 sembla que el privilegi de prendre xocolata es va fer extensible a altres membres de la congregació per les festes de Sant Agustí i la del Corpus. En alguns casos puntuals es va donar xocolata a malalts de l'hospital (que era regentat pels frares) a causa de les seves virtuts tonificants. És curiós de constatar com a la xocolata desfeta mai no s'hi va afegir llet[30].

Amb l'arribada del segle XIX i l'abaratiment del producte el consum de xocolata es feu extensiu a tots els palamosins, incloses les classes menys privilegiades. Revisant inventaris post-mortem no costa gens constatar l'existència en els domicilis particulars dels estris necessaris per a preparar-la i consumir-la.

Notes:

1.- *1729, per dues coques se veneren que se havien acaptat lo dia de Sant Joan. 4 sous.* Llibre de l'obra de Santa Maria de Palamós. Fons de la Comunitat de Preveres de Santa Maria de Palamós (SAMP-Servei de l'Arxiu Municipal de Palamós).
2.- Llibre del Clavari de la Universitat de Palamós, 1595-1597. Fons de la Notaria de Palamós, Pa 153 (AHG-Arxiu Històric de Girona).
3.- Llibre del Clavari de la Universitat de Palamós, 1595-1597, 12 d'abril de 1594. Fons de la Notaria de Palamós, Pa 153 (AHG).
4.- Llibre del Clavari de la Universitat de Palamós, desembre de 1639. Fons de l'Ajuntament de Palamós (SAMP).
5.- 8 d'abril de 1687. Llibre de comptes de l'obra de l'església parroquial de Santa Maria de Palamós (SAMP).
6.- 1708. Llibre de l'obra de l'església parroquial de Santa Maria de Palamós (SAMP).
7.- Les neules eren fulls prims de pasta cargolada de farina. Al segle XVIII es feien neules amb essències de préssec i de poncem.
8.- Desembre-gener de 1832. *Vigília de Nadal ametlles, dia de Nadal 75 neules o 8 esclopets, garnatxa, dia de Sant Silvestre 75 neules i vi blanc, dia de reys 75 neules i 3 esclopets*, al "Libro de gastos del convento de Nuestra senyora de Gracia de Palamós" (APAC-Archivo de la Provincia Agustiniana de Castilla, Madrid).
9.- *Tinc pagat per cordes per penjar los raïm lo dissabte de Nadal.* Llibre de l'obra de l'església parroquial de santa Maria de Palamós (SAMP). "Alguns han volgut veure en el costum dels enfilalls d'hòsties una intenció de reproduir les teranyines i les volves de neu que penjaven de la cova del naixement de Jesús, argumentant que en hebreu Betlem significa 'casa de pa', com les neules que s'hi pengen. Altres diuen que aquestes neules són un símbol de la llum de Nadal, de la creació de les lluernes, les cuques de llum que poblaven la cova del naixement. Més enllà d'aquesta funció decorativa, a Mallorca les neules també assumien, la nit de Nadal, una tasca escenogràfica". *Les neules. L'ornamentació nadalenca tradicional de Mallorca. Diferents poblacions, pels volts de Nadal* (http://www.festes.org).
10.- *14 de gener de 1806 satisferen al Sr. Jaume Galí adroguer desta vila 8 ll 16 s 2 d per 7 ll 8 onces d'esclopets 372 neules de sucre 1000 blanques i vermelles tot pres a la botiga*. Llibre de l'obra de l'església de Santa Maria de Palamós (SAMP).
11.- 1777. Llibre de l'obra de l'església parroquial de Santa Maria de Palamós (SAMP).
12.- "*Desembre-gener de 1832. Vigília de Nadal ametlles, dia de Nadal 75 neules o 8 esclopets, garnatxa, dia de Sant Silvestre 75 neules i vi blanc, dia de reys 75 neules i 3 esclopets*". *Op. Cit.* (APAC).
13.- Mot català i occità de la mateixa arrel que "flam", paraula d'origen germànic es pot considerar el dolç més antic d'Europa.
14.- 1503. Llibre del Clavari de la Universitat de Palamós, 1595-1597. Fons de la Notaria de Palamós, Pa 153 (AHG).
15.- Rebuda del primer terç del segle XVIII. Fons de l'Ajuntament de Palamós, 506-508 Rebudes capsa 507-c (SAMP).
16.- Inventari de l'adroguer Germà Cadanet, 12 de novembre de 1721. Fons de la Notaria de Palamós 1719-1721, Pa 321 (AHG).
17.- Rebuda del 27 de setembre de 1674. Fons de l'Ajuntament de Palamós 506-508 Rebudes, 1673-77 Capsa 506 b.
18.- Inventari d'Emmanuel Bonafont, 29 octubre de 1745. Fons de la Notaria de Palamós, 1745-1746, Pa 345.
19.- Inventari e Tito Montaner adroguer de Palamós, 24 de febrer de 1803. Fons de la Notaria de Palamós, 1802-1803, Pa 397 (AHG).
20.- 1711. Llibre de comptes de la Vila. Fons de l'Ajuntament de Palamós, capsa 504 (SAMP).
21.- Javier de Sagastizábal, *La cuina dels monestirs. Les millors receptes dels monestirs de Catalunya i les illes Balears*. Barcelona: Editorial Columna, 2005, pàgs. 15-20.
22.- Al llibre de despeses del convent, qualsevol compra d'un "quarteró" de xocolata anava sempre acompanyada d'una quantitat extra de sucre, *Op. Cit*. (APAC).
23.- Vaixell carregat de cacau de Caracas al port de Palamós, 21 de Juny de 1764. Fons de la Notaria de Palamós 1763-1764, Pa 369 (AHG).
24.- Vaixell carregat de cacau i sucre, 1 de desembre de 1764. Fons de la Notaria de Palamós 1763-1764, Pa 369 (AHG).
25.- El cacau en pols per a fer xocolata es va comprar durant molts anys al xocolater Joan Codina, de Barcelona, i amb el preu hi anaven inclosos els ports per trametre-la per mar des de la Ciutat Comtal fins a Palamós, *Op. Cit*. (APAC).
26.- Llibre de Comptes de la Vila, capsa 504, 2 i 3 de juny de 1724 (SAMP).
27.- Llibre de Comptes de la Vila, capsa 504, Març de 1726 (SAMP).
28.- Llibre del Clavari de la Universitat de Palamós, juliol del 1740 (SAMP).
29.- Llibre del Clavari de la Universitat de Palamós, 1751 (SAMP).
30.- Els derivats làctics eren escassos a la dieta del convent. Entre 1775 i 1830 només es pot constatar la compra esporàdica de formatges. També ho era la llet natural, que només apareix anomenada en una ocasió, el 1806, quan fra Pareres havia de beure llet fresca de cabra per prescripció mèdica.