

RECEPTES MÈDICO-CULINÀRIES DE LA CASA DE MATA I COPONS (D'ALELLA ?)

D'entre els llibres i lligalls que constitueixen la Secció de Diversos del Museu Arxiu de Santa Maria, un llibre manuscrit i enquadernat en pergamí, crida l'atenció de qual sevol observador pel seu interessant contingut. El llibre en qüestió (sig.MASM.Div. 0001) porta el següent títol:

"LLIBRE DE DEFARENTS NOTAS, DE APOCHAS Y ALTRES DEFARENTS ACTES Y ES CRIPATURAS de Don Joseph Anton de Mata y Copons, comensat lo primer de Febrer del any 1701".

Es tracta d'un conjunt de més de 150 folis (unes 300 pàgines) en els que la família Mata (originària d'Alella ?) hi consignava deutors i rebuts referents a la seva heretat i economia domèstica. Això, tan solament, és de per sí interessant per la quantitat d'informació econòmica que ens proporciona sobre el segle XVIII (preus i salaris), així com de les finances d'una família noble catalana d'aquesta centúria. El que nosaltres volem destacar, però, són un seguit de receptes medicinals i culinàries que l'afany dels redactors d'aquest llibre van tenir a bé d'incloure per interès propi i coneixença d'altres. Són receptes casolanes, populars, i en això radica la seva importància. La grafia de llur redacció (que nosaltres hem puntuat i actualitzat)(1) denota pressa; hom endevina que el qui escriu està més preocupat per l'utilitat i efecte d'allò que anota que no pas per la seva intel·ligibilitat. Creiem no anar massa errats al pensar que foren redactades atenent al fí bàsic del seu ús; de fet, les trobem escrites en el que hauria d'ésser l'índex alfabètic del volum, i una, en un full solt.

Són receptes, ho hem dit, eminentment casolanes. L'herboristeria, les propietats medicinals de les plantes, hi juguen un paper essencial. Les pràctiques medicinals ortodoxes de l'època, creiem, no deurien distar massa d'aquestes en les seves solucions.

Les transcrivim amb uns breus comentaris referents a les malalties a les quals s'adrecen (2). Més endavant, parlarem dels seus redactors.

CONSTIPATS I REFREDATS

Les afeccions gripals i els constipats comuns, ambdós inclosos sota la denominació de "pit cascat" són de molt fàcil solució segons aquest receptari.

"Recepta per curar ab bintiquatre oras qualsevol pit cascat"

"Posaràs al pit ben untat de mel comuna, y sobre, hi posaràs un paper d.estrassa ben mullat de aigua fresca, y ab bintiquatre oras tindràs lo pit curat." (fol.6a)

TENIES o SOLITARIES (Cucs)

L'ingeriment de carn de porc poc cuita o de verdures crues i poc netes on s'hi han fixat ous de Plathelminth (classe Cestodes), provoca l'aparició del que hom familiarment anomena

"cucs" o "la solitària", platihelmit que les més de les vegades es fixa a l'epiteli intestinal on s'origina la tènica adulta, causant en el malalt transtorns gàstrics i nerviosos. Els últims anells d'aquest tipus de platihelmit (la "Taenia solitum"), els més vells, es van desprenent, plens d'ous, i s'alliberen amb els excrements. L'acció d'un antihelmíntic i un purgant salí l'elimina. Heus ací el preparat que en el segle XVIII hom adoptava donat el cas.

"Remey per los cuchs, bo per xichs y per grans".

"Pendràs un puny y mitg de donsell (3) ; dos punys de brots de ruda (4); dos punchs (5) de brots de menta; dos punchs de brots de llombriguera o abrotano (6), y una escudella de oli comu. Y tot ben mē nudet se posarà en una olla nova enbernisada, y tot posat ab poch foch y ben tapat. Se remenarà molt sovint ab un bastó o una culle-
ra de fusta y luego de aver bullit un quart de ora, se traurà del foch y dexarà refredar fins que se puga sufrir la ma y, posat tot al punc (7), s'exprimerà posant lo such en la matexa olla. Después si tirarà altra vegada al foch fins que estiga deritida la cera, y quant ho estiga se traurà, y se colarà tot ab un drap en una escudella de modo que fret quedara fet un ungüen. Aquest ungüen és molt eficaç per creaturas y també és bo per los Grans que tingan cuchs: deuen untar-se tres o quatre dias seguits, esto és al ventre". (fols. 6a-6r).

D'aquest remei en tenim també la versió castellana (fols. 7a i 7r), molt més ampliada i explícita. Per a no repetir-nos, no més direm que la quantitat de cera que hom ha d'afegir a la barreja, que a la recepta anterior no s'estipula, és d'una unça; així mateix, l'aplicació de l'ungüent hi apareix més detalladament:

"Este unguento es mui eficaz pa chicos, y Grandes, que tengan lombri-
ces, untándose por el espacio de 3 ó 4 días con él, esto es: en el
bientre, las caderas, los ipocondrios, y el hoio de la garganta. Y
si se unta dos beses al día será mui bueno".

CÀRIES I INFLAMACIÓ DE MOLARS ("Mal de dents")

Al fol. 14a d'aquest llibre hi podem llegir un remei contra el mal de dents de que s'assegura que "és probat".

"Remei perservatiu per no tenir mal de Dens".

"Primo: Pendràs una ampolla en la qual puga estar una maytadella (8)
Ayguardent.

2º Pren un puny de la herba Cocleària. (9)

3º una onza y mitja de Palo Santo picat.

4º sinch clavells specie picats.

5º un pols de sal.

Tot lo que introduit dins de la ampolla, se tapa bé y se dixa al sol per vint dias. Y queda fet lo remei, advertin que si algun dia no fa sol, no val aquell dia.

Dita aygua se usa tots los dematins per rentar-se'n la boca. Pren dos dits de aygua tevia dintre de la qual si tiran deu gotas de di-
ta confecció dins de la aygua se glopeja.

Es probat."

RONYA (Sarna).

La ronya és una malaltia contagiosa, comuna a l'home i a diferents animals, caracteritzada per petites vesícules i excoriacions que causen una forta picor. És deguda a uns àcars, "Sarcoptes scabiei" i "Sarcoptes homini" i la localització típica és en plecs interdigitals i axilars, bé que pot presentar-se per tota la pell.

El remei que es presenta (escrit en un full solt que hem numerat 8 bis), cobreix les dues vessants de la malaltia, l'interna i l'externa, amb indicacions ben precises per a la seva curació. Com podrà llegir-se, s'insisteix en que "és remey cert y eficas y ben experimentat, que no falla".

"Recepta per fer ungüent per curar roña"

"Se pren una bona porció de Oli del regular de casa y se posa en un plat o cassoleta, y si té de tirar una almosta (10) de arrels de lliri blau, de bosch o marge, que sian ben netas de terra. Y se tenen de tallar com a talls de rave, en rodó, y se han de couer ditas arrels ab lo oli. Y una vegada sian ben cuytas, se han de traure del oli; después, si ha de tirar a dit oli, una unsa y mitja de sera nova, ben engrunada, y se té de fondrer ab lo oli, y remenar ho be. Y una vegada sia fusa (11) la sera, si tirará una unsa de sofre, tot ben fus y ben remenat. Y quant tot estigue ben fus, se treurá del foch, y quant sia un poch fret, si tirará cosa de una maytadella de vinagre ben fort, y remenar ho bé. Y en això ja queda fet lo ungüent.

Y se prevé que si poden pendrer dos o tres dias de begudas de ortigas, o escabiosa (12) es millor. Y ab nou dias, se tenen de untar sols tres vegadas, que és de tres en tres dias, y no se han de mudar camisa fins passats los nou dias. Del dit ungüent se'n pren ab una cullera lo que compreguian se necessita per untar se y se farà escalfar ab altre plat, y se untaran ab los dits per tot ahont puguian, a excepció del pit, del ventre y parts, que en ninguna manera convé. Quant facian tres parts del dit ungüent, se'n té de pendrer tant del de sobre, com del de sota; altrament, lo un seria espés, y lo altre clar.

Aqueixa porció és per cossos grans. Per criaturas és precís rellevar un poch de cada cosa.

És remey cert y eficas y ben experimentat, que no falla".

Deixant les qüestions medicinals, transcrivim les maneres de fer "morcillas", "chorizos" i "morcones" (espècie d'embotit fet de l'intestí cec o part més gruixuda de l'animal) tal i com deurien fer-se fa 250 anys a les masoveries catalanes. (fols.8a i 8r).

"Modo de hazer las morsillas de sangre y gordura que produce el menudo"

"Se les echa la pimienta, matalauga, ajos macados, orégano sin molar, y un poquito de comino, poco, porque es muy parlero (13). A seis menudos, un quarteron (14) de matalauga (sic), haunque esta especia no necesita tazza (15), porque es gustosa; comino, una cochara regular, sin colmo; orégano, tres puñados regulares; la sal y pimienta que salga un poquito, porque pierde en el cosido. Que si es cosina donde les de el ayre y humo, con poco cosido es bastante, y sino, que quesen (16) hasta que salga manteca, punsándolas con un

alfiler, y que las agan bien apretadas, para que no se encansien los ajos. Para lo dicho, quatro cabezas.

A los chorisos de Lomo.

A los chorisos de lomo se les echa sal; pimienta dulce, porque da color y no pica (y sino la ay, de la otra); matalauga (sic); ajos macados, y vinagre para poderlos amasar, o sino vino. Al dia siguiente se amasan y se frie un poquito, para probarlos, y echar más o menos. Y al otro dia se hazen, y se les da humo hasta que tomen color.

Como se hacen morcones.

A los morcones se haze el lomo pedasos, y se le echa sal, pimienta y sumo de limon. Al dia siguiente se manea bien, se prueba, y se haze que no quede salado, porque se desgracie.

Como se hazen morsillas.

A las morsillas de entrañas se pican los corazones, y las entrañas, pedasitos como armendras (sic), y se les echa sal, pimienta, matalauga (sic), ajos y un poquito de vinagre. Acabadas de hazer, se remojan en el agua irviendo, pero que no se quesen".

Sempre és difícil refer llinatges amb fonts indirectes no genealògiques. De totes maneres, i basant-nos amb el mateix llibre d'on hem transcrit les receptes, hem recollit un seguit de dades biogràfiques sobre els seus autors, alhora redactors.

Poques coses sabem del personatge que inicià la confecció d'aquest llibre l'1 de febrer del 1701. El "Noble Senyor Don" **Josep Anton de Mata i Copons**, pel que ell mateix ens diu, era fill de Raimunda Mata i Copons (morta el 29 de juliol del 1701 -f.19r-). **Domiciliat a Barcelona**, Josep Anton de Mata era un ric hisendat, de nissaga aristocràtica, que tenia grans propietats a Alella, Sant Andreu de Palomar i a molts altres llocs i viles del Principat. D'Alella, la futura confecció d'un capbreu, ens parla de l'existència de 120 emfiteutes dependents de la Casa de Mata. El manuscrit no dona cap més notícia sobre les propietats i nissaga de Josep Anton de Mata i Copons. Fragmentàriament, i sense haver pogut establir les línies exactes de parentiu, hem d'esmentar el matrimoni format per **Don Ramon de Llor i Donya Josepa Copons i Armengol**, aquesta última filla de **Josep Armengol** (baró de Rocafort el 1678) i de **Josepa Copons**, possiblement avis de Josep Anton. Sabem, però, de l'existència d'una germana seva, **Lucrècia de Vila i Mata** (i Copons), casada amb **Carles de Vila y Casamitjana**.

La major part del llibre, però, està escrit per Don **Maria no de Mata de Copons del Llor y de Novell**, descendent de l'anterior (fill, net ?). L'esmentat personatge apareix citat en el manuscrit com a senyor de les Quatre Torres d'Alella, del Mas Mata d'aquest mateix lloc i d'altres moltíssimes propietats d'arreu de Catalunya i València. En sabem que era fill de **Maria Antònia de Mata y Novell**, que tenia dos fills barons (Gaietà i Joan Manuel), i una filla (Josepa) que es casà el juliol del 1796, segons es desprèn de l'albarà d'impressió de les esqueles de noces.

Mariano de Mata inclou (desordenadament) debitoris i àpoques a les pàgines que el seu antecessor deixà en blanc, des del 1770 (aproximadament) fins l'any 90, quan el seu fill Gaie tà reemprèn la redacció. El buit de més de 60 anys existent entre les escriptures de Joan Anton de Mata i les de Mariano de Mata ha impossibilitat el fet que poguessim establir una certa genealogia.

Mariano de Mata, si hem de creure el manuscrit, és un home adinerat. Reb pensions de censals firmats arreu de Catalunya, ingressos que li permeten portar una vida folgada i sense masses preocupacions. Sap envoltar-se de luxes i comoditats (ressenyem rebuts de perruquers, lacais, sastres de categoria...) i fins i tot, posseeix un cotxe de cavalls de considerables dimensions al que no ha de faltar-li cap mena de detall: tapis seria de vermelló, cromats, etc., tot ell pintat de blanc. Ahora, hom imagina Mariano de Mata, un il·lustrat, un home del seu temps que llegeix i que sap divertir-se (té llotja tot l'any al "Comèdia"). El 1774 el trobem firmant un contracte amb Onofrio Paganini, arlequí i cap principal de la Companyia dels Còmics Italians de Gènova, actuant com a Director General de la "Noble Dirección del Theatro de Barcelona". Un home, tot i això, summament religiós i devot.

A la seva heretat, ell i el seu antecessor Josep Anton de Mata, copiaren i, de segur utilitzaren, les receptes que hem transcrit.

Carles Marfà i Riera

NOTES:

- (1) Hem puntuat el text, l'hem accentuat quan calia i hem separat paraules juntes d'aquesta manera: "remenantho"="remenant.ho".
- (2) Les referències a les malalties pertanyen a la Gran Enciclopèdia Catalana.
- (3) Donzell (*Artemisia absinthium*, família de les compostes). Planta herbàcia, de 40 a 60 cm. d'alçada, de tiges dretes, pubescents, molt ramificades, amb fulles bipinnatisectes, d'un verd blanquinós, i amb capítols penjants, disposats en panícules. Es fa en llocs incultes i pedregosos, sobre tot a muntanya. Té fortes propietats aperitives i és la base del vermut. GEC, vol.6 Pàg.367.
- (4) Ruda (*Ruta* sp., família de les rutàcies). Gènere de plantes herbàcies perennes, subllenyoses, d'olor forta i característica, amb fulles alternes, dues o tres vegades pinnatisectes, freqüentment glauques, amb inflorescències cimoses corimbiformes, amb flors de quatre pètals grocs i generalment fimbrats, i amb fruits en càpsula lobulada apicalment. Tenen propietats emmenagogues i abortives, entre altres. L'ur essència és emprada en homeopatia i en la preparació de certs medicaments. GEC, vol.12, pàg.800.
- (5) Llegeixi's "puny", grapat.

- (6) La llombriguera o abròtan és millor coneguda per Broida (Artemisia abrotanum). Planta subarbastiva perenne, de fulles molt dividides, amb lacínies filiformes, tiges molt ramificades de 60 a 120 cm., i un gran nombre de petits capítols pènduls, agrupats en raïm. Tota la planta desprèn una olor de llimona. D'origen europeu imprécís, és desconeguda actualment en estat silvestre i ha estat estesa per l'home, des d'antic, com a planta de jardí, a la regió mediterrània. Ha estat emprada com a vermífuga, en medicina popular. GEC.vol.3, pàg.854.
- (7) Llegeixi's "al punt"
- (8) Mesura de capacitat.
- (9) Cocleària (Cochlearia officinalis, família de les crucíferes). Planta herbàcia biennal o perenne de 5 a 10 cm. d'alçada. Té les fulles alternes, un xic carneses, les basals en roseta, i pecíols llargs, cordiformes o reniformes; les caulinars són sèssils i auriculades. Fa flors blanques o rosades, agrupades en raïm. Pròpia de l'Europa atlàntica, durant un cert temps fou conreuada com a planta oficial. Té propietats diürètiques, estomacals i sobretot antiscorbútiques. GEC.vol.5, pàg.279.
- (10) Una almosta és el que cap en la conca de les dues mans juntes.
- (11) Llegeixi's "fosa" (de 'fondre').
- (12) Escabiosa (Scabiosa sp., família de les dipsacàcies). Gènere de plantes herbàcies anuals o perennes, de fulles enteres o dividides i de flors purpúries, blavoses o blanques, agrupades en capítols. GEC.vol.6, pàg.725.
- Noti's, alhora, que "escobiós-sa" és un adjectiu que vol dir ronyós, ronyosa.
- (13) "Parlero", que repeteix, que torna a la boca.
- (14) Mesura de capacitat.
- (15) Entengui's: "no importa la quantitat".
- (16) Quallin.