

Idees i tradicions de Nadal



Tall d'una peça d'un torró artesanal que porta incorporats nous i elements dolços.

Els reis indiscutibles de Nadal

► Els torrons es converteixen en un element indispensable a qualsevol taula durant aquestes festes

DAVID CÉSPEDES GIRONA

■ A tota taula de Nadal hi ha indiscutiblement un torró. A part dels tradicionals de xixona, mel, ametlla i avellana o crema cremada durant els últims anys han aparegut al mercat tota mena de torrons de diversos sabors, enriquits amb xocolata, galetes, crema i fins i tot de pa amb oli i xocolata. Els seus orígens són immemorials i fins i tot ens hauríem de remuntar al segle XII per trobar les primeres referències als torrons.

Dolça Camprubí recull al seu llibre «Dolces tradicions» que el primer receptari d'aquest dolç va ser escrit per IBN Razin al-Tuyibi, un savi àrab que, a banda de gastrònom, va ser poeta i jurista. D'ell va sortir la primera recepta en què donava algunes indicacions per elaborar un torró a base de dissoldre sucre blanc amb una mica d'aigua, afegir-hi unes ametlles, aigua de roses i algunes espècies i un cop tot quallat s'havia d'estendre sobre un marbre engreixat perquè agafés forma. No canvia gaire a l'actual producció artesana.

Posteriorment, segons va recollir també Camprubí, estroben algunes fórmules a València, al voltant de l'any 1324. Es tractava d'un torró pensat per a les persones malaltes i tenia com a ingredient afegit la mel, un producte considerat beneficiós per guarir determinades malalties donada les seves virtuts energètiques i propietats saludables i naturals.

I quan va ser la primera recepta catalana dels torrons? Doncs en el llibre *Dolces tradicions* es fa esment que va ser a la segona meitat del segle XIV quan va quedar constància d'una recepta de torrons que contenien avellanes. Altres referències històriques situen el torró com un descobriment de la cuina àrab que posteriorment es va introduir a Europa des de la península Ibèrica. Aquí va establir-se una important tradició torronera que encara perdura a la zona de Xixona i Alacant que han acabat donat nom als torrons més tradicionals i que sempre formen part dels àpats de les festes nadalenques. Altres països que han adaptat una important tradició són Grècia, França i especialment Itàlia. I ara que en l'actualitat ens veiem immersos en una pandèmia resulta curiós recordar que l'any 1703 a Barcelona hi va haver un important focus de pesta que va afectar gran part de la població. Quan va acabar i per aixecar els ànims de la població, es va convocar un concurs de dolços i el guanyador va ser Pere Torró, que va presentar una creació feta amb mel, avellanes i també pinyons que semblava un bloc de granit. Així ho explica Dolça Camprubí, que segons la documentació consultada ha pogut determinar que aquest dolç va tenir una gran acceptació i es va fer una crida al seu consum des del dia de la Puríssima fins a la Candelera, coincidint amb les festes nadalenques. I des



La mel i els fruits secs formen part dels ingredients dels torrons des dels seus orígens. ANIOL RESCLOSA



Tall d'una peça de torró artesanal de Xixona. ANIOL RESCLOSA

de llavors fins a l'actualitat el mercat es troba ple de creacions de torrons per a tots els gustos i fins i tot sense sucre adaptant-se a les necessitats de totes les persones.

Amb els anys, els pastissers i especialment els artesans i confiters han llançat moltes creacions i especialitats.

Tot i aquesta gran varietat, el

Les primeres referències sobre els torrons es troben en un receptari de cuina d'un savi i poeta àrab durant el segle XII

cert és també que sempre tenim els torrons tradicionals com ara el de Xixona. El mateix escriptor Josep Pla ja afirmava que «és inqüestionable que el torró de Xixona s'ha imposat totalment en el mercat, i, de fet, fa molta ombra a totes les altres varietats».

Camprubí fa esment també al seu llibre que la creativitat dels productors actualment sembla il·limitada si fem cas a la varietat de torrons que podem trobar. Sempre queden els més tradicionals i apreciats, com són els d'Agramunt, Xixona i Alacant. Durant les festes nadalenques el seu consum es dispara i algunes xifres apunten que anualment a Espanya es consumeixen més de 8 milions i mig de torrons.

Hauran passat segles però en l'actualitat els torrons més buscats i apreciats per consumir en aquestes dates són els artesans i tradicionals i el que tenen en la seva base productes tan naturals com la mel, les ametlles, el sucre i els fruits secs.