

## Els torrons

*Entre l'abundant gastronomia nadalenca pròpia de les nostres terres, els dolços ocupen un lloc ben destacat, i no hi ha dubte que són precisament els torrons els que ofereixen una originalitat i un prestigi més notoris i reconeguts.*

Vicent MARQUÈS

**L**a primera documentació coneguda sobre el torró apareix al *Libre de Sent Soví*, de principis del segle XIV (malauradament, n'hem perdut la recepta), però hem de suposar que ja era conegut abans. Com que és un dolç tan antic, no en tenim clar l'origen, i s'ha especulat bastant sobre la procedència: valenciana, catalana, àrab o, inclús, anterior.

Personalment, tot això em sembla un poc intranscendent. Els torrons deuen existir des que es coneix l'ametler per aquesta part de la Mediterrània i deuen tenir la mateixa edat que el seu cosí germà el massapà, del qual el torrons blans deuen ser una variant. Ara bé, no hi ha dubte que el torró de Xixona és una creació exclusiva d'aquella població; és el mateix cas del torró d'avellana que fan a Agramunt, el torró dur que feien antigament a Alacant (i que actualment fan a Xixona) o el que fan a Monteleimar (Occitània), el qual, per cert, s'assembla exteriorment al d'Alacant, tot i que és molt diferent al tast, ja que conté una pro-



La fabricació del torró és una indústria actualment molt tecnificada

/ Arxiu

porció de pistatxos i, a més, va perfumat amb vainilla.

Hi ha altres torrons, encara, molt tradicionals també i coneguts per tothom: el negre, el de neu, el de rovell d'ou (i la seua variant, el «cremat»), però aquests es fan arreu dels Països Catalans, no tenen «denominació d'origen», diguem-ne. Tampoc no se'n coneix l'etimologia amb exactitud: pot ser un derivat de torrar, però també ho podria ser de terrós, atès que té una consistència semblant.

El que és ben cert és que, fins que els xixonencs no s'encarregaren de distribuir-los arreu del món, els torrons eren unes postres exclusives dels Països Catalans i la Provença, on el seu consum sempre ha estat lligat a les festes nadalenques. A la Provença en fan de dos tipus: el blanc (germà del que fan a la població de Monteleimar, que és a tocar de Provença, però ja dins del País Gavot) i el negre, idèntic al que fem per aquí; aquest es molt apreciat, i és un dels «tretze dèserts» obligatoris del «gròs sopar» de Nadal. En fan de molt bons a

Marsella i Sant Trops. Afegiré que les neules, que entren en la fabricació són importades d'Alacant.

Sembla que a Provença aparegueren més tardanament que als Països Catalans. La primera vegada que s'esmenta el «nogat» (s'anomena així perquè antigament el feien amb nous) és en un document d'abril del 1701. Per aquesta època el futur Felip V (de tan infausta memòria) va partir cap a Espanya, per tal de prendre possessió del seu regne, i l'acompanyaren fins a Sant Joan Lohitzune els ducs de Borgonya i de Berry, germans seus. Aquests, en tornar cap a París ho feren pel Lenguadoc i la Provença, i, en passar per Monteleimar, l'alcalde els va obsequiar amb un quintar de «nogats» per a cada un.

Ha de quedar ben clar, però, que avui els torrons més famosos són els que fan els xixonencs, els quals, amb el seu tarranà emprenedor, han fet possible que actualment siguin coneguts i apreciats per tot Europa i Amèrica, i que constitueixen una de les escassíssimes exporta-

cions gastronòmiques que tenim, amb un volum important i un indubtable prestigi, com ho prova el fet que hi haja escampats arreu nombrosos imitadors.

Aquesta darrera qüestió no és nova, tal com ens ho il·lustra el *Costumari Català*, de Joan Amades: «A mitjan segle passat, els torronaires valencians envaiïen el mercat barceloní de torrons de Xixona, Alacant i d'altres tipus. Cada any n'enviaven un vaixell de vela, el qual gairebé no portava un altre carragament. Els poncemers de Manresa i els confiters barcelonins van proposar-se combatre la invasió de torrons valencians, i van establir una fàbrica de torrons dels anomenats «de Xixona», que va excel·lir notablement, en el preu i en la qualitat, als torrons que venien de València.

Les rivalitats entre els torronaires de la terra i els valencians van exterioritzar-se fins al punt que els catalans ocupaven totes les parades establertes en les portalades de les cases dels carrers més importants i una part de les parades de la fira de torrons de la Rambla, mentre que els valencians només paraven a la fira, on havien de llogar botigues especials per a vendre torrons, com així ho van fer.»

Una altra anècdota que, d'alguna manera, ens mostra també aquest temperament viatger i comerciant propi del xixonencs és la que ens conta F. Galiana (al seu *Anecdòtic jixonenc*) sobre el tio Xerra, que venent torró per terra mora va vendre dona i tot. En interessar-se després el veïnat sobre el particular, va respondre: «cent duros són molts duros».

Vicent MARQUÈS