



L'únic punt panoràmic des d'on Xixona es veu sencera és des del castell. De dalt estant, el poble té una cordialitat abrupta, silenciosa, a raonades dramàtica.

# Xixona i els torrons

**L'escriptor Josep  
Piera ens descriu  
amb les seues  
notes de camp un  
viatge per  
l'interior del país  
cap a Xixona,  
capital  
indiscutible de les  
postres  
nadalenesques.**

**H**i ha ciutats el nom de les quals ens resulta tan conegut que abans d'anar-hi ja les sentim pròximes. Una d'aquestes ciutats, pròximes i llunyanes alhora, és Xixona, que només de dir-ne el nom ja se'n paladeja la dolçor. Qui, als països mediterranis i als americans de tradició hispana, en escoltar el nom de Xixona (o "Tijona", pronunciat amb el so dur de la jota castellana), no l'associa de seguida al torró, especialment quan ve Nadal?

N'hem estat mai, però, a la ciutat que té un nom tan soborós?

Jo, que recorde, a penes sí hi havia estat de pas, en un parell d'ocasions insòlites; la darrera, que ara em torna amb un punt d'ametlla, va ser un bascós migdia d'agost que una colla d'amics decidírem acompanyar Xavier Bru de Sala a Elx, per veure'n el Misteri, i ho vam fer en pla excursió per l'interior del país. D'aleshores, a penes si en recorde la parada refrescant a la Venta de Sant Antoni, un dels punts on val la pena aturar-se si es vol gaudir del millor de Xixona, gastronomia i paisatge inclosos.

Xixona queda allà lluny, com amagada, quasi un territori de ficció, tant per la gent del nord com pels de la costa. De sempre ha estat més habitual trobar que els xixonencs baixen cap a la mar —ho fan encara, nòmades a mitges com són, quan arriba la temporada hivernal dels torrons, o també l'estiuença, dedicada plenament al gelat—, que no pas a l'inrevés. Perquè Xixona, no ho oblidem, tot i ser el secà profund de la comarca de l'Alacantí, té la mar a la vista, la mar i el port d'Alacant, que és cap a on ella mira des de la seua talaia rocosa.

Anar a Xixona és ràpid, si es vol viatjar en pla executiu; no cal més que agafar l'autopista a Alacant i deixar-la cap a mà dreta quan el senyal ho indique, que és a tocar de Sant Joan, a l'eixida del Campello. Però si no es va amb pressa —tot un luxe dels temps que ens pertoca viure, això de no viatjar assacanats i amb presses—, recomanaria un passeig en cotxe per les carreteres interiors que duen a Xixona per Cocentaina i Alcoi. Aquest és un viatge més dolç, també; un viatge que ens prepara l'esperit i el

paladar per a degustar millor les essències de Xixona, com ara el torró.

Aquesta part del país que s'endinsa cap a la Mariola paga de ser correguda i coneguda, a peu o en cotxe; la serra de Mariola té fama de ser un magnífic rebost d'herbes medicinals i oloroses, així com un paratge de ressonàncies, ruïnes i mots ancestrals que ens evoquen el món andalusí i medieval –el món i els temps dels moros, que sol dir-se, tan fester com dramàtic, en l'inconscient col·lectiu d'aquest sud–, un món de memòries amagades on les esplendors orientals van conviure amb les tragèdies de les guerres i els exilis. Aquestes valls i planes, a més, ens regalen la humil i bella imatge del nostre amanós i familiar Mediterrani, sobri i senyor en la seua ruralitat clàssica.

Així, si seguïu els meus mots, us duré per Pego a Planes –el poble del pare Fullana, l'insigne capellà i gramàtic que va fer el que va saber amb la llengua–, tot travessant la Vall de Gallinera, adormida a l'hivern i amb un misteriós fil d'aigua per riu, fins a Cocentaina, senyoriu que va ser de Roger de Llúria, el gran almirall que descansa a Santes Creus, als peus de qui fou el seu rei cavallerós, Pere el Gran. Un passeig per un paisatge medieval, amable i esquerp, plaent a la mirada i evocador de les històries o llegendes d'Al-Azraq, una mena d'adalil musulmà que va enfrontar-se al rei Jaume I i als seus exèrcits del nord.

Un paisatge on, dels verds tarongerars lluentos tots plens de solejades fruites, es passa als cireners i ametllers –un somni del paradís quan són en flor–, les oliveres i els garrofers d'una ancianitat arrugada i venerable, i amb ells a l'aspra serra, grisa i cendrellosa a força d'incendis. Un paisatge de secà dur, d'una solemnitat humil, especialment ara d'hivern. Un paisatge que ens fa sentir-nos a casa i alhora ens trasllada a la Itàlia del sud, a Sicília, o més lluny encara, a Grècia, o fins i tot a certes valls del Marroc i d'Algèria, tan pròxims per l'altra banda, tan allunyats mentalment.

Un paisatge entre l'oblit i la rondalla, on el fred és sec i la gent noble i antiga, plena de savieses orals en una llengua perfecta; on hi ha poblets que s'anomenen Margarida i ens traslladen com en somnis a Mallorca. M'agraden aquestes valls medievals, encara cultivades, amb ruïnes silencioses de castells encimbellats que callen les seues tristes derrotes, castells on els murs no contenen ja històries perquè l'oblit ha anat a poc a poc esborrant-los en la roca. Valls morisques, acollidores, de mida humana, on ser del lloc vol dir encara ser d'una terra i d'un poble.

Per la gent de la costa, com jo, la muntanya sempre té un encís de rondalla. No debades, el món de les millors *Rondalles valencianes* té per escenari mític aquestes serres, pobles i gents, gràcies al talent literari d'Enric Valor. Un pai-



satge, doncs, civilitzat a força de segles, d'esforç i d'estima, passat de pares a fills per tal de garantir la supervivència familiar. Un món cultivat, tot i semblar que avui s'habita a mig camí entre el museu i la memòria; un món en xicotet, però que té una dignitat tranquil·la, on encara fa vida la vida, després que va estar a punt de despoplar-se durant els famolencs anys de la darrera postguerra; un món petit que un cert turisme interior caldria que començara a estimar-se'l.

Cocentaina, Alcoi, Xixona, ja són tota una altra cosa. Són ciutats atrafegades amb una vida i indústria pròpies. Xixona, per exemple, més que a una Morella del sud, s'assemblaria a Berge en la seua part antiga d'estrets carrerons laberíntics, o a Igualada en la zona de les fàbriques. Xixona és, de primera impressió, una ciutat on no hi ha gent pel carrer, on tothom treba-

**Xixona és, de primera impressió, una ciutat on no hi ha gent pel carrer, on tothom treballa a casa o a la indústria. Fa fred, a més a Xixona, pel desembre.**

VICENT A. JIMÉNEZ



**A mi m'agrada més parlar de tradició mediterrània, que ho barreja tot –moros, cristians i jueus–. Aquesta mescla sap donar bons resultats.**

RAFA GIL



**Joan Antoni Sirvent (segon per l'esquerra), torronaire, i Lluís Garrigós (al seu costat), ex-alcalde de Xixona. Tots dos estimen la ciutat i fan d'ella un lloc agradable de viure i veure.**

lla a casa o a la indústria. Fa fred, a més a Xixona, pel desembre. Fa fred i és ple de la temporada del *torró* —com diuen ells del torró—, abans que arribi Nadal i Sant Sebastià, el patró a qui dediquen les seues festes, com fan també a Palma de Mallorca.

A penes entrar a Xixona, provinent d'Alcoi, el primer que es veu són fàbriques de torró. Una, decrepita i tancada, ens parla tràgicament de la crisi que han passat i encara passen algunes d'a-

questes indústries tradicionals; l'altra, per contra i per sort, és l'exemple viu que mostra com una empresa familiar pot créixer durant generacions i arribar a convertir-se en un model de tradició i de modernitat alhora, combinant el bon gust amb la qualitat exquisida del producte que fabrica.

En aquesta última empresa, on es fan els acreditats torrons d'El Lobo, m'esperava qui havia de guiar-me per la memòria artesanal del torró, pels orígens d'una de les indústries amb més tradició del nostre país. M'estic referint a Joan Antoni Sirvent, representant actual d'una nissaga de torronaires que, de generació en generació, fan no sols "el turrón más caro del mundo" sinó el més genuí entre els grans —entre les grans marques xixonenques, cal entendre—, d'aquells torrons que ens endolceixen les festes i els àpats de Nadal cada any.

Parlar amb Joan Antoni Sirvent (tot un cavaller i empresari d'una cinquantena llarga d'anys —"l'únic gran empresari que queda a Xixona", m'han dit, entre els provinents de les famílies torronaires de nissaga—, cordial en el tracte, menut de físic i gran de talla humana) és comprendre no solament la realitat actual del torró com a indústria artesanal, sinó la seua saborosa i aventurera memòria, gràcies, entre altres coses, al seu parlar i actuar naturals que igual el duen

a citar Verdaguer com Ciceró amb la modèstia i l'humor amb què ho faria un humanista d'aquells que un dia ompliren de versos les aules. "No faces el que t'agrada, fes que t'agrade el que fas", seria una de les seues sentències magnífiques. Educat a Anglaterra, viatger per mig món... Sentir contar a J. A. Sirvent alguns dels secrets familiars del *torró*, m'ha resultat un altre "dolç" viatge que igual em traslladava a Grècia, d'on se sol dir que ens arriben les primeres referències al torró, com a la Cuba canyamelera d'abans de Fidel, on la família Sirvent arribà a tenir finques i fàbriques, o a la cosmopolita Buenos Aires dels anys trenta, tan *decó* com delerosa de ser la París d'Amèrica.

Indro Montanelli, a la seua *Storia dei greci*, tot parlant-nos d'Olimpia i de les Olimpíades amb el punt d'humor irònic i socarró que li és característic, ens diu com "al voltant de l'estadi s'improvisava una mena de fira amb tir al blanc, sibil·les barates, menjadors de foc, engolidors de sabres, dones-canó i paradetes amb torró d'ametlles", com si d'un dels porrats tradicionals de la nostra infantesa es tractara. No sé si aquestes serien algunes de les millors atraccions olímpiques a l'antiguitat, però el fet és que el torró, de sempre, deu haver acompanyat les festes arreu del Mediterrani. El torró és un dolç de gran valor energètic i estimulants que vet a saber si no l'usaven els atletes per a sentir-se més forts sense perills de cap *doping*. El torró devia ser ja, en aquells temps antics, sense cap dubte, un magnífic menjar diví, com encara ho és ara, per sort.

Però la tradició del torró el fa, com aquestes terres de color botija eixuta, de foscos orígens moros, així com de paladar jueu. Els musulmans no és que siguin grans fabricants de dolços, que els ensucren en excés i queden embafadors, però és cert que això de moldre fruits secs i barrejar-los amb mel encara ho fan, en algunes de les seues millors festes, i és considerat un menjar saborós i saludable. Els jueus, per contra, són habílissims en la creació de dolços, i d'ells ve la millor tradició centroeuropea, de paladar més refinat. Vull dir que la nostra tradició de dolços, bé que amb el to morisc inevitable, és més de base i de mentalitat jueves, com arreu d'Europa. Tot i això, o just per això, a mi m'agrada més parlar de tradició mediterrània, o de paladar mediterrani, que ho barreja tot —moros, cristians i jueus—, per fer-ne una mescla que sap donar bons resultats, com també passa amb l'ametlla, la mel i el sucre, en fer torrons. Un invent deliciós, i que fan a Xixona, siguin els que en siguin els venerables orígens.

Si amb la paraula i companyia de J. A. Sirvent vaig visitar el que ha estat i és ara una fàbrica de torró, amb la companyia i els savis mots de Lluís Garrigós, vaig passejar el present i el passat de Xixona com a ciutat que, sense tenir res



d'excel·lenc, fa un cert goig de ser vista, especialment amb un guia loquaç i amable com és Lluís Garrigós, que se la coneix i se l'estima amb totes les seues contradiccions, i especialment les urbanístiques, sovint tan grotesques com inevitables. No debades en va ser alcalde fa no massa, i un dels millors durant aquells primers anys democràtics, tan conflictius i apassionats. Tot un personatge humaníssim, Lluís Garrigós, amb la seua bonhomia de pedagog, interessat per tot el que siga el seu poble. Un home amb qui s'aprèn i amb qui fa gust aprendre; ell ho sap tot, com sol dir-se, de la seua ciutat; de la seua ciutat, Xixona, i d'allò que la fa ser com és: la història, els carrers, la gent, el torró... "La gran aportació original de Xixona ha estat la descoberta del procés de moldre en calent l'ametlla al mateix temps que se'n fa la mescla amb la mel i el sucre...", deia ell, amb rigor científic i raonar de poeta.

Amb ell, xarrant-xarrant, vam pujar fins i tot al castell, que és l'únic punt panoràmic des d'on Xixona es veu sencera. De dalt del caramull d'aquell pastís de fang, Xixona tenia una cordialitat abrupta, silenciosa, a raonades dramàtica. Semblava com si l'encís d'aquell paisatge bíblic ens poguera convertir en insignificants figuretes d'un pessebre. Tot, d'allí estant, tenia un no-sé-què d'entrançable. Mirant aquella Xixona arrupida, tota de teules mores, vaig pensar que les festes de Nadal tenen i tindran sempre un perfumat gust d'ametlla.

Josep Piera



**La tradició torronera de Xixona es remunta al segle passat. A l'estiu, el poble reconverteix la seua dedicació i s'aboca de ple a l'elaboració dels gelats.**