

URTX

LA TRADICIÓ DELS TORRONS A CATALUNYA  
DURANT L'EDAT MITJANA I LA SEVA CONTINUÏTAT  
EN EL TORRÓ D'AGRAMUNT

Virginia Costafreda Puigpinós

## LA TRADICIÓ DELS TORRONS A CATALUNYA DURANT L'EDAT MITJANA I LA SEVA CONTINUÏTAT EN EL TORRÓ D'AGRAMUNT

### **Abstract**

El consumo y la elaboración de turrone se encuentran documentados en Catalunya desde principios del siglo XIII y ya entonces figuraban como una antigua costumbre del monasterio benedictino de Sant Cugat del Vallès. La tradición de consumirlos por Navidad y otras festividades importantes ha quedado reflejada en diversa documentación y en obras de la literatura catalana a lo largo de los siglos XIV i XV. Además, la elaboración de la receta medieval de este dulce hecho con avellanas se ha mantenido hasta nuestros días y es la variedad denominada *torró d'Agramunt*.

*Consumption and production of the sweets named torrons are documented in Catalonia from early XIII<sup>th</sup> century and ever since have been reported as an old custom of the Sant Cugat del Vallès Benedictine monastery. The tradition of having them for Christmas and other important feasts has been reported in several documents and Catalan literary works throughout the XIV<sup>th</sup> and XV<sup>th</sup> centuries. Moreover, preparation of the medieval recipe of these sweets made of hazelnuts has remained unchanged until nowadays in the well known variety torró d'Agramunt.*

### **Paraules clau**

Torrone, dolços medievals, alimentació monàstica, receptaris catalans i andalusins, segles XIII-XV.

## Introducció

Unes postres tan tradicionals de les diades nadalenques com els torrons han merescut molts comentaris sobre el seu possible origen. Hi ha llibres de cuina d'avui dia que donen per fet que procedeixen dels àrabs, ja que els seus receptaris contenen força varietats de dolços fets amb fruita seca. Alguns estudiosos també s'han plantejat el seu origen andalusí; en concret, s'han centrat en el torró elaborat a la localitat d'Alacant.<sup>1</sup> Altres autors han donat per segur que provenien de les principals localitats torroneres alacantines, però les dades documentals que han aportat per donar validesa a aquesta teoria són molt tardanes, ja d'època moderna.<sup>2</sup> En canvi, investigadors com Maria Teresa Ferrer puntualitzen que els dolços fets amb mel i fruita seca eren molt comuns a la Mediterrània, ja que es tractava d'ingredients del país, però és molt difícil dir on començaren abans a menjar-se'n. Els torrons serien una variant d'aquest grup de dolços fets amb mel i fruita seca i les seves referències textuais més antigues es troben a Catalunya.<sup>3</sup>

Per tant, els torrons que s'han vingut elaborant al Principat, que estan documentats des de l'edat mitjana i als quals no s'ha dedicat una recerca aprofundida mereixen un estudi monogràfic des d'una perspectiva àmplia que reculli les darreres troballes documentals.

El primer objectiu de l'estudi és reunir les dades documentals sobre indrets on s'elaboraven o es consumien els torrons durant el període medieval. Amb aquesta documentació, també es poden obtenir referències dels àmbits de la producció i de la relació del consum de torrons amb el calendari anual. De cara a buscar les influències que més han pogut incidir en la tradició d'aquest dolç a casa nostra, també pot ser útil el fet de resseguir les primeres notícies documentals d'unes altres postres tradicionals i encara més antigues: les neules.

Un altre objectiu és comparar els torrons fabricats al Principat durant l'edat mitjana amb determinats dolços que fabricaven els musulmans de la península durant aquesta mateixa època. Alguna varietat de torró elaborat llavors al Principat pot tenir força semblança amb algun dels dolços dels receptaris andalusins. Per tal d'establir aquesta relació, compararem receptes similars dels receptaris medievals andalusins i catalans. També es poden buscar receptes similars en algun llibre de cuina d'època romana. Un altre àmbit d'estudi serà el dels tractats de dietètica, les obres literàries medievals i els receptaris d'època moderna.

Finalment, també es vol estudiar la continuïtat en l'elaboració de la recepta d'aquest dolç medieval entre les diverses varietats de torrons que s'elaboren avui dia.

<sup>1</sup> P. BALANA i J. GARCIA (1995), «Probable origen àrab del torró d'Alacant», a *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, p. 971-988.

<sup>2</sup> F. FIGUERAS PACHECO (1955), *Historia del turrón y prioridad de los de Jijona y Alicante*, Alacant, Imprenta Bottella, p. 44-78. La notícia més antiga del torró d'Alacant és una referència de Lope de Rueda en una de les seves obres publicada per la segona meitat del segle XVI.

<sup>3</sup> M. T. FERRER I MALLOL (1996), «Figes, panses, fruita seca i torrons», a *XIV Jornades d'Estudis Històrics i Locals: La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma, Institut d'Estudis Balearics, p. 202.



Els dolços elaborats amb mel i fruits secs eren comuns a la Mediterrània des de molt antic i són els ingredients principals dels torrons. (Font: Torrons Fèlix).

### Primeres notícies dels torrons i les neules a l'edat mitjana

Una font molt important per conèixer els costums alimentaris de la gent medieval ens la subministra la documentació dels monestirs i d'altres comunitats religioses. Cal destacar que l'alimentació d'aquestes comunitats religioses medievals tenia un caràcter consuetudinari, repetitiu i ritual, per tant, aquesta documentació ens infor-

maria dels costums antics de la comunitat.<sup>4</sup> Així, els arxius dels monestirs o de les canòniques ens subministren les dades més antigues que tenim sobre el consum de torrons i de neules, que al principi per separat i després de manera conjunta constituïen les postres típiques de les grans festivitats medievals.

Fins al moment, la referència més reculada sobre el consum de torrons a l'edat mitjana ens arriba a partir de la documentació d'un monestir català, en concret, a través del *Costumari del monestir de Sant Cugat del Vallès*, del començament del segle XIII. L'autor d'aquest costumari fou el monjo Pere Ferrer, que havia nascut a Tàrrrega i que l'any 1174 ingressà en aquell monestir.<sup>5</sup> Tal com recull l'epitafi de la seva làpida sepulcral, de l'any 1231, va ser un famós compositor, escriptor i predicador. Abans de compilar aquesta obra, també havia exercit de prior al monestir de Sant Pau del Camp.

El costumari és un text que ordena la vida del monestir tant en el seu aspecte terrenal com en l'espiritual, i en ell abunden les paraules catalanes llatinitzades. Aquesta obra, redactada entre els anys 1221 i 1223, ens informa dels costums de la seva comunitat benedictina, que ja solia prendre torrons la vigília de Nadal. També en consumia en altres festivitats importants, com el Dijous Sant, el Dissabte de Pasqua i en les pitances de celebració dels aniversaris de grans benefactors i abats del monestir.<sup>6</sup> El text, escrit en llatí, utilitza l'expressió *terrones*,<sup>7</sup> que seria el mot llatinitzat del català antic *terrons*. Així, a tall d'exemple, el menú que descriu el costumari per subministrar al refector del monestir la vigília de Nadal conté cols, peix fresc amb pebrada, cigrons també empebrats i, finalment, torrons de cigrons. La relació del menú d'aquesta diada, en llatí, és la següent:

In vigilia Natalis Domini, post caulium comestionem pisces recentes cum obtima piperata parantur, et postea ciceres cum pipere, et ad ultimum de ciceribus solent ministrare terrones.<sup>8</sup>

<sup>4</sup> T. VINYOLES I VIDAL (1988), «El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins», a *Allimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques, p. 139.

<sup>5</sup> El pare de Pere Ferrer era Ponç Gonter, que, en el moment de lliurar el seu fill menor al monestir, va cedir com a dot diverses terres al terme de Tàrrrega. Vegeu J. RIUS I SERRA (1967), *Cartulario de Sant Cugat del Vallès*, vol. III, Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques, doc. 1092.

<sup>6</sup> E. COMPTE I ROUX (2009), *El costumari del monestir de Sant Cugat del Vallès*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, p. 104-109.

<sup>7</sup> Al text, la paraula porta l'abreviatura *er* de la forma *t[er]rones*.

<sup>8</sup> E. COMPTE I ROUX (2009), *El costumari del monestir de Sant Cugat del Vallès*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, p. 104.

Pel que fa al menú del Dijous Sant i del Dissabte de Pasqua, consistia en espinacs, peix amb pebrada, cigrons també amb pebre i torrns de cigrons:

Feria quinta in Cena Domini aponuntur spinarcia, piscis cum piperata, et ciceres cum piperata, et de cicerebus terrones.<sup>9</sup>

En el cas dels aniversaris dels grans benefactors i abats del monestir, al refetor se servien espinacs amb oli, peix amb pebrada, puré de faves amb pols de pebre o bé cigrons, torrns, porros amb mel i avellanes amb castanyes. Del text es pot interpretar que menjaven dues menes d'aquestes postres: uns torrns de cigrons i uns altres torrns sense especificar-ne els ingredients. La relació del menú dels aniversaris és la següent:

In aniversario Guillelmi de Claro Monte aponuntur spinarcia cum oleo, et pisces optimi de piperata, et faba fresata cum pulvere piperis, vel ciceres et terrones et pastinatia et porros cum melle, et avellanas cum castaneis.<sup>10</sup>

En canvi, al mateix monestir de Sant Cugat del Vallès, en les altres festes religioses, com els dies de Nadal i de Sant Esteve, s'hi prenia piment i neules. El piment era un vi dolç que es confeccionava afegint-hi mel i espècies i que se servia a les taules dels estaments privilegiats per tancar els àpats festius. També era una beguda molt apreciada pels clergues. Als monestirs cluniacencs, per exemple, es donava molta importància a l'elaboració del piment i als seus ingredients, que, a més del vi, eren mel, pebre i canyella. El prenia en les grans festivitats religioses, tot i les crítiques d'alguns sectors de la clerecia pel fet de considerar-la una beguda de luxe.<sup>11</sup>

Cal tenir en compte que el costum de prendre aquestes postres al final dels àpats festius venia de molt antic, però tenim el cas de les neules, amb unes referències encara més reculades. L'any 1098 ja ens consta que el capítol de canonges de la seu de Barce-



lona prenia piment i neules el dia de l'Ascensió.<sup>12</sup> Aquestes postres es degueren convertir durant el segle XII en un component gairebé obligat dels àpats festius i, així, els canonges barcelonins les exigien sovint als beneficiaris dels seus establiments i concessions d'emfiteusi.<sup>13</sup> Així mateix, a la *Constitutio cibaria* dels canonges de la seu de Lleida, de l'any 1168, també hi figura que prenia piment i neules per postres en les

El document més antic on es menciona el consum de torrns a l'edat mitjana és el *Costumari del monestir de Sant Cugat del Vallès*, de l'any 1221, on ja els consumien per Nadal i en altres festes senyalades (Arxiu de la Corona d'Aragó, ACA).

Làpida sepulcral de l'autor del *Costumari del monestir de Sant Cugat del Vallès*, el monjo targarí Pere Ferrer. L'epitafi destaca les seves qualitats com a escriptor i compositor (Autora: Virgínia Costafreda).

<sup>9</sup> E. COMPTE I ROUX (2009), *El costumari del monestir de Sant Cugat del Vallès*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, p. 106.

<sup>10</sup> E. COMPTE I ROUX (2009), *El costumari del monestir de Sant Cugat del Vallès*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, p. 109.

<sup>11</sup> A. RIERA I MELIS (2004), «Sociedad feudal y alimentación (siglos XII-XIII)», a J. L. FLANDRIN i M. MONTANARI (ed.), *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, p. 525-526.

<sup>12</sup> J. BAUCCELLS (et al) (2006), *Diplomatari de l'Arxiu Capitular de la Catedral de Barcelona. Segle XI*, Barcelona, Fundació Noguera, doc. 1654.

<sup>13</sup> A. RIERA I MELIS (2003), «Per trobar aromatitzants, per reunir condiments, s'explora l'univers sencer. Les espècies orientals a Catalunya al segle XII», a *Els catalans a la Mediterrània oriental a l'edat mitjana. Jornades Científiques de l'IEC 2000*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, p. 370.

grans festes religioses,<sup>14</sup> com també ho feien a la canongia de Sant Pere d'Àger l'any 1174.<sup>15</sup>

Les neules ja es troben documentades al costumari cluniacenc d'Ulric, redactat l'any 1071, on, fins i tot, s'explica com s'elaboraven. Així, els monjos de Cluny, a la Borgonya, acostumaven a prendre per sopar només pa amb fruits crus o bé neules, *nebulae* en llatí, que es feien amb una làmina molt fina de massa de farina escampada damunt d'un estri especial de ferro. El text amb la descripció de l'elaboració de les neules que fa Ulric és el següent:

Et quae in ferramento characterato de conspersione farinae tenuissimae fiunt, et ab hominibus Romanae linguae nebulae, a nostratibus appellatur oblatuae.<sup>16</sup>

L'estri de ferro mencionat al text es refereix al que coneixem com a *neulers*.

### Els receptaris medievals

L'estudi dels receptaris medievals ens aporta informacions molt valuoses per conèixer com era l'alimentació de les classes benestants. D'una banda, tenim alguns receptaris medievals catalans en els quals hi ha receptes o referències sobre els torrons. En tenim dos de publicats, però també un manuscrit encara inèdit. Els receptaris publicats són el

*Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de Rudolf Grewe,<sup>17</sup> i el *Llibre de totes maneres de confits*, una edició crítica de Joan Santanach.<sup>18</sup> Pel que fa al manuscrit inèdit, es tracta del *Llibre d'aparellar de menjar*. La recepta es pot consultar al manuscrit conservat a l'Arxiu Històric de la Biblioteca de Catalunya (AHBC).<sup>19</sup> Més endavant donarem la transcripció de la recepta.

També tenim els receptaris andalusins, que ens informen d'algunes receptes de dolços que tenen força similituds amb les dels torrons. Aquests receptaris, que es poden consultar i en els quals s'han trobat receptes de dolços similars, són el *Kitab al-Tabikh*, anònim del segle XIII, traduït per Ambrosio Huici,<sup>20</sup> i el *Fudalat al-hiwan*, d'Ibn Razin al-Tugibi, també del XIII, traduït per Manuela Marín.<sup>21</sup>

També hi ha un tractat on es fa referència als dolços, que és el *Kitab fi adab al-hisha* (*Llibre del bon govern del soc*) d'Al-Saqati, del segle XIII, traduït per Pedro Chalmeta.<sup>22</sup>

### Els receptaris catalans

Al receptari del *Llibre de Sent Soví*, datat l'any 1324 i que és el text en català de cuina més antic dels Països Catalans, s'hi mencionen els «torrons a malallts». Malauradament, no se n'ha conservat la recepta correspo-

<sup>14</sup> J. VILLANUEVA ESTENGO (1803-1852), *Viaje literario a las iglesias de España*, vol. xvi, Madrid, Imprenta Real, p. 259-261.

<sup>15</sup> F. FITE I LLEVOT (1985), *Reculls d'història de la vall d'Àger*, Àger, Centre d'Estudis de la Vall d'Àger, p. 265. També consumien nèctar i neules els monjos que acompanyaven el preposit Bernat Calvó en la canongia de Vic l'any 1240. Vegeu E. JUNYENT I SUBIRA (1956), *Diplomatari de Sant Bernat Calvó*, Reus, Associació d'Estudis Reusencs, doc. 194.

<sup>16</sup> G. de VALOUS (1970), *Le monachisme clunisien des origines au xv siècle*, París, A. et J. Picard, p. 255. En francès, les *nebulae* llatines es tradueixen per *oublies*, que s'assembla a la veu castellana *obleas*.

<sup>17</sup> La primera edició d'aquest autor sobre el manuscrit fou la de R. GREWE (1979), *Llibre de Sent Soví: receptari de cuina*, Barcelona, Barcino. De tota manera, hem utilitzem l'edició de 2004, revisada per Amadeu-J. Soberanas i per Joan Santanach, que publicaren els dos manuscrits conservats: el de la Universitat de València i el de la Universitat de Barcelona. El primer manuscrit s'anomena *Llibre de Sent Soví* i conté setanta-dues receptes; el segon és el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* i conté dues-centes vint receptes. Els dos tractats compartien un mateix original que es remuntaria al principi del segle XIV. Vegeu R. GREWE (2004), *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, ed. revisada per Amadeu-J. Soberanas i per Joan Santanach, i *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de Joan Santanach i Suñol, Barcelona, Barcino.

<sup>18</sup> Hem utilitzat l'edició de Joan Santanach mencionada a la nota anterior, que és la més recent. Aquest llibre ja fou publicat a L. FARAUDO DE SAINT GERMAIN (1946), «*Llibre de totes maneres de confits. Un tratado manual cuatrocenista de arte de dulcería*», *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, vol. XIX, p. 97-134.

<sup>19</sup> Arxiu Històric de la Biblioteca de Catalunya (AHBC), ms. 2112.

<sup>20</sup> Es tracta d'un manuscrit anònim i incomplet, publicat i traduït al castellà per Ambrosio Huici. Aquest autor té dos llibres publicats sobre el manuscrit i hem utilitzat la darrera d'aquestes publicacions: A. HUICI (1966), *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre cocina hispano-magribí*, Madrid, Maestre.

<sup>21</sup> Al-Tugibi ibn RAZIN (2007), *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, trad. de Manuela Marín, Gijón, Trea.

<sup>22</sup> P. CHALMETA GENDRÓN (1968), «El *Kitab fi adab al-hisha* (*Libro del buen gobierno del zoco*) de al-Saqati», *Al-Andalus*, vol. XXXIII, núm. 2, p. 416.

nent, ni en aquest manuscrit ni al *Llibre de totes maneres de potatges*, i, per tant, se'n desconeixen els ingredients i l'elaboració. L'expressió «a malallts» s'ha interpretat com una recepta per als malalts o com a ametllats, però també es pot referir a torrorns melats, que serien fets amb mel.

Al *Llibre de totes maneres de confits* és on surt la primera recepta que s'ha conservat sobre els torrorns. El manuscrit conté una trentena llarga de receptes sobre com cal elaborar fruita confitada i dolços fets amb mel o sucre. Es tracta d'un còdex de mitjan segle xv, però és força probable que aquesta obra anònima sigui anterior i que s'hagi de situar l'elaboració cap a la segona meitat del segle xiv. La recepta que dona dels torrorns d'avellanes és la següent:

[P]er fer torrorns de avalanes torrades ab mell e fer-ne taulettes, tu prendràs les avallanes e torrarr-les-as. E, com sien torrades, tu les faràs ben netes ab un tros de vidre, e que sien ben netes. E pux prendràs la mell, tanta com ne auràs manester, so és, una lliura de mell per liura de vallanes, e metràs-la al foch ab patit foch e menar l'as bé; e puxs levar-l'as del foch. E metràs per liure de mell un blanch d'ou e lensar-los-hi-has com la mell sia tebea. E lavons menau-ho una gran estona fort, e après tornar-ho-as tentost al foch; e cogua tant fins que sia cuyta, menant tostemps ab poch foch. E la conexensa de la mel con és cuyta és atràs en lo capítol de la pinyonada. E cuyta la mell, levar-l'as del foch e prendràs les avallanes e metràs-les dins e mesclar-les-as ben ab la dita mell. E, fet asò, lensar-ho-as sobre una taula que sia ben neta ab aygua, e après estendràs-ho tot e fer-n'as taulettes de calt en calt, tals com volràs.<sup>23</sup>

En aquesta recepta es descriu un tipus concret de torrò, però podem suposar que n'hi hauria d'altres menes. El fet que la recepta estigui recollida en un manual de cuina vol dir que eren uns dolços força coneguts arreu del país i que probablement es feien en molts indrets.

Sobre com es pot saber quan la mel és cuita, s'explica a la recepta per fer pinyonada:

E la conexensa de la mell és, com sia cuyta, tu prendràs de la mell e metràs-ne en una escudela d'aygua frede, e puys aquella mell que y auràs messa se deu trencar com a vidre; e axí matex n'í à alguns que la masteguen ab les dens e, si-s pegua ab les dents, no és cuyta, car com sia cuyta no s'í peguerà, ans se trencarà com a vidre.<sup>24</sup>

En aquesta recepta de pinyonada se segueixen les mateixes proporcions de mel i clares d'ou i el mateix procés de cocció de la mel que en el cas dels torrorns d'avellanes. La diferència està en el fet que s'hi afegeix el doble de quantitat de pinyons que de mel i, a més, s'hi posen espècies.

Pel que fa a l'esmentat *Llibre d'aparellar de menjar*, hi ha una recepta de «torrorns melats» que suposem que fa referència al fet que estaven fets amb mel.<sup>25</sup> Aquest llibre, tot i que l'escriptura del manuscrit és pròpia del segle xv, s'hauria inspirat en un receptari del segle xiv, ja que en els temps de cocció encara no es fan servir les hores.<sup>26</sup> El receptari no està publicat, però donem la transcripció de la recepta d'aquest dolç:

Torrorns melats si-n vols fer

Ayes avalanes perades e mit-les en una<sup>27</sup> caçole nete sobre un poch de brases que-s paren, tre-les-ne e pose-les sobre arene frede e com auran estat una peça pare-les. Si hi vols metre ameeles ab pinyos pare-les e torre-les exí matex. Ayes mel escumade e cougue a carbó e podeu conixer com serà cuyte quan metats un poc en aygue.<sup>28</sup>

En aquesta recepta, el procés d'elaboració no és tan detallat com al *Llibre de totes maneres de confits* i tampoc no hi figuren els mateixos ingredients, ja que no hi surten les clares d'ou. A més, tampoc no s'hi mencionen les proporcions dels diferents components.

<sup>23</sup> R. GREWE (2004), *Llibre de Sent Sovi. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, ed. revisada per Amadeu-J. Soberanas i per Joan Santanach, i *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de Joan Santanach i Suñol, Barcelona, Barcino, p. 294.

<sup>24</sup> R. GREWE (2004), *Llibre de Sent Sovi. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, ed. revisada per Amadeu-J. Soberanas i per Joan Santanach, i *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de Joan Santanach i Suñol, Barcelona, Barcino, p. 293.

<sup>25</sup> R. GREWE (2004), *Llibre de Sent Sovi. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, ed. revisada per Amadeu-J. Soberanas i per Joan Santanach, i *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de Joan Santanach i Suñol, Barcelona, Barcino, p. 64.

<sup>26</sup> C. BORAU I MORELL (1995), «D'Aparellar de menjar, un altre receptari de cuina medieval en català», a *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació en la Corona d'Aragó*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, p. 805.

<sup>27</sup> En el manuscrit, els articles indeterminats estan escrits amb números romans. En la transcripció també hem afegit els guionets, els punts volats i els accents.

<sup>28</sup> Arxiu Històric de la Biblioteca de Catalunya (AHBC), ms. 2112, f. 34v.

## Els receptaris andalusins

La cuina hispanomusulmana tenia preferència pel dolç i, per tant, en els seus receptaris, aquest tipus de menjar és tractat força extensament. Per a l'estudi d'aquesta cuina, disposem de dos receptaris del període almohade. Un d'ells és un compendi anònim incomplet, traduït al castellà i publicat per Ambrosio Huici, que conté cinc-centes quaranta-tres receptes i que fou escrit durant el primer terç del segle XIII. L'altre és el *Fudalat al-hiwan*, d'Ibn Razin al-Tugibi, traduït recentment per Manuela Marín i que va redactar un autor murcià que havia nascut entre els anys 1227 i 1229. La traductora opina que Ibn Razin el va escriure quan vivia exiliat a Tunis, a partir del 1259, ja que no li sembla probable el fet que l'escrivis abans dels vint anys, que eren els que tenia quan va haver d'abandonar la seva terra. Ibn Razin era descendent d'una tribu àrab, però quan morí el seu pare mentre ell era encara molt jove, se'n ocupà el seu cosí, que era fill d'un esclau cristià alliberat i que fou el seu primer mestre. De les moltes obres que va escriure Ibn Razin, només s'ha conservat aquest receptari de cuina, en el qual transmetia la seva pròpia experiència i els seus coneixements, tot i que també hauria fet servir algun altre receptari o bé informacions orals.<sup>29</sup>

El receptari d'Ibn Razin conté quatre-centes vint-i-vuit receptes i anava dirigit a un públic selecte i minoritari. És al capítol dels dolços on hi ha moltes de les receptes típicament andalusines. A la secció d'emmelats i dolços sense cereals, hi apareix, en primer lloc, una recepta de «*halwā baydā rāṭba*», o dolç blanc tendre, que ja va ser traduïda per F. de la Granja a la seva tesi doctoral i que va publicar Pedro Chalmeta al seu tractat sobre Al-Saqati. Entre aquestes publicacions ja s'observa una divergència pel que fa a la traducció. Així, mentre Granja havia traduït la paraula *halwā* per «dolç», que és el seu significat literal, Chalmeta la va traduir directament per «torró».<sup>30</sup> En canvi, Marín, en la seva recent publicació, ha optat per utilitzar el terme més exacte: «dolç».

Al receptari d'Ibn Razin traduït al castellà per Marín apareix la recepta del dolç blanc tendre, que és la següent:

Se pone miel blanca en una cazuela. Cuando se calienta, se baja del fuego sin dejar de remover con una caña o [...] a fuego flojo. Vas rascando por el borde con una arandela de cobre hasta que se blanquea y se espesa. Después se le echan cuatro claras de huevo, por cada arrede de miel y se remueve todo ello hasta que quede bien trabado. Se vuelve a poner sobre un fuego flojo, sin dejar de remover, hasta que se blanquea y se espesa. Quien lo desee, puede echar entonces nueces y almendras limpias.<sup>31</sup>

D'altra banda, també s'havia fet anteriorment una traducció catalana de la recepta del dolç blanc tendre d'Ibn Razin en un article de Balaña i de Garcia que ells consideraven més literal que la de Granja.

Es posa mel de qualitat en una cassola, i quan crema es posa al foc tot agitant-la constantment i sense deixar de remenar-la a foc lent. Es remou amb una canya o s'hi refrega en la superfície un cilindre de coure fins que es torna blanca i apareix la seva espessor. Després s'hi aboca la clara de quatre ous per cada [4 lliures]<sup>32</sup> de mel i es remouen la mel i l'ou fins que constitueixen un sol cos. Llavors es posa a foc lent i no es deixa de remenar fins que es torna blanc i apareix la seva espessor. I qui vulgui ficar-hi alhora nous i ametlles pelades que ho faci.<sup>33</sup>

Cal dir que a la traducció castellana d'aquesta recepta, tant la de Granja com la de Marín, el pes de la mel es mesura en *arredes*, que és una mesura antiga d'origen àrab que equivalia a 4 lliures de pes. Balaña i Garcia tradueixen el terme àrab al català per «lliura», però hem de tenir en compte que en realitat l'equivalent de l'*arrede* serien 4 lliures. Per tant, la traducció correcta seria la de quatre clares d'ou per cada 4 lliures de mel, tal com hem corregit a la recepta.

Pot sorprendre el fet que en aquesta recepta no es posés sucre, un ingredient que s'obtenia de la canya sucrera i del qual els àrabs

<sup>29</sup> R. GREWE (2004), *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, ed. revisada per Amadeu-J. Soberanas i per Joan Santanach, i *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de Joan Santanach i Suñol, Barcelona, Barcino, p. 46.

<sup>30</sup> P. CHALMETA GENDRÓN (1968), «El *Kitab fi adab al-hisha* (Libro del buen gobierno del zoco) de al-Saqati», *Al-Andalus*, vol. xxxiii, núm. 2, p. 416. Lucie Bolens, que en això segueix Chalmeta, tradueix al francès la recepta del dolç blanc tendre d'Ibn Razin per «*turrón blanc et tendre*». Vegeu L. BOLENS HALIMI (1990), *La cuisine andalouse, un art de vivre, xi-xiii siècles*, París, Albin Michel, p. 232.

<sup>31</sup> Al-Tugibi ibn RAZIN (2007), *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, trad. de Manuela Marín, Gijón, Trea, p. 282.

<sup>32</sup> Hem corregit i afegit 4 lliures, que és l'equivalent d'*arrede*.

<sup>33</sup> P. BALAÑA i J. GARCIA (1995), «Probable origen àrab del torró d'Alacant», a *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, p. 976.



van difondre el cultiu. Tot i aquest conreu a la península, cal tenir en compte que en un principi el sucre només s'utilitzava per fabricar medicines. A la cuina, hi va entrar per fer remeis casolans, però només hi tingueren accés les classes privilegiades, perquè era molt car. Durant l'edat mitjana, com a aliment només l'utilitzaren les classes altes musulmanes i des del final del segle XII. A partir de mitjan segle XIII ja va ser assequible per a la classe mitjana andalusina. Pel que fa al receptari anònim andalusí del segle XIII traduït per Huici, ja inclou el sucre en quasi totes les fórmules i només unes poques contenen mel.<sup>34</sup> Tot i aquest predomini del sucre a la cuina de les classes altes, la recepta del dolç blanc tendre d'Ibn Razin, en canvi, es continuava confeccionant només amb mel. Podríem suposar que es tractaria d'una recepta tradicional i popular que utilitzava la mel perquè era el producte per endolcir més assequible per a tota la població.

Una altra recepta d'Ibn Razin és la del dolç blanc de sèsam, que es feia de la mateixa manera que el dolç blanc tendre, tot i que al final se li afegien llavors de sèsam i s'estenia sobre un marbre per fer les oblees. La recepta és la següent:

Se decanta la miel como se ha indicado y se remueve en un perol a fuego flojo. Se prueba con el dedo hasta que se ve que no se queda pegada i entonces se retira del fuego sin dejar de remover. Se baten claras de huevo a punto de nieve, a razón de cinco claras por cada arrelde de miel; si es miel blanca, cuatro claras. Cuando ha subido la espuma de las claras, se vierten sobre la miel, que debe estar tibia, y se vuelve a poner el perol al fuego, removiendo todo continuamente con la caña hasta que blanquee y se cuaja. A continuación se echa una cantidad suficiente de sésamo pelado y se remueve hasta que queda cuajado; se retira del fuego y se extiende sobre un mármol, en forma de obleas.<sup>35</sup>

D'altra banda, tal com ja hem dit, al receptari anònim traduït per Huici poques fórmules contenen mel, i d'entre les poques que hi ha, no hi consta el dolç blanc tendre del llibre d'Ibn Razin. Hi ha, però, una recepta que s'a-

nomena «trabado de miel» que conté els mateixos ingredients: mel, clares d'ou i ametlles. El procés d'elaboració és similar, encara que menys detallat. També s'escalfa la mel a foc moderat, es blanqueja amb clara d'ou i es bat fins que queda tot lligat. Finalment, s'hi aboquen les ametlles. La diferència es troba en la quantitat de clares d'ou, que és molt superior a la del dolç blanc tendre d'Ibn Razin. La recepta és la següent:

Se pone un *kail* de miel de panal a un fuego moderado hasta que se disuelva; entonces se clarifica y se vuelve al fuego, luego se bate con la clara de veinticinco huevos, si es miel de panal, y si no lo es, con treinta huevos, que se echan a la miel; se bate con una caña dulce hasta que se blanquee y se ligue; entonces se le echa una libra de almendras limpias de su cáscara y se sirve, si Dios quiere.<sup>36</sup>

També tenim el tractat *Kitab fi adab al-hisba*, d'Al-Saqati, escrit durant el primer quart del segle XIII per qui es considera un musulmà de Màlaga. En aquest llibre apareix el terme genèric *dolç blanc*, però només hi consta que s'hi posava mel i sèsam en quantitats equivalents.<sup>37</sup> Per tant, aquest dolç blanc seria força conegut i elaborat en el món andalusí. Al-Saqati no l'atribueix a cap lloc concret.

### Comparació dels ingredients i de l'elaboració entre els receptaris

Les matèries primeres amb les quals s'elaboren aquests dolços, en el cas del dolç blanc tendre i dels torrons d'avellanes, són en ambdós casos les mateixes. Es tracta de tres ingredients: mel, clara d'ou i fruits secs. En el cas dels fruits secs, la recepta andalusina específica que s'hi poden posar ametlles o nous; en canvi, la catalana es refereix únicament a les avellanes. Hem de tenir en compte que l'avellaner era un arbre espontani i força comú al territori del Principat i, en canvi, era rar a les terres més meridionals. Pel que fa als ametllers i a les nogueres, eren arbres cultivats d'origen oriental.

És a dir, la recepta catalana utilitzaria ingredients com l'avellana, que era més tradicio-

<sup>34</sup> A. RIERA I MELIS (2001), «Las plantas que llegaron de Levante. Acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña medieval», *Anuario de Estudios Medievales*, vol. 31, núm. 2, p. 787-841.

<sup>35</sup> Al-Tugibi ibn RAZIN (2007), *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, trad. de Manuela Marín, Gijón, Trea, p. 283.

<sup>36</sup> A. HUICI (1966), *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre cocina hispano-magribí*, Madrid, Maestre, p. 107.

<sup>37</sup> P. CHALMETA GENDRÓN (1968), «El *Kitab fi adab al-hisha* (Libro del buen gobierno del zoco) de al-Saqati», *Al-Andalus*, vol. xxxiii, núm. 2, p. 416; P. CHALMETA GENDRÓN (1967), «El *Kitab fi adab al-hisha* (Libro del buen gobierno del zoco) de al-Saqati», *Al-Andalus*, vol. xxxii, núm. 1, p. 132. Aquest autor tradueix el terme *halwa* per «torró», però seria més exacte parlar de «dolç».

nal del país, que s'havia recol·lectat als boscos humits des de sempre i que a l'edat mitjana ja es cultivava en molts indrets de les comarques de Girona i al Camp de Tarragona. Fins i tot a partir del segle XIV ja està documentada l'exportació d'avellanes de Catalunya cap a Europa i a indrets força llunyans de l'Orient mediterrani, com ara Beirut, Alexandria i Egipte. Així, les avellanes, com els pinyons, s'havien convertit en un producte d'exportació típic de les terres catalanes.<sup>38</sup> Precisament, d'avellanes i de pinyons són fets, respectivament, els torrons i la pinyonada del receptari del *Llibre de totes maneres de confits*. És a dir, aquests dolços s'elaboraven amb uns ingredients dels quals el Principat era un important productor i exportador. En canvi, a la costa andalusina no es produïen avellanes, sinó ametlles, que és el fruit sec utilitzat en el dolç consignat per Ibn Razin.

Pel que fa a les quantitats dels ingredients, la relació entre mel i clara d'ou seria la mateixa: 1 lliura de mel per una clara d'ou. D'altra banda, la recepta musulmana no concreta la quantitat de fruits secs, mentre que la cristiana especifica que es posa 1 lliura d'avellanes per cada lliura de mel.

Respecte al procés d'elaboració, se segueix el mateix sistema en ambdós casos: coure la mel a foc lent, després posar-hi la clara d'ou i tornar-ho a coure tot a foc lent remenant sempre. Finalment, posar-hi els fruits secs.

Pel que fa a la confecció de les tauletetes, no consta a la recepta del dolç blanc tendre, però sí que en feien en altres postres similars del receptari d'Ibn Razin, com en el dolç blanc de sèsam. En aquesta recepta, la massa es confeccionava de la mateixa manera que la del dolç blanc tendre, amb els mateixos ingredients i les mateixes quantitats, però després de tirar-hi les llavors de sèsam es treia del foc i s'estenia sobre un marbre per formar les oblees. D'altra banda, el dolç blanc de sèsam podria ser molt similar a l'anomenat *torró d'alegria* que apareix documentat en diferents indrets que comentarem més endavant.

Per tant, segons aquestes referències, el dolç més similar conegut fins ara de la re-

cepta medieval dels torrons d'avellanes seria el dolç blanc tendre consignat per Ibn Razin. Aquest dolç seria una mena de base o de massa sobre la qual després es podrien fabricar diferents menes de dolços segons els fruits secs que s'hi posessin. A cada territori utilitzarien el fruit sec més corrent.

### Influències de la gastronomia andalusí

Aquesta semblança entre el procés d'elaboració del torró d'avellanes i el del dolç blanc tendre podria provenir d'una arrel antiga. Precisament, tal com comenta Manuela Marín, el receptari d'Ibn Razin destaca perquè té molt present la cuina andalusí i, en canvi, limita el nombre de receptes orientals. Així mateix, inclou particularitats regionals, com ara la utilització sistemàtica de l'oli d'oliva i, fins i tot, conté receptes importades de terres cristianes. Tot i que aquestes obres pretenen retratar el gust culinari de les classes socials més elevades, en alguna ocasió Ibn Razin també es refereix a receptes populars i senzilles. El seu seria el receptari en el qual predomina més la perspectiva andalusí.<sup>39</sup>

Per tant, la recepta del dolç blanc tendre es podria tractar d'una d'aquestes receptes populars de la zona, que, amb ingredients del país, permetia elaborar un dolç molt gustós.

D'altra banda, pel que fa a la possibilitat que el torró d'Alacant tingui un origen àrab, Balaña i Garcia ho consideren molt probable i també veuen el seu origen en el dolç blanc tendre del receptari d'Ibn Razin.<sup>40</sup> En canvi, es manifesta en contra d'aquest origen Mikel d'Epalza, que argumenta que els aliments àrabs es distingeixen pel fet de ser blans, mai durs; fins i tot els dolços són blans. Per tant, creu que a la cuina àrab seria del tot impossible el torró d'Alacant.<sup>41</sup> A més, el mateix nom de *dolç blanc tendre* especifica que és tou, la qual cosa seria totalment contrària a la consistència del torró d'Alacant, que a causa del premsat adquireix la seva duresa característica.

A Alacant no hi ha dades sobre l'elaboració de dolços en l'àmbit domèstic seguint la tradició musulmana, de la mateixa manera que tampoc no hi ha dades sobre el torró durant

<sup>38</sup> M. T. FERRER I MALLOL (2001), «Fruita seca i fruita assecada, una especialitat de l'àrea econòmica catalana-valenciana-balear», *Anuario de Estudios Medievales*, vol. 31, núm. 2, p. 886 i 898.

<sup>39</sup> M. MARIN (2005), «Los recetarios árabes clásicos. ¿Documentos históricos?», a *El banquete de las palabras: La alimentación en los textos árabes*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, p. 45-52.

<sup>40</sup> P. BALAÑA i J. GARCIA (1995), «Probable origen àrab del torró d'Alacant», a *l'Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, p. 978.

<sup>41</sup> M. d'EPALZA I FERRER (1989), «Influències àrabs en l'alimentació de la Marina Nord», *Aguaites*, núm. 3, p. 21.

l'edat mitjana.<sup>42</sup> Les primeres notícies documentals del torró d'Alacant són de la segona meitat del segle XVI.<sup>43</sup>

### Antecedents a la cuina clàssica

Alguns estudiosos, com Rudolf Grewe, han considerat que la cuina hispanomusulmana fou una continuació i una evolució de les cuines romana i visigòtica. Les semblances que hi hauria entre aquesta cuina andalusina i la catalana a vegades estarien causades pel fet de tenir una arrel comuna, més que no pas una influència mútua.<sup>44</sup>

Pel que fa a la cuina d'època romana, tenim el llibre d'Apici *De re coquinaria*, que s'ha datat al segle I i que ja ens informa de dolços elaborats amb mel i fruits secs com avellanes torrades, nous i pinyons. La mel era un ingredient molt usat a la cuina romana no solament en els dolços, sinó en tot tipus de plats, al costat d'espècies com el pebre. En el llibre d'Apici també figura una recepta de vi condimentat que s'elaborava amb mel i amb espècies, bàsicament amb pebre.<sup>45</sup> Precisament, una herència de la cuina romana podria ser el piment, que és molt semblant a aquest vi especiat romà.<sup>46</sup> Per l'època altmedieval, els monjos van copiar obres clàssiques com el llibre d'Apici, que hauria servit de model per als receptaris que van compondre i que no s'han conservat.<sup>47</sup> Seria possible el fet que a través de la cuina monàstica haguessin arribat a l'època medieval alguns productes d'aquella cuina clàssica.

El contacte dels romans amb el món grec els havia portat a una cuina més elaborada i refinada: dels grecs havien heretat el gust per la condimentació amb espècies. Així, també

tenim una recepta de l'escriptor grec del segle III Ateneu de Nàucratis, que va viure a Egipte en temps de l'Imperi romà i que, en la seva obra *Deipnosophisti* o *El banquet dels savis*, descriu l'elaboració d'un dolç molt similar als torrons: s'anomenava *koptoplakous*, era típic de l'illa de Creta i els seus ingredients eren fruits secs torrats, pebre i mel cuita.<sup>48</sup> L'obra fou escrita en grec i la traducció de la recepta és la següent:

Feu torrar nous, avellanes, ametlles i grans de cascull. Aixafeu-ho tot en un morter net, afegiu-hi una gran quantitat de pebre i mel bullent. La massa esdevé fosca a causa del cascull. Poseu-ho en un motlle quadrat. Després aixafeu una gran quantitat de sèsam blanc, amorosiu-lo amb mel bullent i feu-ne dues làmines primes entre les quals posareu el caramel de cascull.<sup>49</sup>

La semblança entre el dolç blanc tendre i els torrons d'avellanes es podria deure més a aquesta arrel comuna de la cuina clàssica que no a una importació de la recepta de fora amb l'arribada dels musulmans. El fet que ambdues receptes s'elaborin exclusivament amb mel i que no hi hagi sucre entre els ingredients podria ser un argument a favor, ja que es tractaria d'un dolç tradicional i popular. La utilització de les avellanes, un fruit que es cultivava al Principat i també més cap al nord, en seria un altre.

### Els torrons i les neules a la literatura i als tractats de dietètica del segle XIV

L'escriptor i frare gironí Francesc Eiximenis, que en els seus escrits exposa un complet panorama de tots els aspectes de la vida catalana de la darrer part del segle XIV, en el seu llibre *Terç del Crestià*, escrit l'any 1384, també parla dels torrons. Els consells d'a-

<sup>42</sup> J. HINOJOSA MONTALVO (1995), «Comer y beber en Alicante en la Edad Media», a *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, p. 519.

<sup>43</sup> F. FIGUERAS PACHECO (1955), *Historia del turrón y prioridad de los de Jijona y Alicante*, Alacant, Imprenta Botella, p. 44-78. Tot i la manca de dades documentals durant l'edat mitjana, aquest autor dona per fet que l'origen del torró es troba a Alacant.

<sup>44</sup> R. GREWE (2004), *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, ed. revisada per Amadeu-J. Soberanas i per Joan Santanach, i *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de Joan Santanach i Suñol, Barcelona, Barcino, p. 45.

<sup>45</sup> APICI (1990), *L'art de la cuina*, Barcelona, Fundació Bernat Metge, p. 42 i 106.

<sup>46</sup> *La cuina catalana* (2001), vol. IX: J. FABREGA I COLOM, *La cuina catalana a través del temps*, Barcelona, L'Isard, p. 145.

<sup>47</sup> A. RIERA I MELIS (1999), «Alimentació i ascetisme a l'alta edat mitjana. Gènesi de la dietètica monàstica benedictina (540-820)», a *Temps de monestirs. Els monestirs entorn l'any mil*, Barcelona, Pòrtic i Generalitat de Catalunya, p. 160.

<sup>48</sup> Tot i que aquesta obra d'Ateneu s'està editant actualment en una traducció castellana, encara no està publicat el llibre XIV, que és on es troba la recepta. Es poden consultar les traduccions italiana i anglesa. ATENEU (2001), *I Deipnosophisti. I doti a banquetto*, vol. III, Roma, Salerno, llibre XIV.647e, p. 1680-1681; ATHE-NÆUS (1959), *The Deipnosophists*, vol. VI, Cambridge, Harvard University Press, i Londres, William Heinemann, llibre XIV.647e, p. 499-501.

<sup>49</sup> N. BAGUENA I MARANGES (1997), *De l'antiga Roma a la teva cuina*, Tarragona, El Mèdol, p. 9 i 106-107.

Il·lustració del primer foli del *Terç del Crestià*, escrit per Francesc Eiximenis l'any 1384. És la primera obra literària que menciona els torrons (Biblioteca Nacional de Madrid, BNM).



quest moralista franciscà volien posar remei al pecat de la gola recomanant el consum d'aliments bàsics i primaris cuinats d'una manera simple i el fet d'evitar els aliments que ell qualificava de «preciosos» i també les llaminadures, com ara els torrons, els bunyols, el piment i les neules.<sup>50</sup>

De tota manera, no hem de pensar que aquests consells d'Eiximenis fossin aprovats i seguits per la majoria de la gent. Així, aquestes recomanacions contrasten amb les que feia al començament del mateix segle el famós metge de la cort Arnau de Vilanova en el seu tractat de dietètica *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, escrit cap al 1305 i dedicat al rei Jaume II. En aquesta obra, Vilanova lloava les virtuts dietètiques dels fruits secs quan eren confits fets amb mel o amb sucre, com ara el pinyonat i l'avellanat. També recomanava que el piment;<sup>51</sup> si es tenia el costum de prendre'l, calia que es fes amb moderació i acompanyat de neules o de pa torrat. El text de Vilanova, que era es-

crit en llatí, es va fer traduir immediatament al català pel cirurgià reial Berenguer de Sarriera per ordre de la reina Blanca d'Anjou. L'expressió llatina «pineatum aut nucatum», Sarriera la va traduir per «pinyonat i avellanat». Per tant, aquestes postres del començament del segle XIV es farien amb mel i amb fruits secs, com ara pinyons o avellanes, i podrien ser similars a la pinyonada i als torrons d'avellanes del *Llibre de totes maneres de confits*. El tractat de dietètica de Vilanova considera les fruites, i entre elles els fruits secs oleaginosos, com un medicament, no com un aliment, i aconsella prendre-les per la seva utilitat i no per gust.<sup>52</sup> En general, l'opinió sobre la fruita com a aliment que tenien els metges antics i medievals era força negativa, ja que només l'aconsellaven per les seves virtuts farmacològiques. Aquesta opinió desfavorable provenia de Galè, el famós metge grec del segle II. Només se salvaven d'aquesta mala consideració el raïm, les figues i alguns fruits secs.<sup>53</sup>

D'una opinió semblant a la d'Arnau de Vilanova era el metge de l'Estudi General de Lleida Jaume d'Agramunt en els consells que donava davant la imminent arribada de la pesta negra l'any 1348. Així, aquest metge lleidatà recomanava prendre, entre altres aliments, el piment després del menjar i acompanyat també de pa torrat o de neules. Fins i tot especificava quines espècies s'havien d'afegir al vi per preparar el piment.<sup>54</sup>

De manera que els consells dels moralistes com Eiximenis no coincidien amb les recomanacions que feien metges com Vilanova o Agramunt pel que feia a aquests dolços. A més, les comunitats de canonges continuaven amb el costum de prendre'n. Així, tenim el cas dels canonges tarragonins que en les postres de les festes de Nadal, de Pasqua i d'altres festivitats dobles també acostumaven a prendre piment i neules. Aquest costum es troba consignat al *Llibre del coc de la canonja de Tarragona*, que és una còpia del segle XV a partir d'un original escrit l'any 1331.<sup>55</sup> Així mateix, el *Llibre de la Pabordia*

<sup>50</sup> X. RENEDO I PUIG (1995), «Totes artificials laqueries... Dietètica i moral en un capítol del *Terç del Crestià* de Francesc Eiximenis», *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, p. 922 i 928.

<sup>51</sup> Arnau de Vilanova també dona la recepta per fer el piment, que tradueix al llatí com a «nèctar» i, per tant, es tractaria d'expressions equivalents.

<sup>52</sup> A. de VILANOVA (1996), *Arnaldi de Villanova. Opera Medica Omnia. Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, vol. 1, Barcelona, Universitat de Barcelona, p. 158, 186, 224 i 225.

<sup>53</sup> R. KUHNE BRABANT (1994), «Apuntes sobre el consumo de fruta en el mundo árabe medieval», a *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, Agencia Española de Cooperación Internacional, p. 296-297.

<sup>54</sup> J. d'AGRAMUNT (1971), *Regiment de preservació de pestilència de Jacme d'Agramont*, Tarragona, Diputació de Tarragona, p. 77.

<sup>55</sup> *Llibre del coc de la canonja de Tarragona* (1935), Barcelona, Tipografia La Acadèmia.



Major del monestir de Sant Joan de les Abadesses<sup>56</sup> o la *Carta cibariorum* o *Llibre de les viandes* de la canònica de Tortosa,<sup>57</sup> ambdós de mitjan segle XIV, també recullen el costum dels canonges de prendre neules i piment per Nadal i en altres festivitats.

#### Els torrons a la documentació del segle XIV

La primera comunitat religiosa on tenim documentat el treball d'elaboració de torrons per a consum d'altri és a la de les monges clarisses del monestir de Pedralbes. La reina Elisenda de Montcada, fundadora del convent i ja vídua, va viure la major part de la seva vida en un palau annex. Pocs anys després de la seva mort, es va fer un inventari dels béns del cenobi. Així, tal com consta en un inventari de béns del monestir de l'any

1376, entre els estris de cuina figura un perol petit per fer torrons per als frares menors.<sup>58</sup> Es dedueix d'aquesta expressió que les monges clarisses elaborarien aquests dolços per als frares franciscans i, en canvi, que elles no en menjarien. Aquesta austeritat pel que fa al menjar coincidiria amb la que es desprèn de la *Regla de santa Clara* del llibre del convent de Pedralbes, on les monges només podien menjar vegetals, ous, formatge i menjars fets amb llet.<sup>59</sup> No sabem si a partir de la publicació del llibre d'Eiximenis els seus confreres franciscans van seguir les seves recomanacions i van deixar també de menjar torrons i altres dolços.

També consten els torrons al *Llibre de conexences de spícies*, un manual de mercaderia copiat d'un original català del 1385. L'autor

Recepta més antiga dels torrons d'avellanes, del *Llibre de totes maneres de confits*, del segle XV (Arxiu Històric de la Universitat de Barcelona, AHUB).

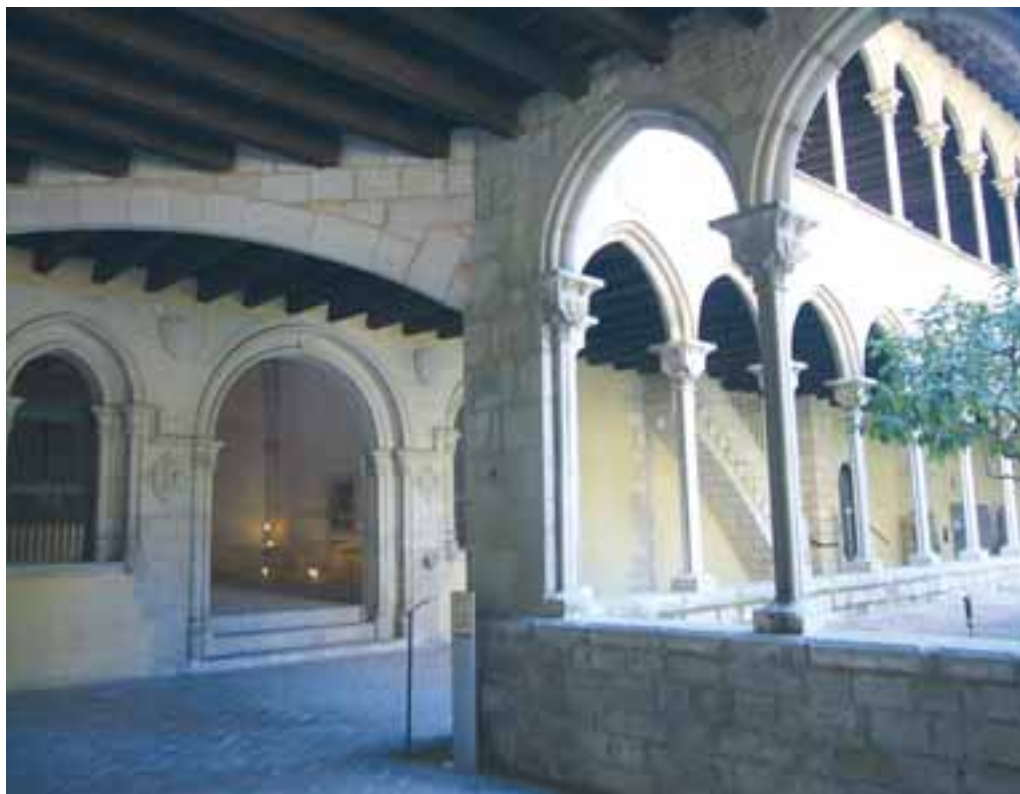
<sup>56</sup> M. S. GROS I PUJOL (2007), «Notes sobre el *Llibre de la Pabordia Major* del monestir de Sant Joan de les Abadesses», *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, vol. XLVIII, p. 39.

<sup>57</sup> J. ALANYA I ROIG (2005), «La *Carta cibariorum* o *Llibre de les viandes* de la canònica de Tortosa (1350)», *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, núm. 26, p. 470 i 478.

<sup>58</sup> C. SANJUST I LATORRE (2008), *L'obra del Reial Monestir de Santa Maria de Pedralbes des de la seva fundació fins al segle XVI. Un monestir reial per a l'orde de les clarisses a Catalunya*, tesi doctoral, Universitat Autònoma de Barcelona, p. 451.

<sup>59</sup> M. GONZALEZ I BELTINSKI I A. RUBIÓ I RODON (1982), «La Regla de l'Orde de Santa Clara de 1263: Un cas concret de la seva aplicació. El monestir de Pedralbes», *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, núm. 3, p. 18.

Claustre del monestir de Santa Maria de Pedralbes. Aquest convent és el primer indret documentat d'elaboració de torrons (Autora: Virgínia Costafreda).



Sepulcre de l'abadessa del monestir de Pedralbes, Francesca de Saportella, neboda de la fundadora, la reina Elisenda de Montcada. Pocs anys després de la mort d'ambdues, ja consta que les clarisses elaboraven torrons a través d'un inventari de l'any 1376 (Autora: Virgínia Costafreda).

anònim del tractat compara l'aspecte gomós del *galbanum*, un producte medicinal i de perfumeria obtingut d'una planta, amb el de les avellanes pelades i els torrons.<sup>60</sup>

Al final del segle XIV ja ens consta que els torrons eren unes postres molt populars, especialment per Nadal. Així, des de l'any 1398 i durant el segle XV, tenim notícia que el dia de Nadal es donaven neules, torrons i piment als pobres de l'Hospital d'en Colom i de la Santa Creu de Barcelona.<sup>61</sup> Per tant, si sabem que se seguia aquest costum en una institució de beneficència barcelonina seria perquè era un fet tan generalitzat i arrelat que fins i tot els hospitals acostumaven a prendre aquests dolços durant la festa nadalenca.

### Els torrons a la documentació del segle XV

Tenim documentat que, l'any 1409, el comanador de Gardeny de l'Orde Militar de Sant Joan de Jerusalem va realitzar un viatge des de Barcelona seguint un itinerari per diverses localitats de la Catalunya Nova. Es tractava de fra Ferran de Siscar, que llavors també tenia el càrrec de regent del Gran Priorat de Catalunya. El viatge es va iniciar l'endemà del dia de Reis i, durant el trajecte, el comanador i el seu seguici acostumaven a hostatjar-se en posades o en fondes. Durant el sopar del dia 8 de gener, que realitzaren a la localitat de Piera, van pagar 10 diners pels torrons que van prendre per postres.<sup>62</sup> No creiem que fos habitual el fet de trobar a les fondes aquest tipus de dolços, sinó que tindria a veure amb la recentment passada festa de l'Epifania, durant la qual ja podria ser típic el consum de torrons.

També ens consta que al començament del segle XV ja hi havia professionals especialitzats en la venda dels torrons. Així, tenim una

referència de l'any 1418 segons la qual, en un ban del Consell Municipal de Granollers, es determinava que aquells que rifaven carn, torrons o altres menjars havien de pagar llur import; si no, se'ls condemnaria a quatre dies de presó. Es tractava d'una ordre donada pel batlle de la vila, entre altres moltes ordenacions, per tal de regular el funcionament dels mercats i la venda de determinats productes, ja que aquesta població s'acabava de redimir del poder feudal i havia passat a la condició de vila reial.<sup>63</sup>

D'altra banda, la tradició de l'elaboració de torrons per part de les monges clarisses continuava; així consta al diari de despeses de l'abadessa del convent de Santa Clara de Vic. La vigília de Nadal de l'any 1434, confeccionaren torrons per al convent, per al bisbe, per al confessor, per al procurador i per a d'altres que treballaven al monestir. Utilitzaven avellanes, pinyons, sucre i mel; les despeses pujaren 46 sous.<sup>64</sup> Aquesta especialitat d'elaborar i d'afavorir amb torrons els benefactors de les clarisses podria ser general als convents de l'orde al Principat i també en altres indrets de parla catalana, la qual cosa s'estendria al llarg dels segles.<sup>65</sup>

Els nobles, a més de fer elaborar i de consumir torrons per Nadal, també els utilitzaven per fer regals durant aquelles dates, tal com figura al llibre de comptes de Sança Ximenis de Foix, senyora de la vall d'Osor i germana del vescomte de Cabrera. Així, entre les despeses extraordinàries del mes de desembre de l'any 1440, feia constar que havia comprat 4 lliures de mel, 4 lliures d'avellanes torrades i 1 lliura d'alegria per fer torrons.<sup>66</sup> Aquesta dama feia elaborar a casa seva aquests dolços i després en regalava a una monja i a una altra dona, que devien ser persones que apreciava. Els torrons depassaven, així, la

<sup>60</sup> M. GUAL CAMARENA (1981), *El primer manual hispànic de mercaderia (siglo xv)*, Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques, p. 85.

<sup>61</sup> C. BATLLE i T. VINYOLES (2002), *Mirada a la Barcelona medieval des de les finestres gòtiques*, Barcelona, Rafael Dalmau, p. 86.

<sup>62</sup> P. BERTRAN i ROIGÉ (1976), «Un viatge per la Catalunya Nova al 1409», *Cuadernos de Historia Económica de Catalunya*, vol. XIV, p. 66.

<sup>63</sup> *Llibre de ordinacions del Consell de la Vila de Granollers 1418-1452* (1932), Granollers, Impremta Garrell, p. 12.

<sup>64</sup> L. ORRIOLS i MONSET (1993), *Manuscrits del bé i del mal. Arxius vigatans (segles XIV-XVII)*, Barcelona, Rafael Dalmau, p. 33.

<sup>65</sup> En la documentació del monestir de Santa Clara de Ciutadella (Menorca), consta que l'any 1764 les despeses dels torrons de Nadal pujaven 12 lliures. Uns anys després, s'especificava que la quantitat que corresponia a cada monja, confessor, company, procurador i si era costum donar als donats, era d'1 lliura de torrons. Finalment, l'any 1784, a causa de les dificultats econòmiques del monestir, es prohibí a les religioses el fet d'afavorir els benefactors amb dolços elaborats per elles. F. SASTRE i PORTELLA (1996), «Aspectes alimentaris del convent de Santa Clara de Ciutadella», a *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles v-xviii)*, Palma, Institut d'Estudis Baleàrics, p. 441-443.

<sup>66</sup> Alegria era la llavor del sèsam. Vegeu J. ANDREU i DAUFÍ, M. À. SERRA i TORRENT i J. CANELA i FARRÉ (1992), *El llibre de comptes com a font per a l'estudi d'un casal noble de mitjan segle XV. Primer llibre memorial començat per la senyora dona Sanxa Ximenis de Fox e de Cabrera e de Navalles 1440-1443*, Barcelona, Fundació Noguera, p. 201.

seva funció originària i esdevenien, com a regal, un mitjà de relació social.<sup>67</sup>

També tenim altres notícies segons les quals el costum de menjar aquests dolços no es limitava a les festes nadalenques, sinó que al monestir de Santa Anna de Barcelona els canonges del Sant Sepulcre menjaven torrons durant altres festivitats. Això consta en un document conservat de l'ordenació de la taula del monestir de l'any 1452.<sup>68</sup> La vigília i el dia de Nadal i les festes de Sant Esteve, Sant Joan, Ninou i Aparici,<sup>69</sup> aquesta comunitat prenia per postres neules i «clarea». Però en l'ordinació dels sopars de tot l'any, s'ordenava que al final dels sopars de Carnestoltes, de Quaresma i d'Advent, l'administrador havia de repartir a tot el convent un quartà de castanyes i, en cas que no se'n trobessin, havia de distribuir 18 diners en avellanes torrades o torrons. A més, també s'especificava que si els dies de Sant Esteve, Sant Joan, Ninou, Aparici i Santa Maria Canalera queien en divendres o en dissabte, s'havien de donar torrons o avellanes torrades en lloc de formatge torrador.<sup>70</sup> Per tant, els torrons també eren unes postres alternatives al formatge quan les festes queien en dia de dejuni o d'abstinència.

Pel que fa a altres indrets on s'elaboraven els torrons, Amades ens informa que al monestir de Santa Clara de Barcelona les monges també en feien i tenien la fama de fer-los molt exquisits. Així, pel mes de novembre de l'any 1453, la reina Maria, des de Valladolid, s'adreçava per carta a l'abadessa de la comunitat de monges d'aquest monestir i li'n demanava per fer un regal al seu germà, el rei de Castella.<sup>71</sup> D'aquesta estança de la muller d'Alfons el Magnànim a Valladolid hem localitzat dues cartes a l'Arxiu Reial de Barcelona (ARB) que ens assabenten que, en vigílies de Nadal, el mercader de Saragossa Miquel Omedes va portar a la reina un present de torrons. La reina Maria, el dia 23 de desembre de 1453, li agraià el present amb

una carta que li lliurava juntament amb unes altres lletres dirigides a les abadeses i a les prioeres dels monestirs de Santa Clara, de Predicadores i del Sant Sepulcre de Saragossa, que li havien fet arribar els torrons.<sup>72</sup> El text de la carta dirigida al mercader és el següent:

La Reyna

En Miquel Homedes. Vostra letra havem reebuda ab los torrons que aquexes dones nos han tramesos los quals molt los regraciam e a vos vostre bon treball, pregam-vos que-Is doneu aquexes letres de gràcies que-Is fem. Dada en Valladolid a XXIII dies de deembre de l'any mil CCCC LIII. La Reyna.

Al feel nostre en Miquel Homedes, mercader de Çaragoça.

Domina Regina mandavit mihi Bartholomeo Sellent.<sup>73</sup>

Si els seus súbdits feien arribar a la reina Maria torrons durant les festes nadalenques, allà on es trobés, també ho deuriem fer en el cas del rei Alfons i dels nobles de la seva cort, ja que el monarca, des de feia anys, residia al seu regne de Nàpols. Aquest costum hauria pogut ser el vehicle per introduir l'elaboració de torrons al regne napolità.

Precisament l'any 1455 fou erigit, per ordre d'Alfons el Magnànim, el Col·legi d'Adroguers i Confeters, que elaboraven productes de confiteria. Aquest gremi volia l'exclusivitat i el monopoli dels productes ensucrats, però l'hi fou negat, entre altres motius, per la popular i la tradicional confecció de dolços per part d'alguns convents de religioses.<sup>74</sup>

Al monestir de Montserrat també ens consta que l'any 1456 prenia torrons, nèctar i neules al final dels sopars dels dies de Nadal, de Sant Esteve, de la Circumcisió i de Santa Maria de Febrer. El document, escrit en llatí, parla de «torronicis, nectar et nebulis».<sup>75</sup>

<sup>67</sup> J. ANDREU I DAUFÍ, M. À. SERRA I TORRENT I J. CANELA I FARRÉ (1995), «La dieta dels membres d'un casal noble de mitjan segle xv. L'alimentació a casa de Sança Ximenis de Foix i de Cabrera i de Novalhas, senyora de la vall d'Osor, a través dels seus llibres de comptes (1440-1443)», a *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, p. 368-370.

<sup>68</sup> T. VINYOLES I VIDAL (1988), «El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins», a *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques, p. 145-146.

<sup>69</sup> La festa de Ninou correspon a l'Any Nou i la d'Aparici seria l'Epifania, és a dir, el 6 de gener.

<sup>70</sup> Arxiu Diocesà de Barcelona (ADB), Monestir de Santa Anna, Ordinacions 1, f. 37v i 38.

<sup>71</sup> J. AMADES (1982), *Costumari català. El curs de l'any*, vol. I, Barcelona, Salvat i Edicions 62, p. 172.

<sup>72</sup> Arxiu de la Corona d'Aragó (ACA), Cancelleria, reg. 3215, f. 103.

<sup>73</sup> ACA, Cancelleria, reg. 3215, f. 103v.

<sup>74</sup> M. M. GRAS I CASANOVAS I M. A. PÉREZ SAMPER (1995), «Els receptaris de cuina a l'època moderna», a *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, p. 830.

<sup>75</sup> B. RIBAS I CALAF (1997), *Annals de Montserrat (1258-1485)*, Barcelona, Curial i Publicacions de l'Abadia de Montserrat, p. 277.



També tenim constància de les despeses per les festes nadalenes que els frares del monestir de Poblet tenien pels volts del 1460. Així, consumien 60 lliures de torrons el dia de Nadal i 50 lliures el dia de l'Epifania, i per a aquestes postres extraordinàries la comunitat despenia anualment 55 sous. També tenim els comptes del priorat de Sant Vicenç de la Roqueta, a València, que depenia de Poblet, i on l'any 1424 havien fet una despesa de 50 sous i 4 diners pels torrons, les neules i la «clarea» de Nadal i de totes les festes. Els monjos ho havien comprat a l'apotecari Joan Bonanç per celebrar no només les diades del temps de Nadal, sinó també la festa de Sant Vicenç.<sup>76</sup> Ens consta en un altre document l'elaboració d'aquests dolços per part dels apotecaris de la capital valenciana, ja que, segons un inventari d'Arnau Bertran de l'any 1423, disposava al seu obrador de dues postetes d'estendre torrons.<sup>77</sup>

De la ciutat de València també tenim altres referències sobre el consum d'aquests dolços durant el segle xv, com ara que, l'any 1404, una família burgesa com els Datini menjava torrons el dia dels Innocents, però no consta que ho fes el dia de Nadal.<sup>78</sup> Així mateix, tenim documentat que a l'hospital d'en Clapers, l'any 1428, compraven torrons i neules per celebrar el Nadal, tot i que potser només els oferien als convidats importants. Els dolços també es convertiren en un present per rebre per part dels sobirans; així, els jurats de València obsequiaren amb torrons la reina Isabel l'any 1481, arran de la preparació de la seva entrada triomfal.<sup>79</sup> També s'ha trobat una referència al *Manual de Consells* d'aquesta ciutat dels anys 1484-1487 on es fa constar que havien comprat a Jaume Domènech 15 lliures de torrons d'alegría i unes altres 15 de torrons blancs d'avellana.<sup>80</sup>

Pel que fa a l'exportació de torrons, en tenim una primera notícia pocs dies abans del

Nadal de l'any 1484, quan es fa l'assegurança del carregament d'un mercader de Dosrius que havia de fer un viatge entre Mataró i Ciutadella. Entre les mercaderies assegurades, hi havia 2 quintars de torrons, vins, nous, pomes i mel, que serviren als veïns de Ciutadella per celebrar les festes nadalenes. A més, el document també ens assabenta que la confecció d'aquests dolços havia sortit de l'àmbit casolà i que ja es feia a l'engròs per després transportar-los per mar fora del Principat.<sup>81</sup>

Fins i tot tenim notícia que, en finalitzar la processó del Corpus a Girona, l'any 1492, arran de la celebració de la conquesta de Granada per part del rei Ferran, durant la col·lació es van repartir 10 lliures de torrons picats; així consta al compte de despeses municipal.<sup>82</sup>

### La literatura del segle xv i els torrons

A les rondalles i a les cançons populars també es mencionen com a aliments típics de la diada natalenca les neules i els torrons, que ja llavors simbolitzaven el Nadal.<sup>83</sup> Tenim, per exemple, una nadala de la primera del segle xv en forma de cançó de bressol que, en diverses estrofes, es refereix a aquests dolços. En una d'aquestes estrofes utilitza les paraules següents:

Aportar-li hets en les carreres  
on són los altres minyonets.  
E si callar hic no volia,  
donar-li hets dels terronets,  
e de les neules qui n'havia.  
Ai, mon filllet! E què havets?  
Dom, dom, dom, dom; dom, dom, dom, dom.<sup>84</sup>

Coromines fa notar que en aquesta cançó apareix una variant dialectal, que és el diminutiu *terronets*. L'explicació potser té a veure amb el fet que es tracta d'una cançó tradi-

<sup>76</sup> A. ALTISENT (1970), «Notes sobre postres, vins i fruita al segle xv», *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, vol. XLVI, p. 236-242.

<sup>77</sup> J. V. GARCIA MARSILLA (1999), «El luxe dels Il·lèpols. Sucre i costum sumptuari a la València tardomedieval», *Afers*, núm. 32, p. 87.

<sup>78</sup> J. V. GARCIA MARSILLA (1993), *La jerarquia de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, València, Diputació de València, p. 248.

<sup>79</sup> J. V. GARCIA MARSILLA (1999), «El luxe dels Il·lèpols. Sucre i costum sumptuari a la València tardomedieval», *Afers*, núm. 32, p. 92.

<sup>80</sup> L. FARAUDO DE SAINT GERMAIN (1946), «Llibre de totes maneres de confits. Un tratado manual cuatrocenista de arte de dulceria», *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, vol. XIX, p. 123.

<sup>81</sup> A. GARCIA SANZ i M. T. FERRER i MALLOL (1983), *Assegurances i canvis marítims medievals a Barcelona*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, doc. 287.

<sup>82</sup> J. de CHIA (1895), *Festividad del Corpus en Gerona. Noticias históricas acerca de esta festividad desde el siglo XIV hasta nuestros días*, Girona, Imprenta y Librería de Paciano Torres, p. 59.

<sup>83</sup> C. BATLLE i T. VINYOLES (2002), *Mirada a la Barcelona medieval des de les finestres gòtiques*, Barcelona, Rafael Dalmau, p. 85.

<sup>84</sup> J. ROMEU i FIGUERAS (1952), *Les nades tradicionals*, Barcelona, Barcino, p. 54-55.

cional inspirada en el tema *El noi de la mare*, que es va trobar copiada en un manuscrit del segle xv localitzat a l'Albi, a les Garrigues. Coromines també fa referència a documentació del Rosselló de l'any 1430 on apareixen els torrons melats.<sup>85</sup>

També la literatura del segle xv ens parla d'aquests dolços. Així, el noble Enric d'Aragó, marquès de Villena i membre de la cort del rei Ferran d'Antequera i dels seus fills, menciona els torrons en la seva obra escrita l'any 1423 *Arte Cisoria* i els tradueix al castellà com a «turrónes», però no menciona on es consumien ni com s'elaboraven.<sup>86</sup>

El metge i escriptor valencià Jaume Roig també ens parla dels torrons a la part on critica les monges al llibre *Spill o Llibre de les dones*, compost cap al 1460. Aquest autor exposa que les noies educades als convents només aprenien a confeccionar confits de monges, torrons i altres llaminadures, i que no tenien idea d'administrar una casa. A més, utilitza l'expressió «si d'alegria donen torrons, esperen capons» per expressar que les beates monges donaven poc i esperaven molt.<sup>87</sup>

### Etimologia de la paraula *torró*

Joan Coromines considera que el mot *torró*, antigament, era *terró*, i que probablement deriva de *terra* amb el significat de *terròs*, per la comparació d'aquest dolç amb un conglomerat de terra. Per assimilació, va passar a *torrons* pel fet de contenir ingredients torrats. Dóna com a segur que del català el mot va passar a les altres llengües romàniques, probablement fins i tot al castellà.<sup>88</sup>

Germà Colon, en canvi, refuta l'etimologia de *terra* donada per Coromines i es decanta per considerar-lo un derivat de *torrar*. Tot i això, també reafirma l'origen català del terme i que el castellà *turrón* és un catalanisme. En canvi, considera que el català no va exportar

el terme a altres llengües, perquè, a partir del final del segle xv, aquest idioma va entrar en una gran decadència. Creu que el vehicle del qual es va poder servir seria el castellà.<sup>89</sup>

Hem de tenir en compte que Coromines no coneixia les referències dels *terrones* del *Costumari del monestir de Sant Cugat del Vallès* del principi del segle xiii quan va publicar el seu *Diccionari etimològic*. Aquestes noves dades, publicades per primer cop molt recentment, reforçarien l'etimologia donada per Coromines sobre la paraula antiga *terrons* com a derivada de *terra*. A més, amb el recull de documentació dels segles xiv i xv i les referències literàries que hem aplegat sobre els torrons a Catalunya i a València, creiem que hi havia temps suficient i prou prestigi del català durant aquells segles per poder exportar aquest dolç als països veïns o a llocs com Nàpols, on es documenta per l'època moderna com a *terrone*.

Una mostra de com els torrons haurien pogut arribar a Itàlia la tenim a la documentació de la catalana Caterina Llull, vidua del mercader Joan Sabastida. El matrimoni residia a Sicília i, en morir el marit, Caterina va haver de portar els negocis que tenien a l'illa. D'aquesta etapa, entre els anys 1472 i 1479, es conserva el seu llibre de comptabilitat, en el qual aquesta dona de negocis anotava detalladament tots els pagaments que efectuava. Així, pel mes de gener de 1474, anotava el pagament pels torrons i les neules que havia comprat per a les festes de Nadal a Perot Romero. Aquests pagaments a diferents especiers sicilians o catalans es repetien també pels mesos de gener o de febrer d'entre els anys 1477 i 1479.<sup>90</sup> Per tant, els catalans que en aquells temps residien a Sicília no deixaven de comprar i de consumir les tradicionals postres nadalenques de la seva terra. El que no consta és si aquests dolços eren elaborats a l'illa siciliana o bé si era un producte que s'importava des del Principat.

<sup>85</sup> J. COROMINES (1988), *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, vol. VIII, Barcelona, Curial i "la Caixa": consulteu-hi la veu «torró».

<sup>86</sup> E. de VILLENA (1984), *Arte Cisoria*, Barcelona, Humanitats, p. 85. Tot i que Enric de Villena era descendent d'una branca lateral de la casa ducal de Gandia, a l'estudi de l'alimentació d'aquesta casa nobiliària entre els anys 1370 i 1419 no s'ha trobat cap referència als torrons. Vegeu també J. CAMPON GONZALVO (1995), «La dieta quotidiana de la casa ducal de Gandia», *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, p. 355.

<sup>87</sup> *Torróns d'alegria* es refereix als que estan fets amb sèsam. Vegeu J. ROIG (2006), *Espill*, Barcelona, Quaderns Crema, llibre segon, quarta part, versos 4978-4987 i 5412-5414.

<sup>88</sup> J. COROMINES (1988), *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, vol. VIII, Barcelona, Curial i "la Caixa": consulteu-hi la veu «torró».

<sup>89</sup> G. COLON I DOMÈNECH (1966), «Un problema de préstamo: español "turrón"», a *Mélanges de linguistique et de philologie romanes offerts à monseigneur Pierre Gardette*, Estrasburg, C. Klincksieck, p. 105-114.

<sup>90</sup> G. T. COLESANTI (2008), *Una mujer de negocios catalana en la Sicília del siglo xv: Caterina Llull i Sabastida. Estudio y edición de su libro maestro*, Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques, c. 84, 193, 226 i 252.

D'aquesta manera, la gran quantitat de catalans que residien en els diferents regnes de la Corona durant els segles xiv i xv haurien estat un vehicle de difusió dels torrons.

### Els torrons als receptaris d'època moderna

El primer receptari de cuina imprès en català fou el *Llibre del coch*, de Mestre Robert, cuiner del rei Ferran a Nàpols. La primera edició conservada d'aquesta obra és la de Barcelona de l'any 1520. Malauradament, entre les receptes d'aquest llibre, del qual es van fer nombroses edicions, no hi figuren els torrons.<sup>91</sup> En llengua castellana, el primer llibre de cuina no fou publicat fins a l'any 1525 i era una traducció de l'original català de Mestre Robert.

D'altra banda, el primer llibre de confiteria editat en castellà és molt tardà, del final del segle xvi. Es tracta de *Los 4 libros de la arte de confiteria*, del toledà Miguel de Baeza, publicat l'any 1592, en el qual consigna una recepta de *turrón fino*. Aquest torró es consumia per Nadal i per Reis i s'elaborava amb mel, clares d'ou i ametlles. Les proporcions eren d'una clara d'ou per cada lliura de mel i lliura i mitja d'ametlles. En principi, el procés d'elaboració de la barreja de mel i clares d'ou era molt similar a la recepta del torró d'avellanes del *Llibre de totes maneres de confits*, però amb la diferència que al final s'afegien ametlles picades en un morter i que el resultat era una pasta fina que s'emmotllava en barres.<sup>92</sup> Aquest torró podria ser tou com l'actual torró de Xixona. En aquelles dates, els xixonencs ja elaboraven torrons, la qual cosa coneixem per una notícia de l'any 1588 recollida per Miret i Sans, que és la referència més antiga pel que fa al torró de Xixona. Així, en aquella data, els ambaixadors enviats per la Generalitat a la Cort de Madrid presentaren els comptes de les propines repartides «per untar les rodes». Del País Valencià feien por-

tar per als obsequis del mes de desembre mitja càrrega de torró de Xixona.<sup>93</sup>

En un altre manuscrit català conservat, el *Llibre de cuina de Scala Dei*, copiat pel segle xvii d'un original perdut, hi consta que al convent del Priorat, durant el sopar del dia de Nadal, el cuiner servia a tots els religiosos una pitanxa de torrons fets amb ametlles picades.<sup>94</sup>

En canvi, al receptari de confiteria del gironí Francesc Corominas, de l'any 1663, no hi ha cap recepta de torrons. Tot i això, podem suposar que n'elaborava, ja que en algunes receptes especifica que utilitza el fogó dels torrons.<sup>95</sup> Cal fer notar que de les seixanta-nou receptes que hi figuren, les que contenen edulcorant són fetes sempre amb sucre, i que en cap consta com ingredient la mel. A la introducció del tractat, l'autor parla del sucre, on es cultivava i quin era el millor. Per tant, podem pensar que pel segle xvii el sucre havia substituït la mel en moltes o gairebé en totes les receptes elaborades pels confiters catalans; fins i tot hi ha una recepta de pinyonada feta amb sucre. Aquest mateix fenomen s'observa al receptari de l'any 1668 de Rafael Coromines, titulat *Llibre de drogues i confitures*. A la darrera recepta, comenta que falta la manera de fer els torrons, ja que en voldrien menjar, però no saben com s'han de fer.

Del final del segle xviii hi ha publicat en castellà el receptari *Arte de reposteria*, de Juan de la Mata, que conté quatre receptes de torrons. Tant l'anomenat *torró blanc a l'espanyola* com el *torró de canyella* contenen més quantitat de sucre que de mel, i els fruits secs són ametlles trossejades. L'autor comenta que, tot i que són deliciosos, són molt rars, ja que gairebé ningú no els elabora perquè no sap com fer-los. Les altres dues receptes són un torró a la francesa i el torró més comú a l'espanyola, que no contenen gens de mel i que s'elaboren amb sucre, clares d'ou, ametlles, avellanes i pela de llimona.<sup>96</sup> Segons

<sup>91</sup> MESTRE ROBERT (1977), *Llibre del coch. Tractat de cuina medieval*, Barcelona, Curial. Aquest és el segon gran receptari català de cuina. Possiblement fou compost cap a la fi del segle xv o al començament del xvi i és el primer llibre de cuina imprès en català. La primera edició conservada és del 1520.

<sup>92</sup> M. de BAEZA (1592), *Los 4 libros de la arte de confiteria*, Alcalá de Henares, Imprenta Juan Gracián. Hem consultat la còpia que es conserva a l'Arxiu Històric de la Biblioteca de la Universitat de Barcelona (AHBUB), ms. 62; es tracta del manuscrit de l'adroguer de Castelló d'Empúries Jerònim Llobera, copiat l'any 1616.

<sup>93</sup> M. T. FERRER I MALLOL (2003), *Joaquim Miret i Sans: Semblança biogràfica*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, p. 43.

<sup>94</sup> J. IGLÉSIES I FORT (1963), *El llibre de cuina de Scala Dei*, Barcelona, Fundació Francesc Blasi Vallespinosa, p. 33.

<sup>95</sup> F. COROMINAS (1994), *Un receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle xvii (1663) de Francesc Corominas*, estudi, transcripció i notes de Pep Vila et al., Girona, Ajuntament de Girona.

<sup>96</sup> J. de la MATA (1786), *Arte de reposteria, en que se contiene todo género de hacer dulces secos y en liquido, vizcochos, turrónes, natas, bebidas heladas de todos géneros, rosolis, mistelas, etc.*, Madrid, Imprenta de Josef Herrera, p. 99-100. Hi ha una edició facsímil feta a Barcelona l'any 1981 per l'editorial Tusquets.

aquest receptari, en la majoria dels torrons llavors elaborats l'ingredient utilitzat era el sucre; la mel només s'utilitzava en part i en casos molt rars.

Per tant, aquests comentaris ens indicarien que el pas a l'edat moderna comportaria entre els confiters un augment del consum de sucre en substitució de la mel. Així, les receptes de dolços s'haurien acabat fabricant gairebé exclusivament amb sucre, i aquest canvi també hauria afectat als torrons.

### **Continuïtat en l'elaboració del torró medieval: el torró d'Agramunt**

La manera tradicional d'elaborar el torró d'Agramunt guarda les mateixes proporcions de mel, avellanes i clares d'ou que la recepta del segle xv del *Llibre de totes maneres de confits*. A més, s'han seguit els mateixos passos arribant fins al més petit detall, com és el cas de la prova per saber quan la mel és cuïta, al punt.<sup>97</sup> Així, primer es fa la cuïta de la mel i després, el blanqueig amb les clares d'ou, tot mantenint la proporció d'una clara per cada lliura de mel. Quan la barreja ja té el punt exacte de cuïta, es treu del foc i s'hi tiren avellanes o ametlles, que s'han torrat i pelat prèviament. Aquesta recepta també és la més similar al dolç blanc tendre del receptari d'Ibn Razin.

La tradició torronaire d'Agramunt està documentada des de l'any 1741, quan a la vila de l'Urgell ja hi havia set torronaires que exercien aquesta activitat, amb la qual cosa ja es tractava de l'ofici més nombrós.<sup>98</sup> Per tant, aquesta tradició es remuntaria molt més enrere. A la documentació no acostuma a figurar aquest ofici perquè no constituïa una dedicació plena, sinó que sovint era un complement de l'agricultura o d'un altre ofici com el de confiter. Per això, als documents notariais, figuraven aquests com a ofici principal i no el de torronaire. El primer torronaire de la vila d'Agramunt que tenim documentat amb nom i cognom és Miquel Balcells, que consta en una escriptura de compravenda redactada l'any 1778.<sup>99</sup>

La tradició i la fama del torró agramuntí ja s'havia estès pertot arreu durant el segle xix,

la qual cosa es demostra amb el fet que ja figura als receptaris de confiteria de l'època. Així, en un receptari de l'any 1859, entre tota una variada mostra d'aquests dolços, hi consta el denominat *torró de mel o d'Agramunt*.<sup>100</sup> La recepta coincideix amb la medieval excepte en el fet que porta una barreja d'ametlles i d'avellanes. L'autor en destaca que està confeccionada exclusivament amb mel, a diferència de les altres varietats, que contenen sucre. Aquesta continuïtat en l'elaboració de la fórmula tradicional ha valgut al torró d'Agramunt la qualificació d'Indicació Geogràfica Protegida (IGP).

### **Conclusions**

A Catalunya tenim constància del consum de torrons per Nadal i en altres festivitats importants des del començament del segle xiii, ja que surten consignats al *Costumari del monestir de Sant Cugat del Vallès*, fet redactar entre els anys 1221 i 1223 per l'abat d'aquest convent benedictí. Llavors ja constituïen unes postres festives que es complementaven amb les neules i el piment, encara que el consum d'aquests ja els tenim documentats en diversos convents des del segle xi.

També en tenim referències literàries durant el segle xiv, ja que els menciona el franciscà Francesc Eiximenis en una de les seves obres. La notícia més antiga d'un indret on s'elaboressin torrons per al consum d'altres col·lectius la tenim al monestir de les clarisses de Pedralbes, que en feien des d'abans de l'any 1376 per als frares franciscans. Per tant, aquestes referències ens situen els convents de frares i de monges catalans, tant benedictins com de clarisses i franciscans, com els primers indrets documentats de consum i d'elaboració de torrons.

Amb les dades disperses que hem aplegat sobre la producció i el consum dels torrons a l'època baixmedieval, podem concloure que es fabricaven arreu del Principat. Al final del segle xiv, el consum ja s'estenia a totes les classes socials, com a mínim per Nadal, ja que, fins i tot, els hospitals barcelonins també en compraven per aquestes dates. Durant el segle xv en consumien els frares dels monestirs, però també els nobles, que

<sup>97</sup> R. BERNAUS i J. COTS (1991-1992), «Agramunt, una dolça tradició. Xocolata i torrons», *Sió*, col·leccionable en fascicles, p. 47.

<sup>98</sup> L. PONS i R. BERNAUS (2001), «Episodis de l'Agramunt dels segles xvii i xviii», *Sió*, col·leccionable en fascicles, p. 65.

<sup>99</sup> R. BERNAUS i J. COTS (1991-1992), «Agramunt, una dolça tradició. Xocolata i torrons», *Sió*, col·leccionable en fascicles, p. 51.

<sup>100</sup> L'autor anònim del receptari només s'ha identificat amb les inicials: C. P. i A. (1859), *Tratado completo y práctico de confiteria y pasteleria*, Barcelona, Imprenta y Librería Politécnica de Tomás Gorchs, p. 119.



Procés d'elaboració dels torrons d'avellanes (Font: Torrons Fèlix).

Tauletes de torrons d'avellanes que s'elaboren actualment a Agramunt seguint la recepta medieval (Font: Torrons Fèlix).

els regalaven o els rebien per les festes nadalenques. Pel que fa al calendari, no només es menjaven durant la diada nadalenca, sinó que també es podien consumir els dies de Reis, Any Nou, Santa Maria Candellera, Sant Joan, Carnestoltes d'Advent i de Quaresma i per algunes festivitats de Pasqua. A més, també tenim notícia que els monestirs en podien consumir el dia del seu sant patró o en les pitances d'aniversaris.

Aquestes referències documentals, encara que disperses, ens informen que els torrons formaven part de la gastronomia festiva catalana i que estaven associats sobretot al Nadal ja des del segle XIII. Per tant, hem de constatar que les referències més antigues sobre producció, consum i exportació de torrons es troben al territori català.

El primer receptari de cuina on es menciona una recepta de torrons és el *Llibre de Sent Soví*, de l'any 1324, tot i que la recepta no s'ha conservat. Pel que fa a la recepta més antiga que ens ha arribat, seria la del torró d'avellanes del *Llibre de totes maneres de confits*, una còpia del segle XV d'un original del segle anterior. Si els comparem amb els receptaris de cuina andalusina, el dolç més similar a aquest torró d'avellanes el trobaríem en el dolç blanc tendre del receptari d'Ibn Razin, del segle XIII. En ambdós casos s'elaborarien amb mel i clara d'ou, amb les mateixes proporcions i seguint el mateix procés. L'única diferència entre les dues fórmules es trobaria en la utilització d'un fruit sec diferent: ametlles o nous en l'andalusí i avellanes en el català.

Pel que fa a la relació que hi pugui haver entre aquest torró i el dolç blanc tendre, es fa difícil de precisar. Podria ser una influència

andalusina sobre la cuina catalana. Cal recordar que el domini musulmà a les Terres de Ponent s'allargà fins a la meitat del segle XII, i que després quedaren força comunitats islàmiques en aquesta zona. Però tenint en compte els antecedents de dolços semblants a la cuina d'època romana, sembla més lògic el fet de considerar aquestes postres com un costum d'arrel més antiga que podrien compartir tant una comunitat com l'altra. No hem d'oblidar que la major part dels musulmans peninsulars era descendent dels habitants preislàmics. A més, els ingredients són productes autòctons i no hi apareix el sucre. Segons això, el fet que el receptari més antic que contingui aquest tipus de dolç sigui hispanomusulmà es deuria al major refinament d'aquesta cultura gastronòmica en relació amb la dels cristians del mateix període. Aquesta circumstància els hauria portat a la confecció d'aquests receptaris molt abans que els cristians.

Respecte a l'etimologia de la paraula *torró*, el fet que la referència més antiga sigui el catalanisme *terrones* del costumari de Sant Cugat del Vallès porta a reforçar la teoria de Coromines sobre el fet que podria ser un derivat de *terra*. A la vegada, el costum dels catalans de consumir els torrons per Nadal, encara que residissin fora del Principat, podria haver estat un dels vehicles per introduir aquestes postres als diferents regnes de la Corona, especialment a Itàlia.

A més, també podem concloure que, tot i que l'elaboració dels torrons fos coneguda i realitzada arreu del país, avui dia el tradicional torró d'Agramunt ha mantingut la recepta medieval del *Llibre de totes maneres de confits*, tant pel que fa als ingredients com a l'elaboració.