

ORÍGENS DEL TORRÓ

Els historiadors situen l'origen d'aquestes postres en l'antiga cuina àrab, que utilitzava l'ametlla i la mel com a base principal. Tanmateix, als Països Catalans el producte va arrelar profundament des de molt aviat.

La primera constància escrita del consum de torró a Catalunya es troba al **Costumari del Monestir de Sant Cugat (*Consuetudines Monasterii Sancti Cucuphatis*)**, un manuscrit redactat entre els anys 1221 i 1223. Seria una de les primeres referències del consum de torrons a la Península Ibèrica, documentant per primera vegada en el segle XIII el consum d'aquestes postres nadalenques.

Al capítol primer, XXII dedicat a “De diversis epulis per totum annum fratribus in refectorio ministrandis” es fa referència al torró als postres de Nadal quan diu: “*In vigilia Natalis Domini, post caulium comestionem pisces recentes cum optima piperata parantur, et postea ciceres cum pipere, et ad ultimum de ciceribus solent ministrare terrones*”.

El terme “*ciceribus terrones*” (que es tradueix com a “torrons de cigrons”), serien unes postres que es menjaven per les festes de Nadal acompanyades de neules i piment (una beguda medieval de vi especiat amb mel), encara que no especifica que es tractés d'unes postres dolces tal i com avui les coneixem.

No obstant, pel mateix capítol del Costumari del Monestir de Sant Cugat sabem que es consumien també torrons en d'altres ocasions especials com el Diumenge de Rams (“*Dominica in Ramis Palmarum similiter. Feria quinta in Cena Domini aponuntur spinarcia, piscis cum piperata, et ciceres cum piperata et de ciceribus terrones*”) o en l'aniversari de Guillem de Claramunt, gràcies a les donacions testamentaries del qual es va iniciar el 1190 la construcció del claustre (“*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*”).

Però el torró tal com el coneixem avui, elaborat principalment amb mel i fruits secs, va acabar d'agafar forma durant el segle XIV. Al **Llibre de Sent Soví**, escrit el 1324, s'esmenten els “torrons a malalts”, que s'ha interpretat com una preparació o varietat adaptada per a l'alimentació o dieta dels malalts, o bé com un tipus de torrons molt melosos fets a base de mel i fruits secs (com avellanes o ametlles), altament nutritius en una època d'escassetat.

Segons el manuscrit 216 conservat a la Biblioteca General i Històrica de la Universitat de València el “torró” es menciona específicament en el capítol LXXII, com a instrucció de protocol dins d'aquest capítol final sobre l'ordre de servei dels plats d'un banquet medieval. Textualment llegim: «...e après, dóna hom confits e neules, e torrons, ab vi piment o ab altre bon vi blanch...» (“... i després (al final) es donen confits (fruits secs confitats) i neules, i torrons, amb vi piment (o especiat) o amb un altre bon vi blanc...”).

Als banquets medievals, els dolços secs a base de mel i fruits secs se servien per tancar l'estómac i s'acompanyaven sempre de vins dolços o molt especiats.

La fórmula exacta per elaborar-lo no apareix en aquest manuscrit perquè formava part dels capítols que, pel pas del temps, es van perdre o es van fer malbé en les còpies que es conserven.

De mitjans del mateix segle XIV és el **Llibre d'aparellar de menjar**, on es parla de "torrons melats". I fou durant aquest segle que la elaboració del torró es va començar a documentar en d'altres abadies, com el monestir de les clarisses de Pedralbes, que en feien des d'abans de l'any 1376 per als frares franciscans.

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. Tanmateix, no tothom ho veia amb bons ulls, així el religiós Francesc Eiximenis va criticar el torró per considerar-lo una menja massa luxosa i demanava evitar-lo per combatre el pecat de la golafre.

No fou, però, fins el segle XV quan en el **Llibre de totes maneres de confits**, còpia d'un original del segle anterior, s'inclouria la recepta específica del torró d'avellanes, un fruit sec molt més típic de la tradició catalana respecte a l'ametlla utilitzada en altres zones. Es descriu una recepta que emprava una proporció d'una lliura de mel per cada lliura d'avellanes torrades i clara d'ou, una fórmula que es considera la base històrica de tradicions actuals com el torró d'Agramunt, que manté fidelment la recepta medieval. S'escalfava la mel amb la clara d'ou, s'hi afegien les avellanes torrades, es barrejava tot i s'estirava sobre una taula per tallar-lo a petites tauletes en calent.

El text original de la recepta diu: “[P]er fer torrons de avalanes torrades ab mell e fer-ne tauletes, tu prendràs les avallanes e torrar-les-as. E, com sien torrades, tu les faràs ben netes ab un tros de vidre, e que sien ben netes. E pux pendràs 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 tebe. 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 pendràs les avallanes e metràs-les dins e mesclar-les-as ben ab la dita mell. E, fet asò, lensarho-as sobre una taula que sia ben neta ab aygua, e après estendràs-ho tot e fer-n’as tauletes de calt en calt, tals com volràs”.

Durant el segle XV en consumien els frares dels monestirs, però també els nobles, que 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. El consum de torró va passar de ser un costum monàstic a estendre's per totes les classes socials durant l'Edat Mitjana.

A Agramunt, tot i que la tradició oral remunta la seva creació molt abans, la cita més antiga documentada de l'ofici de torronaire a la vila data de 1741, en uns arxius de la noble família Siscar, en que es parla de l'existència de set torronaires. Actualment, l'elaboració continua viva gràcies a famílies que han sabut mantenir l'ofici durant segles, com és el cas de Torrons Vicens, fundada a Lleida l'any 1775.