

EL MUSEU DEL TORRÓ DE XIXONA: UN PROJECTE DE RECUPERACIÓ DEL PATRIMONI TECNOLÒGIC

Bernardo Garrigós Sirvent

Cronista Oficial de la Ciutat de Xixona. Ajuntament de Xixona

Resumen: El presente trabajo sólo pretende hacernos reflexionar sobre la necesidad de crear un museo del turrón en la ciudad de Xixona. En primer lugar hacemos un poco de historia para sugerir que si bien el turrón es un producto de tradición islámica o hebrea, conocido a lo largo de la edad media por los pueblos mediterráneos, Xixona fue la ciudad capaz de proceder a su industrialización a finales del siglo pasado y principios del actual y la madre del turrón blando. A continuación repasamos las distintas máquinas («mecánica», «molí», «boixet») que este proceso industrializador trajo consigo. Para finalmente proponer un calendario, en tres fases, sobre las actuaciones a realizar para la creación de este museo.

1. Introducció

El torró és un dolç de tradició mediterrània elaborat amb fruites seques: ametlles, nous o pinyons, torrats o no, i mel, primeres matèries a les quals s'hauria d'afegir una tercera introduïda pels àrabs en el món occidental: el sucre.

Estes tres primeres matèries donen lloc a dos tipus bàsics de torrorns:

- a) torrorns de cocció (dur, guirlatxe, «terrónico», etc.)
- b) torrorns de molta (massapà, torró a la pedra, etc.)

que eren elaborats a l' Espanya del segle XVII per dos gremis distints: els torroners fabricaven el torró de cocció (que no devia tenir sucre), mentre que el torró de molta, confecionat sense mel, era fabricat pels pastissers.

Si bé està demostrat que l'origen del torró no pot situar-se en la mateixa ciutat de Xixona, ja que era conegut a l'Edat Mitjana pertot arreu de la Mediterrània i que té, possiblement, les seues arrels en produccions islàmiques o hebrees, també és cert que Xixona va saber, en un moment de la seua història, transformar l'elaboració familiar en un procés industrial, i que pot reclamar la paternitat del torró tou, o de Xixona.

Trobem una infinitat de testimonis, escrits i gastronòmics, que avalen la generalitat d'aquestes receptes pertot arreu de la Mediterrània, malgrat que, interessos comercials, barrejats amb grans dosis d' imaginació i fantasia, han intentat localitzar geogràficament, el bressol del torró en Xixona. Com a exemple podem presentar aquestos testimonis per evidenciar l' absurd d'aquesta hipòtesi.

L'any 1453 la reina Maria de Trastamara envia una carta a les monges de Santa Clara de Barcelona, que diu així:

«Venerable abadesa: Por quanto aquí no hay tal disposición ni saben hacer bien los turriones como vosotras ahí, os pedimos y encargamos así afectuosamente como podemos, que por amor y complacencia nuestra, en vuestro monasterio, vos nos hagáis hacer turriones que sean finos y buenos, los cuales queremos así para darlos al Ilustrísimo Rey de Castilla, nuestro hermano, así como para Nos. (VV.AA. 1995: 52).»

Es coneix per la documentació que el 25 de gener del 1492 en les celebracions per la conquesta de Granada s'obsequià amb torró als músics que hi van participar :

«Se pagaron a Leonart Thomas, spencier, per dos aroves e miga de polvora... per lesr alemares e festa de la presa de Granada e XII sous por lo preu de torrat e torrions per a donar colaçio als menestrils qui sonaren (Giner, 1991: 30).»

Bernardo Espinalt (1786: X,3) possiblement influït pel seu origen català, diu del torró elaborat a Xixona :

«En esta Ciudad se hace el mejor turrón que se conoce en España (después del de la Villa de Alcover en el Campo de Tarragona), y lo llevan a Madrid por la temporada de Navidad».

També, Castelló (s.d.: II, 112-123), comentant la indústria d'Alcoi indica el següent: «asimismo se labra turrón que echado en caxuelas, es bien conocido en todas partes y muchos lo prefieren al de Xijona por ser más consistente y duro.»

Pascual Madoz (1845-1850,II,396 a 400) també confirma la producció de torró en el seu *Diccionario geográfico-estadístico-histórico* (1845-1850) quan indica:

«Hay algunas confiterías en las que se elabora el rico turrón de Jijona.»

Fernando Galiana Carbonell en el seu llibre *Anales y documentos históricos sobre el turrón de Jijona* cita alguns documents en què apareixen torrioners d'altres poblacions (Sevilla, Madrid, Dénia, Villena, etc.)¹. Si bé aquestos testimonis evidencien que el bressol del torró no pot situar-se en Xixona, també és cert que Xixona va fabricar torrions des de ben aviat.

Per exemple, Fernando Galiana (1986: 44) aporta el següent protocol notarial de March Antoni Aracil de 28 de febrer del 1590, que diu :

«Nos Ludovicus Espi, filius André et Violant Sonyer et de Espi, conyuges vila Sexona-habitadors Ad. ops solvendi et paciendi vobis, infrasquito horabili Sancho

¹ Galiana (1986), 34-35.

Mira-Turronero, filii Onofri, dicte Vile Sexona, Habit. Vinte libra monete regalium valentie...»

Posteriorment a aquesta data les referències al torró són més nombroses, sobretot en la documentació notarial. Destaca que tots els cronistes que visitaren la nostra ciutat feren referència a l'elaboració del torró.

Per tant, resulta difícil defensar la pretensió d'un origen xixonenc del torró, pretensió que, paradoxalment, i lleugerament matisada, és parcialment certa ja que les modificacions inventades en Xixona sobre l'elaboració de torró aporten una transformació química de tipus alimentari absolutament autòctona: ens estem referint a l'especialitat que es coneix amb el nom de torró de Xixona o torró tou. No obstant açò, es pot verificar, segons els anuncis reproduïts a les figures 1 y 2 que a la darrera del segle XIX també a Biar es fabricava torró (Guía, 1886: 188, 189).

El torró elaborat a Xixona a principis del segle XVIII contenia sucre, la qual cosa contravenia les ordenances gremials dels confiters, i, a més a més, ou. La pasta resultant, coneguda a l'actualitat com torró dur o torró d'Alacant, va poder ser objecte de certes temptatives de mòlta amb la intenció d'estimular el seu consum en obtenir un producte de menor consistència final. Possiblement, aquesta mòlta es faria en calent per disminuir la seua dificultat².

Convindria rellegir la cita de Castelló i remarcar que les receptes donades per Galiana Carbonell (1986, 44) no fan esment en cap moment cita al torró tou:

«Documento Archivo Histórico Nacional 20 diciembre 1622:

Memoria de los precios y posturas, hechas por la Villa (Madrid), en la fruta seca y turrones:

Turrón Fino de Alicante	72 maravedís.
Turrón Blanco Ordinario de Piñones	48 maravedís.
Turrón de Almendras	36 maravedís.
Turrón de Avellanas	36 maravedís.
Turrón Albardado	28 maravedís.
Alaxú-fino de Confiteros	50 maravedís.
Alaxú-Ordinario	40 maravedís.
Turrón de Alegría	24 maravedís.»

Al llarg del segle XIX es va produir la mecanització parcial del procés, la qual cosa va permetre que en algun moment d'aquest segle es produïra el descobriment casual d'una modificació en l'estructura del torró en desenvolupar-se conjuntament mòlta i cocció a partir d'una mescla base precuinada.

² Garrigós i Pérez (1994), 183-185.

Fet que queda clarament demostrat en la següent relació de bens deixats a la mort d'en Luis Rovira Carbonell. Relació que data del 6 de febrer de 1875³:

«Con estos antecedentes se procede a formar el cuerpo de herencia en la manera siguiente:

Primero: Tres calderas de picar turrón a mil reales cada una, tres mil reales ó sean setecientas pesetas.

Séptimo: Dos piedras de moler turrón, diez pesetas.

Octavo: Una faja de caldera de picar turrón, cien pesetas.»

Es precisament a partir de la segona meitat del segle XIX quan comença a Xixona la dimensió industrial de l'elaboració del torró, la qual cosa, no obstant, anirà laboralment unida a la tradició firaire de la seua comercialització. En la figura 3 es reproduïx, amb autorització del Museu d'Art Contemporani de Barcelona, un gravat d'Isidre Nonell de principis del segle XX en què es representa una de les típiques «paraes» de torró que muntaven els xixonencs.

L'aportació de Xixona al món agroalimentari sembla, doncs, lligada a la intervenció de les màquines en un procés tradicionalment manual, la qual cosa va permetre aconseguir un tipus de producte desconegut fins aleshores i sobre el qual aquesta població pot reclamar actualment, amb tot el dret, la seua paternitat.

2. Mecanització i aportació xixonenca a la fabricació del torró

A les figures 4 i 5 se mostren dues targetes postals suposadament de principis del segle XX, la primera d'elles arreplegada per M^a Dolores González Gavilán⁴ i reproduïda en un treball d'investigació en la qual es pot veure detalls tècnics, como sistemes de transmissió i màquines pròpies del procés d'elaboració del torró; i la segona reproduïda en la Revista de Festes de Moros i Cristians de Xixona de 1985⁵, en la qual es pot veure l'interior d'una fàbrica; sobre els principis de la mecanització de la fabricació del torró.

Malgrat que l'elaboració del torró parega, a simple vista, senzilla, mesclar ametlla i mel i coure-les, la industrialització de la seua producció ha creat una sèrie de màquines que són peculiars d'esta indústria.

La primera fase de la producció és la mescla dels ingredients. Aquest procés es realitza en les «mecàniques» (figura 6). Aquestes màquines són unes calderes de mida variable, calentades per vapor i amb un element mesclador amb forma d'àncora. Una vegada finalitzada aquesta operació tan sols queda deixar refredar la mescla i tindrem el torró d'Alacant. Si volem fer torró de Xixona hem de continuar el procés.

La següent fase és la de mòlta, la qual es realitza en molins amb rodets de pedra (figura 7). Estos consten d'un recipient cilíndric de metall amb un eix sobre el qual giren dos ro-

³ Escritura n° 29, folios 129 a 146 v, protocolo n° 319. Notario: Vicente Sala Planelles. Archivo Histórico Municipal de Xixona.

⁴ González (1984), 32

⁵ VV.AA. (1985), s.p.

dets també cilíndrics de pedra de granit. Els rodets són posats un a cada costat de l'eix i estan units per una barra metàl·lica. La pasta obtinguda en aquesta etapa es deixa reposar i refredar.

Seguidament es procedeix a una segona mòlta, que es realitza, en funció de l'empresa on es treballa, en batedores o en refinadores. Aquestes últimes consten de dos rodets, un de pedra i l'altre d'acer, entre els quals passa el producte.

L'etapa següent és la responsable de la particular consistència del torró de Xixona. Aquesta es realitza en les màquines anomenades «boixets» (figura 8). Un «boixet» és una caldera semiesfèrica d'un diàmetre de 0,655 metres i una alçada màxima de 0,4 m, amb una capacitat útil d'uns 65 kg de producte. Disposa d'una camisa calefactora per la qual circula aigua calenta o vapor. Aquest recipient té un agitador en forma de massa de morter format per un eix central i un cos final de nylon. La massa té un pes aproximat de 7-8 kg, una longitud de 0,4 metres, un perímetre superior de 0,06 metres i un perímetre inferior de 0,098 metres. Aquest eix dona dos tipus de moviments, un en sentit vertical, baixant unes 88 vegades per minut fins al fons de la caldera, i un altre giratori. El producte surt del «boixet» i es col·loca en uns motlles perforats i folrats amb paper assecant que es posen en unes prestatgeries on es deixen reposar. L'etapa final del procés és el tallat i envasat de les barres.

3. ¿Per què un museu del torró?

Aquest museu voldria ser un centre canalitzador de totes les iniciatives investigadores sobre la indústria del torró i potenciar el caràcter didàctic que aquesta iniciativa poguera contenir, a imatge, encara que a menor escala, d'altres iniciatives com les desenvolupades pel Museu de la Tecnologia de Catalunya.

Per aconseguir aquest objectiu s'ha establert un calendari d'actuacions que podem dividir, si més no inicialment, en tres fases o línies preferents

3.1. Primera fase

La primera fase del projecte estaria encaminada a avaluar els coneixements actuals que tenim sobre la història del torró i la seua indústria. Per això és fonamental realitzar una anàlisi crítica de la bibliografia publicada. L'interès que ha despertat la indústria del torró entre els investigadors és ben escàs, cal indicar que no hi ha un estudi global sobre aquesta indústria i que la majoria d'aquests ho són de caràcter parcial.

És evident que és necessari fer un treball d'investigació que analitze per una banda les condicions que es van produir a finals del segle passat i començaments d'aquest per a què una producció de tipus familiar s'hi convertira en una producció industrial; per una altra cal analitzar la part tècnica d'aquest canvi (màquines, edificis, envasos, publicitat).

Una vegada establert el punt d'eixida intentarem proposar distintes fonts d'investigació (arxiu municipal, arxius particulars de cada empresa, la premsa, material gràfic). Cada una d'aquestes serà analitzada des d'un punt de vista crític amb la finalitat d'esbrinar els seus pros i contres. Com a font de documentació pensem que serà essencial la creació d'un arxiu de la paraula, ja que la història oral ens permetrà conèixer dades i informacions, principalment de caràcter social, que no han quedat reflectides en la documentació escrita. Si és fona-

mental la creació d'un arxiu de la paraula ho és més encara la creació d'un arxiu gràfic, ja que en la majoria d'ocasions les fotografies són l'única informació disponible sobre algunes de les màquines.

3.2. *Segona fase*

Al mateix temps que fem esta fase de documentació començarà la fase de compilació de material. Per poder aconseguir resultats valuosos en aquest camp, que és el més important, és fonamental establir camps de cooperació amb el món empresarial.

Pensem que és essencial fer una doble diferenciació: per una part arreglarem tot allò relacionat amb el món de l'emmagatzematge i la publicitat i el propi món de l'elaboració del producte. La recollida dels envasos on es comercialitza el torró és fonamental perquè aconseguix cobrir un doble objectiu; per una part impliquem la majoria de la població en aquesta tasca, ja que estos envasos rarament s'han conservat en les empreses productores i tan sols se n'han salvat uns pocs en mans privades, sobretot els envasos de llanda que per la seua decoració han sigut reutilitzats en la llar. També aconseguim que la població valore, en la seua mesura, aquestos objectes fruits de l'evolució de la pròpia indústria. Per altra part estos envasos són una font essencial de documentació, perquè cada fabricant hi indicava la raó social, la direcció de l'empresa i fins i tot els llocs de venda del producte (tendes en altres poblacions). Aquesta darrera afirmació pot apreciar-se amb tot el seu sentit a les figures 9 i 10.

Malgrat que parega que aquestes informacions tenen una importància relativa, no és així ja que en alguns casos seran les úniques que disposem d'algunes empreses, sobretot d'aquelles que han desaparegut ja fa temps i d'aquelles que al llarg de la seua vida no hagen generat cap documentació (permisos d'obra, actes notariais per compra d'edificis o maquinària, etc...). Tant els envasos com la publicitat reflecteixen l'art de l'època i, per tant, permeten conèixer d'una manera directa l'evolució del món de l'art i de la publicitat.

En connexió amb aquesta segona fase pot anar formant-se el «corpus» documental d'una biblioteca específica sobre història tecnològica referent al torró i al gelat.

3.3. *Tercera fase*

La tercera fase consistirà en la catalogació del material que pot ser exposat i el disseny de les distintes parts que constituïran aquest museu o col·lecció, essent una d'elles la reproducció de la cadena de producció dels torrons d'Alacant i Xixona amb la finalitat de mostrar les possibilitats del material exposable.

4. Epíleg: propostes concretes

Resta per aclarir la ubicació física real d'açò que es pretén, almenys provisionalment, realitzar. Per part dels sotasignats es proposa emprar un despatx i un aula de la Casa de Cultura, provisionalment, com a dipòsit de «corpus» documental escrit i d'una altra índole. Per una altra banda es pot dissenyar una exposició de caràcter modular que permetrà la seua

ubicació inicial a una de les sales amples de la Casa de la Cultura encara que posteriorment poguera ser reinstal·lada a qualsevol altre lloc sense pèrdua important del seu sentit, tenint en compte la relació disseny-contingut que necessàriament s'haurà de preveure en pensar sobre la seua configuració.

Per una altra banda es proposa la creació d'una «Biblioteca del Museu Tecnològic del Torró i del Gelat» la qual, a banda de tenir una consignació pressupostària pròpia podria començar per arreplegar donacions per tal d'anar constituint un corpus bibliogràfic específic. La capacitat econòmica que li atorgarà una consignació pressupostària per part de l'Ajuntament permetrà no sols adquirir publicacions d'interès, sinó, a més a més, dotar-la de capacitat per a poder editar fullets divulgatius, estudis, etc.; o, fins i tot, obres rares o exhaurides pensant-se, àdhuc, en la possibilitat d'alguna reproducció facsímil.

Bibliografia

- CASTELLÓ, J. J. (s.d.), *Descripción del Reyno de Valencia por Governaciones*, Manuscrit, vol. II, 122-123, Manuscrit dipositat a la Biblioteca Pública de València, Secció Nicolau Primitiu.
- ESPINALT, B. (1786), *Atlante Español*, Madrid, Imprenta de Hilario Santos, Tomo X, 3. Edició facsímil de la *Descripción del Reyno de Valencia* (toms VIII, IX y X) de M. ROSELLÓ I VERGER, V. (1988), València, Institució Valenciana d'Estudis i Investigació, Diputació Provincial de València-Generalitat Valenciana.
- GALIANA CARBONELL, F. (1986), *Anales y Documentos históricos sobre el turrón de Jijona*, Alcoi, Consejo Regulador de la denominación Específica Jijona.
- GARRIGÓS OLTRA, Ll.; PÉREZ FILLOL, J.L. (1994), *Panorama histórico de la Química en Alicante*, Alicante, Instituto de Cultura Juan Gil-Albert, Diputación de Alicante.
- GINER BOIRA, V. (1991), «Los turrónes son valencianos». En: *Las Provincias, sección Firmas el 27 de diciembre de 1991*, 30.
- GONZÁLEZ GAVILÁN, M. (1984), *Xixona: estudi etno-musicològic*, Treball d'investigació realitzat en el 3 Curs d'Etnomusicologia (Folklore Musical) sota la direcció del professor Josep Crivillé i Bargalló, Conservatori Superior Municipal de Música de Barcelona, Inèdita.
- GUÍA (1886), *Guía General de las Provincias de Alicante y Murcia y Crónica Indicador de Alcoy*. Alicante, Establecimiento tipográfico de Costa y Mira.
- MADOZ, P. (1845-1850), *Diccionario Geográfico Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, Madrid, Selecció d'entrades corresponents a les províncies d'Alacant, Castelló i València, (1987), València, Edicions Alfons el Magnànim, Institució Valenciana d'Estudis i Investigació, 2 Vol., 396-400.
- VV.AA. (1985), *La Revista de Festes de Moros i Cristians de Xixona*, Xixona, Ed. Asociación de San Bartolomé y San Sebastián.
- VV.AA. (1995), «La Navidad y La Nochebuena». En: *Historia 16 Diciembre 1995*, 236, Madrid, Información e Historia, 52.

FÁBRICA DE TURRON

Calabazate especial y mazapan



GASPAR RIBERA,

Calle del Meson, 7.

BIAR.

Especialidad en peladillas finas de Alcoy

y Garrapiñadas.

Figura 2

CONFITERIA

Y

FÁBRICA DE TURRON

DE

Francisco Soler Herdú,

ESPECIALIDAD

EN TODA CLASE

DE

TURRONES

Y

FÁBRICA DE CERA

EN

HACHAS Y VELAS.

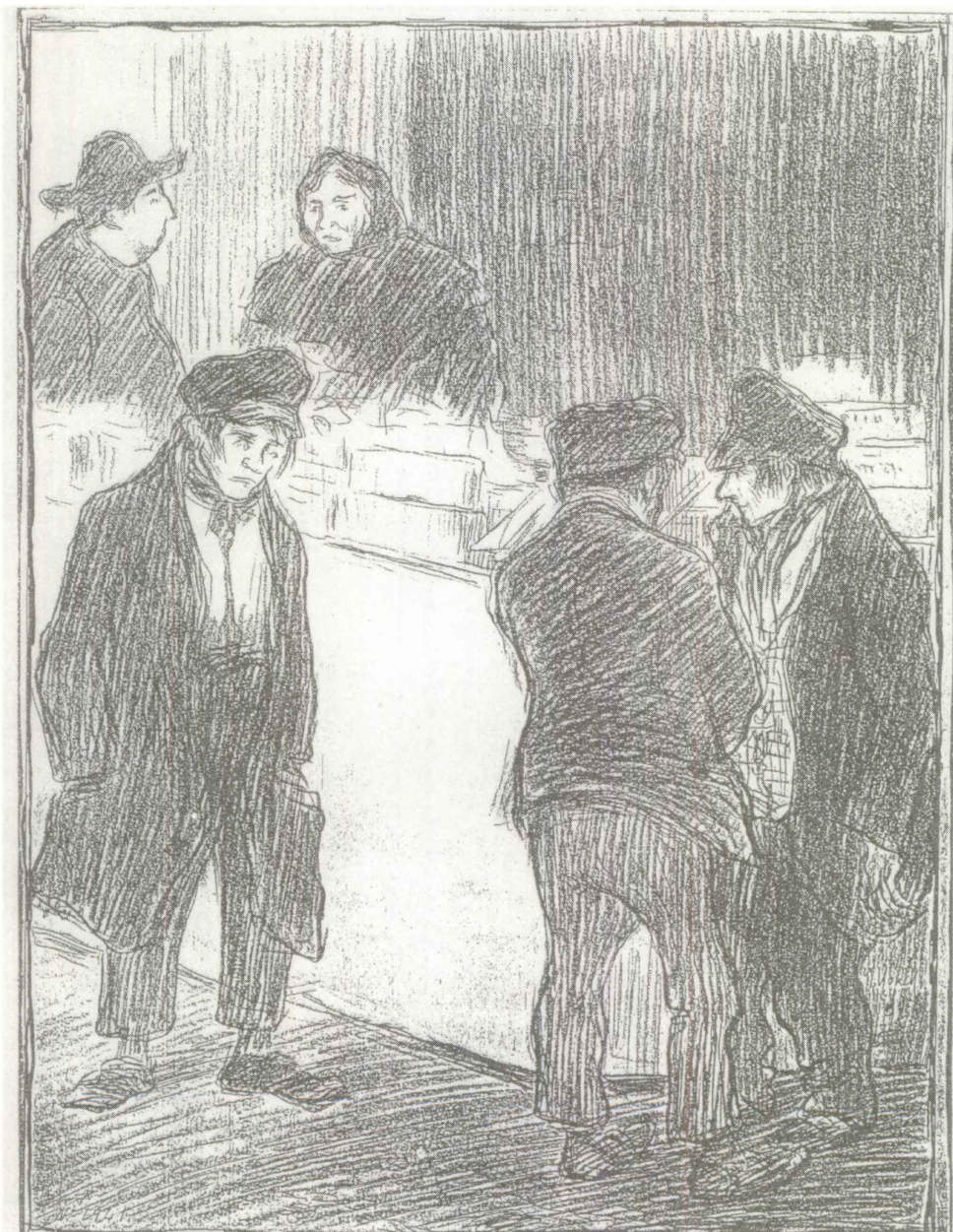
Calle de la Barrera, 60.

BIAR.

PELADILLAS, ANISES, PIÑONES, GARRAPIÑA
Y DULCE SECO.

Figura 1

TURRONES DE QUINTA, YEMA, ALICANTE, NIEVE
Y AVELLANA.



"NYÈBITS I TORRONAIRES"

ISIDRE NONELL

Figura 3

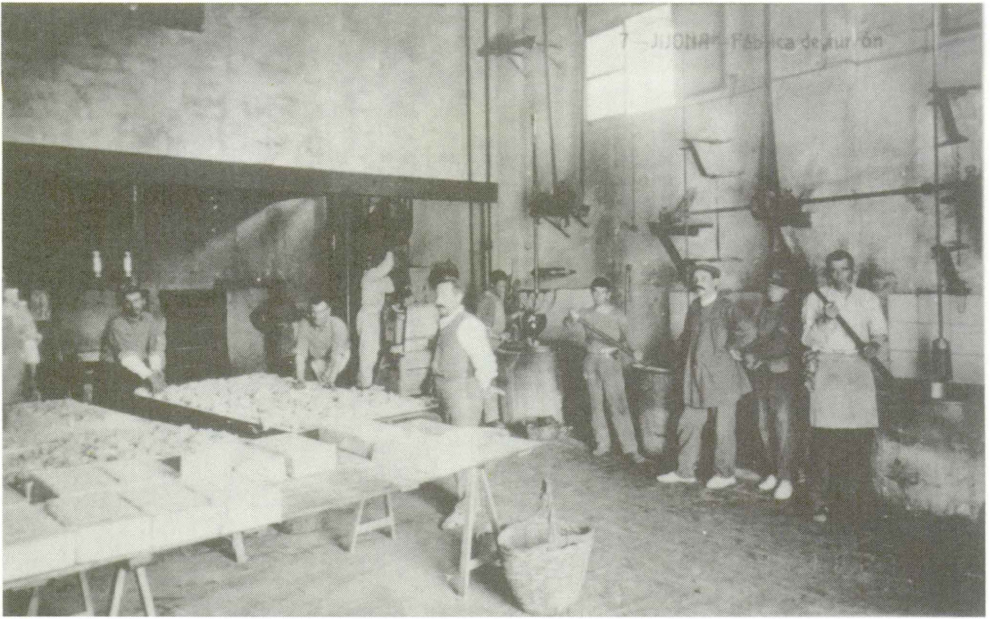


Figura 4

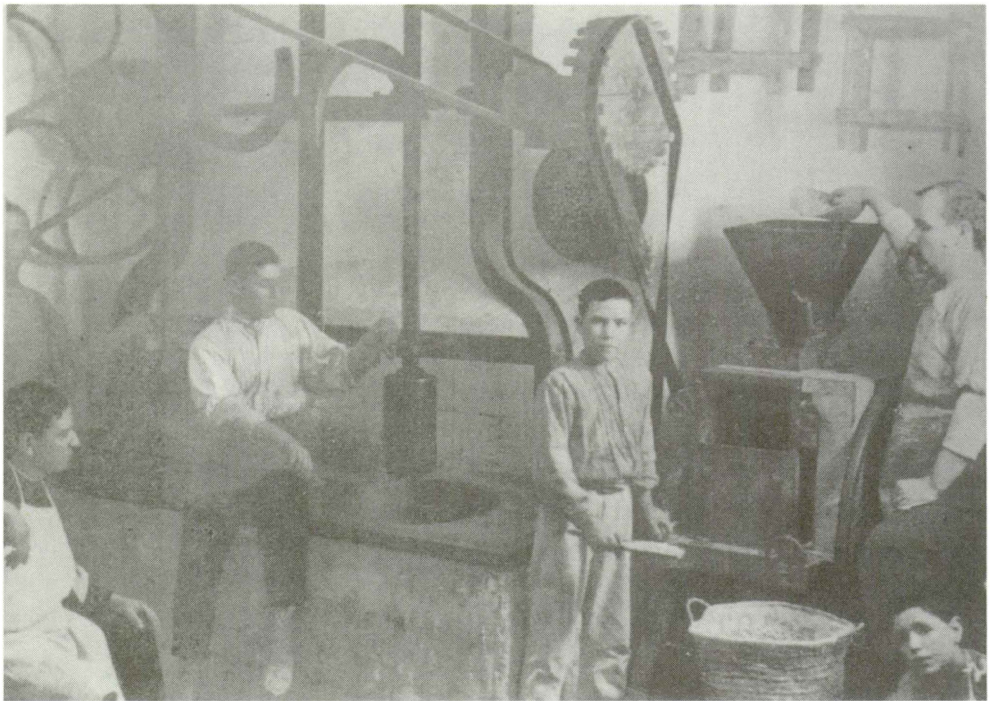


Figura 5



Figura 6

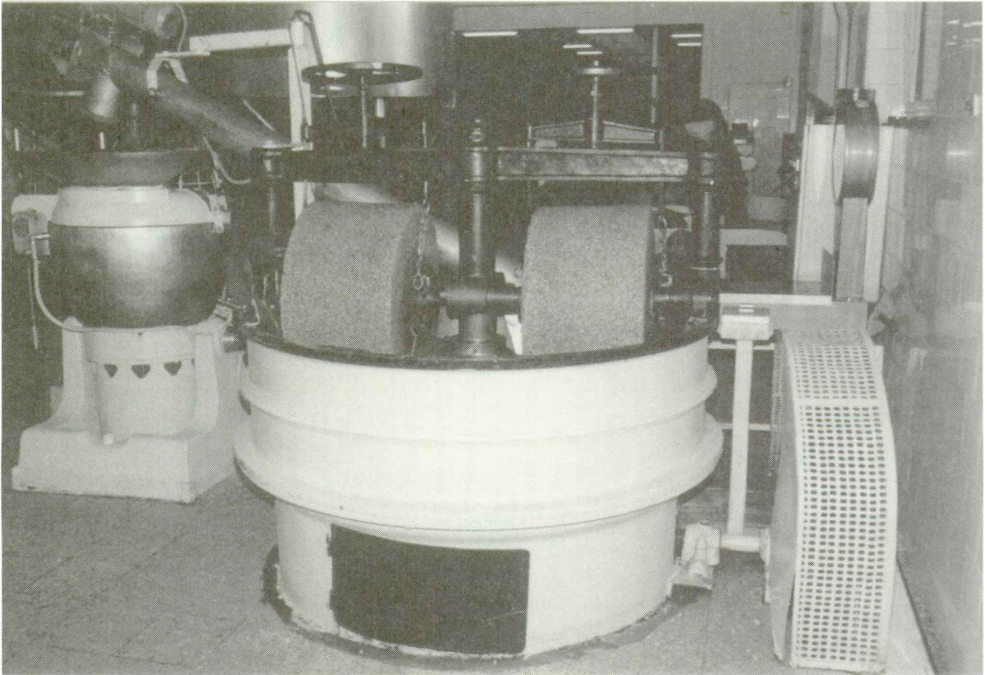


Figura 7



Figura 8



Figura 9



Figura 10