



Les «rostes de Santa Teresa»

Autor: Natàlia Barenys

Data de publicació: 07-11-2018

Quin és l'origen de «les rostes, croquetes o torradetes de Santa Teresa»? La Natàlia Barenys ens aproxima aquestes postres a Catalunya.

«Les torrades de Santa Teresa» són, tal com ho confirma En Jaume Fàbrega, unes postres típiques de convents i abadies[1]. De manera que, fins i tot, és probable que les fes la mateixa Santa Teresa per a les seves monges. En aquest sentit, se sap, per exemple, que les monges de Vic tenien la seva recepta «d'ous de la reina», que són unes postres típiques de Dijous Sant. En aquest dia, era tradició, des dels temps de la Santa, que la priora les servís a les germanes de la comunitat en el refectori[2]. La cuina dels frares carmelites està molt arrelada a la cuina popular catalana: «és ben clara la tradició catalana de les receptes carmelitanes». Així ho remarcà En Francesc del Santíssim Sacrament en el seu llibre Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços[3]. Les receptes dels carmelites són senzilles, econòmiques i, en general, sense espècies. En són excepció l'ús de la canyella, el safrà i el pebre. Com dic, les receptes carmelitanes estan lligades a la tradició popular catalana i als productes que es cultiven a la nostra terra. Aquest és el cas de les «torrades de Santa Teresa». Es fan amb pa sec. A més, estan classificades sota la denominació Cuina de reaprofitament, típica dels convents carmelites i de la cuina catalana en general. Les croquetes de santa Teresa es fan amb oli d'oliva, ous, sucre i canyella. La canyella: una espècia «tan estimada en la cuina catalana»[4], tal com comenta En Nèstor Luján .

«Les torrades de Santa Teresa» són, doncs, una recepta d'arrels carmelitanes per excel·lència. Hi ha dues maneres de preparar-les. La recepta més familiar que ha pervingut fins a nosaltres consisteix en unes torrades embegudes de llet, fregides i després empolvorades amb sucre i canyella. En canvi, en el tractat de Fra Francesc citat més amunt les «torrades» es remullen en malvasia un xic diluïda amb aigua, que després, s'arrebossen en ou remenat, sucre i canyella i es fregeixen. Les «torrades de santa Teresa» són un signe d'identificació del receptari carmelità i dels mateixos carmelites. No podem deixar de preguntar-nos per què el poble les remulla en llet, mentre que els frares ho

feien en malvasia diluïda. Una explicació pot ser la limitació del consum de lactis entre els frares carmelites, com diu fra Francesc[5]. En tot cas, l'ús culinari de la malvasia també transporta Santa Teresa cap a terres catalanes. Al Tirant lo Blanc, per exemple, també apareix el consum de malvasia amb funcions digestives[6].

I és dels carmelites que les «Torrades o Croquetes de Santa Teresa» passaren a les llars catalanes. Aquestes postres es feien i es fan a Catalunya, València i comarques alacantines. Ja sigui sota aquest nom o sota d'altres: «Rostes de Santa Teresa», «Torrades de Santa Teresa», «Llesquetes d'ou de Santa Teresa», «coquetes de Santa Teresa», etc. Mentre, a Madrid se'n diuen «torrijas». És a dir, el mateix dolç, és complementat a Catalunya amb l'expressió «de Santa Teresa», i a Madrid ?o Sevilla? amb un complement que no fa referència a la Santa. ¿Per què no n'hi diuen «Torrijas de Santa Teresa»? No, allí aquest dolç no s'associa a Santa Teresa. En canvi, a Catalunya, aquestes postres hi són ben conegudes en relació a aquesta santa. Diu l'Ignasi Domènech: «a l'octubre, per la festivitat de la gloriosa Santa Teresa, tan venerada a la nostra terra, es preparen, com a costum típic, les postres dedicades a la santa, o sigui, les Croquetes de Santa Teresa»[7]. Els barcelonins menjaven per la diada de Santa Teresa unes postres especials, qualificades de «Croquetes o Bunyols de Santa Teresa»: uns dolços casolans fets amb pa tou, fregit amb llard, llet i sucre: les cèlebres «Torrades de Santa Teresa», que ens descriu En Fra Francesc[8]. És una d'aquelles receptes que en diem, ho repetim, d'aprofitament. Sobretot als pobles on no hi havia pastisseries. A les cases era costum fer-se tota mena de dolços. Al Pallars Jussà, eren típiques aquestes «Torrades de Santa Teresa». I corrobora l'origen ponentí de les postres, una autoritat com En Josep Lladonosa, qui a El gran Llibre de la Cuina Catalana assegura «que les rostres (tros de pa torrat i untat amb oli o bé fregit, tal com també s'anomenen les rostres de santa Teresa) tenen l'origen a les terres de Ponent[9].»

Natàlia Barenys

Notes:

[1] JAUME FÀBREGA. La cuina de 1714. Història i receptes; Viena Edicioins, Barcelona, 2014.

[2] Vg. FRANCESC DEL SANTÍSSIM SACRAMENT, Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços; Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Barcelona, 2004, p.100.

[3] Ídem, p. 35.

[4] NÉSTOR LUJÁN, Vint segles de cuina a Barcelona; Folio, Barcelona, 1993, p. 60.

[5] Cf. F. DEL SANTÍSSIM SACRAMENT, ob. cit., p. 37 i 99.

[6] Vg. JOANOT MARTORELL, Tirant lo Blanc; Tinet, Tarragona, 2011, cap. CCLX, p. 726.

[7] IGNASI DOMÈNECH, Àpats; La llar del llibre, Barcelona, 1990 [reedició], p. 29.

[8] F. DEL SANTÍSSIM SACRAMENT, ob. cit., p. 104.

[9] JOSEP LLADONOSA i GIRÓ, El Gran Llibre de la Cuina Catalana; Empúries, 1991, p. 111.