

Arrop i talladetes: un dolç ancestral que ens arriba del món àrab

Gastronomia | 01-06-2025 | 21:23



ARROP I TALLADETES

L'arrop i talladetes és un dolç d'origen molt antic, vinculat a la tradició agrícola i a la necessitat de conservar les fruites de temporada. El nom 'arrop' prové de l'àrab *rub*, que significa «suc espès» o «mel de most», i ens remet a l'època andalusina, quan moltes tècniques de conservació i aprofitament dels aliments van ser introduïdes a la Península Ibèrica.

Aquest dolç es basa en una pràctica molt antiga: reduir el most de raïm fins a obtenir-ne un xarop espès i naturalment dolç, que permetia conservar fruites i verdures durant llargues temporades. El resultat és una mena de confitura densa i fosca, amb trossos de fruita confitada, que es prenia com a postres o es feia servir per endolcir altres plats.

L'arrop era conegut a diversos indrets de la Mediterrània i es documenta ja en cuines medievals tant cristianes com musulmanes. A Catalunya se'n té constància des de l'edat mitjana, especialment a les comarques de Ponent, el Maresme i la Catalunya Nord (on també s'anomenava *raïmat*). Tanmateix, és al País Valencià on ha perdurat amb més força i on forma part encara avui del receptari popular. També és habitual veure'l a fires tradicionals com la de Sant Ponç de Barcelona, dedicada a remeis, herbes i dolços antics.

El nom complet de 'arrop i talladetes' es refereix a la combinació del xarop espès (l'arrop) amb trossos de fruita confitada (les talladetes), generalment carbassa, però també figues, peres, pomes, codonys o fins i tot hortalisses com l'albergínia o la remolatxa.

Ingredients

Raïm negre ben madur (una bona quantitat, ja que redueix molt)

Carbassa o fruites diverses: peres, figues, codonys, remolatxa, nous seques, pomes, albergínies, pela de meló?

Elaboració

Premeu el raïm ben madur en un recipient amb una espàtula o un altre estri per extreure'n el suc. També el podeu passar pel passapurés per facilitar la feina.

Coleu el most i poseu-lo al foc en una cassola ampla. Deixeu-lo reduir a foc lent fins que en quedi aproximadament una quarta part. Antigament, la cocció podia durar mitja jornada o més.

Quan el líquid comenci a espessir, hi podeu afegir canyella en branca, anís estrellat o badiana per aromatitzar-lo.

A mitja cocció, incorporeu-hi la fruita pelada i tallada a trossos petits, perquè es confiti amb l'arrop.

Un cop fred, aboqueu el resultat en pots de vidre i tanqueu-los hermèticament.

Suggestiments

Aquest dolç es pot servir sol, però també acompanya molt bé formatges, iogurt, gelats o brioixeria. És ideal per aprofitar fruites madures i gaudir d'un gust que ens connecta amb la cuina de l'antigor, elaborada a foc lent i amb productes naturals.

Autor: Jaume Fàbrega