

TEMAS

TOLEDANOS

El mazapán de Toledo,
un manjar con historia

DE
Investigaciones y Estudios
Toledanos
DIPUTACION PROVINCIAL
Plaza de la Merced, 4
TOLEDO



53

Luis Moreno Nieto

TEMAS **TOLEDANOS**

director de la colección

Julio Porres Martín - Cleto

subdirector

José Gómez - Menor

consejo de redacción

José María Calvo Cirujano, Ricardo Izquierdo Benito,
José Gómez - Menor Fuentes y Ventura Leblic García

colaboradores

Rafael del Cerro Malagón, Fernando Dorado Martín,
Fernando Martínez Gil y Julio Porres de Mateo

los dibujos que ilustran este número son debidos a

Fernando Dorado Martín

administración

I.P.I.E.T.
Diputación Provincial
Pza. de la Merced, 4 - Telf. 22 52 00
TOLEDO

7-9-53

Luis Moreno Nieto

**EL MAZAPAN DE TOLEDO,
UN MANJAR CON HISTORIA**

Publicaciones del I.P.I.E.T.

Serie VI. Temas Toledanos

Depósito Legal: TO. 2.205/1987

ISBN: 84-00-06686-3

Imprime: Ediciones Toledo, S.L.

INSTITUTO PROVINCIAL DE INVESTIGACIONES
Y ESTUDIOS TOLEDANOS

Luis Moreno Nieto

**EL MAZAPAN DE TOLEDO,
UN MANJAR CON HISTORIA**



Toledo
Diputación Provincial
1987

“Azorín se detiene en la puerta de una tienda. Dentro, ante el mostrador, examinando unas cajas redondas, hay una vieja con un manto negro y una moza con otro manto negro. La moza es menuda, verdadero tipo de la toledana aristocrática, con la cara pálida, vivarachos los ojos, prestos y elegantes los ademanes. Decía Isabel la Católica, ponderando la inteligencia de las toledanas, que “sólo se sentía necia en Toledo”; Azorín no se siente precisamente necio, —aunque otros lo sientan por él— pero declara que le atrae más una toledana comprando mazapán que los libros del cardenal Sancha”.

(AZORIN: “La Voluntad”)

AL LECTOR

Mazapán de Toledo. Tres palabras han bastado para acuñar una expresión dulce y rotunda, evocadora de delicias para el paladar y de una tradición que cabalga desde hace siglos a lomos de la leyenda y de la historia.

El mazapán es el mejor embajador de la gastronomía toledana en el mundo porque, como las espadas y los damasquinos, puede llegar a todas partes casi con la misma fuerza de impacto que nuestro arte y nuestra historia.

El mazapán es como un enclave de Oriente en Occidente. Ya explicaremos en las páginas que siguen cómo todavía no se ha logrado averiguar si sus inventores fueron los árabes o las buenas monjas cistercienses del convento toledano de San Clemente el Real. Esto del origen del mazapán probablemente será una incógnita por los siglos de los siglos. Pero de todos modos, si no se inventó aquí, Toledo fue, como en tantos casos análogos, el crisol donde el famoso dulce, quizá importado, adquirió nuevo sabor y fama, nueva "personalidad". Seguro que don Gregorio Marañón, asiduo degustador del mazapán toledano en su cigarral de Menores, convencido del carácter oriental de Toledo y de su capacidad para hacer suyo y fundir en su propia esencia todo lo que le viene de fuera, hubiera sostenido esta misma hipótesis con serios y profundos argumentos.

El mazapán, por otra parte, constituye la base de una industria artesanal que se enfrenta cara al año 2000 con un mercado interior y exterior fuertemente competitivo que amenaza tanto la economía de su fabricación como su calidad. Los italianos con su "marzapane"; los franceses con el "massetain"; los ingleses con el "marchpane"; también los portugueses con su "marsapao" y hasta los alemanes con el "marzipan" y los catalanes con su "massapá", sin olvidar a los fabricantes de otras provincias españolas, están situados frente a Toledo que no tiene para oponerse a este reto otra cosa que la bondad de su producto; esto, su excepcional

calidad, es lo que tiene que alzar en alto como una bandera para recorrer el mundo.

Las páginas que siguen intentan explicar qué es el mazapán de Toledo, cuál es su historia, cuáles sus problemas y las preocupaciones de los hombres que lo fabrican. Millares y millares de artículos, entrevistas y reportajes se han dedicado al mazapán toledano durante este siglo en todos los medios de comunicación social. Sin embargo, el único estudio sistemático y con rigor científico publicado hasta ahora fue la memoria que para obtener el doctorado en farmacia escribió Teófilo Arroyo Pérez, a quien el autor de estas líneas ayudó modestamente facilitándole algunos datos de carácter histórico. Aquel trabajo de 26 páginas ilustradas con fotografías mereció la calificación de "sobresaliente" que le fue otorgada por un tribunal reunido para juzgarla en Madrid el día 11 de noviembre de 1952, presidido por el insigne catedrático toledano César González Gómez; fueron sus miembros los doctores Román Casares Pérez, Eugenio Selles Martí, Salvador Rivas Goday y Rosario García Olmedo. Se publicó por la Sección de Trabajos de Laboratorio de Análisis Químico y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Madrid.

Es en esta memoria del doctor Arroyo Pérez y en otros trabajos de investigación propios y ajenos en los que nos hemos apoyado básicamente para redactar las páginas que siguen. Si el lector aprecia en ellas algún mérito debe ser atribuido conjuntamente a cuantos hemos trabajado en el tema antes y ahora con el afán de defender la excelencia de esta golosina tan entrañablemente nuestra que aunque se fabrique en varios países del mundo siempre hará referencia en su acepción más popular y genuína al mágico nombre de Toledo.

I.- ORIGEN Y VICISITUDES HISTORICAS DEL MAZAPAN

VERSIONES SOBRE EL ORIGEN DEL MAZAPAN

Aparte de la hipótesis sostenida por los investigadores toledanos que asigna a las religiosas del monasterio de San Clemente el Real el invento del mazapán existen otras muchas versiones, todas ellas discutibles, aunque nos parece más verosímil la que apunta a los árabes.

Una de ellas habla vagamente, sin concretar fechas ni lugares de que durante la dominación árabe en España los soldados de las huestes castellanas asediados por los musulmanes agotaron el trigo y acudieron al recurso de la almendra machacada y mezclada con azúcar. Otra asegura que éste fue efectivamente el origen del mazapán pero cambiando los papeles; fueron los súbditos de Al-Mamún asediados por Alfonso VI en 1085 quienes idearon la famosa mezcla. Ambas hipótesis no son, como se ve, sino variantes de la que asigna la invención a las monjas de San Clemente.

Resulta curioso observar que, en tanto que ninguna otra ciudad ni región españolas disputan a Toledo el honor de haber sido la cuna del mazapán, fuera de España son varias las que recaban para sí el lugar del nacimiento del pan dulce como si de algún hombre ilustre se tratara. Estas ciudades son Lübeck (Alemania), Chipre, Bagdad y Venecia.

“Otras versiones —escribe Angeles Villarta— llevan el mazapán a la isla de Chipre. Sin embargo tampoco dejan a los chipriotas la pequeña gloria repostera de que fuese en su isla donde se gustara por vez primera el rico mazapán. Chipre, según ellos, no era más que el mercado dulcero de Oriente, como Toledo fue el mercado occidental, y cuando los cristianos lo conquistaron se encontraron con la mezquita, la sinagoga y el mazapán, que había sido inventado no se sabe dónde ni cuándo. Me pregunto qué ne-

cesidad tenían los toledanos ni los chipriotas de importar el pan dulce. Contaban con los ingredientes necesarios para fabricarlo y no precisaban traerlo a través de las tierras y del mar. ¿O es que lo habían patentado en Bagdad, otro de los lugares que se disputan su nacimiento? El mazapán puede hoy fabricarlo todo confitero que se le antoje. Es de suponer que sucedería igual hace siglos. A principios del XVI el pan dulce era conocido en toda Europa mediterránea. ¿También a Venecia lo llevaban las falúas turcas? Entonces ¿qué hacían los venecianos? ¿Ponerle en el canto, porque entonces el mazapán era redondo, la marca de una moneda?”

El mazapán pudo también originarse en las farmacias durante los siglos XV y XVI, en la búsqueda de pastas de sabor dulce que hicieran tolerable el sabor de ciertas medicinas. En un libro de cocina de 1577, impreso en Toledo y redactado por Ruperto de Nola, cocinero del serenísimo señor Fernando de Nápoles, se dan fórmulas para elaboración de mazapán. “No debe sorprender —afirma Salvador Nielsen— que un farmacéutico del siglo XV hiciese dulces porque tanto yendo hacia atrás en la historia, cuando aquellos usaban productos alimenticios como medicina —trigo, dátiles, etc— como en la actualidad (en Estados Unidos los helados se despachan también en las farmacias corrientemente) esa costumbre se ha venido manteniendo. El Colegio de Boticarios era un gremio de gran prestigio y tenía sus constituciones aprobadas por el arzobispo de Toledo, cardenal Quiroga, en el año 1589”. Lo mismo piensa José H. Polo (“Odiel”, de Huelva. 24-XII-1966) quien afirma que entre las clases pudientes del siglo XV el mazapán disfrutaba de ciertas dotes terapéuticas y que su fabricación corría entonces a cargo de los farmacéuticos.

En su página semanal de gastronomía, dirigida por Zenón, el diario “Ya”, en su suplemento dominical del día 22 de diciembre de 1985, defendía el origen árabe pero admitiendo que se introdujo en España posiblemente a través de Toledo: “El diccionario de la “Academie de Gastronomes” reseña el origen etimológico del mazapán. En la España morisca del siglo XII denominaban “mashabam” a unos dulces con almendras y otros frutos secos. Ese nombre se transformó en la Italia del siglo XIV en la palabra “marzapane”. Néstor Luján da noticia de su mención en sendos documentos: uno aragonés (siglo XIV) y otro catalán (siglo XV). Covarrubias en el “Tesoro de la lengua castellana” (siglo XVII) opina

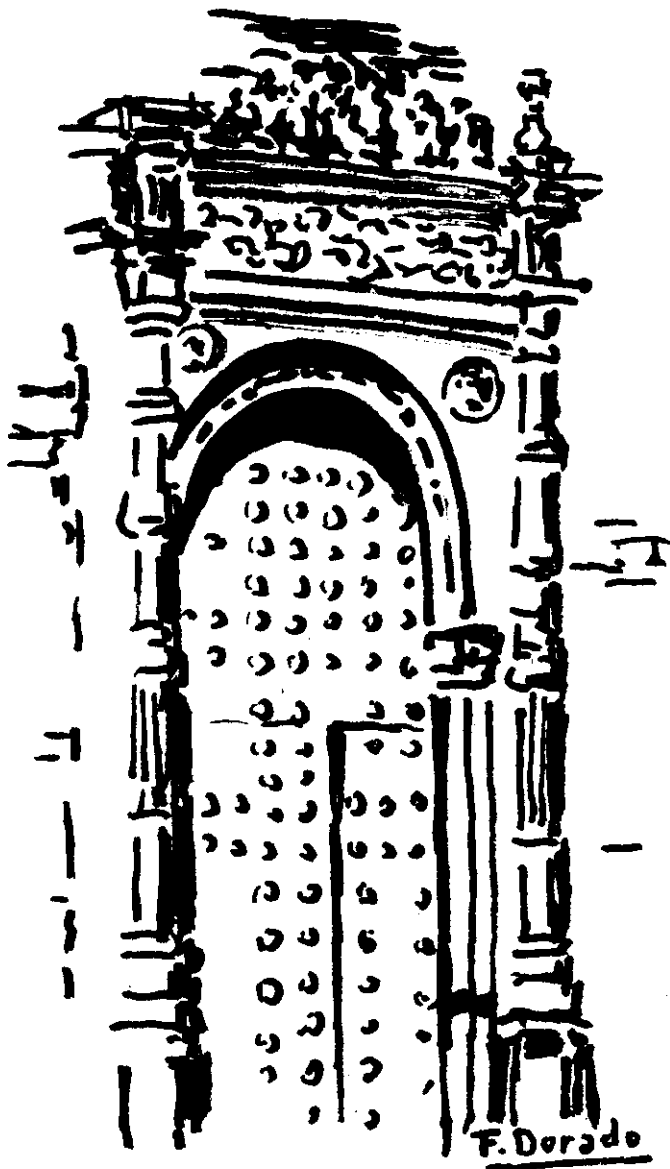
que el nombre viene del griego. Lo que no cabe duda por su nombre y composición, es el origen árabe del mazapán, que posiblemente se introdujera en España por Toledo". En la revista "Tribuna Médica" se apunta otra versión: "El mazapán es más antiguo, al menos documentalente: aparece ya citado en 1202, en bajo latín, en la zona de Levante con el nombre un tanto gracioso de "marzapane"; de ahí que algunos quisieran explicarlo como "pan de San Marcos". Los filólogos están de acuerdo en que proviene de la voz árabe "mahsaban" que significa "dulce".

Esta misma hipótesis fue defendida por Fernando Casares ("La Última hora". Palma de Mallorca. 23-XII-1965) con estas palabras:

"El origen del mazapán hay que buscarlo en los años de Miramamolín, Sancho el Fuerte y Alfonso VIII, allá por la primera mitad del siglo XIII. Al parecer el formidable esfuerzo conjunto de las Navas de Tolosa se llevó por delante, a cuenta de las intendencias de los diversos ejércitos cristianos, la mayor parte del trigo castellano y tras la victoria del año de gracia de 1212 vinieron lustros de desgracia, de miseria y de hambre. Las tahonas toledanas, sin cereal que trabajar, cerraron sus puertas, y los habitantes, sin pan que comer, hubieron de demostrar una vez más que Castilla cría hombres sobrios y muy capaces de apretarse el cinturón. O, por entonces, la cota de malla. En tan apuradas circunstancias las monjitas del convento de San Clemente repararon en los numerosos almendros —eran tiempos mejores en cuanto a riqueza forestal y frutícola— que ocupaban la vega e inventaron una pasta no sólo comestible sino incluso agradable de comer que podía mantenerse conservada durante varios meses. Este sería el origen remoto del actual mazapán, alimento que no sería controlado en su fabricación hasta tres siglos más tarde cuando los confiteros establecieron en su gremio normas sobre la pureza de los ingredientes".

José A. Donaire sitúa el origen del mazapán todavía más atrás: "Su aparición —escribe— tiene lugar en el siglo IX, entre los años 850 y 900, aunque su divulgación se demora hasta dos siglos después. En 1150 y siendo rey de Castilla, León y Galicia Alfonso VII "El Emperador" se celebran fiestas en Toledo en las que se cita el mazapán como *postre regio* en la descripción gastronómica de los cronistas" ("El Alcázar". 23-XII-1978).

Más exagerada aún es la referencia que contiene una nota publicitaria de la Venta de Aires de Toledo en la que se afirma: "Su



Convento de San Clemente

origen en el tiempo es difícil conocerlo con exactitud. . . según escritos de los judíos sefarditas ya lo usaban para festejar la Circuncisión. . .”.

Otros autores suponen dos posibles vías de expansión del mazapán y de su entrada en Europa: una, la árabe, a través de España; otra, que imagina la penetración a través de la isla de Chipre, Sicilia y Venecia. Estos escritores vinculan ambas hipótesis a la etimología de la palabra según teorías defendidas por unos y otros. Para los defensores de la primera teoría la palabra “mazapán” deriva del término “mauhaban”, “rey sentado”, al parecer, porque las primeras figuras de mazapán llevaban impresas la figura de un rey sentado pues se aplicaba a la figurita antes de cocerla una moneda con tal grabación valiéndose de un molde. Para quienes sostienen la hipótesis de la vía comercial veneciana la palabra deriva del término “marzipane”. Existe una leyenda veneciana muy similar a la que en Toledo se cuenta, que se remonta a un período, cronológicamente indeterminado, de hambre que pasó aquella ciudad; coincidió aquel período con la existencia en Venecia de un gran “stock” de almendras y azúcar y los venecianos recurrieron a estas sustancias mezcladas para combatir el hambre; así salió el “pan de San Marcos”. Como se ve, las versiones legendarias de Toledo y Venecia son demasiado parecidas para que las dos sean verdaderas.

Clemente Palencia Flores además de cronista oficial de Toledo es poeta y como tal le cuesta trabajo renunciar a la leyenda toledana, muy enraizada en la ciudad, sobre el origen conventual del mazapán; defiende su veracidad con estas reflexiones: “No parece inverosímil la idea, tantas veces expuesta por cronistas toledanos, según la cual esta deliciosa pasta de almendra y azúcar se elaboró desde tiempo muy remoto en el convento de San Clemente con el fin de poder conservar mejor las inmensas cantidades de almendra que recibían como tributo y censo de los colonos y obreros que tenían bajo su jurisdicción. El Imperial y Real Monasterio de San Clemente fue fundado por Alfonso VI. Posteriormente fue ampliado gracias a numerosas donaciones tales como las del arzobispo don Bernardo, Alfonso VII, Alfonso VIII y Alfonso X. El Papa Gregorio IX le favoreció con una bula. Las primeras noticias que se tienen de este convento datan del año 1132; perteneció siempre a las monjas bernardas del Cister y disfrutó de una floreciente situación económica. En la época de la abadesa doña Orabona



Antiguos mazapaneros

(1214-1248), las tierras, huertas y olivares que poseían eran inmensas. En 1298 adquirieron estas religiosas “El Figueral” que más tarde había de transformarse en el cigarral de Buenavista, rico en almendros y albaricoques. En muchas ocasiones tienen que abastecer ellas con sus trigos a los ejércitos que marchaban a las batallas. Para remediar el hambre que siguió a la victoria de Las Navas de Tolosa se ven obligadas a producir grandes cantidades de una pasta alimenticia elaborada con almendra y azúcar pasada por el horno. Aunque tal pasta no llevase entonces el nombre de mazapán su elaboración era la misma. Todavía conservan en su monasterio varios morteros de mármol para pulverizar la almendra y troqueles de haya o castaño para lograr relieve en la pasta”. No obstante todo lo dicho, en opinión de Clemente Palencia el mazapán era común y semejante en Venecia, Chipre y España: “pudo muy bien llegar a Europa transmitido por los árabes y extenderse por estas zonas que tuvieron tanto contacto con los musulmanes; su etimología es italiana, ya sea la de Marci-panis (Pan de San Marcos), patrono de la ciudad de Venecia, o “marzapane”, mezcla de azúcar, almendra y fruta, muy usada en la repostería del Renacimiento”.

También José H. Polo (“Odiel”. Huelva. 24-XII-1966) alude pero en tono irónico a las monjas de San Clemente añadiendo una variante milagrosa; “Hubo —dice— una lejana época de hambre en Toledo. Culminaba un período en el que las guerras, la sequía, las epidemias habían despoblado los campos y asolado los lugares. Ciertas monjas pidieron a su santo patrón que las ayudase a encontrar un medio para mitigar el hambre y al parecer el santo aficionado sin duda a las exquisiteces de la repostería, les debió de recomendar el mazapán que entonces no se llamaba así. Era artículo de lujo, pero las monjas debieron hallar la manera de producirlo más barato y en el mazapán surgió el remedio para los famélicos. Fue para ellos como el pan. Y de aquí algunos imaginativos dedujeron que procede su actual nombre. Puede explicar la última de las tres sílabas pero no las dos anteriores. ¿Cómo hemos de entender eso de “maza”? ¿Acaso por aquello de “a Dios rogando y con el mazo dando”? Muy traído por los pelos se nos antoja”.

Otra variante singular sobre el origen del mazapán, que no hemos visto en ningún otro escrito, es la que nos ofrece Luis Antonio de Vega (“Rutas de España: Toledo, Ciudad Real, Cuenca y Albacete”. Publicaciones Españolas. Madrid, 1966. Pág. 64) que incide en la escasez de alimentos durante el asedio de Toledo en el

año 1085. Su explicación une de alguna manera las dos hipótesis más creídas. Sería, en tal caso, el mazapán invento de los árabes, pero de los árabes toledanos. Esto es lo que afirma Luis Antonio de Vega:

“... una golosina, cuyo origen está puesto en litigio, y que encontramos en todas las confiterías de la ciudad: los famosos mazapanes de Toledo.

¿Fueron invención de las monjitas?

Es posible.

¿Lo inventaron los moros?

No es menos probable. Toledo entra en la zona donde se dan cita las dos condiciones en España necesarias para que surja una excepcional repostería: que en ella hayan vivido los árabes, bien afincados, y que existan conventos de monjas.

La historia del nacimiento del mazapán, para quienes le atribuyen nacimiento moruno, es la de que, hallándose Toledo sitiada por Alfonso VI, a los árabes llegó a faltarles harina para hacer pan, pero que como disponían de reservas de azúcar y de almendra, probaron a mezclarlas buscando un sustitutivo al pan y encontrando un magnífico sucedáneo al que pusieron el nombre “*Massa al barán*” (suerte de afuera), pero es de observar que si *al barán* o *albarrán* significa realmente “de fuera” en lengua árabe, en cambio *massá* es vocablo de jaquetilla xudiega”.

ILUSTRE PROSAPIA DEL MAZAPAN

De “ilustre” calificó Angeles Villarta la prosapia del mazapán en un reportaje (“Ya”, 22-XII-1982) en el que alude también, como tantos otros escritores, a la tradición toledana de San Clemente: “La tradición señala que la cuna del mazapán fue Toledo y que, como otros tantos dulces españoles, su nacimiento tuvo lugar al socaire de tocas monjiles —yemas de Santa Teresa, en Avila y de San Leandro en Sevilla— en el convento de San Clemente. Mi padre me había hablado de que las religiosas de San Clemente todavía conservan los morteros donde, por primera vez, se machacaron las almendras que habían de servir a la fabricación del dulce toledano. Es cosa que no he podido comprobar. Me alegraría saber que existen aún aquellos almireces donde, entre plegarias, las monjitas machacaban con la idea de fabricar un “pan dulce” para obsequiar

a la majestad católica de Carlos I, recluso voluntariamente en el monasterio de Yuste. El emperador era muy aficionado a las golosinas y las religiosas de San Clemente lo sabían desde que tuvo el César en Toledo su corte. Y así, la hermana repostera azacanea, vigila horno y morteros con prisa porque la Pascua se aproxima y el “pan dulce”, el pastel navideño ha de llegar a tiempo a la mesa del soberano. La etimología del mazapán, basada en que al preguntar una religiosa del convento de San Clemente qué estaba haciendo una compañera suya le constara “maza pan”, porque estaba machacando las almendras que servirían a la elaboración del pan dulce, me parece pueril”.

En las cajas de sus productos la fábrica “Delaviuda” de Sonseca ofrece la siguiente referencia histórica sobre el origen y la difusión del mazapán: “Es en Toledo, durante la dominación árabe, cuando se produce su transcendencia hacia el resto del mundo. La pasta era elaborada en mortero de piedra donde la almendra y el azúcar eran molidos con mazas de madera, formando con la pasta pequeños panecillos que una vez horneados repartían en las poblaciones toledanas supliendo en forma importante la escasez de alimentos. La palabra “Mautha-Ban” sufrió una transformación sintáctica y el producto pasó a denominarse “mazapán”, creyéndose que fue a consecuencia de la unión de las palabras “maza”, de amasarlo y “pan” por la forma que tenían las primeras figuras. Las comunidades judeo-serfarditas de Toledo antes de su expulsión en 1490 ya lo fabricaban de forma más generalizada, que principalmente se consumía en las fiestas religiosas de Navidad y Pascua de Resurrección”.

LUBECK, EL TOLEDO ALEMAN

Salvo excepciones, que algunas hay, a los alemanes no les apetece comer el mazapán de Toledo. Y no porque subestimen su exquisito gusto sino porque ellos defienden otra teoría, muy distinta de la toledana, sobre el origen del mazapán. Carmen Nonell lo explicó así en un reportaje publicado en “Nueva Rioja” el 19 de diciembre de 1965:

“Si a un alemán le habláis del mazapán de Toledo os expondrá enseguida que el mazapán más sabroso del mundo es el de Lübeck y si le aseguráis que su origen es árabe es muy probable que

crea que le estáis tomando el pelo, ya que la idea del origen del mazapán que tienen los alemanes es que fue en Venecia donde fue inventado de modo casual por el cocinero de un noble que trataba de superarse cocinando un pastel que nunca hubiera tenido igual, con motivo de la festividad de San Marcos, patrono de la ciudad. Desde Venecia un mercader nostálgico lo llevó consigo a Lübeck donde tomó carta de naturaleza de tal suerte que ya no es posible separar el nombre de esta ciudad del mazapán, como no es posible para nosotros separarlo de Toledo. De todos modos el acuerdo sobre el origen del mazapán alemán no es general pues algunos aceptan la versión de que lo trajeron los cruzados, con lo que se acercan bastante más al origen que le atribuimos en España. Otros, más patriotas, aseguran que debe su origen a un sitio que sufrió la ciudad hanseática en el siglo XII; terminadas las reservas de pan y contando sólo con almendras y azúcar, con la consiguiente amenaza de hambre, el burgomaestre ofreció un premio al que fuese capaz de elaborar pan con aquellos elementos, únicos con los que se contaba. Sin embargo, esta versión parece ofrecer menos visos de verosimilitud que ninguna, aunque sea más halagüeña”. Probablemente, suponemos, se trata de una extrapolación de la leyenda toledana.

MOLDES DE MAZAPAN TOLEDANO EN NUREMBERG

En los museos de Nuremberg y de Hamburgo se guardaban antes de la guerra mundial —no sabemos si persisten— grandes moldes o troqueles de mazapán en los que el arte y la heráldica al servicio de la repostería no regatearon medios y moldearon maravillosamente escudos y soldados, campesinos y damas, alegorías y escenas del nacimiento de Jesús y, sobre todo uno, magnífico con el escudo imperial toledano del águila bicéfala y los emblemas de Castilla y de León, lo que a nuestro juicio evidencia que el mazapán de Toledo había ya transpasado las fronteras siglos atrás.

EL SELLO DEL “REY SENTADO”, EXCLUSIVO DE TOLEDO

El doctor Teófilo Arroyo Pérez comienza su tesis doctoral sobre el mazapán estudiando sus antecedentes históricos y las diversas versiones sobre su origen a las que venimos aludiendo.



Metiendo en el horno

Una de las más aceptadas o creídas es que el mazapán es de origen árabe y que al finalizar el siglo XV ya se conocía en Europa, arribando desde Arabia a la isla de Chipre y de allí a Sicilia y Venecia; propagándose al resto del continente, donde en principio lo vendían los farmacéuticos llamados entonces "apotecarios" o "specier". Confirma el doctor Arroyo que según la tradición alemana el mazapán es de origen italiano y, en tal caso, serían los mercaderes venecianos quienes con su comercio extendieron el uso de este producto al resto de Italia y a Europa. Hay hasta quien considera como un posible origen del vocablo el apellido "Marzo" y que se llamaba así quien lo confeccionó por primera vez.

El doctor Arroyo ofrece las posibles explicaciones de las dos principales versiones del origen del mazapán a las que nos venimos refiriendo. Los árabes, ya que no probaban las bebidas alcohólicas, iban a los establecimientos de los "kahenadchis" (cafeteros) y puede que en ellos consumieran turrone, confituras y mazapanes, dado el sibaritismo de esta raza. Conocían los farmacéuticos árabes o "aggiri" las almendras dulces que mezclaban con materiales farmacéuticos tales como la "colonquintida", usada entonces como purgante, para enmascarar su mal sabor, así como el azúcar que traían de Oriente. Los árabes son, sin duda, los descubridores en el aspecto farmacéutico de preparaciones muy similares al mazapán, como los "conditas" que eran ciertas semillas mezcladas con miel o jarabe.

El sello del rey o monarca sentado es exclusivo de Toledo en todas las épocas anteriores al reinado de Carlos V. A partir de este reinado el Ayuntamiento de Toledo adoptó como escudo de la ciudad el de cuatro cuarteles con leones y castillos alternados encuadrados dentro de un toisón con el águila imperial bicéfala y dos reyes sentados a los lados como vestigio del primitivo escudo toledano. Al ser lo que llamamos "rey sentado" un sello exclusivo de Toledo, no es posible como algunos aseguran, que los árabes troquelasen con esta figura su "Mauthabán" y de ningún modo puede admitirse que lo hiciesen con una moneda como sello, ya que todo ello debía proceder de Toledo que no acuñó moneda en tanto estuvo unida al Califato de Córdoba. Una vez desmembrada de éste, la dinastía de los "Dilnunes" comenzó a labrar moneda poniendo en ellas leyendas y nombres en esta forma: "En el nombre de Dios se acuñó este adirham en Medina Toleitula". Son muy raras las monedas acuñadas en Toledo por los árabes y, desde luego,



En el obrador

anónimas; llevan inscripciones en líneas recta o circulares, sin ningún dibujo.

Conquistada Toledo por Alfonso VI el 25 de mayo de 1085 se comenzó a batir moneda con las armas de Castilla o de León solas o enlazadas. Las monedas labradas en Toledo desde el año 1085 hasta 1214 (Alfonso VIII) tienen el nombre completo de la ciudad y desde esta época hasta que desjaron de labrarse en Toledo llevan la marca de fábrica que es solamente una T.

Aparte de todo esto la iconografía estaba totalmente prohibida, como es sabido, para los árabes y, por consiguiente, si hubo en la troquelación del mazapán la figura de un rey sentado necesariamente debieron ser los árabes transportadores y no creadores.

EN EL HOSPITAL DE SANTIAGO SE FABRICABA MAZAPAN PARA LOS ENFERMOS

Teófilo Arroyo asegura que en las Constituciones primitivas del hospital toledano de Santiago de los Caballeros situado frente al Museo de Santa Cruz, fundado por la Reina Católica para los enfermos convalecientes de la guerra de Granada, se habla de confituras de almendras y azúcar preparadas para los pacientes, que en gran parte eran alemanes, franceses, italianos, flamencos, etc. y que pudieron ser muy bien quienes lo hicieran conocer en Europa. Lo cierto es que desde muy antiguo los mazapanes de Toledo alcanzaron la misma fama que sus espadas.

La tradición que vincula la aparición del mazapán a las monjas de San Clemente está relacionada estrechamente con el llamado “año del hambre” que nadie ha podido fechar exactamente. Toledo sufrió de escaseces en diversos períodos de su historia medieval; empiezan en el año 1214, reinando Alfonso VIII y terminan hacia 1520, coincidiendo con las guerras de las comunidades castellanas. Medios materiales sobrados tenían las monjas de San Clemente para hacer su mazapán pues además del cigarral o figueral ya citado que la abadesa compró a don Pedro Espiga en febrero de 1298 en “el camino de Talavera de la Reina”, —lo que hoy llamamos Buenavista— donde había muchos almendros, existen en los archivos del convento anotaciones de las rentas que percibían de sus propiedades abonadas en almendra por los arrendatarios. Se conservan también tres morteros de mármol donde

las religiosas machacaban la almendra. Tan enraizada está en Toledo esta tradición que hasta hace poco se fabricaban unas figuritas de mazapán que se llamaban vulgarmente "clementes". No se ha encontrado, en cambio, en Toledo ningún antecedente documental de que los boticarios cristianos de la época vendiesen o fabricasen el mazapán.

En las obras consultadas por el doctor Arroyo en el archivo de la catedral de Toledo se han encontrado antecedentes de que las galeras venecianas traían azúcar a Cádiz, Alicante y Barcelona, pero no se menciona el mazapán ni siquiera cuando se relatan los festejos que los venecianos celebraban en la plaza de San Marcos durante la quincena o feria de la Ascensión en la que se consumía la "frittola" o "frittela" (buñuelos o fruta de sartén) a la que tan aficionados eran los venecianos. De haberse consumido por entonces el mazapán lo probable es que no hubieran olvidado citarle los cronistas de la época.

MOLDES DEL MAZAPAN TOLEDANO

Es el historiador toledano Francisco de Borja San Román quien asegura que en los museos de Nuremberg y Hamburgo se conservaban troqueles del mazapán toledano a los que antes hemos aludido. Los moldes más antiguos son de madera y arcilla y pertenecen al Convento de San Clemente y a la confitería de Santo Tomás. En los de San Clemente aparece un sello, un pez encima de una tabla, y la imagen de la Virgen del Sagrario con otros dos peces y varias conchas. Otros muy curiosos se han encontrado en los que abundan los motivos religiosos. Uno de ellos tiene en el anverso una leyenda latina que dice: "Ascende super Ce (los) rubum et volavit, volavit super ventorum": "Subió sobre los cielos resplandeciente y voló, voló sobre los vientos". Es una alusión clara a la Ascensión del Señor, centrada por un recuadro barroco de doble ornamentación: una interior, formada por cuatro cabezas de ángeles y otra greca barroca, y en el centro San Juan Evangelista sosteniendo un cáliz en la diestra. El reverso es una leyenda latina en la que se leen claramente las palabras "alimenta", "no daña" y "limpia". "Si alit et totum munda, nocere non potuisse" (Si alimenta y todo lo limpia no puede hacer daño). Este molde parece de madera de haya o de castaño. Siglos más tarde, hacia 1828 se hicieron mol-

des de arcilla cocida. Después se usaron ya los de escayola y azufre mezclados.

LAS ORDENANZAS DEL AÑO 1613

Los gremios industriales de la Edad Media se introducen en Castilla en los siglos XII y XIII. Por ser Toledo entonces corte de los monarcas y reflejar la floreciente cultura de Castilla, fue una de las primeras ciudades que acogió la institución gremial. Ya existían los gremios en Toledo pero eran pocos y de escaso empuje hasta los días de los Reyes Católicos. Así lo demuestran las providencias reales dadas por Fernando e Isabel el 17 de junio del año 1494 “tocante a la forma de mercaderías y sitio que han de tener las tiendas”. Según esta providencia real cada gremio se establecía en una calle o lugar determinados. Así surgieron en Toledo las calles de las Armas, de la Sillería, de la Plata, de las Tornerías, de las Corderías, etc., cuyos nombres perduran afortunadamente. Hacia 1616 los confiteros, según Herrera, tenían sus tiendas en la calle que hoy se llama de Martín Gamero, es decir, la que enlaza las Cuatro Calles con la de Tornerías. Es por entonces, exactamente en 1613-1614, cuando los confiteros toledanos constituyen su gremio y piden que se aprueben sus ordenanzas con una solicitud que dice:

“Gaspar de Atienza y Martín Fernández y Bernardino Díaz y los demás confiteros y vecinos de esta ciudad decimos: Que nosotros hemos tratado de tener Ordenanzas para el buen uso del dicho oficio y para que se ejerza como conviene en utilidad y bien de toda esta república y para que se labren las confituras y conservas que son regalo y medicina de los enfermos con la fineza y aprovechamiento que se requiere: que son estas que presentamos ante sus señorías con el juramento y solemnidad necesarias. Por lo cual pedimos y suplicamos a vuestras señorías se sirvan de pasar por la Ciudad las dichas Ordenanzas del dicho oficio atento que hasta agora no han tenido ni tienen ningunas por ver como son en beneficio de los vecinos de esta ciudad y república de ella, en lo cual vuestras señorías administrarán justicia y a nosotros nos harán mucha merced que sin esa información no valiese que proveáis al dicho oficio con las que la república les ofreciere”.

No mucho tiempo más tarde de la presentación de esta solici-

tud, el día 23 de octubre de 1613, el escribano Ambrosio Mexia certifica que se reúne la “Junta de la Ciudad” y examina las Ordenanzas presentadas por los confiteros y acuerda reunirse con los confiteros para tratar del asunto. Las Ordenanzas debieron aprobarse al año siguiente y en ellas figuran estas tres:

“Cláusula 16. Item: Ordenamos que lo mazapanes que se ficieren sean jaropados e de almendras de Valencia e de azúcar blanco e no de otra manera so pena que el que lo contrario ficiere, incurra en la pena de mil maravedis por cada vez y en perdimiento de tales mazapanes.

Cl. 17. Item: Ordenamos que el enrajado que se ficiere, aunque sea común lleve almendra pelada e no se haga de otra manera, so pena del perdimiento de ella y de mil maravedis por cada vez.

Cl. 19. Item: Ordenamos que el alcorzado que se ficiere sea con pasta blanca de azúcar puro en mezcla de otra cosa e que la pasta morena que ha de llevar dentro sea de almendra de Valencia o de azúcar blanco y el que lo ficiere de otra manera incurra en perdimiento de ello y 2.000 maravedis”.

EL GREMIO DE LOS CONFITEROS TOLEDANOS

Nadie como el historiador toledano Francisco de Borja San Román, de quien el autor de estas páginas tuvo el honor de ser amigo medio siglo atrás, ha investigado tan a fondo el tema de los gremios toledanos. Ocurrió que en el año 1907, Toledo celebró el III centenario de la muerte del grand dramaturgo Francisco de Rojas Zorrilla, de cuyo primer apellido tomó nombre nuestro teatro, y el Ayuntamiento convocó un concurso literario al que San Román presentó un trabajo sobre los gremios toledanos del siglo XVII que, naturalmente, fue premiado y publicado. Es en este trabajo en el que nos hemos fijado para informar al lector de cómo funcionaba en el siglo XVII el gremio de los confiteros toledanos que confeccionaban el mazapán pues aunque San Román sólo le dedica unas líneas explicando que se exigían tres años de aprendizaje en casa del maestro del gremio para poder examinarse y establecerse, su minucioso informe sobre los gremios toledanos en general es aplicable, como es lógico, al de los confiteros cuyas ordenanzas se hicieron, dice San Román, en 1614 y no se usaron hasta el 1615.

Antes de formar su gremio los confiteros se agruparon en

una cofradía, de la que no quedan documentos, con fines exclusivamente religiosos y benéficos. Debió existir durante el siglo XVI y probablemente en el XV; no hemos podido averiguar cuál era su santo titular. Pero antes de reproducir lo que el gran investigador toledano nos dice sobre los gremios, recordemos que el Toledo del siglo XVII era ya un Toledo despoblado, decadente, depauperado, aunque como “el que tuvo, retuvo” todavía destacaban en su iglesia primada nombres como los de los cardenales Saldoval y Rojas, Aragón y Portocarrero, y regidores municipales como Narbona, Cevallos y Moncada, y algunas industrias florecientes como la seda que poco después habían de agonizar bajo los tejidos importados del extranjero.

“Cuando se constituía un gremio —escribe Francisco de Borja San Román— procuraba enseguida tener ordenanzas, en las que se proveía al buen régimen de los oficios y se intentaban cortar los abusos introducidos en ellos. Las ordenanzas que se dieron a los gremios toledanos descansan, todas, en un principio de uniformidad. Tienen una parte que pudiéramos llamar técnica, en que se daban ciertas prevenciones referentes ya a la bondad de las primeras materias que habían de emplearse, a la forma de los géneros o productos del oficio, y qué procedimiento había de seguirse para la fabricación o construcción de los mismos. Se ordenaba en ellas el nombramiento de veedores y sobreveedores, de que luego hablaremos. Determinaban los requisitos que habían de reunir los aprendices u oficiales que habían de examinarse, pues sin este requisito nadie podía ejercer el oficio ni poner tienda; marcando lo que hoy llamaríamos programa de examen. Daban facilidad a los hijos de los maestros del gremio que quisiesen ejercer el oficio, eximiéndoles de muchas de las condiciones prescritas a la generalidad. Favorecían siempre a la viudad del maestro fallecido, disponiendo que pudiera continuar con la tienda del marido, siempre que no se casase. Era lo más frecuente imponer multas a los que faltaban a algún punto de lo prevenido en las ordenanzas.

Para que las ordenanzas tuvieran fuerza legal habían de sujetarse a los trámites siguientes: Primeramente una representación del gremio acudía al Ayuntamiento pidiendo las ordenanzas, y después presentaba el proyecto de ellas; las veía la Ciudad pasando a informe de los Consiliarios, los cuales aprobaban el proyecto o le modificaban; la Ciudad, entonces, las aprobaba, mandaba que se guardasen y cumpliesen y hacían petición a su Majestad “y señores

de su muy alto consejo” para que las confirmasen. Generalmente el monarca mandaba que se hiciese por la Ciudad información sobre si serían útiles o perjudiciales, siendo siempre esta información muy minuciosa, pues a ella acudían no sólo el Ayuntamiento sino también el gremio correspondiente y los particulares; la información se enviaba a su Majestad y entonces se remitía por parte del monarca la Real provisión confirmando las ordenanzas. Por último, éstas se pregonaban en los sitios de costumbre, que eran: la calle donde estaba situadas las tiendas, a cuyo oficio interesaban las ordenanzas, la plaza de Zocodover y la del Ayuntamiento.

Por la simple enumeración de tales trámites se advierte el mucho tiempo que había de esperar el gremio hasta tener sus ordenanzas; y se descubre desde luego la intervención directa que el Municipio tenía en la formación y aprobación de las mismas, lo cual no debe extrañar porque las relaciones entre el Ayuntamiento y los gremios fueron siempre muy estrechas en todo, dejándose ver esto muy principalmente en lo que podríamos llamar *policía gremial*.

Esta se componía de dos Regidores del Ayuntamiento y dos individuos del gremio para cada oficio. Aquéllos eran conocidos con el nombre de sobreveedores, y los segundos con el de veedores. Los sobreveedores eran nombrados por suerte en “el primer Ayuntamiento que se celebraba” en el mes de marzo, entre los caballeros Regidores, y para cada oficio dos como hemos dicho; mas para el nombramiento de veedores no se seguía el mismo procedimiento en todos los oficios, pues en unos los elegían los sobreveedores, procurando que fuesen los más hábiles y experimentados, y en otros, los nombraba el mismo Cabildo del gremio. Los sobreveedores y veedores tenían a su cargo dos funciones muy importantes, tanto que de su buen cumplimiento dependía la marcha regular de la industria y del gremio. Una de estas funciones era visitar o inspeccionar las tiendas del oficio para que en nada se faltase a las ordenanzas, debiendo denunciar a la Justicia a los fabricantes que las contraviniesen. También era misión suya examinar y aprobar a los aprendices que lo pretendiesen, acto que se verificaba ante el Escribano mayor, dándoseles un título en pergamino sellado y refrendado por el dicho escribano”.

Los distintos oficios se hallaban distribuidos por la Ciudad en orden y concierto verdaderamente admirables. La Alcana —“calle

de negocios y variedad de tiendas”— estaba dedicada al comercio de los géneros que producía el gremio del Arte mayor de la seda y sus afines; comprendía la actual calle de las Cordonerías y, acaso, la de la Sal. Las tiendas o fábricas de seda estaban en los barrios extremos de Toledo y en los sitios más descubiertos, pues necesitaban mucha luz; pero después dichos barrios fueron despoblándose teniendo que establecerse aquéllas en la parte más céntrica.

LOS CONFITEROS DE TOLEDO HACE CIEN AÑOS

La actual calle de Martín Gamero, según afirma Julio Porres en su “Historia de las calles de Toledo” (Pag. 541 tomo I, ed. 1971) se llamaba en el siglo XVI de la “Zapatería de Obra Prima” y en ella se agrupaban los zapateros y guarnicioneros. Posteriormente comenzó a denominarse “Obra Prima”. Hay otra versión que cita también Julio Porres y es la que ofrece Juan de Moraleda quien afirma que en el año 1616 se llamaba esta calle “de la Confitería” no sabemos si porque existiese en ella una confitería de fama o porque se agruparan en ella varias tiendas de este tipo como era costumbre entre los gremios toledanos. Sí podemos afirmar, en cambio, que hace un siglo existían en Toledo al menos cinco confiterías con cierto renombre para una población que apenas sobrepasaba los 20.000 habitantes. En el libro titulado “Albaricoques de Toledo” y subtítulo “Colección de semblanzas instantáneas escritas a vuelapluma por Rómulo Muro y dibujadas a plumavuela por Vera (padre e hijo) con la cooperación fotográfica de Constantino Garcés” (Imprenta de Menor Hermanos, 1893) se ofrece un curioso testimonio gráfico y literario de los cinco confiteros más notables fabricantes de mazapán que por entonces trabajaban en Toledo. Ellos son un eslabón más de la cadena que nos han transmitido el buen hacer de los artesanos del siglo XVII. Eran Eleuterio Pérez, Juan Martín Burriel, Daniel García Alejo, Mariano García Luque y José de los Infantes.



GARCIA ALEJO (DANIEL)

Aquí es jefe del bando zorrillista
adora *al desterrado* con afán
y entre los del gremio se conquista
fama por su selecto mazapán.

Tiene á las bellas letras gran afecto,
son las antigüedades su ilusión,
como hombre es muy cumplido y circunspecto
y en política tiene convicción.

II.- ELABORACION DEL MAZAPAN TOLEDANO

En cualquier manual de recetas culinarias puede leerse que el mazapán es un sencillo bizcocho hecho de almendras y azúcar a partes iguales. ¿Cómo se hace esta mezcla? El procedimiento de fabricación no es ningún secreto: se cogen almendras de buena calidad y se muelen después para echarlas en azúcar clarificado batiéndolas para que no se peguen. La pasta adquiere su punto cuando al revolver la espátula no queda nada adherido. Con azúcar tamizado se espolvorea una mesa de mármol, dejando entretanto reposar la pasta; se extiende luego ésta sobre la mesa aplicándola los moldes. Una vez vaciadas de los moldes se pone sobre obleas para cocerla procurando retirarla del horno cuando adquiere color. Esto es lo que dicen los manuales de gastronomía, poco más o menos. . .

Pero el verdadero “secreto”, aquello por lo que el mazapán toledano no admite rivales en el mundo, permanece ignorado hasta por los confiteros de más renombre en Toledo. ¿Es el agua? ¿El ambiente? ¿La proporción en que se mezclan la almendra y el azúcar? ¿La pureza de estos productos? ¿El “punto” del horno? Nadie lo sabe. El padre Tajo, viejo sabio y socarrón guarda el secreto y se lo lleva, corre que te corre al mar. . .

Aunque alguien sospecha que en el empleo exclusivo de almendra y azúcar está la clave del misterio, porque mezclar con estos dos elementos un poco de patata cocida o de harina de arroz es un recurso muy sencillo y una tremenda tentación que no resiste más de cuatro.

Un veterano productor toledano, Jerónimo de Mesa, declaró años atrás: “Para elaborar el mazapán se precisan almendras marconas, de Almería, con poca grasa, y azúcar cubano, del mejor. Si se sale de ahí no se saca mazapán. Con patata y calabaza no se obtiene ni un simple remedo”. Y en cuanto a la hechura, después de la modelación de la pasta, un operario de horno muy acre-

ditado, Luis Medias Gracia-Pato, expuso: “El fuego hay que hacerlo con retama y leña de olivo porque de otro modo el resultado no es el mismo; tenemos arrinconado un horno eléctrico porque no daba buen mazapán”. Este operario en 25 años de trabajo había sacado de las llamas, siempre en el momento preciso, veinte millones de figuritas de mazapán. Las calderas de cobre son también las más indicadas para hervir, pelar, lavar y secar las almendras.

Al ocuparse Teófilo Arroyo de la elaboración del mazapán tal y como se realizaba hace medio siglo dice que esta industria no asimiló el mecanismo moderno en lo que respecta a maquinaria, entre otras razones porque era escasa la que necesitaba. Ratifica una vez el doctor Arroyo que el mazapán toledano lleva en su composición solamente almendra y azúcar de caña en la proporción del cincuenta por ciento cada uno. He aquí el detallado proceso de laboración:

La almendra y el azúcar se mezclan y se llevan a la tolva de la máquina llamada refinadora para formar la pasta, la cual pasa cuatro o cinco veces por los rodillos hasta que está en condiciones de empleo. Hecha esta pasta se modelan las figuras y se llevan al horno el cual debe funcionar a una temperatura alrededor de los 300 grados.

Detalles prácticos muy importantes se tienen en cuenta para garantizar la buena calidad, tal como adicionar una cantidad determinada de agua a la pasta para que no se “aceite”; también se “aceita” el mazapán cuando la almendra está reseca o, como se dice ordinariamente, “no está lechosa”. Todos los buenos confiteros confirman que la mejor almendra es la procedente de Almería. Cuando se usa azúcar de remolacha el mazapán se reseca mucho, lo que se evita empleando azúcar de caña. Si se emplea más del cincuenta por ciento de almendra el mazapán resulta con unos caracteres organolécticos más completos pero al cabo de pocos días se enmohece y enrancia, imposibilitando su conservación y exportación. Las figuritas están dentro del horno unos tres minutos; las de relleno, cinco; las empanadas y las anguilas suelen estar más tiempo. El color que presenta el mazapán en la superficie es debido a la “hornaya” y al baño a brocha que se le da con una solución de azúcar de 36 grados de densidad, excepto en las anguilas y en las roscas que se barnizan con huevo muy batido, pero cuidando siempre hacer esta operación cuando el mazapán esté muy templado. Las anguilas y las roscas se guarnecen con dulces y adornos y, so-



F. Borado

bre todo, con el llamado “alcorzado” que es una mezcla de goma alquitira, almidón, azúcar lustre, azúcar tamizada o azúcar “glas”. Los rollos-delicia y las empanadillas se rellenan con dulce de batata o yema. Las lanzaderas, los “clementes”, los jamones, etc., se fabrican con relleno o sin él; las barras suelen rellenarse con cabello de ángel, con batata y con yema.

LA ALMENDRA

La almendra es una semilla encerrada en la cáscara del fruto del almendro. El pericarpo es verdoso, de color verde grisáceo; el endocarpo es leñoso, de unos tres centímetros, ovalado o alargado con la sutura dorsal recta y la sutura ventral curva y terminada en una quilla aguda con la superficie llena de oquedades que sirven para unirla al mesocarpo caroso. El endocarpo contiene una semilla, rara vez dos.

La almendra dulce (*amygdalae dulces*) tiene un sabor agradable, dulce, algo gelatinoso, especialmente después de separarla de su envoltura o perispermo, operación indispensable cuando se trata de utilizarla para fabricar mazapán. El perispermo contiene materias tánicas y está formado la parte externa por una capa de células grandes, de color pardo, cilíndricas o en forma de botella, con las paredes leñosas y muy punteadas. En la cubierta recién separada de la semilla se puede reconocer que estas células forman una capa uniforme que es la que da a la almendra su aspecto externo áspero pero que se separa fácilmente. El endospermo está integrado por un número de capas bastante grande; en la proximidad de la raicilla pueden contarse hasta 24.

Según König las almendras dulces contienen: 6,02 por 100 de agua; 23,43 por 100 de materias nitrogenadas; 53,02 por 100 de grasa; 7,84 por 100 de materias extractivas no nitrogenadas; 6,51 por 100 de materia fibrosa; 3,12 por 100 de cenizas. El contenido de grasa oscila entre el 43 y el 56 por 100.

La almendra amarga (*Amygdalae amarae*), que algunos fabricantes emplean mezclándola en muy pequeña proporción con la dulce, se diferencia de ésta por contener amigdalina, glucósido de sabor amargo que suele existir en ella en cantidad del 3 al 4 por 100, y porque tienen menos grasa.

Como tantas otras cosas también el origen de la almendra “se

pierde en la noche de los tiempos". Su marco elíptico rodeaba la imagen de Jesucristo, de pie o sentado en las iglesias de la Edad Media. Antiguamente gozaban de cierta celebridad en Chipre y Naxos. No hay almendras dulces mejores que las que se producen en España, especialmente las de Málaga, Alicante, Valencia, Tarragona, Baleares. Las siguen en calidad las del sur de Francia y las italianas; entre éstas destacan las de Florencia y Puglieri y la "commun". La almendra española suele ser más fina y más delgada. Las menos apreciadas suelen ser las berberiscas procedentes del norte de Africa. En Toledo apenas hay almendros aunque en los últimos años se han efectuado algunas plantaciones; su producción no es significativa. Casi todas las especies y variedades de la almendra se encuentran cultivadas en España. Las más apreciadas en el comercio son las llamadas "sultana" o "de la reina", la de Tarragona, la de Málaga y la de Mallorca. Algunos fabricantes de mazapán prefieren la "marcona". En Canarias es muy apreciada la llamada "diminuta" de sabor muy fino. En Francia las almendras más estimadas proceden de Valence y de Aviñón. En Italia también son muy apreciadas, además de las mencionadas, las de Avola y Girgenti.

La almendra amarga suele ser más pequeña y puntiaguda que la dulce; las mejores proceden de Sicilia y las peores de Marruecos.

EL AZUCAR

El vocablo "azúcar" tiene dos etimologías. Puede derivarse del latín "saccharum" y del árabe "açucar"; esta segunda versión confirmaría el origen árabe del mazapán. La enciclopedia Espasa define el azúcar como una substancia dulce que se extrae de la caña del mismo nombre y de la remolacha, aunque también se obtiene del sorgo azucarado, de la zanahoria, del maíz, del rábano rústico y de los tallos de algunas palmeras, arces y abedules. También se encuentra en las raíces de la rubia, ipecacuana, angélica y escopolia, en la soya, café, judías, semilla de trigo, centeno, avena, cáñamo, en las avellanas, en las almendras, etc. También contiene azúcar, en pequeña cantidad, la mayoría de las frutas y en gran proporción el néctar de muchas flores y la miel. En Méjico la palabra "azúcar" es siempre del género femenino; en Perú, en cambio, es masculino sólo cuando le precede el artículo "el" o "un".

El azúcar de caña y el de remolacha cuando están puros contienen el mismo elemento químico: la sacarosa. Como los dos son los únicos que deben emplearse en la fabricación del mazapán dedicaremos unas líneas a cada uno de ellos.

HISTORIA DEL AZUCAR DE CAÑA

Primitivamente la caña de azúcar fue únicamente una planta alimenticia y sigue siéndolo aún en algunas partes de Asia y en varias islas del Pacífico. En la India y en China se cultivaban desde tiempos muy remotos. Parece que del nombre sánscrito "Sarkura" derivó el árabe "açucar" o "shukar". Luego vinieron los nombres europeos de "sucre", "zucher", etc. No está demostrado que los griegos conociesen el azúcar, al menos como alimento; si acaso lo utilizaron como medicina. Desde luego tampoco los judíos supieron lo que era el azúcar hasta que en el siglo IX se refinaba el azúcar procedente de la caña que se cultivaba en Susiana, una provincia de la antigua Persia. Se sabe que en el año 996 llegó a Venecia azúcar procedente de Alejandría y que fueron las Cruzadas las causantes de que se vulgarizase su uso, al principio reservado únicamente para los enfermos. Se cree que los mejicanos obtenían azúcar del maíz; fue Cristóbal Colón quien llevó caña de azúcar desde las Islas Canarias a Santo Domingo, donde se cultivó por vez primera en gran escala. A mediados del siglo XVIII la exportación de azúcar procedente de Cuba era insignificante. En tiempos de Hernán Cortés llegó la caña a Méjico y en 1553 fue enviada desde Méjico a España; dos años antes había llegado al Brasil de donde pasó a las colonias francesas e inglesas. Ya es sabido que Cuba, Java, Brasil, Perú, Luisiana, China, Japón, Australia y Egipto son los grandes productores de azúcar de caña. Los árabes cultivaron la caña en el Levante y el mediodía español; a principios del siglo XV existían en Motril quince fábricas de azúcar colonial a pesar de lo cual el azúcar era tan caro que en Alemania las personas de la clase media no podían adquirirlo; utilizaban miel y jarabes hechos con sucedáneos.

HISTORIA DEL AZUCAR DE REMOLACHA

La remolacha se cultivaba desde muchos siglos antes pero hasta que Marggraf en 1747 descubrió que contenía una gran proporción de azúcar no se utilizaron las remolachas como “competidoras” de las cañas. Apenas había nacido el siglo XIX cuando Achard fundó la primera fábrica de azúcar de remolacha en una finca de la Baja Sajonia llamada “Kunern”. Pronto siguieron otras muchas. De cada cien kilos de remolacha se obtenían por entonces solamente de dos a tres kilos de azúcar aún cuando ya en 1799 introdujo Nöldechen el tratamiento con la cal y poco más tarde Lampadius y Schaup demostraron los buenos resultados que se conseguía con el carbón vegetal. La edad de oro de la fabricación del azúcar de remolacha comenzó en Francia hacia 1811. A pesar del bloqueo continental como consecuencia de las campañas de Napoleón los franceses modernizaron su maquinaria, utilizaron las prensas hidráulicas, la calefacción por vapor y usaron carbón de huesos regenerable. En Alemania, por el contrario, ya caído Napoleón, cerraron las fábricas de azúcar; los industriales tardaron veinte años en recuperarse; lograron rehacerse especialmente en Sajonia donde la tierra estaba muy bien preparada para el cultivo de la remolacha gracias a haberse cultivado en ella la achicoria. Alemania, Francia, Austria, Rusia y Bélgica han sido los países de más floreciente industria azucarera a base de remolacha. Añadamos finalmente que la proporción de sacarosa que se obtiene de la remolacha es ligeramente inferior a la que se logra de la caña de azúcar.

III.- COMPOSICION QUIMICA DEL MAZAPAN DE TOLEDO

Para llevar a cabo su tesis doctoral sobre el mazapán toledano el doctor Arroyo analizó primero la almendra de Almería y el resultado de su análisis fue el siguiente:

	Por 100
Humedad	7,21
Sólidos totales	92,78
Grasa	58,73
Hidratos de C. totales	9,24
Nitrógeno total	2,89
Azúcares (en glucosa)	5,79
Pentosas	3,45
Fibra bruta	1,74
Cenizas	2,85
Proteínas	18,06
Valor energético:	
Proteínas	18,06 por 4,1 — 74,05
Grasa	58,73 por 9,8 — 546,19
Azúcares (5,79 más 3,453)	9,24 por 4,1 — 37,89
Valor energético de 100 gramos de la muestra	658,13

Luego recogió muestras de las ocho confiterías que entonces había en Toledo (Teófilo Arroyo explicó a quien escribe estas líneas que para evitar que se le facilitasen figuras de mazapan seleccionadas mandó a comprar a cada confitería cien gramos de figuritas a la sirvienta empleada en su casa) y realizó el análisis de la siguiente forma:

Humedad: Se tomaron 10 gramos de muestra lo más homogénea posible, llevándola a la estufa de 95^o-100^o hasta peso constante. Cuando se llega a unos 110^o se forma una pasta muy dura y la humedad tarda en desaparecer casi una hora más tarde que si se opera a la primera temperatura citada.

Grasas: Se hicieron los ensayos con 25 gramos de muestra

desezada con el extracto de Soxhlet, usando éter como disolvente por espacio de diez horas.

Se hizo una prueba con benzol y se obtuvo un resultado sensiblemente igual.

Azúcares: 20 gramos de mazapán se tratan en un mortero con 175 gramos de agua destilada caliente y se pasa a un matraz de 250 c.c. Se introduce el matraz en agua hirviendo (baño María). Se enfría y se añaden cuatro c.c. de reactivo de Courtonne; se agita y se añaden siete c.c. de solución de sulfato sódico; agitar y completar el volumen hasta 200 c.c. Filtrar. En el líquido filtrado ver si se reduce el líquido de Fehling.

Para la inversión se ha seguido el método de Clerget, partiendo de 50 centímetros cúbicos de la solución anterior.

Después de filtrar se toman 25 c.c., practicando la determinación por el método de Lechmann-Schoorl. De esta forma se obtienen los azúcares expresados en glucosa.

Pentosas: Se ha seguido el método de Tollens con el auxilio de las tablas de Krober.

Fibra bruta: Tres gramos de la muestra pulverizada, desengrasada y seca, se ponen con 75 c.c. de ácido acético al 70 por 100 más cinco c.c. de ácido nítrico y dos gramos de ácido tricloracético. Se hierve por espacio de seis horas a refrigerante de reflujo. La parte insoluble se recoge en un crisol de placa filtrante número 3. Se lava con agua destilada, después con alcohol y luego con éter. Se deseca a 100°-105° en estufa; enfriar en desecador de sulfúrico y pesar hasta que sea constante el peso.

Cenizas: Se toman cinco gramos y se incineran por el método ordinario, teniendo la precaución de añadir 10 c.c. de solución alcohólica de acetato de magnesio para evitar pérdidas de cloruros.

Proteínas: Partiendo de cinco gramos de sustancia desprovista de humedad y grasa, se practica el método de Kjeldahl, empleando el óxido cuprico como catalizador, hallándose así el N total y las proteínas, multiplicando por 6,25.

Valor energético: Se ha seguido el método de Rubner.

RESULTADOS ANALITICOS DEL MAZAPAN DE TOLEDO

Muestras	Humedad	Cenizas	Contenido por ciento			Fibra bruta
			Grasa	Sacarosa	Proteínas	
I	12,12	1,43	31,80	38,24	16,00	0,59
II	10,31	1,62	32,00	38,98	17,27	0,64
III	9,85	1,52	32,10	40,00	16,08	0,60
IV	12,90	1,55	30,90	36,94	17,17	0,68
V	12,52	1,68	29,98	39,00	16,41	0,47
VI	10,95	1,70	30,60	41,00	15,43	0,58
VII	11,15	2,00	31,10	41,60	15,05	0,62
VIII	12,00	1,95	30,35	39,98	14,90	0,70
Promedio . .	11,47	1,55	31,10	39,27	16,04	0,61
Máximo . .	12,90	2,00	32,10	41,00	17,27	0,70
Mínimo . .	9,85	1,43	29,98	36,91	14,90	0,49

Valor energético en el promedio:

Grasas	31,10 x 9,3 =	289,23
Hidratos de carbono	39,27 x 4,1 =	161,00
Proteínas	16,04 x 4,1 =	66,76
Valor energético en 100 grs. de muestra		516,99

Valor nutritivo: Tiene importancia, ya que la jerarquía nutritiva de un alimento depende de la calidad de sus componentes. (Noriega).

Está en relación con las calorías y depende de sus componentes.

Empleando la fórmula de Atwater y sustituyendo en ésta las cantidades halladas en el promedio, sería el

$$V.N. = \frac{2,4 \times G - H. \text{ de } C.}{P} = \frac{2,4 \times 31,10 \times 39,27}{16,04} = 7,10$$

IV.- LA CALIDAD

No son nada fáciles los tiempos ni las coyunturas económicas para la industria del mazapán pero sin embargo la mayoría de los fabricantes toledanos conservan la calidad de su tradicional composición porque prefieren renunciar a mayores beneficios antes que a un renombre logrado a través de siglos.

Ya hemos dicho en las páginas que anteceden que el secreto no está en leyendas ni en fórmulas mágicas. Es un misterio revelado cada día y cada año: fidelidad a la mejor tradición toledana seleccionando tanto la almendra como el azúcar, mezclando ambos productos en la proporción de mitad y mitad, elaborar bien las figuras y dar con el punto justo del horno.

LOS ENEMIGOS DEL MAZAPAN

Los enemigos del mazapán, como los del alma, son tres: la patata, la calabaza y el horno eléctrico. La creciente demanda, la lucha de precios, la competencia comercial, han hecho claudicar a más de cuatro que lanzan al mercado todos los años un mazapán “distinto”, bueno también pero no tanto como el otro, con mezcla de elementos nutritivos y agradables pero que no son “los suyos”. Con el mazapán pasa algo semejante a lo que sucede con el cocido: en puchero de barro y a lumbre lenta es como mejor sabe. El horno eléctrico “no le va” al mazapán que requiere horno caldeado con retama y leña de olivo, como se cocía antes el pan.

LA DENOMINACION DE CALIDAD

Cuando llegan las fiestas navideñas no es raro encontrar en los escaparates de las confiterías que radican fuera de la provincia de Toledo mazapán fabricado fuera de ella bajo el rótulo engañoso:

“Mazapán de Toledo”. Desde hace muchos años los fabricantes toledanos vienen luchando contra esta situación defendiendo el prestigio y la fama de un producto que han sido ganados noblemente a base del “buen hacer” tenazmente defendido por sus antepasados desde el siglo XVI. Nada práctico habían conseguido hasta ahora. El panorama, ha comenzado a cambiar por obra y gracia del decreto núm. 132 de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, fechado el 9 de diciembre de 1986 y publicado en el “Boletín Oficial de Castilla-La Mancha” del 23 del mismo mes y año, por el que se crean las denominaciones de calidad para los productos agroalimentarios de Castilla-La Mancha que se otorgarán a los “que tengan caracteres específicos que los distinguan por su origen y particulares condiciones de producción y/o elaboración”, con el fin de garantizar su procedencia y calidad.

El día 17 de marzo de 1987 la Dirección General de Ordenación Agraria reconoce, con carácter provisional la denominación específica de calidad de “Mazapán de Toledo”. A su vez esta Dirección General designa un Consejo regulador provisional de la denominación específica de calidad. Este Consejo Regulador junto a los servicios técnicos de la Consejería redactará un proyecto de Reglamento de esta Denominación; su presidente es Cándido Peces.

Según datos facilitados por la aludida Consejería, en 1985 se produjeron en la provincia de Toledo 3 millones de kilos de mazapán, producto en el que se acusa una demanda creciente procedente de los mercados exteriores.

Como prueba de la importancia socio-laboral del mazapán cabe apuntar que la cifra media anual de mano de obra que ocupa es de 720 personas.

V.- ANECDOTARIO

¿INNOVACIONES O SUCEDANEOS?

Amparados bajo la fama del mazapán los franceses fabrican una confitura a base de chocolates y esencia de rosa; la llaman "massepain panaché". En Nápoles hacen también un helado que venden como "mazapane" y que es una mezcla de vainilla y pasta de almendra.

En los primeros años siguientes a nuestra guerra civil de 1936-39 escaseó tanto el azúcar en España que hubo que racionarlo y este racionamiento llegó también a las fábricas toledanas de mazapán que en ocasiones extremas hubieron de acudir a un recurso ingenioso: utilizaron los higos secos como sucedáneos del azúcar para endulzar la pasta; el resultado fue, naturalmente, un mazapán de color gris oscuro y de baja calidad.

LA MAQUETA DE UNA URBANIZACION, EN MAZAPAN

Años atrás se presentó en la confitería de Santo Tomé un personaje árabe muy acaudalado para encargarse de confeccionar una maqueta de mazapán, reproducción exacta de la urbanización que poseía en Levante.

El rey don Juan Carlos en sus años de Infante y aún después, ya Príncipe, compraba personalmente el mazapán en esta y en otras confiterías de Toledo.

ANGUILAS Y PECES

Circula entre los cronistas que han escrito sobre el mazapán toledano y sus figuritas una explicación que puede parecer hasta curiosa pero que no tiene nada de real. Dicen que en el Tajo se

producía una clase de anguilas exquisitas pero que durante los primeros años del siglo XIX desaparecieron, bien porque huyeran aguas abajo por la persecución de que las hacía objeto los gastrónomos toledanos o bien porque acabaron con ellas los pescadores ya que no estaban defendidas por ninguna veda; el año que faltaron por primera vez las anguilas del Tajo los confiteros toledanos las sustituyeron por anguilas de mazapán.

La verdad es justamente lo contrario. La anguila del Tajo fue antaño muy estimada en la mesa de las familias toledanas cuando sus aguas bajaban limpias, como lo eran también los barbos. Los confiteros toledanos no hicieron otra cosa que reproducir estos dos peces al moldear sus figuras, pero lo hicieron sólo a partir del siglo XIX; antes utilizaban trazados geométricos como lo evidencian los antiguos moldes y troqueles que aún se conservan, argumento, a nuestro entender, que refuerza la hipótesis del origen árabe del mazapán puesto que a los musulmanes, como es sabido, no les está permitida la representación de seres vivos. Un notable antecedente de esta tendencia a reproducir los peces del Tajo en obras artísticas puede admirarse en el "Transparente" de la catedral de Toledo donde Narciso Tomé labró un barbo de gran tamaño que sostiene el ángel que figura, en actitud descendente, en la parte central de su colosal grupo escultórico.

Para confeccionar las anguilas se utiliza una pasta más dura que la empleada para las figuras pequeñas; el relleno suele ser de dulce de calabaza; se embellecen con arabescos de dulce de azúcar trazados hábilmente por las mujeres de los obradores que son también quienes moldean los jamoncillos, pastelillos, empanadillas, tocinillos, lanzaderas, quesos, barras, zambombitas, borreguillos, etc.

MAZAPAN DEL CANADA

Siendo el conde de Mayalde alcalde de Madrid un colega canadiense le aseguró que el mejor mazapán del mundo era el de aquel país. Le contradijo don José Finat y Escrivá de Romani, ofreciendo enviarle mazapán de Toledo para convencerle de su error. Encargó una figura de la madrileña Cibeles en mazapán de buena calidad y ganó la porfía.

Ha habido algún fabricante toledano, que en aislado esfuerzo,

aspiró a introducir su mazapán en Toledo de Ohio (U.S.A.). Otro toledano, cuyo nombre sentimos no recordar, creó una fábrica de Mazapán en Méjico hace medio siglo, con gran éxito; en Navidad hacía la propaganda de su fábrica obsequiando a los clientes con calendarios a todo lujo en los que figuraban magníficas fotografías y dibujos de monumentos toledanos.

¿CUANTO DURA EL MAZAPAN?

Esta es una pregunta importante. De su respuesta depende en parte la posibilidad de su exportación y consiguientemente el porvenir de la industria toledana mazapanera. Hay quien dice que dura solamente unos días, que a las dos semanas pierde sus mejores características, que no resiste el aire del mar, que se endurece muy pronto. . . Se refieren, naturalmente, al mazapán fabricado sin conservantes. Quien escribe estas páginas puede aportar una experiencia: llevó mazapán, sin conservante ni glucosa, a Las Palmas de Gran Canaria donde se conservó en perfectas condiciones durante tres semanas. Era mazapán de Toledo, naturalmente. Para consumirse a largo plazo es absolutamente necesario añadirle conservantes. ¿Alteran éstos la calidad? ¿Serían más aconsejables los envases herméticos? He aquí una cuestión que habría que estudiar.

LITURGIA Y GEOGRAFIA

El mazapán está de alguna manera entroncado con la liturgia católica. El pedazo de miga de pan con que antiguamente los obispos se limpiaban los dedos untados del óleo que usaban para administrar el bautismo a los príncipes se envolvía en un bizcocho cilíndrico, agujereado en el centro que, curiosamente, se llamaba "mazapán". El mismo vocablo sirve de nombre a una finca del municipio de Calpulalpan, en el Estado de Tlaecaba (Méjico).

UNA TRADICION QUE SE RECUPERA

Antes de la guerra civil 1936-39 era costumbre que el día 8 de diciembre, festividad de la Purísima Concepción de María, los

operarios más diestros de las más acreditadas confiterías toledanas expusieran en los escaparates, moldeadas con mazapán, reproducciones de los monumentos artísticos de la ciudad; contemplar las grandes cajas era también algo muy atrayente y de rigor para los toledanos; había quien recorría las confiterías más importantes exclusivamente para verlas. Superado un bache que duró aproximadamente de los años 50 al 70 en los que sólo se moldeaban las grandes anguilas, ha resurgido durante los últimos años la emulación entre los distintos artesanos que han realizado verdaderas maravillas logrando con sus reproducciones una categoría quizá no superada antaño.

Uno de los obradores más acreditados de Toledo enviaba todos los años al palacio del Pardo, por encargo de la Casa Civil de Franco, varias cajas con el escudo del entonces Jefe del Estado. Recordamos también como excepcional una reproducción de la portada de "ABC", auténtica filigrana. Estos trabajos especializados suelen hacerse por encargo y requieren un minucioso trazado en el que se combinan el dibujo artístico y la mezcla de colorantes adecuados. No pocas de estas cajas son enviadas al extranjero. En algunas capitales de Europa y América se conoce y estima por el mazapán a la vieja ciudad española y en algunos hogares donde quizá no llegue ni la prensa ni la radio ni la televisión españolas, una espléndida caja o simplemente unas cuantas "monerías" rellenas y apetitosas tienen la mágica virtud de recordar el nombre de Toledo.

MAZAPAN EN TODOS LOS HOGARES

El mazapán puede venderse al precio que se quiera. No tiene más tope que el que impone la competencia comercial. Pero en Toledo, al menos, habría que encontrar un medio para que en ningún hogar escaso de recursos económicos faltase el mazapán durante los días navideños. Cierto; se pueden pasar las Navidades sin comer mazapán. También se pueden pasar sin turrón, sin villancicos, sin "nacimiento", sin árbol de Noel, sin ambiente hogareño, sin calor de familia y sin tantas otras cosas a primera vista indispensables. Pero es que el mazapán, para todos los toledanos, aún para los más humildes, adquiere en esos días categoría análoga a la de las cosas más entrañables. Y pensamos que si no se previene de algún modo,

en la cena de Nochebuena de algunos hogares toledanos faltarán las sabrosas figuritas de nuestro famoso manjar, encarecido más que para nadie para los toledanos pobres.

NO EXISTE RELACION ENTRE EL MAZAPAN Y LA DIABETES O EL COLESTEROL

Por razón de la gran cantidad de azúcar que contiene el mazapán alguien ha querido ver en su consumo un peligro para los diabéticos o los enfermos cardiovasculares. Pues bien, el profesor Francisco Grande Covián, famoso especialista en el mundo de la nutrición, aseguró (“ABC” 27-I-87) que “no existe ninguna relación demostrable científicamente entre el consumo de azúcar y la incidencia de la diabetes y las enfermedades cardiovasculares, teoría que parece haberse puesto últimamente de moda entre la población. “El azúcar —señaló el especialista— es, junto con la sal y el agua, una de las pocas sustancias químicamente puras que consume nuestro organismo. Aunque no es un alimento que nutra por sí sólo, hay que decir que produce energía, algo indispensable para el organismo. A aquellas personas que estén pensando bajar de peso lo que le puedo recomendar es que supriman las grasas, que tienen un poder calórico mucho mayor”.

VI.- RECETAS CASERAS DEL MAZAPAN

Sobre el mazapán se han escrito centenares de recetas. Creemos que las más fiables son las que ofrecen los fabricantes toledanos actuales en las páginas siguientes. No obstante damos aquí otras recogidas de algunos recetarios en las que se ofrecen curiosas variantes.

En el "Recetario gastronómico regional de Castilla-La Mancha" publicado por la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en el año 1982 se inserta la siguiente:

MAZAPAN. Ingredientes: 1/4 kg. de almendras; 1/4 kg. de azúcar, 2 cucharadas de agua. Se muelen las almendras sin piel y el azúcar hasta que se reduzca a polvo. Se ponen las almendras y el azúcar molida en un recipiente; se añaden las dos cucharadas de agua. Se masa todo bien hasta que quede una pasta moldeable. Se forma con la masa figuras de mazapán al gusto de cada uno. Se ponen las figuritas encima de una tabla; se barnizan con clara de huevo batida a punto de nieve. Se mete la tabla con las figuritas en la parte alta del horno para que se doren con el grill. Aproximadamente están en tres minutos".

De la obra de Genoveva Bernard "Un menú para cada día", traducida y publicada por Editorial Bruguera (Barcelona, 2ª ed. enero, 1968) reproducidos las siguientes recetas:

MAZAPAN. Cantidades: para 4 personas; Tiempo de cocción: Diez minutos; Ingredientes: 200 gramos (1/2 lb.) de azúcar; 200 gramos (1/2 lb.) de almendras molidas.

Se hace un almíbar con el azúcar y un poquito de agua, y se le agregan las almendras molidas y levemente mojadas con agua. Se deja que cueza junto hasta obtener una pasta algo espesa.

Se aparta la cacerola del fuego y se deja enfriar su contenido. Se van cogiendo con la cuchara porciones de éste, formando sobre latas engrasadas unos montoncitos redondos que se cuecen en el horno hasta que se doren.

MAZAPAN CON CANELA. Cantidades: Para 4 personas; Tiempo de cocción: Diez minutos; Ingredientes: 250 gramos (1/2 lb) de almendras; 400 gramos (3/4 lb) de azúcar; 2 claras de huevo; canela en polvo; harina.

Se prepara un almíbar con el azúcar y un poco de agua, dejándolo a punto de bola, y por otro lado se machacan las almendras en el mortero, agregándoles una clara de huevo para conseguir una pasta fina, que se une al almíbar cuando esté en su punto, revolviéndolo todo sobre el fuego durante unos minutos. Se aparta entonces y se añade la otra clara de huevo para hacer la pasta más manejable. Se pone entonces una cantidad de canela, según los gustos.

Se divide esta pasta, dándole la forma que se quiera, y se colocan los pedazos sobre latas engrasadas con manteca y espolvoreadas de harina.

Se deja descansar un poco para que la pasta se extienda algo y se cuece en el horno moderado, sacándolo cuando se doren.

MAZAPAN FRANCES. Cantidades: Para 4 personas; Tiempo de cocción: Quince minutos; Ingredientes: 300 gramos (3/4 lb.) de almendras dulces; 100 gramos (1/4 lb.) de almendras amargas; 2 claras de huevo; 250 gramos (1/2 lb.) de azúcar; 1 limón.

Se mondan las almendras, remojándolas para ello, y cuando están desprovistas de su piel se secan un momento en el horno, y una vez enfriadas, se machacan en el mortero, mojándolas poco a poco con las claras de huevo. Se les agrega la piel de medio limón rallada y 250 gramos de azúcar. Se remueve y mezcla bien con una cuchara de madera.

Se corta entonces la pasta obtenida con moldecitos a propósito o se pone en la manga de hacer mazapanes (la pasta no debe ser demasiado seca). Se van colocando las diversas piezas preparadas sobre una bandeja engrasada o sobre un papel blanco, sin ponerlas demasiado cerca las unas de las otras. Se deja reposar durante diez o doce horas en lugar caliente y se cuecen en el horno suave, retirándolas cuando han adquirido un bonito color dorado. Se dejan enfriar antes de desprenderlas con un cuchillo.

Puede colorearse con sustancias vegetales a propósito y se puede darles la forma de frutas, de verduras, etcétera.

MAZAPAN HELADO. Ingredientes: 100 gramos (1/4 lb.) de turrón de mazapán; mantecado a la vainilla (para los comensales que sean); 200 gramos (1/2 lb.) de nata, azúcar.

Se prepara en casa o se compra hecho un mantecado a la vainilla, se echa el turrón de mazapán en el mortero, a trocitos y se machaca bien, se pone en una compotera de cristal, se le pone el mantecado encima y se aforna con un cordón de nata, espolvoreada de azúcar.

En la "Enciclopedia de la repostería" escrita por Conchita Giménez con la colaboración de doce amas de casa y publicada en 1964 por la editorial Gassó de Barcelona se ofrecen estas otras recetas caseras del mazapán:

PASTA DE MAZAPAN. Ingredientes: 250 gr. de azúcar; 200 gr. de almendras crudas en polvo; 1/4 de litro de agua; 1 corteza de limón.

Se hierve el agua con el azúcar y la corteza de limón hasta formar un almíbar a punto de hebra; se quita la corteza de limón y se añaden las almendras, removiéndolo bien. Se retira del fuego y se deja enfriar hasta que se pueda amasar con las manos y formar los adornos que la fantasía os dicte.

TORTA DE MAZAPAN. Ingredientes: 250 gr. de almendras crudas en polvo; 250 gr. de azúcar; 1 clara de huevo; 25 gr. de harina de maíz; 50 gr. de piñones; Raspaduras de corteza de limón o de naranja.

Se mezclan las almendras en polvo con el azúcar, las raspaduras de limón y la harina de maíz ligando la pasta con la clara de huevo sin batir. Se masa con las manos enharinadas y se alisa, dejándola de un par de centímetros de grueso. Se cubre con los piñones previamente remojados en agua fría, hincándolos ligeramente en la masa y se cuece en una placa pastelera a horno fuerte durante 20 minutos aproximadamente. Se desprende con una pala o espátula, deslizando la torta hasta una fuente o plato, para evitar que se parta pues es muy quebradiza.

TURRON DE MAZAPAN. Ingredientes: 200 gr. de almendras crudas en polvo; 200 gr. de azúcar; 1/2 decilitro de agua; Raspaduras de corteza de limón; 100 gr. de frutas confitadas.

Se mezclan las almendras en polvo con las raspaduras de corteza de limón.

Aparte se pone a fuego vivo el azúcar y el agua hasta formar un almíbar a punto de hebra dura. Se retira del fuego y se agregan las almendras en polvo, removiendo enérgicamente hasta que se mezcle bien, continuando la cocción hasta que se desprege del cazo. Se vierte la mezcla en un molde de turrón, previamente engrasado.

sado con un poco de aceite de almendras dulces y forrado con papel de barba, y se intercalan en la masa los trozos enteros de fruta confitada, de forma que quede una capa de mazapán den la parte superior y en la inferior.

Se aplana y se cubre con papel de barba ligeramente engrasado de aceite de almendras dulces y se prensa con una madera y un peso encima durante 4 horas.

También pueden añadirse al mazapán, antes de sacarlo del fuego, las frutas, cortadas a pequeños trozos.



Alisando la masa

BIOGRAFIA

Luis Moreno Nieto

Escritor. Periodista titulado. Corresponsal de "ABC" y de la Agencia EFE en Toledo. Colaborador de "Ya" de Toledo. Cronista Oficial de la Provincia de Toledo. Consejero del I.P.I.E.T. Académico de Número de la Real Academia de Bellas Artes y Ciencias Históricas de Toledo. Cruz de la Orden del Mérito Civil.

Nació en Carpio de Tajo (Toledo), localidad que le ha dedicado una plaza. Ha sido muchos años director de la revista "Provincia" y de los Servicios Culturales de la Excm. Diputación. Miembro de la Asociación de Escritores Españoles. Ha publicado 43 libros y ha puesto su firma en cerca de 8.000 artículos y colaboraciones en diversos periódicos y publicaciones españoles.

AL LECTOR	5
I.- ORIGEN Y VICISITUDES HISTORICAS	
DEL MAZAPAN	7
Versiones sobre el origen del mazapán	7
Ilustre prosapia del mazapán	14
Lubeck, el Toledo alemán	15
Moldes de mazapán toledano en Nuremberg	16
El sello del "Rey sentado", exclusivo de Toledo	16
En el Hospital de Santiago se fabricaba mazapán para los enfermos	20
Moldes del mazapán toledano	21
Las ordenanzas del año 1613	22
El gremio de los confiteros toledanos	23
Los confiteros de Toledo hace cien años	26
II.- ELABORACION DEL MAZAPAN TOLEDANO	28
La almendra	31
El azúcar	32
Historia del azúcar de caña	33
Historia del azúcar de remolacha	34
III.- COMPOSICION QUIMICA	
DEL MAZAPAN DE TOLEDO	35
IV.- LA CALIDAD	38
Los enemigos del mazapán	38
La denominación de calidad	38
V.- ANECDOTARIO	40
¿Innovaciones o sucedáneos?	40
La maqueta de una urbanización, en mazapán	40
Anguilas y peces	40
Mazapán del Canadá	41
¿Cuánto dura el mazapán?	42
Liturgia y geografía	42
Una tradición que se recupera	42
Mazapán en todos los hogares	43
No existe relación entre el mazapán y la diabetes o el colesterol	44
VI.- RECETAS CASERAS DEL MAZAPAN	45
BIOGRAFIA	49
INDICE	50



Ultimos títulos publicados:

- 48.- *Los Hidalgos en Toledo*, por Ventura Leblic García y Mario Arellano García.
- 49.- *Bahamontes, "El Aguila de Toledo"*, por Angel Friginal Sánchez.
- 50.- *Música y músicos en Toledo*, por Manuela Lourdes Herrejón.
- 51.- *Estudio geográfico histórico de la villa de Almorox*, por Máximo Parro Carrasco.
- 52.- *El pronunciamiento carlista de Talavera de la Reina*, por Félix Rubio López de la Llave.



De próxima publicación:

- *Los molinos de la Mancha*, por Juan Carlos Fernández Layos de Mier.



En preparación:

(El orden que se indica no será siempre el de aparición)

- *Vida y empresas del arzobispo don Pedro Tenorio*, por Almudena Sánchez-Palencia.
- *Cervera de Los Montes*, por José Gómez-Menor Fuentes.
- *Bandoleros en los Montes de Toledo*, por Ventura Leblic García.
- *Romancero de Caleruela*, por Rosa Almoguera.
- *Por tierras de Montalbán*, por Pedro Guerrero.
- *Don Juan Manuel y el Señorío de Escalona*, por Clemente Palencia Flores.
- *La Guerra Carlista. 1833-1840*, por Hilario Rodríguez de Gracia.



toledo

diputación provincial