

EL MAZAPÁN TOLEDANO... DE ESTILO MUDÉJAR

BALBINA MARTÍNEZ CAVIRÓ
Correspondiente

Entre las múltiples manifestaciones del arte mudéjar toledano el mazapán ocupa un puesto relevante, con una gran ventaja sobre las demás: es un arte vivo que día a día, desde el siglo XII, mantiene su creatividad. A diferencia de la arquitectura mudéjar, basada en el barro cocido, las yeserías, los vedríos y la madera de sus armaduras, el mazapán tiene otros materiales constructivos, menores en número pero sabiamente seleccionados, el azúcar y la almendra. Así fue ya en tiempos de Alfonso VIII y continúa siéndolo en los hornos de las «dar al-qedisa», las casas de las monjas, es decir, los conventos de «dueñas ençerradas», como se decía en la Edad Media.

Pero ¿por qué decimos que el mazapán pertenece al mundo del arte mudéjar? Porque en él se hermanan, como en Santiago del Arrabal, el ábside de San Antolín, o las yeserías del Monasterio de Santa Clara, dos tradiciones esenciales del Toledo medieval, la musulmana y la cristiana. En el caso del mazapán, la selección de ingredientes y la receta culinaria ancestral pertenecen al mundo islámico. En contrapartida, la ejecución material de estas pequeñas obras de arte se debió y se sigue debiendo a las monjas, precisamente a las comunidades de clausura. Comencemos por los ingredientes, el azúcar y la almendra.

El origen del azúcar está en una planta silvestre de origen indo-malayo, que posteriormente empezaría a cultivarse por vez primera vez en China. Es el «saccharum robustum». Después vendría su proyección hacia Occidente, llegando a la Persia sasánida en la etapa inmediatamente anterior a la conquista musulmana. Allí es

donde, por primera vez, la caña de azúcar y el Islam entran en contacto.

Los árabes en tiempos preislámicos desconocieron el azúcar, utilizando como edulcorante la miel de abeja, difundida por los romanos, pero ya conocida en España desde los tiempos prehistóricos. Recordemos la famosa escena de recolección de miel en el abrigo de Bicorp (Valencia). Sin embargo, sin desdeñar nunca la miel, el mundo islámico se inició en el cultivo de la caña de azúcar al menos desde mediados del siglo VIII. Así consta respecto a Egipto, donde se exportaba azúcar desde el siglo X. En esa misma centuria Mesopotamia, regada por el Tigris y el Eúfrates, cultivó también la caña de azúcar. Pero a Al-Andalus el cultivo de la caña de azúcar llegó con anterioridad, en la segunda mitad del siglo VIII cuando, con Abderramán I, nuestro primer Omeya emigrado de Damasco, se inicia el Emirato cordobés. Este dato aparece citado posteriormente en el «Calendario de Córdoba», de tiempos de Abderraman III, a comienzos del Califato. Y no olvidemos que, en ese mismo siglo X, la caña de azúcar se cultivaba también en Sicilia, como consecuencia de la invasión, desde Ifriquiya –actual Túnez– de los aglabíes, sustituidos posteriormente por los fatimíes de Egipto. En la etapa posterior, ya en el siglo XII, con la dinastía normanda, asentada en Sicilia –la vieja Tricarnia del mundo clásico–, tras expulsar a los fatimíes de la isla, el cultivo de la caña de azúcar alcanzó un gran auge.

Sobre la repostería andalusí se tienen bastantes datos, los suficientes como para distinguir, en principio, entre dos modalidades de dulces, los fritos y los horneados. Entre los fritos estaban los buñuelos que, después de pasar por la sartén, se bañaban en miel. Y también los almojábanes, hechos con análoga pasta, pero con queso dispuesto entre dos capas de la misma, y posteriormente bañados tam-

bién en miel. Un poeta nazarí, Ibn al-Azraq compuso hasta un poema en su honor que decía: «La almojábana, hija del queso, por fuera parece una rosa, si bien por dentro es como una azucena». Pero los médicos nazaríes rechazaban los dulces fritos. Por eso Ibn al-Jatib escribió, en la época de Muhammad V, cuando se construía el Patio de los Leones o del Riyad, lo siguiente: El exceso de los dulces fritos «incrementa la bilis amarilla y la sangre, incitando a diversas enfermedades. Generan también obstrucción en el hígado y el bazo y aflojan el vientre...si bien aumentan el semen».

Por su parte Ibn al-Jatib, al describir la fiesta del «mawlid» o del nacimiento del Profeta en 1362, tras recobrar el trono Muhammad V, que tuvo por escenario el nuevo mexuar de la Alhambra, cita diversos platos servidos por los apuestos mamelucos o esclavos, ricamente ataviados con capas de brocado, mencionando diversos dulces hechos con harina, agua de azahar y azúcar, así como bizcochos, frutos secos, rosquillas, dulces de manzana y alfeñiques, todos ellos servidos en recipientes de madera sobredorada.

Otra variedad de los dulces andalusíes estaba integrada por los horneados, entre ellos el mazapán y el llamado «dulce blanco», una de cuyas modalidades era el turrón, citado ya por Enrique de Villena en 1421 como «turró», en valenciano.

Pero volvamos al mazapán: ¿dónde y cuándo se inventó? Hay leyendas al respecto...y algo de historia. Pero insistimos en que el mazapán, tal como ahora lo conocemos y lo degustamos, es un dulce mudéjar toledano. Pero hay opiniones de todo tipo. Algunos dicen que el mazapán aparece ya en «Las mil y una noches», donde se le considera esencial en las cenas del Ramadán por su alto poder energético, y esencial también para los deberes del tálamo...algo así como un afrodisíaco.

Concretándonos a Europa hay tres versiones diferentes en cuanto al origen del mazapán:

a) Es posible que los dulces integrados por azúcar y frutos secos, como la almendra, tuvieran su origen en China. De ahí pasarían a Oriente Medio. Y desde esta zona los peregrinos y cruzados lo llevarían a Europa. Este sería el origen del mazapán alemán llamado «Lübecker Marzipan», dulce, al parecer, protegido por la Comunidad Económica Europea desde 1996

b) Sin embargo creemos que el mazapán está vinculado, en su origen, a la presencia musulmana en Sicilia y en Al-Andalus. Parece que la palabra mazapán deriva del árabe «manthaban», expresión con la que se designaba el recipiente donde se ponía la pasta durante la elaboración. Su fabricación en Sicilia quedaría explicada por las invasiones aglabí y fatimí. Bajo los reyes normandos, entre ellos Rugiero II, y al fundirse el arte bizantino con el islámico para dar origen al sículo normando, el mazapán palermitano, contemporáneo de la Capilla Palatina de Palermo, está perfectamente documentado, teniendo como protagonista a una dama, Eloísa Martorana, fundadora de un convento de monjas ortodoxas. Es en este monasterio donde se inventaría el mazapán hacia 1193. Todavía podemos admirar en Palermo, además de la excepcional techumbre de madera con mocárabes pintados de la Capilla Palatina (fig. 1), de mediados del siglo XII, el conjunto de tres monumentos de estilo sículo-normando, de clara influencia islámica, mezclada con el estilo bizantino, San Cataldo, la Martorana y San Giovanni degli Eremiti (fig. 2), cuyas cupulitas bulbosas, curiosamente pintadas en rojo, nos traen a la memoria las «qubbas» islámicas. Aquí nació el mazapán palermitano. Tradición musulmana y religión cristiana ortodoxa plasmadas conjuntamente en el mazapán de Palermo, inventado a fines del siglo XII. Consta que este mazapán de las monjas de la Martorana

se elaboraba todavía en el siglo XVI, pero en el sínodo de Mazzara del Valle se prohibió a las monjas su fabricación porque ésta les apartaba de sus obligaciones estrictamente religiosas. Tal vez en esa prohibición tuvieran mucho que ver los confiteros de Palermo ya que las monjas debían ser unas molestas competidoras.

Pero hay otra tradición, contemporánea de la siciliana, que se mantiene viva, conservándose en el mismo ambiente en que se fabricó el primer mazapán. Se trata del Toledo monacal que hoy reza, vive y elabora los dulces de tradición musulmana como en tiempos de Alfonso VIII, el vencedor de los almohades, en 1212, en la célebre batalla de las Navas de Tolosa. Por esos años, a fines del siglo XII, la escasez de trigo causó una tremenda hambruna en Toledo. Para paliar el hambre las monjas cistercienses del Imperial Monasterio de San Clemente, fundado por Alfonso VI a fines del siglo XI y refundado después por Alfonso VII en el mismo lugar en que hoy lo vemos, decidió hacer mazapán aprovechando la abundante cosecha de almendra proveniente de sus propiedades rurales. Esta es la tradición mantenida viva en la comunidad hasta nuestros días. Las monjas de San Clemente, en el reinado de Alfonso VIII y forzadas por la necesidad, habrían sido las inventoras del mazapán toledano, en medio de arcos de herradura, lobulados y entrecruzados, y eserías mudéjares que, en parte todavía se conservan, junto a la espléndida techumbre de madera del refectorio, de tiempos de San Fernando y Beatriz de Suabia (fig.3), según demuestra su decoración heráldica.

Sin embargo podemos formularnos una pregunta: ¿el mazapán fabricado por las monjas de San Clemente fue un invento propio, o éste ya se fabricaba en Toledo con anterioridad, antes de que Alfonso VI reconquistara la ciudad en 1085? ¿No se fabricaría ya mazapán durante el periodo taifa, en la corte de Almamún? Si nos

dejáramos llevar por la fantasía hasta podríamos imaginarnos a la corte de los Banu Dilnun solazándose con el mazapán taifa, a orillas del Tajo, en la Almunia Regia o Palacio de Galiana. El mazapán toledano ¿es fruto de una receta árabe puesta en práctica por las monjas de fines del siglo XII o comienzos del XIII, o es una creación mudéjar?

En el siglo XVI, Ruperto de Nola, en su recetario, recogió varias modalidades de dulces árabes entre ellos los almendrados y los mazapanes.

Lo evidente es que las monjas de San Clemente poseen los morteros de mármol, algunos de gran tamaño (fig. 4), en los que se machacaba la almendra para fabricar ese lejano mazapán que hoy todavía podemos saborear. Y así mismo, en la clausura, pueden verse algunas de las llamadas «cocinitas» donde se guardan utensilios antiguos destinados a la misma fabricación (fig. 5). Y hasta hace unos años conservaban también los moldes para las dulces figuritas. La comunidad cuenta que un día apareció un individuo pidiendo prestados, en nombre de los carmelitas toledanos, tales moldes. Las monjas, confiadas, se los dieron. Pero cuando, pasado cierto tiempo, se los reclamaron a la citada comunidad ésta les comunicó la triste noticia. Ellos nunca habían solicitado tal préstamo. Un desaprensivo se los había robado. Hoy no les resta más que un dibujo de los moldes, que quieren reproducir con vistas a una próxima fabricación ateniéndose a los recuerdos medievales.

Respondiendo a la vieja tradición de los dulces fritos árabes, también citados, la comunidad franciscana de Santa Clara elabora una exquisitas rosquillas en forma de coronita, en recuerdo del título de real obtenido por el monasterio cuando ingresaron en él, llegando a ser abadesas, dos hijas naturales de Enrique II el de las

Mercedes. Y, rebatiendo la opinión desfavorable formulada por al-Jatib en el siglo XIV, sobre los dulces fritos, podemos asegurar que no producen ningún trastorno gástrico y que resultan deliciosas, especialmente cuando, en el refectorio, las clarisas te las ofrecen acompañadas de vino de misa.

Y no olvidemos tampoco los mostachones toledanos de las MadresCapuchinas.

Hace ya bastantes años, otro convento toledano, en este caso de dominicas, el de Jesús y María, en un ambiente en el que subsistían y eserías mudéjares del siglo XIV, empezó a fabricar mazapán conforme a las recetas tradicionales. La producción continúa, a pesar de que la comunidad ha abandonado su convento del casco viejo trasladándose al extrarradio, vendiéndose su mazapán en una confitería cercana a Santo Tomé, en cuyo escaparate, muñecas vestidas de monjitas y rodeadas de dulces, hacen las delicias de los viandantes.

Posteriormente, pero hace ya cierto tiempo, otra comunidad cisterciense, la de Santo Domingo de Silos o el Antiguo, ha recogido el testigo del mazapán mudéjar toledano... y de otros dulces tradicionales. En las proximidades del obrador, donde se muele la almendra (fig. 6), se modelan las figuritas (fig. 7) y se hornea el mazapán, el protagonismo corre a cargo de la arquitectura mudéjar, con los arcos de herradura apuntada de influencia almohade del antiguo palacio del infante don Manuel, padre de don Juan Manuel (fig. 8). Muy cerca, bajo las bóvedas herrerianas, los retablos de El Greco y su propia cripta funeraria, el visitante puede adquirir verdaderas exquisiteces (fig. 9). Un poco más allá, el claustro morisco de los Laureles, por el que las monjas transitan constantemente, camino del horno o camino de la sala capitular cubierta de azulejos de tradición árabe, vuelve a introducimos en el ambiente mudéjar

medieval. Todas las noches, atravesando este claustro (fig. 10), que el es lugar de enterramiento de la comunidad, acabado ya el trabajo cotidiano, las monjas cistercienses de Santo Domingo el Antiguo despiden la jornada rezando en el capítulo la oración de completas, la última de las horas canónicas, alabando a Dios y pidiéndole mercedes.

¡Cómo no va a ser mudéjar el mazapán toledano, amasado entre oraciones, en ese marco y con esas recetas ancestrales!...

BIBLIOGRAFÍA

-BALAÑA I ABADÍA, P. Y GARCÍA I FORTUNA, J., Probable origen àrab del torró d'Alacant, «Actas del Ir. Colloqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó, Edad Midjana, 2º vol., Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 971-988.

-DELOGU, R. y SCUDERI, V., La reggia delo norman e la Capella palatina, Firenze, 1969, figs. 27, 28 y 29.

-GARCÍA SÁNCHEZ, E., El sabor de lo dulce en la gastronomía andalusí, «La herencia árabe en la agricultura y el bienestar de Occidente», Fundación «La Huella árabe», 2002, pp. 165-204.

-GRANJA SANTAMARÍA, F. de la, «La cocina arábigoandalusí según un manuscrito inédito», Madrid, Universidad Complutense, 1960.

-GUIRAL J., «Le Sucre à Valence aux XVe et XVIe siècles. Manger et boire au Moyen Age» (Actes du Colloque de Nice, 1982) Nice: Les Belles Lettres, 1984, I, pp. 119-129.

-HUICI MIRANDA, A., «La cocina hispano-magrebí en la

época almohade según un manuscrito inédito: *Kitab al-tabij fi l-Magrib wa-l-Andalus fi 'asr al-Muwahhidin*», Madrid, Instituto de Estudios Islámicos, 1965.

-MARTÍN M. Y MALPICA, A., «El azúcar en el encuentro entre dos mundos», Madrid, 1992.

-M. CAVIRÓ, B., *Mudéjar toledano. Palacios y conventos*, Madrid, 1980.

-MARTÍNEZ CAVIRÓ, B., *Conventos de Toledo*, Madrid, 1990.

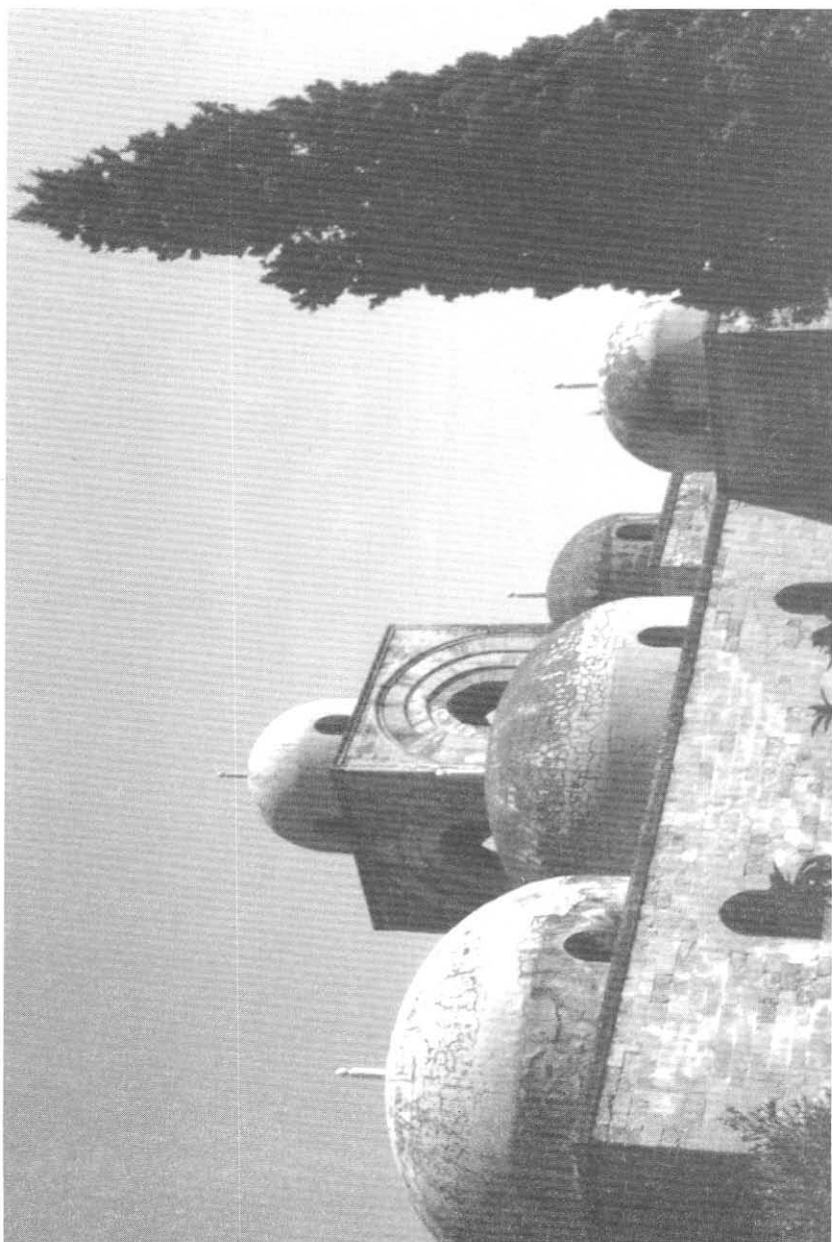
-M. CAVIRÓ, B., *El Mazapán toledano... de estilo mudéjar*, Conferencia impartida en la Casa de Valencia, 26 noviembre 2004.

-MONERET DE VILLARD, H., *Le Picture musulmane al soffito della Capella Palatina in Palermo*, Roma, 1950.

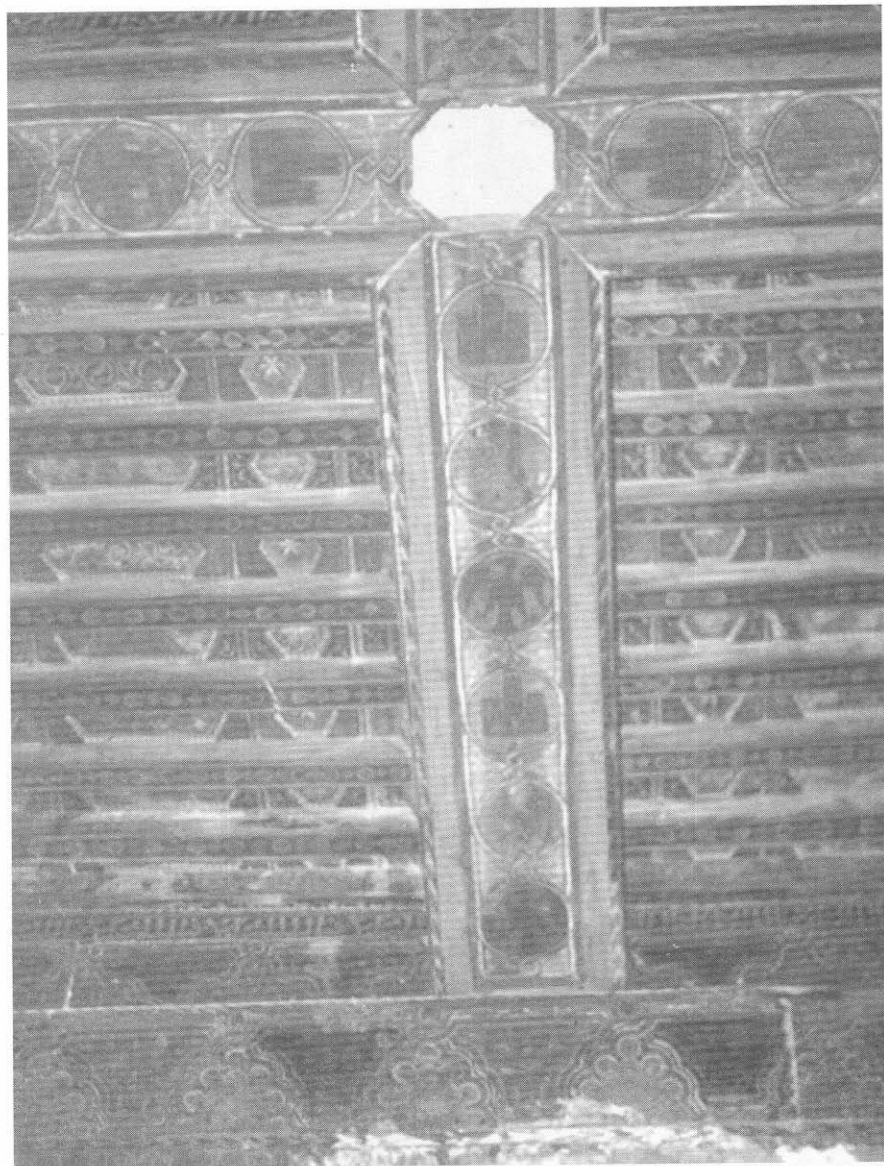
-RUBIERA, M. J., «La dieta de Ibn Quzman. Notas sobre la alimentación andalusí a través de su literatura», *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, AEI, 1994, pp. 127-136.



Detalle de la techumbre de madera de la Capilla Palatina de Palermo.



Cupulitas bulbotes de San Giovanni degli Eremiti de Palermo.



Techumbre mudéjar con rica decoración heráldica del refectorio de San Clemente.



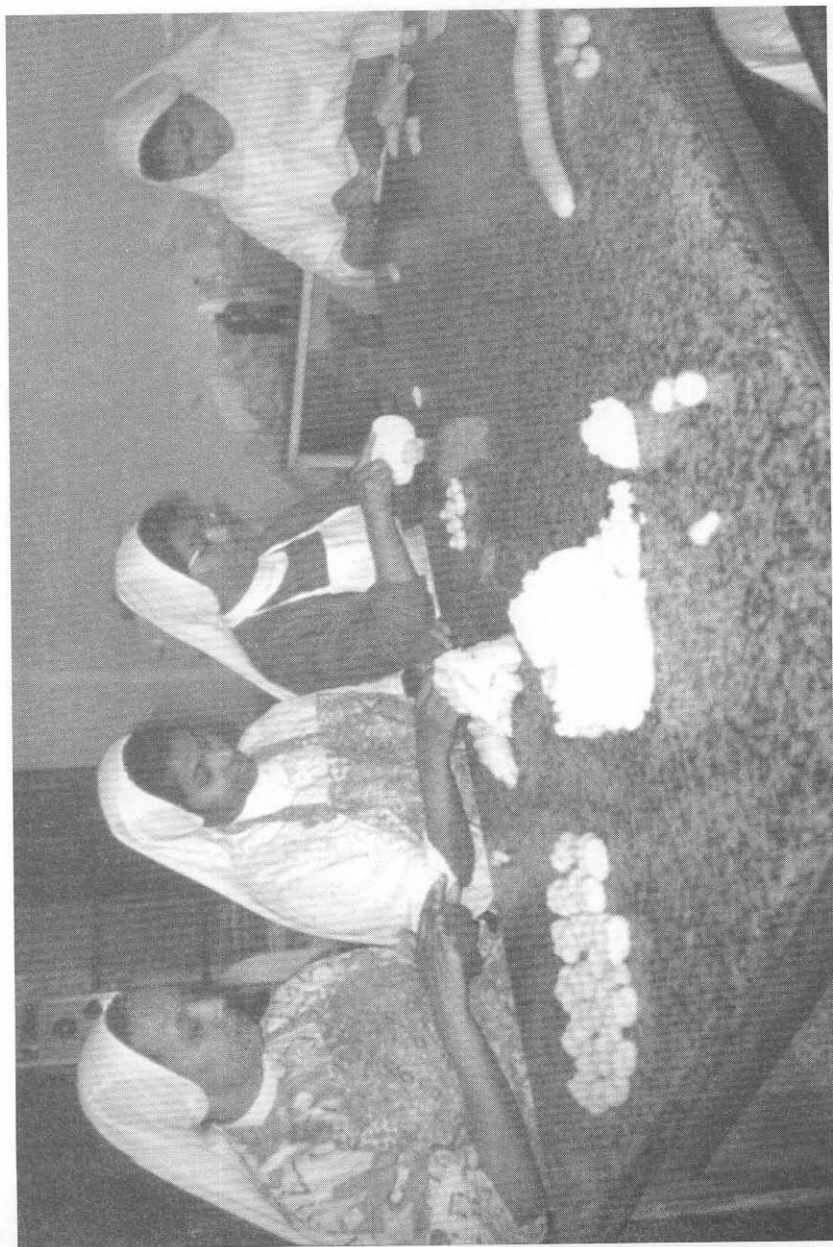
La madre abadesa de San Clemente mostrando un mortero antiguo para machacar la almendra.



Una de las «cocinitas» de San Clemente.



Moliendo la almendra Santo Domingo el Antiguo.



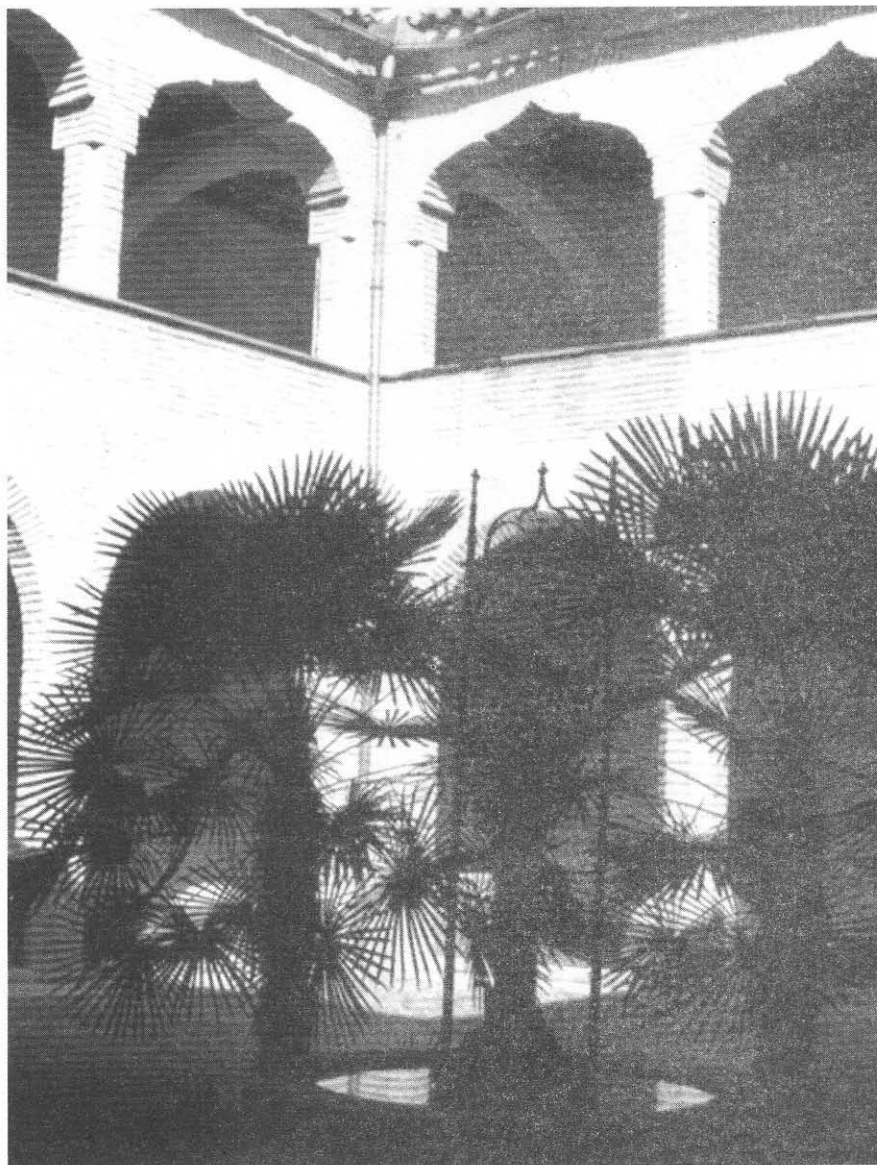
Modelando en el obrador las figuritas de mazapán.



Arcos del antiguo palacio del infante don Manuel en la clausura de Santo Domingo el Antiguo.



Las Madres de Santo Domingo el Antiguo vendiendo el mazapán junto a la tumba de El Greco.



Claustro de los Laureles de Santo Domingo el Antiguo, próximo al obrador y a la Sala Capitular.