

Turrónes y mazapanes, dulce Navidad

JOSÉ LUIS MURCIA



Los dulces de Navidad forman parte ancestral de nuestras costumbres gastronómicas y culturales, y sirven para exaltar la celebración de unas fiestas muy arraigadas en la tradición familiar y social. Una oferta de dulces entre los que destacan, por tradición y protagonismo, los turrónes y mazapanes.

El turrón es un producto de tradición mediterránea, probablemente introducido por los árabes en el mundo occidental, elaborado con miel, frutos secos (almendras, cacahuetes, nueces, piñones o avellanas) y azúcar. El origen de la palabra debe ser "torrere", que en castellano podría equivaler a turrar (tostar) y que coincide con las acepciones catalana (turró), valenciana (torró) y la propia alicantina de Jijona (terró).

Claro que, como en esto de los orígenes existen teorías mil, hay quien asegura que fue un artesano barcelonés, apellidado Turró, el que dio con la fórmula mágica en su obrador catalán y lanzó el producto como un importante compuesto de nutrientes en una época en que las hambrunas se cernían sobre Europa y comer era, más que un placer, una necesidad perentoria.

Francisco Figueras Pacheco, un conocido escritor, arqueólogo e his-

toriador valenciano, que vino al mundo en 1880 y nos dejó en 1960, tras una larga y fecunda vida dedicada al estudio, dedicó buena parte de su trabajo al turrón. Era doctor en Derecho por la Universidad de Madrid, y realizó investigaciones arqueológicas en Alicante, donde fue nombrado cronista oficial de la ciudad. La ceguera que le acompañó desde niño no fue obstáculo para su trabajo.

Figueras dedicó buena parte de su obra a demostrar que el turrón era un producto que tenía su cuna en Alicante y Jijona, bien se tratara de un producto blanco, duro y a trozos, en el primer caso, o de uno en forma de torta, en el segundo, y para ello citaba documentos del siglo XV y alguna obra de Lope de Vega, concretamente *Los lacayos*, y otra de Tirso de Molina, *El burlador de Sevilla*, que ya hacían referencia a estos turrónes, concretamente al turrón de Alicante, que no era otro que el que se elaboraba en Jijona.

Fernando Galiana Carbonell, cronista oficial de Jijona, afirma que antes del siglo XIV ya se conocía el turrón, que se elaboraba en la ciudad de forma artesanal y el cocinero de Felipe II, Francisco Martínez Montiño, en su libro *Conduchos de Navidad*, publicado en 1584, afirma que en todas las casas de Jijona huele a miel porque en ellas se fabrica turrón.

TURRÓN DE AGRAMUNT

La localidad de Agramunt (Lleida), otra de las cunas del turrón español, tiene también una gran tradición en este producto, aunque la destrucción de sus archivos por parte de las tropas napoleónicas hace muy difícil establecer los orígenes de esta tradición y mucho menos datarlos con fiabilidad. Pero sí es cierto que Agramunt ha aportado al mundo del turrón un nombre que va asociado a sus elaboradores y comercializadores en las ferias y fiestas folclóricas de todo el panorama nacional. Incluso una obra de teatro, titulada *La Dida*, escrita por Serafí Pitarra, ambienta en 1700 el drama de Paula, hija de Agramunt y turronera de oficio. Este turrón lleva avellanas y tiene cierto parecido con el nougat provenzal.

Y por si la historia fuera poco, ahí va una leyenda que, en forma de cuento, nos narra cómo surgió el turrón en Jijona y por qué se asocia su consumo con la época navideña: *"Por aquellos tiempos, el rey contrajo matrimonio con una princesa escandinava, por lo cual ésta tuvo que venir a estas tierras dejando atrás su frío país de origen. La princesa se sintió muy triste al no poder disfrutar de los bellos paisajes de su país llenos de nieves perpetuas. El rey, desesperado por ver a la nueva reina decaída, para evitar su tristeza, tuvo la idea de plantar por todos sus territorios, alrededor del castillo, miles de almendros. De este modo, cuando los almendros florecieron, sembraron el paisaje de tonalidades blancas, de tal modo que todo parecía nevado, y la princesa volvió a recuperar su felicidad. Los habitantes de Jijona, a partir de ese momento, aprendieron a recoger los frutos de los almendros y a tratarlos, elaborando así*



las primeras muestras de turrón y derivados."

Los turrónes de cocción dieron lugar hace ya años a diversas denominaciones como el turrón de Alicante, el de Jijona o el guirlache, entre los más conocidos, mientras los turrónes denominados de molienda trajeron otros productos como el turrón de piedra o los mazapanes. Ambas formas dieron lugar a dos gremios de fabricantes en toda la geografía española. Mientras los denominados de cocción eran adjudicados a los turróneros, los confiteros fabricaban, entre otros productos, los de molienda, que no requieren el concurso de la miel para su obtención. Aunque Jijona reclama para sí el origen del turrón, lo cierto es que toda el área mediterránea conocía en la Edad Media la forma de hacerlo, aunque la inspiración parece fuera de toda duda que proviene de los pueblos árabe y judío. Lo que sí es cierto es que Jijona supo transformar, en el momento oportuno, la tradición familiar y artesanal en un proceso industrial que, con justicia, le ha otorgado la paternidad del turrón blando o de Jijona, conocido de esta forma de manera universal. Y este hecho está documentado históricamente, ya que existe constancia de una transacción comercial datada el 11 de octubre de 1588 entre el fabricante de turrón Sancho Mira y el notario de Cocentaina Ludovico Juan Mira por el que el primero ven-

de tres arrobas de turrón por un precio de 13 libras y siete sueldos y se compromete a llevarlas al segundo a la citada villa en la que ejerce su oficio.

El turrón que se elaboraba en Jijona a principios del siglo XVIII contenía azúcar, hecho que contravenía las ordenanzas gremiales de los confiteros, y huevo. La pasta resultante es la conocida hoy día como turrón duro o de Alicante. Fue en el siglo XIX cuando las técnicas de mecanización llevaron al descubrimiento de lo que hoy conocemos como turrón blando o de Jijona. Y es a mitad de ese siglo cuando los jjonencos crean una importante industria del turrón en la villa y comienzan a trabajar para todo el mundo.

El turrón era, como tantos otros, un producto complementario al ciclo agrario. Los meses de octubre a diciembre suponían un freno de la actividad agraria en Jijona y el hecho de disponer de materias primas como la almendra, el azúcar o la miel animaba a los miembros de cada familia a elaborar turrón, casi siempre de forma artesanal, en las casas. Este proceso, que se inició en muchos casos para autoconsumo, dio el salto a su comercialización en las grandes ciudades en los días previos a la Navidad, con lo que su consumo se asoció directamente a esta época. A finales del siglo XIX, Jijona se lanza a una auténtica revolución y establece las primeras fábricas en las afueras de la ciudad. Las

redes de comercialización se amplían a destinos como Alicante, Barcelona, Madrid y Valencia, en un primer momento. Y, después, a las otras capitales catalanas, Andalucía y Murcia y lugares con puerto como A Coruña o Santander. Poco después el comercio se extiende a Hispanoamérica y norte de África. De forma paralela, muchas familias jijonencas se establecen en otras ciudades y abren negocios relacionados con el turrón.

El estancamiento producido por la guerra civil de 1936-1939 y la posguerra se superan a finales de los 50 y principios de los 60 con las fiestas populares de toda España y la demanda de países como Cuba donde los españoles que allí viven impulsan su crecimiento.

Una de las variantes más comunes del turrón en España es el guirlache, producto que hicieron popular en Aragón los franceses, ya que su origen se encuentra en el nougat provenzal y su nombre se debe al francés grillage (tostado). Aragón vive una auténtica eclosión de venta de guirlache cuando se acerca la Navidad, aunque es consumido todo el año, unas veces solo y otras como acompañante de otros postres o especialidades pasteleras.

¿QUÉ ES EL TURRÓN?

El turrón es la masa conseguida tras la cocción de miel con una pasta amasada de almendras tostadas, generalmente peladas, y clara de huevo. Estos son los ingredientes utilizados habitualmente para elaborar el turrón duro de Alicante y el blando de Jijona. El turrón de Agramunt, por encontrarse en tierras catalanas, cuenta con influencia provenzal y utiliza como fruto seco base la avellana, además de almendras y miel. En otras zonas, menos productoras de almendras o por abaratar su precio, como Extremadura o Castilla-La Mancha, se sustituye la almendra por cacahuete.

Con el paso del tiempo, otros ingredientes han ido paulatinamente incorporándose desde el siglo XIX hasta nuestros días en su



elaboración, tales como café, chocolate, coco, fruta confitada, licores, fresas, etc., aunque sólo el matrimonio de miel y almendras constituye la esencia del turrón más auténtico.

Para elaborar el turrón de Alicante se tuesta primero la almendra, siempre de la variedad marcona. A la par, en una batidora se cuece a fuego intenso una mezcla de azúcares y miel hasta que, pasados unos 45 minutos, adquiere el punto óptimo. Al final del proceso se añade clara de huevo diluida hasta que se elimina el agua que desprende la miel. En ese instante se le añade la almendra tostada y se da vueltas a la masa hasta lograr una distribución lo más homogénea posible. La masa se deposita en moldes y se recubre de oblea. Las operaciones de tueste de la almendra, también marcona, y cocción de los azúcares no difiere demasiado en la elaboración del turrón de Jijona. Pero, una vez llevada a efecto la mezcla de miel y azúcares, la masa caliente resultante se extiende en láminas de un centímetro de espesor, aproximadamente, sobre una superficie fría. También en frío se realiza la molienda de esta masa en molinos de piedra y se realizan varios refinados hasta conseguir una masa fluida. Después, se introduce la masa en unos peroles de cocina donde se les añade la almendra pelada y tostada, se somete a una segunda cocción muy suave y se golpea la masa con

un mazo de madera hasta conseguir la textura adecuada.

El turrón duro, cuyo máximo exponente es el turrón de Alicante, se elabora con una mezcla de miel, almendra y azúcar y su uso también está muy extendido en la elaboración de helados y postres, sobre todo aquellos que tienen una inspiración mediterránea. Lo mismo ocurre con su hermano de Jijona, elaborado con pasta blanda. Existen también otros turrónes de chocolate, café, coco, fresa o licores que gozan de gran predicamento, así como otros elaborados con féculas o harinas alimenticias.

En el turrón de Agramunt, las avellanas se tuestan y se pelan en

frío. En el caso de las almendras se pelan, en primer lugar, antes de ser tostadas. En un recipiente aparte se cuece la miel y el azúcar hasta que se absorba todo el agua. La masa se deja enfriar un poco y se le añaden claras de huevo. La mezcla resultante se vuelve a cocer y se incorporan las avellanas y las almendras. Con la masa todavía caliente se moldea y se recubre con sus obleas.

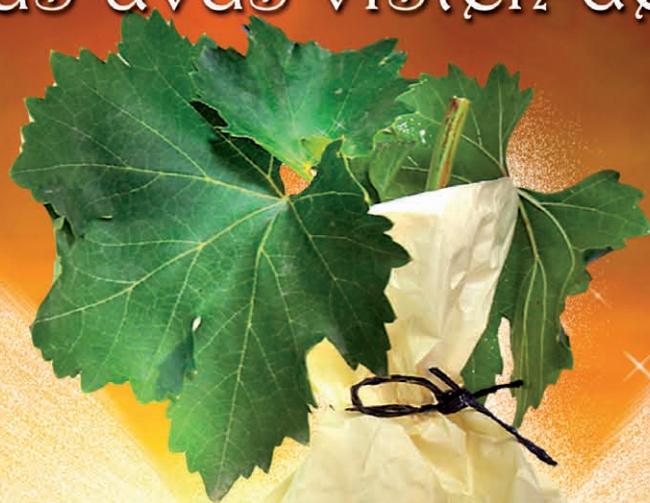
LA ECLOSIÓN DEL MAZAPÁN

Los ingredientes del mazapán son muy parecidos a los del turrón, y la época en que se ubica su mayor consumo, la Navidad, parece dar la paternidad, al menos inicial, a los mismos padres árabes. De hecho, en la literatura oriental, léase *Las mil y una noches*, se habla de este alimento, blando y de gran valor energético, ideal para soportar los rigores del ayuno del Ramadán y para cumplir adecuadamente con los deberes conyugales.

Otros estudiosos sitúan en la antigua Grecia el origen del mazapán, ya que los griegos ensalzaban en sus libros culinarios los productos elaborados con pasta de almendra y miel, aunque es en la era cristiana cuando se incorpora la tarta de almendras a la celebración de la Pascua con el nombre de "panis martius" (pan de marzo o marzapane, en italiano). En el siglo XVI, el producto estaba tan

Cuenta la leyenda...

...que existe un lugar
donde las uvas visten de princesa



Uva de mesa embolsada del Vinalopó

La única uva del mundo embolsada con *Denominación de Origen*



GENERALITAT VALENCIANA

CONSELLERIA D'AGRICULTURA, PESCA, ALIMENTACIÓ I AIGUA

www.uva-vinalopo.org



introducido en Italia que la práctica totalidad de los libros de cocina hablan de él y de sus múltiples formas de elaboración, algo que también ocurre en Francia o en otros países como Austria o Flandes, donde adquiere el nombre de marzipan.

Pero lo cierto es que el mazapán, tal y como lo conocemos, es un dulce español que goza de gran tradición y admiración, tanto entre las familias acomodadas como en las clases populares, y que en Toledo era ya conocido en el siglo VIII, bajo la dominación árabe. Como historia y leyenda siempre se confunden, ahí va la prédica más asumida por el pueblo toledano en cuanto al origen del producto. Cuando el rey Alfonso VIII intentaba expulsar a los almohades de la ciudad de Toledo, las hambrunas, típicas de la época, hacían su agosto entre las clases menos pudientes. Parece ser que la rica comunidad del Convento de Santa Clara había hecho acopio de almendras y azúcar y las monjas elaboraron un producto que fue vital para que la gente comiera y llenara su cuerpo con un alimento muy rico en nutrientes. La unión de la maza del mortero, en el que se machacaba la almendra, con el pan del producto obtenido habría dado lugar al nombre de mazapán. Otros sitúan su origen en los años de Sancho "El Fuerte" y Alfonso VII, allá por la primera mitad del siglo XII, cuando las religiosas del monasterio de San Clemente el Real trabajaban la pasta de almendra para paliar las vicisitudes de la batalla de las Navas de Tolosa, acaecida en 1212.

En el hospital de Santiago de Toledo se servía a los enfermos una pechuga de gallina deshecha a la que se mezclaba almendra y

azúcar y que, se piensa, era una variante del mazapán actual, que en las ordenanzas de los confiteros manchegos, fechadas en 1613, admitía sólo como ingredientes la almendra de Valencia y el azúcar blanco.

Aunque los mazapanes de Toledo son los que se han impuesto por historia y tradición, también se elabora este producto en determinadas zonas de Andalucía, La Rioja y la Comunidad Valenciana, sin olvidar que Alemania cuenta desde 1996 con la denominación de origen "Lübecker Marzipan".

LA ELABORACIÓN DEL MAZAPÁN

El mazapán de Toledo se caracteriza por la proporción de sus mezclas de almendras, azúcar y miel, su elaboración artesanal y la presentación original de las figuritas de mazapán. Las almendras y el azúcar se muelen a



máquina o se machacan hasta la extenuación en un mortero, momento en que se hace un almíbar a punto de bola y se les añade agua. La clara se bate a punto de nieve y se le añade el almíbar. Para endurecerlo se agregan más claras de huevo a punto de nieve, un poco de fécula o harina, y se ponen al horno hasta que tomen cuerpo las figuras que hayamos metido en los correspondientes moldes.

El mazapán de Soto, que cuenta con Denominación de Calidad de La Rioja, se elabora de forma artesanal a partir de almendra, azúcar,

esencia de limón y conservantes autorizados. Su elaboración conlleva la mezcla de la almendra repelada, triturada y refinada, y el azúcar transformado en jarabe a una cierta temperatura y los conservantes autorizados. Una vez fría la pasta, el mazapán se moldea en una bandeja con oblea, y se procede a su horneado para después darles un baño de jarabe. Finalmente se recortan y envasan. Los mazapanes son otro de los productos más caracterizados en la gastronomía española. Las acepciones más comunes en las que se presentan son las siguientes:

- ▶ **Pasteles de gloria:** Se trata de dulces con una capa de mazapán rellenos de yema de huevo y batata (patata dulce) envueltos en azúcar molido y espolvoreado. Tienen sus orígenes en los conventos de religiosas.
- ▶ **Pasteles de yema:** Son similares a los pasteles de gloria, pero sin el concurso de la batata.
- ▶ **Pan de Cádiz:** Está compuesto de varias capas rectangulares de mazapán, yema, batata, fruta glaseada y turrón, cubiertas por otra capa decorada de mazapán.
- ▶ **Cascas de yema y de batata:** Son mazapanes rellenos de yema o batata en forma de rosco.
- ▶ **Empanadillas de yema y de gloria:** Tienen la forma de empanadillas de mazapán rellenas de batata y/o yema.
- ▶ **Huesitos de santo:** Constan de una capa de mazapán enrollada y rellena de yema o batata. Muy típicos del Día de Todos los Santos (1 de noviembre).
- ▶ **Figuritas de mazapán:** Son las auténticas y genuinas representantes del mazapán, sin ningún relleno, y representan figuras de animales, del mar, de objetos...
- ▶ **Nueces al fondant:** Son bolas de mazapán con nueces en forma de huevo glaseadas con azúcar.
- ▶ **Piñonates:** Se trata de bolas de mazapán con piñones glaseadas con azúcar.

Todos ellos son bastante conocidos en las distintas provincias españolas y se consumen como dulces en épocas navideñas y en otras no tanto. La alta restauración los está incorporando a sus elaboraciones, en muchos casos manteniendo su origen artesanal. ■

DENOMINACIONES DE CALIDAD DIFERENCIADA

► **Indicación Geográfica Protegida "Jijona y Turrón de Alicante"**. Turrón es la masa obtenida por cocción de miel, con incorporación y amasado de almendras tostadas, generalmente peladas, y de clara de huevo. Puede ser turrón duro (Alicante) blando (Jijona). Las almendras, de las variedades marcona, mallorca, mollar, planeta y valenciana, deben constituir un



mínimo del 42% en el caso del de Alicante y del 52% en el de Jijona. La demarcación geográfica se circunscribe únicamente al ámbito de la ciudad de Jijona (Alicante), con una superficie de 16.129 hectáreas, aunque las materias primas pueden proceder de toda la Comunidad Valenciana.

La producción anual alcanza los 6,5 millones de kilos y figuran inscritas un total de 21 empresas elaboradoras.

► **Indicación Geográfica Protegida "Turrón de Agramunt"**. El turrón de Agramunt o torrò d'Agramunt es la masa elaborada con miel, almendras o avellanas, previamente peladas y tostadas, azúcar y/o jarabe de glucosa, clara de huevo o equivalente desecado y oblea. El porcentaje de almendra o avellana será del 60% en la calidad suprema y del 46% en la extra. El ámbito geográfico se circunscribe a Agramunt, en la comarca catalana de Urgell, en la provincia de Lleida.

En el registro figuran inscritas cuatro empresas que elaboran más de 150.000 kilos de turrón anuales.

► **Indicación Geográfica Protegida "Mazapán de Toledo"**. El mazapán de Toledo es la masa fina y compacta resultante de la mezcla o amasado de almendras crudas, peladas y molidas, con azúcar de distintas clases, que se emplea como base de una variada serie de dulces

típicos de la zona acogida, con las siguientes presentaciones:

–**Mazapán con relleno**: Mazapán de Toledo relleno con distintos productos de repostería y horneado.

–**Mazapán recubierto**: Mazapán de Toledo recubierto total o parcialmente con azúcares, cobertura de chocolate o productos de confitería y horneado.

–**Figuritas**: Mazapán de Toledo moldeado con diversas formas figurativas y horneado para obtener su aspecto característico.

–**Anguilas**: Mazapán de Toledo moldeado en forma de anguila y horneado. Se rellena de distintos preparados de confitería (yema, batata, frutas confitadas y/o cabello de ángel) y se decora externamente con clara de huevo montada, frutas confitadas y otros preparados de confitería.



–**Delicias**: Mazapán de Toledo moldeado en forma tradicional de "delicia" rellena de un preparado de yema confitada, bañada o cubierta con pasta de delicia (preparado de mazapán rebajado con huevo) y horneada.

–**Marquesas**: Mazapán de Toledo batido con huevo y harinas ricas en almidón hasta obtener una masa batida que se vierte sobre una cápsula de papel o cajilla y se somete a horneado o cocción. El contenido en almidón no será superior al 8,5% sobre el extracto seco.

–**Empiñonadas**: Mazapán de Toledo, eventualmente rebajado con clara de huevo, moldeado, recubierto de piñones pelados y horneado.

–**Pasteles yema**: Mazapán de Toledo moldeado y relleno con un preparado de yema confitada y horneado.

–**Pasteles gloria**: Mazapán de Toledo moldeado y relleno con un preparado de batata confitada y horneado.

–**Pasta para sopa de almendras**: Mazapán de Toledo moldeado en forma de barra que se emplea en disolución para la elaboración del plato típico sopa de almendra.

La IGP comprende la producción de mazapanes de los municipios de Toledo, Ajofrín, Carpio de Tajo, Consuegra, Gálvez, La Mata, Torrijos, Gerindote, Los Yébenes, Madridejos, Añover de Tajo, Polán, Santa Olalla, Valmojado, Mora y Magna, todos ellos de la provincia de Toledo. Existen un total de seis empresas elaboradoras que producen anualmente unos 650.000 kilos de mazapán con IGP.

► **Especialidad Tradicional Garantizada "Panellets"**. Los panellets son unos pastelitos de dimensiones pequeñas y formas muy diversas hechos esencialmente de mazapán e ingredientes que confieren sabores y aromas característicos al producto. Los panellets son elaborados a partir de tres tipos diferentes de mazapán: mazapán base, mazapán basto y mazapán fino. En todos los casos está prohibida la adición de fécula de patatas o boniatos, manzana, conservantes y colorantes. Los elaborados a partir de mazapán base pueden ser de



piñones, almendras, coco, avellanas, naranja, limón, yema, café, fresa y marrón glacé, y los elaborados a partir de mazapán fino se dividen en panellets de castaña al chocolate y huesos de santo. Su origen está en la parte vieja de la ciudad de Barcelona, aunque se elaboran en casi toda España. Un total de 116 pastelerías de Cataluña certifican unos 900.000 kilos anuales de panellets. ■