

Pequeña historia de los turrónes y los barquillos

por Néstor Luján

El postre español navideño por excelencia es el turrón, que disputa al «Christmas pudding» inglés su carácter de golosina navideña nacional. El turrón con los barquillos, las «neules» catalanas, son típicos de la repostería decembrina. En lo que se refiere al turrón, que según el «Diccionario de la Real Academia» es una «masa hecha de almendras, piñones, avellanas o nueces, tostado todo y mezclado con miel puesta en punto, y, a veces, con algunos terrones de azúcar», ha servido para ponderar cosa dulce y de agradable regalo.

De tal modo que la palabra turrón en el siglo XIX quiso significar «destino público o beneficio que se obtiene del Estado» —lo que entrado el siglo XX llamamos «enchufe»—. Juan Valera, en su correspondencia con Marcelino Menéndez Pelayo usa abundantemente de esta palabra refiriéndose a las sinecuras que pretende alcanzar. Son las dos acepciones que la palabra «turrón» tiene en nuestra lengua.

INCIERTO ORIGEN DEL TURRON

Como sucede tan a menudo con platos de repostería que alcanzan renombre uni-

versal, el origen del turrón resulta incierto y muy complejo. Turrónes o dulces parecidos al turrón existen en Italia, en Francia y en España. Algo muy parecido al turrón existe en Turquía, la célebre miel turca. Los italianos han creído durante tiempo que el turrón era originario de Cremona, la bella ciudad de los constructores de violines, de los Guarneri y los Stradivarius. Decían que el turrón —en su caso «torroni»— viene de torre y que el origen de los «torroni» procedía del banquete de bodas de Blanca Visconti con Francesco Sforza en 1441, en cuyo festín se sirvió este dulce en forma de torreón, de donde se dijo «torroni». Asimismo afirmaban que ya en Cremona donde se celebró este banquete, en la época de los romanos, enviaban ya estos dulces a la Roma imperial.

ETIMOLOGIA DE LA PALABRA

Que el turrón, como los violines, sea cremonés y proceda de los romanos, no pasa de ser una leyenda y los mismos italianos lo reconocen así y creen que el dulce fue traído por los árabes y que les llegó, vía Nápoles, a través de España. Felice Cónsola en su libro «Gli italiani a tavola» lo afirma categóricamente, diciendo que la palabra «torroni» viene del español. Mejor hubiera dicho, quizá, del catalán, donde la palabra



«Esta noche es Nochebuena...»
 dibujo de Cecilio Pla,
 albrizante de modo de fines
 del siglo XIX. La alegría callejera
 de las fiestas navideñas
 permanece al correr de los siglos.

«terró» aparece refiriéndose a este dulce en la primera mitad del siglo XV y «torró» en 1507.

Efectivamente, la palabra «terró», refiriéndose a postre navideño, se encuentra ya en un villancico de la primera mitad del siglo XV:

*«Donar-li ets dels terronets
 e de les neules qui n'avia...»*

Y la forma catalana «terró» pasa al napolitano, pues se encuentran documentos del

siglo XVII en los que este postre era llamado «terrone». Así, pues, si aceptamos que la mención más antigua son las formas catalanas en «terró», habremos de considerar que en principio este dulce se llamó así por su similitud con «terró» derivado de «tierra» por su aspecto conglomerado. Según esta teoría, es probable que el castellano tomara la palabra del catalán, donde es normal la asimilación de la «e» a la «o». Sin embargo, el Diccionario de la Real Academia señala otro tipo de etimología. Sin aceptar que la



Izquierda: Apunte tomado del natural por el dibujante Jiménez Martín. Corresponde a la Navidad de 1897. El puesto de venta callejero de «peladillas de Alcoy» y «turrón de Alicante» anima un típico panorama navideño. En la parte inferior, otro vendedor callejero, en este caso de los típicos «turrones de Agramunt», tan apreciados en la Cataluña interior.



palabra derive del catalán, la hace venir del castellano antiguo «turrar», procedente del latín «torrere». Con ello no hace otra cosa que seguir al **Tesoro** del siglo XVII sobre la lengua castellana, de Sebastián Covarrubias, que define al turrón como: «Cierta golosina que se hace de almendras, avellanas, nueces, piñones y se tuesta con miel: del mismo origen» (como acaba de señalar que «turrar» viene del latín «torrere»; esto quiere decir que considera a «turrón» derivado de este verbo). La primera documentación de la palabra turrón en castellano corresponde al siglo XVII, pero demuestra que la palabra era muy usada y de dominio público. Pedro Espinosa escribe: «¿Para qué son esos turrones?», como una frase familiar y estereotipada; y Vicente Espinel en su **Vida del Escudero Marcos de Obregón** (1618) escribe: «Estaban jugando turrón, y en la codicia del comerlo, púseme a jugar los cuatro

reales». También es de esta época la mención de los primeros turroneiros ambulantes:

*«Zas: acullá dió en el suelo
la torrecilla del prado;
y dicen que mató a uno,
que vendía turrón, y letuario.»*

Los Turroneiros aparecen también en Cervantes, que se refiere al turrón de Alicante con el siguiente verso:

*«Blanco pan, aloque el vino,
y hay turrón alicantado.»*

También Tirso de Molina escribe sobre el turrón de Alicante en unos versos significativos:

*«Busca dientes de diamante,
porque las mujeres son
por lo dulce, de turrón;
por lo duro, de Alicante.»*

Añadamos, para acabar con la palabra «turrón» y sus significados, que en lenguaje de germanía en el siglo XVII, turrón valía por piedra, y turronada por pedrada. Así reza un romance:

*«Otras del hopo le prenden
Otras le pelan el bosque.
Las pirámides le agarran
Y le hacen que se agobie;
Otras le dan turronadas
Y otras, donde alcanzan, golpes.»*

Como antes hemos dicho, turrón significó a partir del siglo XIX «destino o cargo público, generalmente dado por favor». Así satirizaba la empleomanía de los españoles Bretón de los Herreros en la primera mitad del siglo:

*«Aquí donde todos
rabian por turrón,
turronero dice
quien dice español.»*

LEYENDAS SOBRE EL ORIGEN DEL TURRON

Lo más probable es que el turrón proceda de la repostería árabe, y quizá de algunas formas de dulces judíos. En Aragón existía un postre parecido llamado «nuégada», hecho con nueces. Este tiene un directo parentesco con el «nougat» provenzal, que es una combinación de nueces o almendras y miel, postre inmemorial, posiblemente descendiente de la cocina judía. Es muy probable que los franceses lo impusieran en Aragón, así como su forma moderna, el «guirlache». La palabra «guirlache», que se usa en castellano sólo a partir de la mitad del siglo XIX, viene del francés antiguo «grillage», manjar tostado.

La teoría árabe sostiene que el turrón es un dulce oriental y se sustenta en que aparece un postre parecido a lo que llamábamos los españoles «turrón imperial» y también «turrón de Alicante» en **Las Mil y Una Noches**. Nos parece que la antigüedad del turrón y de los barquillos es incuestionable y no puede mantenerse la tesis de que fuera más reciente invención levantina o barcelo-



nesa. Según la primera, los turrone nacieron en Jijona. La segunda, muy pintoresca, dice que aparecieron en Barcelona en el año 1703.

Jijona fabrica turrone desde muy antiguo. Es posible, a pesar de que el botánico Cavanilles, que pasó por Jijona en la segunda mitad del siglo XVIII y da tantas noticias sobre las industrias locales, no menciona la actividad turrone. Y cerca de un siglo después, el escrupuloso Pascual Madoz (1847) menciona el turrón de Jijona, pero sin dar excesiva importancia a su industria, «dedicados sus habitantes casi exclusivamente a la faena del campo», señala; y añade «que existen algunas confiterías en las que se elabora el rico turrón» y que la producción global de la villa es de diez millones de reales, que es una cifra comparativamente bien escasa dado el número de habitantes. Colegimos de ello que la gran pujanza de la industria turrone es de la segunda mitad del siglo XIX. De hecho no existen textos que puedan abonar la idea de que el turrón nació en esta región alicantina.

LA TEORIA BARCELONESA

En cuanto a la teoría barcelonesa, resulta pintoresca, pero totalmente insostenible. En un trabajo publicado en 1966, Jaime Sábat Aumasque recoge la leyenda ligada con una horrorosa peste que azotaba a Barcelona en 1703. Se cuenta que el gremio de pasteleros de la Ciudad Condal, para ayudar a la ciudadanía en tan trágico trance, convocó un concurso entre los maestros pasteleros con el fin de crear un típico postre navideño que mitigara los sufrimientos de los enfermos. El día convenido, trece pasteleros presentaron sus creaciones al Gremio: resultó premiado don Pedro Torró —de ahí venía el nombre del producto, según esa historia fabulosa y recreativa—, que presentó una golosina elaborada con miel cocida, avellanas y piñones. El día 2 de diciembre, el anuncio hizo el pregón proclamando la creación del nuevo dulce. Incluso el obispo ordenó a los sacerdotes que desde sus púlpitos lo recomendarán a los feligreses para que se comiera en los días navideños, desde la Purísima hasta la festividad de los Reyes.

No es necesario insistir sobre la imposibilidad de esta invención; hemos aducido varios textos, todos ellos anteriores, en siglos, a 1703 en este mismo trabajo, lo cual demuestra que los turrone como postre navideño eran conocidos por lo menos desde el siglo XIV.

CLASES DE TURRON

La región de Jijona, aunque no pueda decirse si en ella se inventó o no el turrón, parece predestinada para su popularización. Toda esta región es tierra de almendros y panales. Basados en estas materias óptimas, los turrone han adquirido fama en toda España y aún en Europa, sobre todo a partir del siglo XIX. Se consumen sobre todo en Navidad y debe ser una costumbre muy antigua por cuanto la hallamos también en los «torroni» piamonteses y sicilianos.

Hoy el turrón no se fabrica solamente en Jijona sino en toda la región y mucho, también, en Cataluña. Sólo en Jijona se fabrican más de cinco millones de kilos anuales. Los jijoneses han sido los mejores propagandistas del turrón. Durante años han ido vendiéndolo por España imponiéndolo lentamente. En verano con un humor itinerante, algo errabundo, también circulaban por España vendiendo sus helados.

Ante todo, está el turrón llamado «de Jijona» por antonomasia, montado sobre los ingredientes primigenios, o sea, la almendra picada, miel y almendras amargas y dulces. Luego está el turrón de Alicante, con azúcar y con las almendras sin moler. Están luego todas las variedades de los guirlaches con avellanas, piñones y almendras. Luego los turrone de crema e infinitas variedades que se realizan dentro y fuera del área alicantina.

En lo que se refiere a los turrone de crema, parece ser que tienen un origen seguro: durante la vigilia de Navidad de 1850, un pastelero de la calle Llibreteria de Barcelona, por descuido, dio una graduación más baja al azúcar hervido, por lo cual los turrone de mazapán con yema que había elaborado resultaron excesivamente blandos. Para no desperdiciarlos, el buen pastelero tuvo la idea de quemar las barras de turrón por las dos caras, al estilo de lo que se hace

No faltan en las felicitaciones populares,
las alusiones al famoso turrón.



FELICITACION.

Vaya fuera la tristeza,
Alegraos corazones,
Vengan *pavos* y *turrones*,
Vino bueno y la cerveza:
Sin turbarnos la cabeza:
Brindemos hoy á porfía,
Pues nos anuncia este dia
De JESUS la NAVIDAD,
Que á vos con felicidad
Os desea el alma mia.

El loro no el burro

con la crema catalana, y puso a la venta aquella partida como «especiales de yema».

LOS BARQUILLOS O «NEULES»

Las «neules» parece ser un postre navideño más antiguo que el turrón. En los primeros textos en lengua catalana ya aparecen, y ligadas a la Navidad. «Neula», en catalán, quiere decir «neblina» y procede del latín «nebula». Para dar una idea de la sutileza de la pasta de la neula, se la llamó así.

Las «neules» aparecen ya en el convite real que el rey Jaime el Conquistador celebró en 1267. En este convite consta que el rey, la reina y el príncipe comieron en mesa aparte y que como éste andaba delicado del estómago, sólo tomó arroz, gallina y leche. En aquella época la «neula» era una oblea, es decir, no estaba enrollada. El primer texto catalán en que se cita las «neules» es de Ramón Llull, que en su libro **Fènix de les Meravelles**, venerable texto del siglo XIV, habla del poco peso de este dulce. En el siglo XIV, en las canciones de Navidad se habla también de las «neules»:

*«De les neules me torrau,
Tot me sap poc, alegre en só.»*

De la época medieval es la golosina de «les neules amb piment».

En las ordenaciones palatinas del siglo XIV, se cita: «quant neules e coses que amb piment són acostumades de menjar pos devant nós en la taula». «Piment» era el vino añejo en el que se añadía pimienta y miel. Era golosina muy apreciada como lo reporta el villancico del siglo XV:

*«Gran meravella, verament,
que les neules amb piment.»*

Sólo mucho más tarde se arrollaron las «neules», que son como los barquillos del resto de España. Así, pues, la forma cilíndrica es mucho más posterior, posiblemente del siglo XVII y se moldeaban en ellas, signos, señales y emblemas e incluso textos cortos. Por esta razón se llamaron en Castilla «cañutillos de suplicaciones» porque muy a menudo había una suplicación religiosa en ellos. Los cañutillos de suplicaciones aparecen en **El Quijote** (parte II, cap. XLVII), cuando el doctor Pedro Recio de Tirteafuera, receta a Sancho Panza «un ciento de cañutillos de suplicaciones y unas tajadicas subtiles de carne de membrillo», rechazando mantenencias más sólidas. La pala-

bra «barquillo» no aparece literalmente hasta **La pícara Justina**, en 1605, y aclara suficientemente el asunto: «Fue mi padre hijo de un suplicacionero, el cual en barajas y cestos y gastos de bergantines y corsarios traía más de cincuenta escudos en trato... En su tiempo, los que ahora se llaman barquillos, se llamaban suplicaciones, porque debajo de una oblea iban otras muchas que hacían una manera de doblez; más las de ahora, como no tienen doblez debajo, sino una oblea despegada en forma de barco, llámanse barquillos».

Los barquillos debieron tener un gran éxito por cuanto pocos años más tarde, ya Jacinto Polo de Medina dice:

*«Y haré que vayan, si es que no se enoja,
por barquillos y aloja...»*

(Añadamos que «alaja» era una bebida refrescante que se hacía con agua, miel y especias.) Tal fue el éxito de los barquillos que Calderón de la Barca ya hace aparecer como tipo al barquillero:

*«Aquí me han dicho una cosa
que no pudiera decirse
a un barquillero asturiano
de los de quite y desquite.»*

La palabra «barquillo» viene de que se hicieron en forma convexa o de barca como señala satisfactoriamente **La pícara Justina**.

POSTRE OBLIGADO

Las «neules» han sido, durante siglos, postre obligado en las Navidades catalanas, mallorquinas y valencianas. San Vicente Ferrer en sus sermones lo cita como habitual: «Que les festes de Nadal lo dit rector o vicari hagen de dar neules, senyals o banderes de paper.» Parece ser que hasta fecha relativamente reciente, en los belenes mallorquines y ampurdaneses se solían colocar a guisa de ornamentación ristras de «neules» que quedaban así pendientes hasta después de los Reyes.

Así como el barquillo en el resto de España ha sido una dulcería habitual y el barquillero un tipo característico, las «neules» catalanas van ligadas siempre a la idea navideña y el refranero ha dejado constancia de esta identificación: «Cada cosa a son temps i a Nadal, neules». (Cada cosa a su tiempo y en Navidad, barquillos.) □