

LOS POSTRES DE NAVIDAD

Por NÉSTOR LUJÁN

Desde los tiempos más antiguos las fiestas religiosas han ido ligadas a celebraciones de tipo gastronómico, a rituales alimenticios. Las cristianas Navidades no podían menos que crear tradiciones de esta especie y lo han hecho no sólo en los sólidos platos y en algunos casos en las bebidas, sino también en lo que respecta a los postres. En este trabajo, forzosamente breve, vamos a examinar algunas de las tradiciones de repostería navideña de Europa a través de los tiempos.

España: turrón, mazapanes y barquillos

Aunque existen otros postres típicos de Navidad, como las filloas gallegas, las dulcerías, la leche frita, etc., el turrón, el mazapán y los barquillos dominan gran parte de la geografía española. El turrón tiene una venerable antigüedad. Este postre, esencialmente mediterráneo, es desde hace siglos —existen villancicos en Cataluña que lo mencionan ya en el siglo XIV y era conocido en la Italia del siglo XV— la golosina navideña por excelencia.

A pesar de la venerable antigüedad del turrón en Cataluña, en este momento la industria está centrada sobre todo en Levante

La gastronomía navideña, a través de los siglos, ha ido desarrollando uno de sus capítulos más ricos y variados: el de los postres, que coronan con su opulencia los grandes ágapes familiares.

y especialmente en Jijona.

Jijona fabrica turrones desde hace mucho tiempo, a pesar de que el botánico Cavanilles, que pasó por Jijona en la segunda mitad del siglo XVIII, entre las numerosas noticias que nos legó acerca de las industrias locales no alude a la turrонера. Y cerca de un siglo después, el escrupuloso Pascual Madoz (1847)

menciona el turrón en Jijona, pero sin dar excesiva importancia a su industria: "Dedicados sus habitantes casi exclusivamente a las faenas del campo", y añade: "Existen algunas confiterías en las que se elabora el rico turrón y la producción global es de diez millones de reales, que es una cifra comparativamente bien escasa por el número de habitantes". De ello deducimos que la gran pujanza de la industria turrонера corresponde a la segunda mitad del siglo XIX.

Hoy el turrón no se fabrica únicamente en Jijona, sino en toda la región y también en Cataluña. Solamente en Jijona, si no son erróneas mis informaciones, se elaboran cada año más de cinco millones de kilos. Pero los jjonencos fueron los mejores propagandistas del turrón. Durante años han ido vendiéndolo por España e imponiéndolo lentamente. En verano, con humor itinerante algo errabundo, también circulaban por España vendiendo sus helados y sus horchatas.



El ágape navideño concluía siempre con la solemnidad de los postres, que solían ser turrónes, mazapanes y barquillos, regados con buenos vinos espumosos.

El turrón por excelencia es el llamado "Jijona", fabricado 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 la almendra sin moler. Están asimismo todas las variedades de guirlachas con avellanas, piñones y almendras. Luego los turrónes de crema, e infinitas variedades que se elaboran dentro y fuera del área alicantina. Todo tiene que ser a base de primeras materias de gran calidad. En estos postres populares, tan sencillos, tan genialmente sencillos por así decirlo, la sustitución de sus materias originales por otras distintas o de inferior calidad suele ser fatal.

El mazapán está compuesto principalmente de almendras, claras de huevo y azúcar. Si nos referimos al mazapán es porque su historia va tan unida a la del turrón, y bien merece la pena no separarlos en el mo-

mento de tratar de ellos. Sin embargo, así como el turrón tiene su gran industria en Levante, el mazapán aparece en los más diversos lugares de España. Desde luego en Alicante, y en Cataluña, Andalucía, especialmente en Cádiz, y en Toledo, donde son famosos hace mucho tiempo.

El mazapán, sin embargo, no es exclusivo de nuestro país; de origen árabe, como también el turrón, se extiende por varios países: Sicilia, Francia, las islas griegas, Alemania, etcétera. Mazapán es vocablo que procede del árabe "marzapanus" y que se encuentra ya en el bajo latín levantino en 1202. El primer idioma que lo incorpora es el italiano con la forma "marzapane". Luego viene el castellano y finalmente el francés "massetain", de la palabra árabe "mahsabam", y que ya se utilizaba en el sentido de dulce en la España musulmana durante el siglo XII. Esta palabra quiere decir, estuche de made-



ra, por señalar el envoltorio del dulce, que se vendía efectivamente en cajetines de madera.

Aunque existen algunas dudas acerca de esta etimología, hemos de señalar que tanto en italiano como en castellano y catalán, significó también en los primeros tiempos a la vez dulces y cajas de madera. Así se encuentra en un inventario aragonés de 1373: "Los potes, maçapanes, specierias otras cosas en la tienda de la dita species stantes". En catalán, en el siglo XIV, se encuentra documentado con los dos significados.

En cuanto a los barquillos, es el postre navideño más antiguo de Cataluña. Ya aparece en los primeros textos en lengua catalana y van ligados a la Navidad. "Neula", en catalán, quiere decir "neblina" y procede del latín "nebula". Se llamó así para dar una idea de la sutileza de la pasta de la "neula". Las "neules" aparecen ya en el convite real que el rey Jaime I el Conquistador celebró

en 1267. En este convite consta que el rey, la reina y el príncipe comieron en mesa aparte y que como él andaba delicado del estómago, sólo comió arroz, gallina y leche. En aquella época la "neula" era una oblea, es decir, no estaba enrollada; empezaron a ser cilíndricas en el siglo XIV. Las "neulas" o barquillos han sido durante siglos postre obligado en las Navidades catalanas, mallorquinas y valencianas. En los belenes mallorquines se solían colgar encima del Belén a guisa de ornamentación. El refranero ha dejado constancia de esta identificación de la "neula" por Navidad: "Cada cosa a son temps i a Nadal, neules".

Inglaterra: "El Christmas pudding"

Es el noble postre de Navidad no sólo en Inglaterra, sino en todos los países de estirpe anglosajona. De hecho, este postre se puede



En la otra página: el turroneiro ambulante con un texto en catalán que significa: "El turroneiro que todos los años les viene a visitar en este tiempo, muchas prosperidades desea a todos sus clientes". Al lado, muchachas castellanas ofreciendo mazapanes de su tierra, y bajo estas líneas, un típico "Christmas pudding" británico.



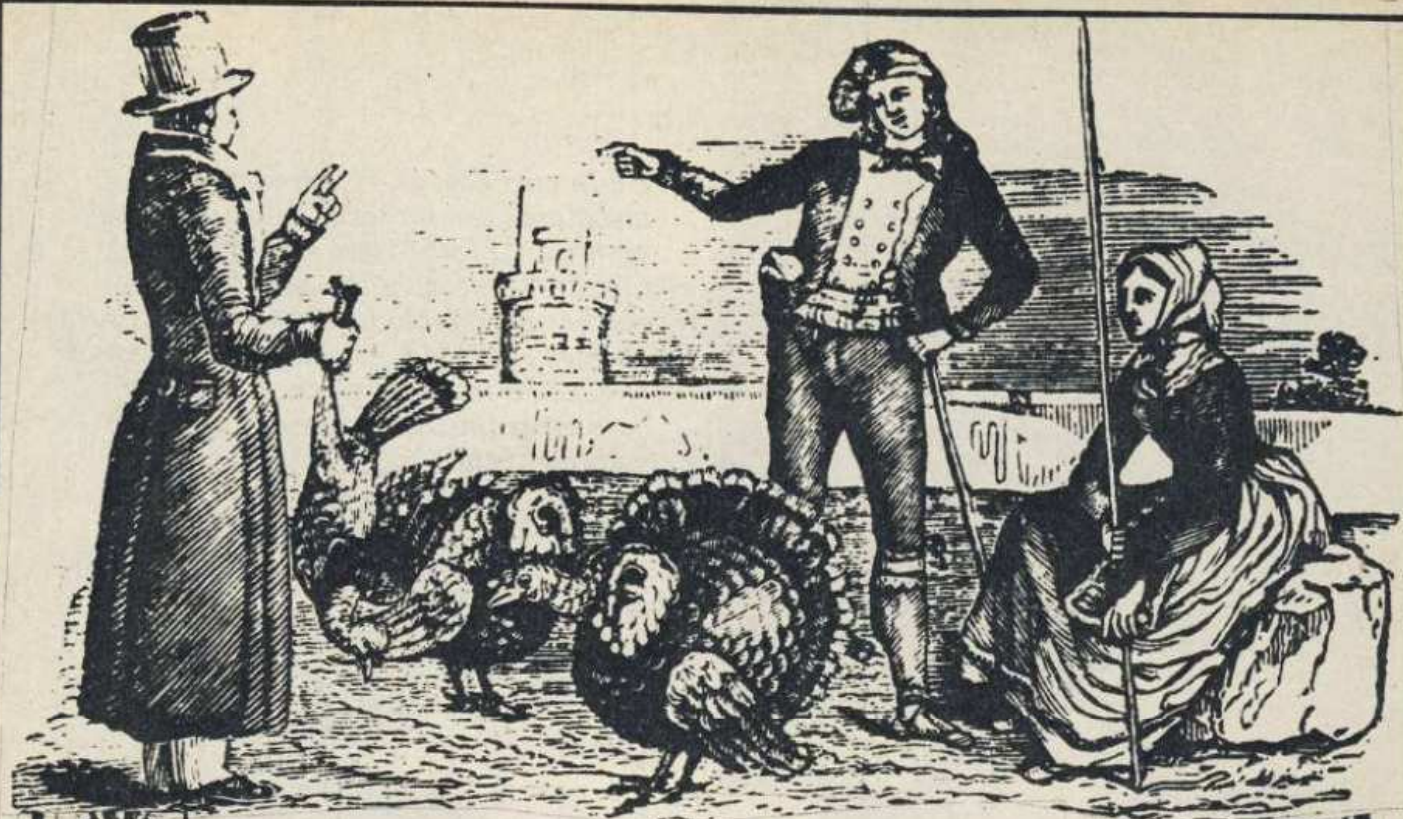
confeccionar de cuatro a seis semanas antes de ser consumido. Es éste el célebre "plum-pudding", es decir, el "pudding" de ciruelas, que sin embargo puede no llevar ciruelas, aunque mejor será si las contiene.

Es el pastel invernal que, no obstante, se consume en todas las familias inglesas del orbe. Así pues, en la misma Australia, al llegar las Navidades, aunque haga calor y sea verano, no puede faltar este pastel, que evoca Inglaterra con su flameado de viejo ron.

La grasa esencial para los "puddings" ingleses es la grasa de riñón de buey o de ternera. Para poder cumplir su misión esta grasa ha de ser fresca. Los ingleses denominan esta grasa "suet".

La receta simplificada estipula: "One pound of everything" (una libra de cada cosa). La que ofrecemos a continuación presenta mayores combinaciones. Como ya hemos señalado, los "Christmas puddings" se preparan semanas antes de Navidad.

Ingredientes: Una libra de "suet", una libra de miga de pan, una libra de pasas de Esmirna, 125 gramos de harina, 225 gramos de pasas de Corinto, 225 gramos de diversas cortezas escarchadas, 125 gramos de coco rallado (o de almendras picadas), media nuez moscada rallada, 25 gramos de cuatro especias, 25 gramos de canela, 2 limones, 3 decilitros de leche, 7 u 8 huevos, una pequeña cantidad de sal y dos vasos de ron o de aguardiente.



FELICITACION.

Hoy son fiestas de alegría
De regocijo cumplido
En este día ha nacido
JESUS hijo de MARÍA:
Vengan pavos á porfía,
Dulces, barquillos, turrónes,
Y así vuestros corazones,
Logren con felicidad
Las fiestas de NAVIDAD
Y las dichas á millones.

Preparación: Preparar el "suet" picándolo finamente; limpiar de pepitas las pasas; picar finamente las cortezas escarchadas y las raspaduras de corteza de limón. En una cazuela se mezclan todos los elementos secos del "pudding". Luego se añade la leche; en ella se han batido los huevos uno a uno; seguidamente se echa ron y el zumo colado de los limones. Remover. Cocer la mezcla cuatro horas en agua hirviendo. Servirlo con terrones de azúcar con alcohol encendido.

Hemos querido dar la fórmula y la confección de este "pudding" porque aunque se puede encontrar en cualquier libro de cocina inglesa, como yo lo he encontrado, quizá lo más difícil es hallar el libro. Lo que aquí hemos reproducido procede de la parte dedicada a Inglaterra del libro **El mundo y la**

mesa. Yo he comido el "pudding", aunque no con ocasión de las Navidades, y he de confesar que me ha agradado mucho. Con él bebí champaña, que es lo que me dieron, y no me pareció mal la combinación. Ahora bien, me imagino que algún vino generoso puede ser adecuado dentro de la tradicional Inglaterra. A mi modo de ver, un postre que tiene siglos debe ir ligado a una tradición de bebida, como los vinos de Jerez y de las Canarias, tan cantados por Shakespeare en la alegre boca de Falstaff, quien es comparado con una barrica de malvasía de las islas Afortunadas. Recordemos las dos frases de aquel espléndido tipo shakesperiano: "Si el Canarias con azúcar es un defecto, que Dios perdone al miserable". Y aquella sobre el Jerez: "Si no hago escribir sobre vosotros una



*Página anterior: felicitación con las inevitables referencias a los "dulces, barquillos y turrones".
Sobre estas líneas, cuadro de Jordaens que representa el final de una comida el día de Reyes.*

balada que se cantará con melodías inno-
bles, que la copa de Jerez sea para mí ve-
neno”.

Ante el “pudding”, uno no puede menos
que pensar en Falstaff, en Shakespeare, en
las barricadas de las tabernas inglesas, tan gra-
tas al doctor Johnson, a Samuel Pepys o al
viejo Picwick, ese joven anciano de cuyo
nombre me he apropiado como un perenne
y devoto homenaje.

Otro postre inglés que compite en popu-
laridad con el “Christmas pudding” durante

El
“panettone”
de origen
milanés se ha
popularizado
tanto que en
la actualidad
se vende
durante
todo el año.

los días navi-
deños es el
“mincepie”,
que se hace
con una pasta
similar pero
en pequeñas
tartaletas. La
pasta se relle-
na con filetes
de buey pica-
do y lengua a
la escarlata.
Se sirve ca-
liente.

“La bûche de
Noël” y el
“Panettone”

La “bû-
che”, el tron-
co de Navi-
dad, es un
pastel simbó-
lico que pre-
paran prácti-

camente todos los confiteros de Francia.
Generalmente, se rellena la pasta de diversas
cremas y se recubre con una crema de cho-
colate o de moka para simular la corteza del
tronco.

En ciertas regiones de Francia, durante la
Navidad se elabora otro pastel en forma de
zueco que se rellena de diversos pastelillos.
Este zueco está hecho generalmente de
“nougat”, una especie de turrón del cual la
región de Montelimart es grande y famosa
productora.

Dentro del ciclo navideño francés tene-

mos asimismo el “Gâteau des Rois” del día
de Reyes, la fiesta que cierra el ciclo de las
conmemoraciones cristianas y tiene, como
todas las fiestas religiosas, su vertiente con
origen en el folclore y dentro del folclore, la
gastronomía.

El “panettone” italiano, de origen mila-
nés, se ha popularizado tanto que en la ac-
tualidad se vende durante todo el año. Las
grandes marcas de pastelería italiana expor-
tan el “panettone” como los mallorquines
nuestras ensaimadas. Pero el “panettone”
tiene su leyenda como tantos y tantos dulces,
una conseja poética y tierna. Parece ser que
en la época del duque Ludovico el Moro ha-
bía un panadero llamado Toni que tenía su
tienda cerca del convento de Santa María de
la Gracia donde Leonardo da Vinci pintaba
su célebre Cena. Ese panadero tenía una hija
muy bella llamada Analgisa de la cual estaba
enamorado un joven de la nobleza, Hugo
della Tella, el cual, para estar lo más cerca
posible de su amada, se fingió aprendiz de
panadero e inventó este postre inolvidable
que Toni se apresuró a vender en su tienda.
Bien pronto la clientela gustó del “pan de
Toni”, que según esta etimología recreativa
se convirtió con el tiempo en “panettone”.
Claro está que todo ello tiene pocos visos de
verosimilitud, sobre todo etimológicamen-
te, ya que muchos años antes, en la Edad
Media, había por Navidad un pan grande
“para terminar el convivio natalicio”. Pero
hemos recogido esta leyenda del “panetto-
ne” de Milán que es la perfección de la dul-
cería de mantequilla propia de la cocina
lombarda.

Otros postres navideños

Sin querer ni mucho menos ser exhausti-
vo, recordemos las formas de tronco de Na-
vidad alemanas y sobre todo el ángel “ap-
felstrudel”, que es un pastel de manzana en-
vuelto en forma de crêpe, las galletas
navideñas centroeuropeas, los pasteles sor-
presa, modernamente de chocolate, o los
biscuits de confitura, en los que no falta un
punto de adormidera de la cristiana Polon-
ia. O, siguiendo a Xavier Domingo en su li-



"Nochebuena", apunte de Cecilio Pla. En el cartel de la tienda se anuncian "turrones de Jijona y de Alicante", así como peladillas de Alcoy.

bro **La cocina de Navidad**, el postre en forma de sopa danés, "hydebaersuppe", que se elabora con bayas de saúco, limón y canela y se toma muy caliente con pan frito y mantequilla. O bien el postre de queso noruego perfumado de comino, o la vienesa "sacher torte", nacida en el hotel Sacher, al lado de la Opera, y que también se ha convertido en

un postre de todo el año. Es éste un postre relativamente moderno ya que fue creado en 1832 y constituye la culminación de la repostería del chocolate vienés. Fue inventado por Franz Sacher, cocinero del príncipe de Metternich, que luego debía inmortalizar su hotel y ser conocido en el mundo entero gracias a esta torta. □