

# Azúcar, miel, dulces y repostería



LA FORTUNA

MADRID. [1917]. Papel litografiado. 48,2 x 34,7 cm.

Aunque todavía hay teorías diversas en cuanto al número de sabores que el ser humano puede percibir, lo que está perfectamente claro es que uno de ellos es el dulce, que se percibe, sobre todo, a través de las papilas gustativas que están situadas en la punta de la lengua, pero lo curioso es que no se conocen ni la fisiología, ni el modelo científico que expliquen el mecanismo de la percepción.

Sí se sabe que la apetencia de este sabor es diferente, incluso muy diferente, entre unas personas y otras, y también, y esto es muy importante porque el marketing se impone, que hay una evolución en la valoración de la apreciación de este sabor que está muy afectada por la edad. Gusta en los niños recién nacidos, que cuando se les acerca algo dulce, por ejemplo un chupete con azúcar, modifican la expresión de la cara, mostrando un gesto risueño y además si estaban llorando se callan, que es un síntoma muy significativo de su complacencia. Cuando el niño llega a la edad de 9 años, aprecia muy favorablemente el sabor dulce y hasta los 15 tiene una preferencia por él. Después se va diluyendo poco a poco, en las edades adultas se valora menos, pero cuando se llega a la tercera edad, otra vez se produce una evolución positiva en la curva de apreciación.

El sabor dulce se aprecia principalmente a través de los hidratos de carbono simples, de los glúcidos, lo que conocemos como azúcares, representados sobre todo por la sacarosa, aunque hay más, como la fructosa y la lactosa que, como sus nombres indican, entran en la composición de frutas y de lácteos respectivamente. Hay otros compuestos químicos que también tienen sabor dulce como algunos aldehídos y cetonas, algunos alcoholes y algunos aminoácidos, como la alanina, la glicina y la serina y, aprovechando esta circunstancia, la industria química ha creado una serie de transmisores del sabor dulce, de edulcorantes que hoy están presentes en muchos de los pasteles, helados, batidos, “chuches”, etc.

## Los orígenes del azúcar de caña

Los sabores dulce, amargo, salado y ácido se apreciaron y clasificaron todos al mismo tiempo, pero parece cierto que la posibilidad de disponer de ellos y apreciarlos era más fácil en el caso de los otros tres que en el caso del dulce. Posiblemente por este motivo siempre fue un sabor especialmente apreciado, y en muchos casos los alimentos que lo tenían reservados a las más altas jerarquías, independientemente de la civilización o cultura de la que se tratase.

Seguramente en los alimentos en los que primero se valoró lo dulce fue en las frutas, que a veces lo presentan concentrado,



LA INGLESA

BARCELONA. [1910]. Chapa litografiada en relieve. 28,7 x 38,3 cm.

como por ejemplo en esas gotas de “miel” que exudan algunas variedades de higos cuando están muy maduros. Es muy posible que también se apreciase pronto en los exudados, en las melazas de algunas plantas, unas veces hierbas como la redescubierta *stevia*, otras veces de árboles como en la savia del arce, a veces en unas cañas y en algunas flores y, además, tampoco se tardó demasiado en apreciar que algunos insectos, como las abejas, concentraban el sabor y elaboraban la miel. Fue precisamente este producto el que primero se empezó a utilizar regularmente para el consumo de los jerarcas y en la farmacopea, posibilitando la ingesta de algunos componentes muy amargos, o en la medicina, porque pronto se apreció que tenía un efecto positivo en la recuperación de fuerzas de los enfermos.

Muchos años después se descubrió la posibilidad de obtener un producto cristalizado de sabor dulce de una hierba, la caña de azúcar, que todo indica que es originaria de Nueva Guinea, en donde inicialmente era una hierba de porte mucho más reducido del que tiene actualmente. Pasó después a Java y a Sumatra y desde allí a la India. Algunas noticias sobre la existencia de un “producto excepcional” llegaron a China y el emperador Tai Hung, que vivió 17 siglos antes de nuestra era, envió una misión a la región de Bengala para que estudiase el producto que proporcionaba tan excelente sabor y, sobre todo, para que aprendiese el noble arte de extraer los jugos y concentrarlos hasta convertirlos en azúcar.

Los chinos copiaron el sistema, lo perfeccionaron y hay noticias de que enseguida empezaron a cristalizar los jugos. Los hindúes tardaron un poco más, porque las primeras noticias sobre este producto se mencionan en el *Ayurveda*, en donde están escritas las bases de la medicina hindú. Hubo un cierto culto a las cañas productoras del azúcar, porque además de explicar la posibilidad de extraer de ellas el jugo dulce, se consideraron ideales para hacer una corona con la que distinguir a los hombres ilustres. Unos 1.000 años después un autor indio, llamado Valmiki, escribió el *Ramayana* y en esta epopeya histórica describe una fiesta en la que se ofrecieron dulces, jarabes y segmentos de cañas de azúcar, para que los invitados pudieran masticarlos entre plato y plato.

Unos 500 años antes de Cristo los árabes instalaron en Creta una fábrica para extraer azúcar y, poco después, los persas describieron un “junco que da miel sin necesidad de abejas”. Cuando el general Nearchos llegó a Oriente Medio descubrió que la caña de azúcar era de cultivo amplio. De Persia pasó a Siria, desde allí a Egipto, en donde se cree que los alquimistas perfeccionaron el proceso de obtención, y allí lo aprendieron los romanos que, aunque limitado a usos exclusivamente medicinales, son descritos por Galeno y Varrón unos cristales de múltiples propiedades, conocidos con el nombre de “sacharon”.

Los árabes utilizaron el azúcar en la elaboración de postres de sabor muy apreciado, aunque reservados para las clases más altas, pero cada vez de mayor difusión hasta, con el tiempo, hacerse popular. El cultivo de la caña pasó el Estrecho y se extendió por la Costa del Sol y por el Levante español. En al-Andalus se cultivó ampliamente y de sus aplicaciones hace referencias repetidas Abu Zacarías y en el Levante, concretamente en Valencia, el rey Jaime I “el Conquistador” concede privilegios de plantaciones que, con objeto de extender la producción, estaban exentas de pagar impuestos.

Fue también por entonces cuando los cruzados encontraron el producto en Tierra Santa. Refirieron sus propiedades tanto para la preparación de dulces como para combatir variadas enfermedades, entre ellas el “mal de amores”, y aunque se hicieron muchas pruebas para aclimatar el cultivo de la caña a los países centroeuropeos, el resultado fue siempre negativo. Hubo que seguir importando azúcar, cada vez más cara, hasta el punto de que una cotización del mercado de Londres indica que una libra costaba dos chelines, lo que en términos actuales puede traducirse por la necesidad de emplear varios meses (entre tres y cuatro) del salario de un trabajador para poder adquirir algo menos de medio kilo.

En Sicilia, Grecia y el sur de España siguió creciendo la producción y en las islas Canarias se implantó en fincas cultivadas por el alcaide de La Torre de Agaete, utilizando unas tierras cedidas por la Corona. También llegó el cultivo a Madeira y desde las islas españolas y portuguesas se trasladó la caña a América, que por aquel entonces se acababa de descubrir. No prosperó el cultivo en todos los puntos en los que se intentó aclimatar, pero ya en 1503 se publicaron algunos testimonios que aseguran que en Santo Domingo había plantaciones productivas y según fray Bartolomé de las Casas, el primer trapiche, aunque rústico, se construyó en 1506.

El azúcar se convirtió en objeto de deseo y, aunque empezó a llegar a Europa procedente de las nuevas tierras, los precios siguieron siendo altos y la aceptación por médicos y consumidores muy buena. Salvo algunas excepciones como la del médico, químico y alquimista Joseph du Chesne, que aseguró que: “El azúcar bajo su blancura esconde una gran negrura y bajo su dulzor una acrimonia comparable a la del aguarrás”. Pero el caso fue que la demanda creciente hizo que el cultivo se extendiese por toda América del Sur. Fue un elemento importante de colonización, que sirvió para crear poblaciones, a veces explotando esclavos negros, y en ocasiones indios, pero también para extender la civilización y, a este respecto, es muy digna de tenerse en cuenta la labor de las congregaciones religiosas, sobre todo de los jesuitas, en la implantación de “las misiones”, que sirvieron para crear pueblos, para extender la cultura y para ser base de actuales ciudades.

La nueva riqueza, o mejor dicho el nuevo comercio de la riqueza, fue objeto de importantes cambios productivos y comerciales. Con mucha frecuencia la explotación fue esquilante con la tierra y en algunas islas caribeñas se produjo la de-



forestación casi total para plantar la nueva hierba, como por ejemplo en Barbados, Antigua y gran parte de Tobago, y despiadada con los obreros, realmente esclavos, que cada vez llegaban en mayor cantidad procedentes de África. Algunos países fomentaron este comercio humano y otros lo toleraron, aunque poco a poco fue rechazado por los países europeos y por los que se fueron constituyendo en el norte de América. En cualquier caso, supuso una importantísima corriente migratoria, denigrante desde el punto de vista humano pero transcendente en la realidad humana, económica y social del nuevo continente. Asimismo, el azúcar fue determinante en la construcción de infraestructuras, ferrocarriles y carreteras, y en la creación y concentración de empresas productoras.

En un memorándum sobre la industria azucarera cubana, redactado por Noel Deerr, se estima que a América llegaron unos veinte millones de esclavos que, aunque en parte trabajaron en plantaciones de tabaco, algodón y cacao y algunos en minería, tuvieron como actividad muy mayoritaria la producción de azúcar. A ello contribuyó la protección a la población autóctona que practicaron algunos conquistadores y sobre todo parte del clero, como por ejemplo fray Bartolomé de las Casas, que sin embargo no fue tan generoso con los negros africanos.

Tras un tiempo más o menos prolongado las explotaciones decayeron y solo en Cuba, en donde ha bajado mucho en los últimos años; en Santo Domingo, donde ha sucedido algo similar, y en Brasil, en donde la producción se mantiene e incluso crece, tiene hoy importancia la producción de azúcar. Tras Brasil, que es el primer productor mundial, está la India que produce la mitad y después, aunque a mucha distancia, China, que solo produce una quinta parte de lo que se obtiene en Brasil. En este país, la utilización de la caña para obtener bioetanol hace que las perspectivas sean favorables a su cultivo.

## La llegada del azúcar de remolacha

La primera utilización de la remolacha fue como hortaliza y como tal la cita Aristófanes, aunque también señala que las variedades más rojas tenían empleo en jardines, como plantas ornamentales. Se consumían sus hojas en competencia con la espinaca o la acelga, y las raíces crudas como la zanahoria, o cocidas como el nabo, o asadas y en este caso apreciaron que tenía un interesante sabor dulzón.

Pasaron muchos años y a principios del siglo XVII Olivier de Serres, un agricultor con grandes conocimientos de botánica y agronomía, que es considerado el padre de la agricultura moderna, hizo una gran labor divulgadora de las virtudes de esta raíz, lo que contribuyó a una cierta difusión del cultivo, pero no fue hasta mediados del siglo XVIII cuando un alemán llamado Margraff consiguió obtener cristales de azúcar de la remolacha, tratada con alcohol vínico, y poco después, en 1801, un alumno suyo, el doctor Achard, al que protegía la emperatriz Federica II de Prusia, abrió en Silesia la primera instalación capaz de obtener, con rentabilidad, azúcar procedente de la remolacha.

La guerra entre los franceses, dirigidos por Napoleón para dominar Europa, y los alemanes, que en este caso se defendían del ataque, aunque otras veces, antes y después, tomaron iniciativas ofensivas, tuvo consecuencias importantes en el desarrollo de la nueva industria, porque las tropas napoleónicas, conscientes de lo que podía representar la nueva actividad que mermase su mercado del azúcar procedente de las colonias francesas del Caribe, quemaron la fábrica de Silesia, conocedores del valor estratégico de la factoría. Surgieron nuevas refinerías y Napoleón decidió que, en vez de seguir boicoteando las instalaciones, era preferible apuntarse a los nuevos descubrimientos, después de que unos científicos le presentasen unas panelas procedentes de remolacha, que compararon con otras obtenidas del azúcar de caña. Su decisión fue que inmediatamente se destinasen 32.000 hectáreas a la plantación de remolacha. A continuación se instalaron las primeras factorías francesas, de donde se obtuvo por primera vez en 1811 tan preciado alimento. Tan contento se quedó el emperador que concedió a la instalación la Cruz de la Legión de Honor y, con un importante estímulo económico, se instalaron más industrias en el norte de Francia. Diversos países siguieron el ejemplo, pudiendo de esta forma autoabastecerse de un bien del que hasta entonces se había sido dependiente.

Durante el siglo XIX, en España seguimos disponiendo de azúcar de caña, que traíamos de las colonias americanas y Filipinas, además de la que se seguía produciendo en las costas andaluzas y en Canarias, pero poco a poco el suministro de ultramar fue decayendo y el de producción nacional fue perdiendo competitividad, por lo que a finales del siglo se plantó remolacha y se inauguraron dos fábricas, una en la Vega granadina y otra en la provincia de Córdoba. Los resultados fueron buenos, el cultivo de la remolacha era productivo y a principios del siglo XX, concretamente en la campaña 1903/04, la producción de azúcar total fue de 116.000 toneladas, de las que solo poco más de la sexta parte era de caña y el resto procedía de la remolacha.

Se crearon compañías enseguida y algunas procedieron a crear distintas industrias, como la Sociedad General Azucarera de España, la Compañía de Industrias Agrarias y Ebro. Mejoró el cultivo, sobre todo gracias a la introducción de la variedad blanca de Silesia, se clasificaron y seleccionaron las semillas, adoptando la clasificación internacional, y la producción se extendió por diferentes regiones, aunque con concentraciones altas en Andalucía, Castilla La Vieja y Aragón.

En la actualidad, las nuevas medidas de la Unión Europea desestimulando la producción, consistentes sobre todo en disminución de cuotas y eliminación de subvenciones, unidas a la menor productividad española en los cultivos de muchas regiones, con respecto a las cifras europeas, han limitado de forma importante el desarrollo del sector, de tal forma que en la última campaña solo se han producido unas 500.000 toneladas, la mitad del millón producido en el año 2006. La consecuencia es que tenemos que importar azúcar y en cantidades considerables, porque nuestras necesidades están en 1.300.000 toneladas anuales aproximadamente. Actualmente solo quedan dos empresas en España, que son AB Azucarera Iberia, con plantas de producción en La Bañeza, Toro, Peñafiel, Miranda de Ebro y Jerez de la Frontera, y la Cooperativa Acor, con una sola planta situada en Olmedo.

El mercado está dominado por Brasil, que es el primer exportador de azúcar, en este caso de caña, en cantidades tales que exporta el 50% de la que se comercializa en el mundo. Con comercio descendente y por orden están Tailandia, India y Australia, en tanto que la Unión Europea y Estados Unidos son los mayores importadores.

## Los edulcorantes

Aunque los edulcorantes sintéticos como la sacarina, el aspartamo y la sucralosa siguen siendo los más demandados, empiezan a tener importancia los denominados edulcorantes de alta intensidad (EAI), derivados de la estevia sobre todo y el jarabe de fructosa. A ello hay que unir los polioles, que también constituyen una alternativa natural y baja en calorías.

Poco a poco ambos grupos van ganando terreno a la sacarosa, que supone todavía un 83% de los edulcorantes empleados, pero con una cierta tendencia a bajar. Las razones hay que buscarlas en el menor contenido en calorías, las recomendaciones médicas y el precio del azúcar de caña y de remolacha, que en los últimos años se ha elevado, lo que ha llevado a que los fabricantes de productos de confitería y bebidas utilicen mayor cantidad de edulcorantes, generalmente en forma de mezclas.

Aunque el consumo de dulces tiene detractores, que cada vez son más y más importantes, a nivel mundial tienden a crecer, aunque ligeramente, y en consecuencia hemos de pensar que seguirán siendo parte de nuestra alimentación, como lo han sido durante muchos años y con una historia que comienza en la antigüedad y que ha evolucionado de una forma interesante.

## La miel en el origen de los alimentos dulces

La utilización de la miel como alimento de consumo directo y su mezcla con otros alimentos fue sin duda la forma inicial de apreciar el sabor dulce. Se sabe que mezclando la miel con harina y agua se hicieron unos pastelillos que se destinaron al consumo de las clases más altas en Egipto y, aunque no bien identificados los componentes, también hay constancia de la mezcla de miel con semillas diversas, porque se han encontrado en algunas tumbas de faraones. También debieron utilizar los dulces los chinos y, como hemos indicado antes, los hindúes unos mil años antes de Cristo, como describe Valmiki en el *Ramayana*, en una fiesta en la que se sirvieron jarabes, dulces y trozos de caña de azúcar.



Cápsulas FARLÁN

[1950]. Papel litografiado sobre cartulina. 23,7 x 18,7 cm.

Algunos autores identifican al panadero con el pastelero, pero son bastantes más los que consideran que fueron dos oficios distintos, aunque es muy posible que cuando las masas harinosas endulzadas se empezaron a consumir, una vez cocidas pasasen por los hornos, que en aquellos momentos eran de uso alimentario exclusivo de los panaderos, y así parece desprenderse de algunos pasajes de la *Biblia*, aunque todo hace suponer que para entonces ya se hubiesen consumido muy variados dulces, elaborados por la simple adición de miel primero y azúcar después a distintas semillas, a frutos secos, a mezclas crudas de harinas con agua, a zumos o a compotas de frutas y posiblemente también a otros alimentos, porque no estaban tan diferenciados como ahora los alimentos dulces y los salados.

En Roma y en Grecia se descubrió la propiedad de la miel para conservar los alimentos para evitar la putrefacción. Por este motivo, cuando Alejandro Magno murió en Egipto, 323 años antes de Cristo, se procedió al traslado de su cadáver sumergido en miel. También consta su utilización en la conservación de frutas, creándose de esta forma unas confituras de las



EL ROMERO

Cifuentes. GUADALAJARA. [1920]. Chapa en relieve. 17,5 x 34,5 cm.

que existen algunas fórmulas que especifican que había que cocer las frutas, enteras si eran de tamaño pequeño y troceadas si eran grandes, con la misma cantidad de miel. El sabor dulce se fue apreciando poco a poco y aparecen las primeras recetas con nombre propio como el *mulsum*, que era un vino muy endulzado, hasta el punto que llegaba a tener la densidad de una miel fluida; la *tripartina*, que se hacía con huevos batidos, leche y miel, y el *globus*, que era una especie de buñuelo que se hacía mezclando harina con miel, o con agua y azúcar, para después freír la pasta. Pero su uso no fue muy generalizado, como lo demuestra el hecho de que en los textos de Apicio no hay ninguna receta de postres dulces.

Los árabes fueron los que mejor dominaron la utilización de la miel primero y del azúcar después en la elaboración de postres. Primero los hicieron en su tierra de origen, en donde los cruzados descubrieron sus calidades, pero la falta de disponibilidad de azúcar hizo que las referencias a los postres quedasen en meras anécdotas, por la dificultad de elaborar productos similares en Europa.

## Pilares y evolución de la repostería española

Cuando los árabes llegan a España se empieza a conocer una nueva cocina y, en lo que respecta a los dulces, consta en la traducción del manuscrito anónimo de Ambrosio Huici Miranda, que tituló *La cocina hispano-magrebí en la época almohade*, la descripción de los *alfaxor* (alfajores), las almojábanas que eran empanadillas rellenas de queso y espolvoreadas con azúcar, los cuernos de gacela y algunos postres más, que tenían como característica común su sabor dulce.

La permanencia de los dulces de origen árabe, entre los que destacan el mazapán y el turrón, es amplia y además de los anteriormente señalados está el arrope, que es una cocción de zumo de uva con la que se consigue una consistencia melosa en la que con frecuencia se cuecen al mismo tiempo trozos de calabaza (calabazate), de membrillo (condonate) y de otras



frutas. El arnadí es un postre que se elabora en Valencia hecho con calabaza o boniato cocidos y almendras. Los sorbetes, que son de origen árabe en su elaboración y en el término que sirve para designarlos, se han convertido en una producción universal. La pastelería árabe se sigue haciendo en Granada, en el barrio del Albaicín, en donde un establecimiento elabora cuernos de gacela, que son una maravillosa mezcla de mazapán con agua de azahar; briwats, que se hacen con pasta brick, sésamo, almendras y miel; baklava, que son una acertada conjunción de pistachos y miel, y algunos bollos y tartaletas que tienen como fin acercar la pastelería del mundo árabe, que tanto ha influido en nuestra repostería actual.

La dulcería mosaica también tuvo su importancia, porque en las celebraciones judías son frecuentes los dulces y de sus fiestas nos quedaron los letuarios de membrillo, que son antecesores de todas las mermeladas, porque la palabra procede del sefardí portugués, en el que “marmelo” es la palabra utilizada para designar al membrillo. También tienen origen judío las hojuelas, los buñuelos y los pasteles de pasas. Una parte importante de esta repostería se ha perdido, pero recientemente en la judería de Hervás (Cáceres) encontré un establecimiento dedicado a elaboraciones culinarias judías, en el que abundaban los dulces, por cierto excelentes, muy similares a los que se pueden encontrar en Turquía o Grecia, países en los que todavía quedan colonias de sefardíes procedentes de España.

De la unión de la repostería árabe y judía con la española nos han quedado recetas de jaleas, de aloa o aloja, de variados confites, y de muchas de las piezas en las que almendras y miel son elementos fundamentales.

La elaboración de obleas con destino a la consagración en la misa, es decir las hostias, fue otra importante causa de creación de golosinas, porque los mismos que las elaboraban, se unieron y alcanzaron cierta importancia, hasta el punto de que en Francia se creó el gremio de los *obloiers*. Además de su elaboración principal también hicieron algunas preparaciones distintas, a veces similares a las que los panaderos habían empezado a hacer, sobre todo con destino a las fiestas locales o para algunas celebraciones religiosas.

La repostería conventual que se desarrolló a continuación tiene una importante parte de sus raíces en las celebraciones que se hacían con motivo de las visitas de autoridades, religiosas o civiles, a los conventos con objeto de agasajar a los visitantes, o con motivo de la fiesta en honor del santo patrón, por lo que en algunos casos los dulces tienen carácter estacional. Es muy posible que la elaboración de las obleas fuese origen del nacimiento de muchas cocinas monacales, pero sobre todo la disponibilidad de variadas materias primas, como almendras, miel, harina, frutas y algún otro componente, dio lugar al nacimiento de una repostería monacal, que con frecuencia conserva nombres religiosos como los huesos de santo, pellizcos de monjas, yemas de santa Teresa o de san Leandro, tocinos de cielo, suspiros de monja, etc. En la actualidad, la repostería monacal se ha convertido en un auténtico tesoro de nuestra gastronomía, que guarda fórmulas y elaboraciones ancestrales de una gran variedad. Todos los años coincidiendo con algunas fiestas señaladas, como Navidad o Pascua de Resurrección, se comercializan en ferias y exposiciones populares algunos de los dulces y la demanda, creciente, hace que cada vez sea mayor y más variada la oferta.

Un último pilar de nuestra repostería podemos calificarlo como los “dulces de recurso”, que curiosamente son muy similares en toda España. Por una parte están las masas cocidas u horneadas, que muchas veces se producen con la colaboración de los hornos de pan, existentes en casi todos los pueblos. A ellos se llevaban los bizcochos, que no siempre fueron dulces, porque su primera función fue conseguir que su duración fuese prolongada, para poder comerse durante las largas travesías marinas o en los desplazamientos trashumantes con el ganado, que obligaban a abastecerse parcialmente con las viandas de partida. Además de los bizcochos nacen muchas especialidades en las que interviene la manteca de cerdo. Los mantecados iniciales se van diversificando, a veces dándoles formas esponjosas y otras compactándolos para prolongar su duración. Se recurre a la ayuda de frutos secos que generalmente se amasan con la harina, a algunas frutas frescas o confitadas y a algunas semillas, recolectadas directamente en el campo como las de hinojo o matalahúva.

Otra referencia importante la forman las masas fritas, entre las que nos encontramos los pestiños, bartolillos, canutillos y las hojuelas o flores que, aunque típicas de La Mancha, también se elaboraban en regiones alejadas. En su composición entran fundamentalmente harina y agua y su elaboración consiste en darles la forma oportuna y variada, friéndolas a continuación en aceite.

En otro grupo podríamos encuadrar a los picatostes, hechos con pan frito al que se le añade azúcar y a veces canela; a las torrijas, que parten de pan duro, porque en aquellos tiempos se aprovechaba todo en España, y en todas partes también, como lo demuestra la elaboración del *pain perdu* francés o de los pudins ingleses. No muy lejanos están los churros y las porras, de trascendencia internacional y en estos momentos muy difundidos en otros países, especialmente en Japón y China.

Para aprovechar la nata que se formaba cuando la leche no estaba homogeneizada, se crearon unas excelentes galletas que tenían gran similitud, en su composición, con las que hoy conocemos como pastas danesas.

Con el nombre de pasteles se elaboraron hasta final del siglo XIX, y principios del XX, unas preparaciones que fundamentalmente consistían en una masa panaria, que en su interior encerraba distintos guisos, generalmente hechos con carnes variadas. Aunque algunas preparaciones fueron famosas y valoradas, como el pastel de gigote de liebre, su prestigio decayó

por los frecuentes fraudes, aunque curiosamente hasta no hace mucho tiempo se podía encontrar en las pastelerías madrileñas un producto denominado aguja de ternera que era muy interesante. El pastel de Cierva murciano es una muy interesante elaboración que todavía goza de gran prestigio y que tiene su historia, que refiere que se elaboró con técnica similar a la del pastel de carne hojaldrado, tradicional de la región, en una comida a la que asistió Juan de la Cierva Peñafiel y, como este político murciano alabó el postre, el cocinero bautizó con su nombre la elaboración.

En línea con lo anterior están las empanadas, que se hacían en muchas regiones españolas, aunque las gallegas fueron las que alcanzaron el máximo prestigio. Casi siempre son saladas, de pescado o de carne, pero hay una empanada deliciosa que se hace con manzanas y cuando son de la variedad reineta, y si están bien hechas, la conjunción de los sabores, dulce, ácido y salado, hace que se consiga un excelente postre.

Aunque hay noticias de recetas dulces anteriores, como las que Ruperto de Nola refiere del manjar blanco, de la fruta de mazapán o de la “fruta llamada raviolos a la catalana”, además del pastelón de cidra verde y de los ñoclos de masa dulce, entre otros, fue cuando se conoció bien el uso de la levadura en el siglo XVII cuando este hecho hace que el desarrollo de la pastelería, a partir de entonces, sea grande. Los bollos tradicionales se esponjan y aparecen los brioches y en general elaboraciones más ligeras que son recogidas en diversos textos de cocina y, por citar solo los españoles, Miguel de Baeza escribe en 1592 en Toledo *Los cuatro libros del arte de confitar*, y poco después Luis Vallés en su obra *Regalo de la vida humana* muestra la estrecha relación existente entre la confitería y gastronomía con la medicina y la dietética. Los libros de Martínez Montañón (*Arte de cocina, pastelería y conservería*), los de Diego Granado, Domingo Hernández de Maceras, Juan de Altimiras o Juan de la Mata, que en 1786 publica *Arte de repostería*, con el siguiente subtítulo “En que se contiene todo género de dulces secos y en líquido, bizcochos, turrónes, natas, bebidas heladas y de todos los géneros”, durante mucho tiempo fueron un importante referente de la repostería española.

En el siglo XVI llega procedente de México, primero a España y después se difunde por todo el mundo, el chocolate, que ha sido el verdadero revulsivo de la pastelería universal. Es cierto que su incorporación a la pastelería fue pausada, que el primer consumo fue como bebida, que más tarde se empleó en la elaboración de concentrados de alto valor energético, de esta forma nacen las tabletas y los bombones, y que más tarde se empiezan a elaborar dulces muy variados, empezando por pasteles y tartas, continuando por elaboraciones más ligeras y llegándose incluso a elaborar figuras, que en algunos casos constituyen verdaderas esculturas. La repostería actual no se concibe sin la utilización de este producto, que es polivalente, que se puede presentar en distintas texturas, con diferentes colores y que armoniza perfectamente con bizcochos, hojaldres, frutos secos, frutas confitadas o frescas, con licores y hasta con diferentes especias.

Hay que hacer constar que la llegada de los reyes de las casas de Austria y de Borbón, de procedencia extranjera, hicieron posible la llegada de cocineros foráneos, que difundieron sus recetas y técnicas culinarias en la Corte primero, en la nobleza después, más tarde en la burguesía y finalmente en el pueblo, mixtificando pero también enriqueciendo nuestra repostería. La elaboración de caramelos, palabra que procede de *canna melis* (caña de azúcar) en las casas fue frecuente, pero la producción y la comercialización se realizan bien entrado el siglo XX.

## La pastelería en otros países europeos

Fue en Francia donde una ordenanza utiliza por primera vez la palabra pasteleros porque, aunque su función no estaba limitada a la elaboración de dulces, sí era actividad importante, que exigía la graduación de los distintos niveles existentes entre aprendiz y maestro pastelero.

Los *biscuit*, *pralinés*, *marron glacée*, *petit choux*, *nougat*, *brioches*, *tarta saint Honoré*, *vol au vent* y *creps* son franceses por creación y universales por elaboración. La repostería francesa ha sido muy creativa y además ha sabido difundir muy bien sus creaciones. Ha tenido grandes reposteros, como Carême, que en uno de sus libros, *Le pâtissier royal*, definió y consagró la pastelería moderna. Hay muchas creaciones originales, pero entre ellas destaca el melocotón melba que creó Escoffier en honor de Nellie Melba, figura de la ópera en aquellos momentos. Hoy es una delicia pararse en el escaparate de una confitería francesa, observar las presentaciones, imaginarse las composiciones y comprobar la excelencia de algunos sabores, que siempre son menos de los que quisiéramos, pero que nos hacen programar el momento en el que haremos una nueva visita.

En otros países también surgen nuevas elaboraciones. En Italia, aunque hay testimonios muy antiguos de la elaboración de helados, es a finales del siglo XVIII cuando Procopio, tras varios intentos de comercializarlos en su país de origen y sin grandes resultados, decide emigrar a Francia, a París concretamente, y funda *Chez Procope*, que se prestigia enseguida por la elaboración de preparaciones, no siempre dulces, aunque siempre frías que captan la atención de importantes enciclopedistas, como Diderot y D’Alambert, que difunden las excelencias de los helados y nace una nueva actividad, que finalmente cristaliza en la producción por grandes multinacionales que dominan el mercado.

También en Italia aparece el *panettone* y después variaciones de este postre, que triunfa en todo el mundo, como la



*colomba* o el *pan d'oro*. Un poco después aparece el *tiramisú*, que según una leyenda tiene su origen en una casa de lenocinio, en la que la madama, muy preocupada por sus clientes, los recuperaba con un dulce de su creación. Hay otro excelente postre italiano, siciliano concretamente, que recuerda a nuestros canutillos, aunque el relleno se hace con *ricotta* (requesón), son los *cannoli*, que compiten con las “casattas” que son un *semifreddo* muy interesante.

Los panaderos vieneses avisaron a las autoridades del hecho de que, cuando ellos empezaban a trabajar, se oían unos raros ruidos en el subsuelo, que investigados resultaron ser producidos por los turcos que querían conquistar, socavándola por la noche, la capital del Imperio austrohúngaro. Gracias a ellos, que los oyeron porque trabajaban hasta la madrugada para abastecer de pan a la población, se les derrota y en conmemoración del hecho se crea un bollo con forma de media luna, el *croissant*, que más tarde la emperatriz María Antonieta, que era de nacionalidad austriaca, difundió en París, en donde gustó mucho, lo que años después aprovechó un aventurero, August Zang, para crear una *boulangerie* especializada en la elaboración de este producto, que adquirió nacionalidad francesa y difundió su imagen por todo el mundo.



**Mantecados de ESTEPA**

SEVILLA. [1950]. Papel offset (prueba de imprenta). 40,5 x 50,3 cm.

Años más tarde, el cocinero del príncipe de Metternich, al que muchos consideran el padre de Europa actual, crea la torta Sacher, que todavía sigue produciéndose en dos versiones muy similares, aunque con pleitos constantes entre los herederos de los que la crearon y los de los que adquirieron sus derechos, pero en cualquiera de los casos, una visita a Viena siempre va acompañada de un café con este excelente producto, que se exporta diariamente a todo el mundo.

Los alemanes son golosos y la diversidad de dulces es grande. Hay muchos de creación muy antigua y hay una cierta tendencia a reproducir figuras aprovechando la plasticidad del mazapán, de las masas o del chocolate. Es el caso de los Lebkuchen, con figuras alegóricas que en su origen fueron paganas y hoy son con frecuencia cristianas. También reproducen figuras los Stollen, que son preferentemente navideñas. Las berlinesas son unos bollos rellenos de mermelada de ciruelas y los troncos de Navidad, hechos con chocolate y frutas confitadas, son junto con los pasteles de la Selva Negra, que son un bizcocho bañado en licor de cerezas, cubierto de frutas y bañado de chocolate, muy representativos de la repostería alemana. Mucho más moderna y muy apreciada es la tarta de ruibarbo, una excelente preparación de interesantes contrastes que sorprende por teñir la boca de un color que oscila entre el rojo y el azul.

La historia de la pastelería portuguesa es muy similar a la española. Tienen elaboraciones de origen árabe como por ejemplo los famosos pasteles de Belem, que son deliciosos, o las *queijadas* de Sintra, que algunos creen que en ellas se dejan

notar influencias judías. Los *pingos de tocha*, que recuerdan a las gotas de cera que caen de los cirios, nacieron en el monasterio de Santa Clara de Amarante, están elaborados únicamente con yema de huevo y azúcar, como nuestras yemas de santa Teresa o de san Leandro. Con frutos secos, canela y miel se hacen las *rochas*, de formas irregulares, y las *queijadas* de Madeira tienen en su composición una importante cantidad de queso.

## La repostería regional española

Es muy variada y con particularidades interesantes que vamos a exponer a continuación, aunque de forma resumida. Está marcada por la disponibilidad de materias primas en épocas pasadas. Nos vamos a fijar solamente en la repostería clásica, sin tener en cuenta las elaboraciones modernas, de gran calidad pero menos diferenciadas y con frecuencia dependientes de la actividad de uno o unos pocos pasteleros.

Para ofrecer un cierto orden vamos a reseñarlas empezando por Galicia, siguiendo el sentido de las agujas del reloj y terminando en Madrid.

- **Galicia:** Es curioso que, aunque no haya almendras, están presentes en casi todas las elaboraciones reposteras. La más importante y conocida es la tarta de Santiago y un poco menos la de Mondoñedo, que es excelente. Los melindres de romería son una masa frita, que con frecuencia se alternan con los roscos de castañas, millo (maíz), yema o de vino. Faragullas, migados, bizcochos de almendras, la bola de roxons, que es una torta de chicharrones, las dulcineas de Lerez y sobre todo las filloas, que son de origen celta y, en principio, se hacen con la sangre de la matanza del cerdo, mezclada con harina y cociéndolas en forma de obleas sobre piedras calientes.
- **Asturias:** Son muy típicos los carballones, que son el pastel más representativo del Principado, pero además son muy interesantes los casadielles, las marañuelas de Candás, los suspiros de Cudillero, los turullas, los frixuelos, los formigos, los manolitos trenzados o los carajitos del profesor de Salas. Hay también algunos dulces, como los suspiros de griñispo (chicharrones), que eran de elaboración domiciliaria y hoy casi han desaparecido, lo que no sucede con los variados dulces de manzana, que cada vez son más variados. El rey de los postres es el arroz con leche, porque en ningún sitio se hace tan bueno como en Asturias.
- **Cantabria:** El queso fresco recién hecho y la mantequilla son las materias primas que caracterizan a los dulces de esta región. La quesada es muy representativa y todavía más difundidos están los sobaos. Son de elaboración similar, pero se diferencian en que en la primera la materia fundamental es el queso y en la segunda la mantequilla. También son



EL ALMENDRO

ALICANTE. Virgili. [1950]. Cartulina offset. 25 x 34,8 cm.

muy populares las rosquillas de Potes, en cuya composición entra un excelente orujo, las pantortillas de Reinosa, las corbatas de Unquera, los frisuelos de Liébana, los merdosos que llevan sangre de cerdo y no son de aspecto agradable, pero su sabor y textura son estupendos, y los sacristanes de Liérganes.

- *País Vasco*: Su repostería es muy variada como se puede apreciar en los bizcochos de Vergara, en los peregrinos de Oñate, las mantecadas baracaldesitas, el bizcocho de Mendaro, el pastel vasco, los canutillos de hojaldre rellenos de crema pastelera, los almendrados, el franchipán de origen vascofrancés y los vasquitos y las neskitas vitorianas, que constituyen un delicioso y variado surtido, al que habría que añadir las tejas y los cigarrillos de Tolosa. Además son muy frecuentes las elaboraciones, caseras o de los txokos, de preparaciones tales como la mamiya o gatxatua y la intxaursalsa, que se hace con nueces, canela y leche.
- *Navarra*: Tiene unos postres muy interesantes, entre los que destacan las alpargatas de Estella, una especie de millojas con almendras molidas, los canutillos de Sumbilla, las hojas de parra que son una masa frita, los katalabros, que son dulces típicos de boda, los cafeales de Tudela, que como las almojábanas, que las hacen muy bien, son de origen árabe. Mantecados, rosquillas, amarguillos, sequillos, almendrados y mostachones completan el elenco, al que convendría añadir los postres caseros, como la cuajada de leche de oveja, el arroz con leche y la leche frita, que en esta región alcanza una finura y elegancia incomparables.
- *La Rioja*: Golmajo, en La Rioja, significa goloso y las pastelerías recibieron el nombre de golmajerías y todavía puede verse en Logroño alguna con este nombre. Hay una gran variedad de dulces, entre los que destacan los fardelejos de Arnedo, rellenos de crema; las torrijas de Nestares; las juanguilas de Quel, típicas de Semana Santa; las cañas de Cervera del Río Alhama; la hojarasca, que es una masa frita, y una variada oferta de los llamados postres de cocina. En la Sierra de Cameros, en Soto, se hace un mazapán excelente. Es menos contundente que el de Toledo, porque en su composición entra fécula, pero el resultado final es estupendo.
- *Aragón*: Tiene uno de los postres más originales de España, los crespillos, que se hacen con tallos tiernos de borrajas, rebozados en una masa ligera de harina y agua, y una vez fritos se espolvorean con azúcar y canela. Entre los dulces más destacados están los refollaos de Ayerbe, las tortas de yema de Leciñena, las tortas de alma, rellenas de confitura de calabaza, las cajicas de Tauste, parecidas a las magdalenas, los augaperros de Bujaraloz, el millazo de Bielsa, los emborrachados de Fuente Jalón, los empanadones de cabello de ángel de los Monegros y las trenzas de Almudévar, a los que habría que añadir un excelente pastel ruso que se hace en Huesca.
- *Cataluña*: Compagina muy bien los dulces ancestrales, como las peras del bon cristiá, típicas de Alella, los panets de san Ignasi, las atmellas de Llum, el pa de pessic, la ginestada, descrita en los más antiguos manuales de cocina, los panolis mal fet o la burmia de higos, con los más avanzados productos de la pastelería moderna para conseguir, con nombres antiguos, perfectas elaboraciones muy del gusto actual, como ha sucedido con las cocas, los pastis del pare, los gimbalets, el manjar blanco o los carquinyolis. El postre de músico, que en una pastelería de Lleida presentan sobre obleas de chocolate, y la crema catalana son excelentes.
- *Islas Baleares*: De todos los dulces españoles el más conocido en el mundo es la ensaimada. Sola o rellena de cabello de ángel, mermelada, sobre todo si es de albaricoque, nata, crema o chocolate batido es una maravilla. Menos conocido pero muy interesante es el flaó, típico de Menorca, en el que se mezclan sabores tan variados como el del queso, hierbabuena, matalahúva y los característicos del flan. Se hacen excelentes cocas, con nombre propio (de queso, albaricoque, minutería, de las monjas de la Concepción, de Saler, etc.), garronets del papa, coixins imperiales, sequillos, buñuelos, ous moll, cansaladillas, flaonets, etc.
- *Comunidad Valenciana*: Junto con Andalucía y Murcia es donde más se refleja la influencia árabe en casi todo y, por supuesto, en la pastelería. Los turrone, de Jijona o de Alicante, constituyen un concentrado de sabores y aromas, con una textura particular en cada caso, que les da una personalidad especial. El arnadí es de origen árabe, aunque algunos opinan que es judío, que se hace con calabaza o boniato y almendras además de otros ingredientes. Los piulets y tro-nadors son el origen de unas frutas de mazapán. También se hacen pastisset de boniato, puntas de diamante, azcárragas, codoñates, mostachones y fartons, que son imprescindibles para acompañar a la horchata.
- *Región de Murcia*: Con los brotes de limonero, rebozados, fritos y adicionados de azúcar y canela, se hacen los paparajotes, que son un postre inolvidable por el sabor que transmite el tallo. Hay unos bollos llamados cordiales, otros amores que si se rellenan de merengue tenemos los cuernos. Los currucos de almendra son otra interesante opción, la fanfarrona es árabe en su elaboración y recuerda mucho al alajú. Los suspiros de monja se hacen con clara de huevo batida, la toña es una torta de aceite, nueces y miel, los nuégados, los higos fritos se rebozan previamente y el arrope con calabazate es de excelente recuerdo.
- *Andalucía*: El tamaño de esta comunidad hace que haya una gran diversidad de especialidades reposteras. Los piononos, que hicieron las monjas para el papa Pío IX, son una maravilla y el tocino de cielo, que hicieron otras monjas



para aprovechar las yemas de huevo que sobran en las bodegas jerezanas, otra delicia. Las yemas de san Leandro, de Sevilla, un concentrado de sabor, los almendrados, borrachos, borrachuelos, la carne de membrillo, los alfajores, polvorones, mantecados de Estepa, piñonates, roscos de vino, la torta real de Cartaya, los cuajados de Montefrío, los madroños de Antequera y otros cientos de elaboraciones que sorprenden por su diversidad.

- **Canarias:** Tiene una repostería muy particular, en la que destacan las quesadillas herreñas; el alferez, que es típico de Gran Canaria y se hace con miel de palma y almendras; la tortilla de carnaval, típica de Lanzarote; los marquesotes se hacen en la isla de La Palma y son bizcochos almibarados; el frangollo es un bizcocho con almendras y pasas; los muslos de señorita son de masa frita; el bienmesabe se hace con almendras, azúcar y yema de huevo y se sirve en copas. El bizcochón de naranja, las tirijalas, un pirulí hecho con miel, la mermelada de tuno que es singular y una gran variedad de rosquetes (pequeños roscos) son también especialidades de estas islas.
- **Extremadura:** Hay muchos dulces elaborados con miel, lo que denota que es una repostería muy antigua. Melojas, piñonates, nuégados, gañotes, pestiños, candelillas, navezuelas y rosquillas de alfajor se caracterizan por usar, y en cantidad, la miel. También hay dulces sin este alimento, como los alfeñiques, la tégula-mécula de Olivenza, los turcos de Jerez de los Caballeros, las flores, la hojaldrada de almendra, los huesillos de Cáceres, los huevos rellenos en dulce de Trujillo, las roscas escaldadas, los roscos blancos, las tenquillas fritas, tortas de chicharrones, las perrunillas, los cucuruchos de Montijo, los bollos dormidos y una importante industria turronera, en Castuera, caracterizan a esta región.
- **Castilla-La Mancha:** El dulce más característico es el mazapán toledano, que es de una excelente calidad. Su elaboración es muy cuidada y además es materia prima para la elaboración de otros productos, como las marquesitas, la sopa de almendra o los pasteles de gloria. Hay variedad de dulces de sartén o de horno, como los bollos de aceite, los bollos dormidos del Corpus toledano, los nochebuenos con chicharrones, los mantecados, las hojuelas o flores, a las que se les añade miel, los cortadillos de Cazalegas y los canutos de Valdepeñas. Tienen personalidad las tortas de Alcázar con las que se hacen las bizcochás, los borrachos de Guadalajara y el alajú de Cuenca.
- **Castilla y León:** La repostería conventual tiene especial importancia en esta región, porque muchas de las especialidades nacieron en conventos o abadías, aunque en la actualidad se hagan en muy variadas industrias, como es el caso de las yemas de santa Teresa, nicanores de Boñar, bollos maimones, de origen judío, con los que se inicia el banquete nupcial, tarta de trucha, lazos de san Guillermo, mantecados de Astorga, ponche segoviano, paciencias de Almazán, mantequilla de Soria, empiñonados de Zamora, almendras de Briviesca, higos imperiales, guisadillas de monja, rosquillas de santa Clara, tarta de san Marcos y roscos de Osorno son interesantes opciones.
- **Comunidad de Madrid:** Muchos de los dulces que se consumen en Madrid no son exclusivos y, con frecuencia, ni siquiera originales de la región, pero hay algunos que sí lo son como las rosquillas listas y tontas de san Isidro, las de la Tía Javiera de Villarejo de Salvanés, los panecillos de san Antón, la corona de la Almudena y las almendras garrañadas de Alcalá de Henares. Hay otros compartidos como los buñuelos de viento, los huesos de santo, el roscón de reyes, los pestiños, los bartolillos, los merengues y las millojas, los barquillos y aunque los churros sean ya internacionales, es seguro que no hay ningún sitio en el mundo en donde se aprecien y se consuman tanto como en Madrid.

## La pastelería actual

La pastelería ha evolucionado muchísimo porque las posibilidades de conseguir que las materias primas respondan muy bien a los deseos del pastelero son mucho mayores. Se puede jugar con la temperatura trabajando desde los 196 °C bajo cero a temperaturas tan elevadas como se quiera, se pueden controlar los tiempos perfectamente y hacer cambiar temperaturas preestablecidas. Es posible regular densidades, emulsiones, introducir aire o gases más o menos inertes, disponer de colores alimentarios, de espumantes y de antiespumantes, de reforzantes del aroma o del sabor, de edulcorantes variados, naturales o sintéticos y, además, todo ello con cierta facilidad, simplemente programando actuaciones de unos instrumentos o máquinas perfectamente robotizadas. En grandes túneles, en líneas continuas, en envasadoras automáticas y con la seguridad de conservación prolongada del producto final. Se pueden hacer pasteles para diabéticos, para alactásicos, para celíacos, para niños, para jóvenes, para ancianos, para enfermos y para convalecientes, y además perfectamente seguros.

En estas circunstancias es normal que hayan aparecido grandes pasteleros en todos los países y que grandes industrias hayan decidido participar en un negocio que siempre fue fundamentalmente artesanal. Sigue habiendo artesanos, y muy buenos, en España concretamente, para no extendernos demasiado, vamos a citar a dos figuras extraordinarias, que son Oriol Balaguer y Paco Torreblanca, pero la presentación, textura, aromas, sabores y colores de sus pasteles son muy distintos a los que se podían hacer veinticinco años atrás.

También ha prosperado la pastelería industrial, que ha tenido una transformación fenomenal en comparación con la que considerábamos pastelería industrial cuando empezaron a elaborarse, hace unos pocos años, los primeros pasteles envasados que aparecieron en los lineales de los grandes supermercados.

Los límites entre la pastelería artesana y la industrial no están bien marcados. A veces nos sorprende que pasteles muy conocidos se vendan con los subtítulos de artesanos o de naturales, y hasta puede ser que los argumentos esgrimidos para justificar estas denominaciones sean ciertos.

Con frecuencia recurrimos al concepto de calidad para diferenciar lo nuevo de lo ancestral, y lo curioso es que puede esgrimirse por los mantenedores de una u otra postura. Está claro que no fueron mejores los pasteles que comieron nuestros abuelos, ni son mejores los que comemos hoy. Son distintos y, aunque es verdad que hoy se puede recurrir a una serie de técnicas, a una gran variedad de materias primas y a muy variados aditivos, no quiere decir que sea necesario utilizarlos y que no existan auténticas maravillas elaboradas aprovechando muy variadas técnicas, que no necesariamente pasan por destruir nutrientes, ni por utilizar grasas hidrogenadas, ni porque necesariamente sean grasas "trans".

Es necesario que seamos muy cuidadosos con la ingesta de estos alimentos que son muy atractivos, porque si nos descuidamos el consumo puede ser muy alto y quizás desequilibrante de nuestra alimentación.



#### Galletas VALLE

Binéfar. HUESCA. Zsolt. [1950]. Cartulina offset. 34 x 24 cm.