

EL MAZAPÁN DE TOLEDO

TRADICIÓN

POR

Juan Moraleda y Esteban.

Correspondiente de la Real Academia de la Historia.


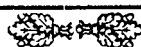



TOLEDO

Imprenta, Librería y Encuadernación de Rafael Gómez-Menor
Comercio, 57, y Sillería, 15.

1908

EL MAZAPÁN DE TOLEDO

	Scientia	
Cum		Felicem
Fides	BIBLIOTECA DE D. Juan Moraleda y Esteban <small>PRONISTA DE LA VILLA DE PROAZ</small> <small>Calle de San Ildefonso, núm. 6</small> TOLEDO	Hominem
Catholica		Faciant
		

Imp. de Rafael G. Menor

EL MAZAPÁN DE TOLEDO

TRADICIÓN

POR

Juan Moraleda y Esteban.

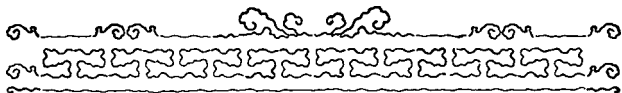
Correspondiente de la Real Academia de la Historia.



TOLEDO

Imprenta, Librería y Encuadernación de Rafael Gómez-Menor
Comercio, 57, y Sillería, 15.

1908



EL MAZAPÁN DE TOLEDO

TRADICIÓN

I

El sabroso *postre* hijo de la industria toledana, que ha logrado adquirir fama universal, tiene su poquito de *historia* y su mucho de *tradición*. Una y otra son de interés, y por esta razón diremos cuanto hemos logrado aprender referente al mismo, para ilustrar un tanto á los lectores.

Empezaremos por decir algo de sus componentes.

La *historia* nos enseña que el *albaricoquero*, como otros muchos árboles frutales, fué importado de los países de Oriente.

Los Cigarrales de Toledo, de Martín-Gamero,—

Toledo 1857—en su página 46, nos manifiestan, que el *manzano de Armenia, albaricoquero* ó *Michmech* de los árabes, fué aclimatado en Toledo por dichos hijos de Mahoma.

Suponemos que los mahometanos también plantaron el gran número de *albaricoqueros* que existen, ó han dado lugar á los actuales, diseminados por toda la provincia toledana.

El periódico *El Noticiero Cordobés* del lunes 3 de Agosto del año de 1903, en un artículo firmado por Julio Abril, que lleva por epígrafe *LOS MELOCOTONES*, llama al *albaricoque; malucatón*, su verdadero nombre antiguo, de *mala* y *catón*—*manzana-membrillo*;—y añade que es oriundo de las naciones orientales, y que de los más selectos son los que en Toledo se crían.

Y basta con lo dicho para conocer ligeramente uno de los elementos componentes del *mazapán*; la *almendra* del *albaricoque*, por la que á los naturales de Toledo se les dice que son hijos de la tierra del *hueso dulce*.

Antiguamente la expresada *almendra*, era la predilecta; en nuestros días, por ser escasa su produc-

ción, se emplea la del almendro de la provincia de Alicante, clase pestañeta.

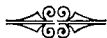
La historia también nos ilustra acerca del otro elemento constituyente de la delicada *pasta toledana*; el *azúcar*.

Conformidad se observa en autores diversos con referencia á su origen.

Unos anotan que Alejandro Magno le importó en Europa de la China y la India, donde era conocida su extracción de la *caña* desde remotos tiempos, y de donde la tomaron la Nubia, la Arabia y el Egipto.

Otros añaden que el *saccharo* de los antiguos, y el *azúcar* de nuestros días, de una misma planta proceden.

Los musulmanes le denominaron *As-sohkar*, de donde proviene su actual nombre.





II

Esbozada la *historia* de las partes integrantes del *mazapán toledano*, procede indicar la antigüedad del mismo en la primitiva corte de España.

Que en forma semejante fuera usado antes que en Toledo en distintas poblaciones del Oriente, no lo ponemos en duda, por más que la *tradición* afirma lo contrario.

Un conocido *Diccionario del culinario arte*, en la página 175—que lleva á la cabeza la palabra *ALMA*—asegura que esta *golosina* «fué invención de *Malk-Zafán*, noble musulmán de la corte de Al-Mamún, rey de Toledo, para obsequiar á la bella hija de dicho rey, la cual después fué reina de Castilla, é introdujo el consumo del *mazapán* en este reino» (1).

(1) ¿Querría decir el autor del *Diccionario*, la hija del Rey moro de Sevilla, *Zaida*, después *Isabel*, amiga ó esposa del Rey Alfonso el VI?.....

La *hoja-anuncio* que D. Daniel García Alejo—fabricante de *mazapán*—publicó en 1888, y en el periódico de Madrid *Los Avisos Sanitarios*, del día 30 de Noviembre de dicho año, anota que «según unos (*el mazapán*) se pierde en el trascurso de los tiempos más remotos: según otros esta invención se debe á uno de los muchos sitios que sufrió de los sectarios de Mahoma, ésta en aquellos tiempos inexpugnable Imperial Ciudad. Dícese que faltos ya de toda clase de subsistencias sus cristianos habitantes, recordaron existir en las trojes del Convento de San Clemente (*el Real*), una de ellas llena de Almendra de la que en aquella época cosechaban en gran cantidad en todas sus agrestes cercanías (lo que hoy se llaman cigarrales donde se cultivan los nombrados *albaricoques*) dispusieron con aquel fruto, que hasta entonces fué de escasa estimación, hacer pan, machacándolo en morteros con grandes mazas, lo cual sin duda (*por*) las palabras *maja, macha, maza el pan* ha (*dado por*) resultado el nombre de *mazapán* de posteriores días.

No cabe la menor duda que en el Convento de San Clemente nació la primera idea; las Religiosas del mismo (*Bernardas*) fueron las primeras en con-

feccionar *mazapan*, pero se duda de la época; según la historia en 1556 el Emperador Carlos V. estando enfermo en el Monasterio de Yuste, entre la infinidad de obsequios que de todos puntos recibía, lo que más estimaba era, el *mazapán* de Toledo, de las monjas de San Clemente, únicas que en aquella época lo confeccionaban para el público que lo solicitaba, pero siempre en forma de *torta ó pastel*».

Los datos transcritos le fueron suministrados al Sr. García Alejo por las religiosas de la Comunidad de referencia, quienes encargaban en la enunciada fecha á dicho industrial la fabricación de los *mazapanes* que, bien por encargos recibidos de fuera de Toledo, bien para hacer obsequios á sus bienhechores y amigos, ellas necesitaban.

La *tradición* constantemente encuentra motivos para maridar la galantería con los hechos heroicos, y hasta con lo inverosímil. ¿Cuál de los dos *orígenes del mazapán* aceptaremos?.... ¿Es inverosímil el que un palaciego árabe ideara la confección de la sabrosa *pasta cocida*?.... ¿Debe negarse que una vez acostumbrados á recibirla los toledanos en sus mesas, pudo fácilmente pasar á formar parte del repertorio de *manjares predilectos* de los mozárabes, quienes

la legaron á sus sucesores de los primeros siglos de la reconquista?.....

El *Monasterio de San Clemente, el Real*, en el cual parece indudable que se perpetuó la costumbre de elaborar el *mazapán*, fué fundado por D. Alfonso Séptimo, el Emperador, quien ordenó que un hijo suyo, el Infante D. Fernando, fuera sepultado en dicho monasterio; en el que en nuestros días se halla.

Además de lo enunciado, anotaremos que en un *libro de cocina* impreso en Nápoles y reimpresso en Toledo en el año de 1525--según la *Imprenta en Toledo* de D. Cristóbal Pérez Pastor; Madrid 1887--se mencionan los *marçapanes* también, sin citar su origen, aunque sí el autor de dicho *libro*, que es *Roberto de Nola*.

El *Diccionario General Etimológico*, de Roque Bárcia, dice, que el *mazapán*, en italiano, es *marzapane*; de *Marzo*, inventor (1), y *pane*, pan.

Como se colige de lo expuesto, el *mazapán toledano*, es de antigua fecha y goza de justa fama secular.

(1) Según Menage.



III

La vulgarización que las industrias alcanzaron durante los siglos XVI y XVII, hizo que la *torta* ó *pastel* primitivo de *mazapán*, se trasformara por los confiteros toledanos, en *escudos de águilas imperiales*, en *anguilas*, en *jarrones con azucenas*, etc., *símbolos* todos de la ciudad imperial, de las *anguilas* celebradas del Tajo, y del Excmo. Cabildo Primado, respectivamente, amén de *las monerías*, ó animales, *cestos*, *zambombas*, etc., de ínfimo tamaño.

En nuestros días, á los antedichos *símbolos*, se ha sumado la elaboración de la imagen de *Santa María de Toledo*, *La Virgen del Sagrario*, patrona, la *Custodia de la Catedral*, los *monumentos* toledanos de más renombre: *Puerta del Sol*, *San Juan de los Reyes*, *Santa Cruz*, etc. y las *empanadas*—que llevan relleno de yema—y las *lanzaderas*, que le tienen de dulce de cabello ó calabaza.

Las antiguas *cajas* de madera sencilla se han variado, yendo al presente todas, ó la mayor parte, decoradas con papel de colores, cromos, terciopelo, raso, etc., cuya variación llega al infinito.

¿Quiere el lector más detalles?... pues visite Toledo en las vísperas de la Natividad de Nuestro Señor Jesucristo.

Desde la víspera de la Inmaculada Concepción—en cuya fecha se repletan los escaparates de las tiendas del ilustrado y artístico *gremio de confiteros* con variadas muestras de *mazapán*, ingeniosamente presentado—hasta que terminan las *Pascuas* con que los católicos conmemoramos el *Nacimiento del Mesías*, establécese una especie de *Jubileo*, yendo el pueblo, tanto durante el día como en las primeras horas de la noche, á visitar las pequeñas *exposiciones* de la deliciosa pasta de nacionales y extranjeros: *El Mazapán toledano*.





Copia digital realizada por el
Archivo Municipal de Toledo



Fábrica de Mazapán

Chocolate y Dulces

DE

Juan Martín Burriel

Sucesor de La Lechuguina.

Calle de Martín Gamero, núm. 11.

TOLEDO

