



# INSTITUTO DE LA CULTURA TRADICIONAL SEGOVIANA

## MANUEL GONZÁLEZ HERRERO

| TRIBUNA | JOAQUÍN DÍAZ

### Tradiciones gastronómicas navideñas



El pavo es uno de los platos que se está imponiendo en los últimos años en la Navidad segoviana. / KAMARERO

**L**A NAVIDAD, por ser una época en que los acontecimientos normales dejan de serlo y los que no lo son acceden al primer plano de la actualidad, ha venido a representar en muchos aspectos y para muchas personas lo que en otros tiempos supuso para el ser humano el Carnaval, por ejemplo. Es decir, un período de inversión de protagonismos y sentimiento. La Navidad es, evidentemente, un cúmulo de tradiciones que se han venido reuniendo durante siglos para un fin primordial: celebrar el nacimiento de Cristo, Dios y hombre, y recordarlo a través de hermosas historias y unas costumbres culinarias muy diferentes a las del resto del año.

Aunque sea brevemente, hablemos de la gastronomía de la Navidad, pues hay pocas fiestas que carezcan del aparejo de un plato o de un dulce tradicional. En este caso, tal vez sea el turrón el alimento más difundido y popular. Aunque sus orígenes son muy difíciles de rastrear, hay algunas leyendas curiosas acerca de su nacimiento: lo más probable es que proceda de los tiempos de la dominación musulmana en el levante español. La utilización de miel, almendras o avellanas, así parece atestiguarlo; en cualquier caso, ya desde el siglo XV existe en el área de habla catalana la palabra "turrón" o terrón refiriéndose a un dulce, parecido a un conglomerado de tierra, que se hacía por estas fechas. En el siglo XVII y preparado en cajas, se enviaba de unas cortes a otras como signo de amistad y deferen-

*La Navidad es, evidentemente, un cúmulo de tradiciones que se han venido reuniendo durante siglos para un fin primordial: celebrar el nacimiento de Cristo, Dios y hombre, y recordarlo a través de hermosas historias y unas costumbres culinarias muy diferentes a las del resto del año*

cia, siendo un regalo apreciadísimo. En Barcelona se cuenta que, en tiempos de Felipe IV y durante el asedio de las tropas reales a la ciudad, las autoridades catalanas ofrecieron un premio a aquel proveedor de alimentos que consiguiera producir uno que no se rompiera, permaneciendo inalterable y comestible durante mucho tiempo; un confitero llamado Turrons presentó, entre dos obleas, una masa compacta de almendras y miel y se llevó el primer premio. Otra versión dice que fue en 1703 y con motivo de una epidemia cuando se convocó un certamen para crear un dulce que se mantuviera más de un mes sin perder sus cualidades; ganaron Pablo Turrons y Pedro Xercarius y se dice que de ahí le viene el nombre al famoso postre. Sin embargo, su historia es muy anterior y ya Cobarruvias, a comienzos del siglo XVII, habla de él como "cierta golosina que se hace de avellanas, almendras, nueces y piñones y se tuesta con miel".

No me resisto a la tentación de traer aquí una receta del siglo XVIII creada por Juan de la Mata, confitero leonés, para su libro Arte de repostería: "Se tomará un cuarterón de almendras dulces, otro tanto de avellanas y bien lim-

pias y divididas en pequeñas partes junto con una corteza de limón verde -todo bien seco- se pondrá en un perol al fuego con un poco de azúcar en polvo, y aumentado de dos o tres claras de huevo fuertemente batidas, se hará una pasta manuable distribuyéndola sobre hojas de papel; finalmente se cocerá en el horno hasta que esté en sazón".

**Y AHORA, EL MAZAPÁN.** Acerca del origen de la palabra mazapán, otro dulce que también alegra nuestras fiestas navideñas, se han creado muchas teorías; casi todas, sin embargo, vienen a decir lo mismo. Ya Abencuzmán, escritor cordobés del siglo XII habla en un verso suyo del delicado "mahsaban"; los estudiosos hacen derivar esa palabra de hasab, que significa cubrir de madera. Esto no quiere decir que en la elaboración del dulce entrara la madera sino que la pasta de que estaba hecho, una vez terminada, se cubría con un envase de madera. Durante la edad media, en todo el Mediterráneo, se utilizó la palabra mazapán con el significado de estuche y está documentado que en Chipre, en 1340, se llamaba así a un dulce que se exportaba en cajitas de madera con notable éxito. Es proba-

ble, por lo que se ve, que el contenido diera nombre al contenido, descartándose en este caso que la palabra tenga algo que ver con el pan aunque parezca lo contrario, ya que para hacer esta golosina sólo se necesitan almendras dulces, azúcar, dos claras de huevo y, como mucho, canela o ralladura de limón.

**EL PAVO Y OTRAS VIANDAS.** Respecto a los platos más usuales de comidas y cenas, aunque el pavo ha venido a convertirse en las últimas décadas en un elemento muy común, no fue así tradicionalmente. El cardo y la lombarda constituían el entrante y el besugo, bacalao o cordero lechal venían a continuación, para finalizar con unas granadas y una sopa de leche con almendras, tan nutritiva como rica en calorías para los fríos de estas tierras. Como dice el refrán que "donde fueres, haz lo que vieres", si nos toca pasar la Navidad en Francia, por ejemplo, entonces sí que podremos degustar la pava rellena de ciruelas, salchichas y manzanas. Si lo hacemos en Suecia podremos tomar cochinillo, pescado salado y cerveza. Si vamos a Polonia podremos meternos entre pecho y espalda trece platos de pescado más los postres y si lo hacemos en Ucrania doce, aunque ninguno de ellos con grasa animal o con carne. Si el capricho o la necesidad nos llevara a pasar estas fechas entre los noruegos, los lapones o los samoyedos, tendríamos que preparar nuestra dentadura para triturar la carne de un reno recién sacrificado. Sobre gustos, como se ve, no hay nada escrito.

#### El rincón del poeta

#### VILLANCICO: EL CAMELLO

(Gloria Fuertes e Ismael)

*El camello se pinchó  
en un cardo del camino  
y el mecánico Melchor  
le dio aire y le dio vino.*

*Baltasar fue a repostar  
más allá del quinto pino....  
e intranquilo el gran Melchor  
consultaba su "Longinos".*

*-¡No llegamos, no llegamos  
y el Santo Parto ha venido!  
-son las doce y tres minutos  
y tres reyes se han perdido-*

*El camello cojeando  
más medio muerto que vivo  
va espeluchando la felpa  
entre los troncos de olivos.*

*Se iba cayendo la mirra  
a lo largo del camino,  
Baltasar lleva los cofres,  
Melchor empujaba al bicho.*

*Acercándose a Gaspar,  
Melchor le dijo al oído:  
-vaya birria de camello  
que en Oriente te han vendido*

*Y a las tantas ya del alba  
-ya cantaban pajarrillos-  
A la entrada de Belén  
al camello le dio hipo*

*Los tres reyes se quedaron  
boquiabiertos e indecisos,  
oyendo hablar como a un Hombre  
a un Niño recién nacido.*

*-No quiero oro ni incienso  
ni esos tesoros tan fríos,  
quiero al camello, le quiero.  
Le quiero, repitió el Niño.*

*A pie vuelven los tres reyes  
cabizbajos y afligidos.  
Mientras el camello echado  
le hace cosquillas al Niño.*

Grabado por Ismael  
en EMI ODEON,  
en el año 1971



Diputación de Segovia