EL MAZAPAN DE TOLEDO

Mazapán de Toledo. Tres palabras han bastado para acuñar una expresión dulce y rotunda, evocadora de delicias para el paladar y de una tradición que cabalga desde hace siglos a lomos de la layenda y de la historia.

El mazapán es el mejor embajador de la gastronomía toledana en el mundo porque, como las espadas y los damasquinos, puede llegar a todas partes casi con la misma fuerza de impacto que nuestro arte y nuestra historia.

El mazapán es como un enclave de Oriente en Occidente. Ya explicaremos cómo todavía no se ha logrado averiguar si sus inventores fueron los árabes o las buenas monjas cistercienses del convento toledano de San Clemente el Real. Esto del origen del mazapán probablemente será una incógnita por los siglos de los siglos. Pero de todos modos, si no se inventó aquí, Toledo fue, como en tantos casos análogos, el crisol donde el famoso dulce, quizá importado, adquirió nuevo sabor y fama, nueva "personalidad". Seguro que don Gregorio Marañón asiduo degustador del mazapán toledano en su cigarral de Menores, convencido del carácter oriental de Toledo y de su capacidad para hacer suyo y fundir en su propia esencia todo lo que le viene de fuera, hubiera sostenido esta misma hipótesis con serios y profundos argumentos.

El mazapán, por otra parte, constituye la base de una industria artesanal que se enfrenta cara al año 2000 con un mercado interior y exterior fuertemente competitivo que amenaza tanto a la economía de su fabricación como su calidad. Los italianos con su "mazapane"; los franceses con el "massepain"; los ingleses con el "marchpane"; también los portugueses con su "marsapao" y hasta los alemanes con el "marzipan" y los catalanes con su "massapá", sin olvidar a los fabricantes de otras provincias españolas, están situados frente a Toledo que no tiene para oponerse a este reto otra cosa que la bondad de su producto; esto, su excepcional calidad, es lo que tiene que alzar en alto como una bandera para recorrer el mundo.

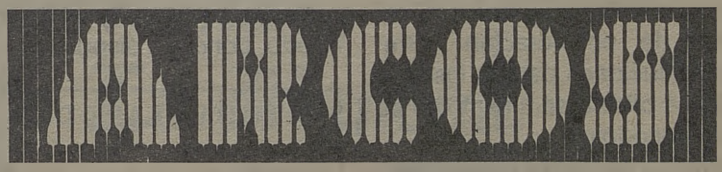
Aparte de la hipótesis sostenida por los investigadores toledanos que asigna a las religiosas del monasterio de San Clemente el Real el invento del mazapán existen otras muchas versiones, todas ellas discutibles, aunque nos parece más verosímil la que apunta a los árabes.

Una de ellas habla vagamente, sin concretar fechas ni lugares que durante la dominación árabe en España los soldados de las huestes castellanas asediados por los musulmanes agotaron el trigo y acudieron al recurso de la almendra machacada y mezclada con azúcar. Otra asegura que éste fue efectivamente el origen del mazapán pero cambiando los papeles; fueron los súbditos de Al-Mamún asediados por Alfonso VI en 1085 quienes idearon la famosa mezcla. Ambas hipótesis no son, como se ve, sino variantes de la que asigna la invención a las monjas de San Clemente.

"Otras versiones -escribe Angeles Villarta- llevan el mazapán a la isla de Chipre. Sin embargo tampoco dejan a los chipriotas la pequeña gloria repostera de que fuese en su isla donde se gustara por vez primera el rico mazapán"

En cualquier manual de recetas culinarias puede leerse que el mazapán es un sencillo bizcocho hecho de almendras y azúcar a partes iguales. ¿Cómo se hace esta mezcla? El procedimiento de fabricación no es ningún secreto: se cogen almendras de buena calidad y se muelen después para echarlas en azúcar clarificado batiéndolas para que no se peguen. La pasta adquiere su punto cuando al revolver la espátula no queda nada adherido. Con azúcar tamizado se espolvorea una mesa de mármol, dejando entretanto reposar la pasta; se extiende luego ésta sobre la mesa aplicándola los moldes. Una vez vaciadas de los moldes se pone sobre obleas para cocerla procurando retirarla del horno cuando adquiere color. Esto es lo que dicen los manuales de gastronomía, poco más o menos...

Pero el verdadero "secreto", aquello por lo que el mazapán toledano no admite rivales en el mundo, permanece ignorando hasta los confiteros de más renombre en Toledo. ¿Es el agua? ¿El ambiente? ¿la proporción en que se mezclan la almendra y el azúcar? ¿la pureza de estos productos? Nadie lo sabe. El padre Tajo, viejo sabio y socarrón guarda el secreto y se lo lleva, corre que te corre al mar ....



MODA - JOVEN
MUJER Y HOMBRE
TOLEDO
Avda. de Barber, 16 - Teléf. 22 74 63

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Zococlover. #55, 15/12/1989.