

Dulces confites

INTRODUCCIÓN

Europa conoce el azúcar gracias a los árabes, que desde Persia la difundieron junto con sus conquistas.

A medida que el cultivo de la caña va generalizándose¹, el azúcar pasa de la farmacopea a la cocina, como sustituto exquisito de la miel. Pero durante siglos continúa siendo artículo de elevadísimo coste, pues, a pesar del descubrimiento de América y la excelente adaptación de la caña de azúcar a su tierra, su consumo sólo se extiende a todas las clases sociales cuando comienza a obtenerse de tubérculos a fines del siglo pasado. Ahora bien, la modernidad del consumo masivo no debe llevarnos a pensar que es corta la historia de la dulcería, pues las clases privilegiadas han mantenido durante cientos de años a un artesanado dedicado exclusivamente a su elaboración.

Empezaremos, pues, haciendo una breve síntesis de la historia de algunos de los dulces que la sociedad tradicional ha degustado hasta nuestros días, comenzando por uno de los más antiguos y difundidos, el fruto seco confitado, es decir, recubierto de azúcar, que tiene como antecedente más directo a la *adragea*, conjunto de manjares secos y menudos. Con el paso del tiempo, el nombre y el significado de éste han cambiado como lo ha hecho el referente. *Gragea* equivale en la actualidad a cada uno de los pequeños componentes de la antigua *adragea*, por eso el término se empleaba antes en singular para designar al conjunto, y hoy se emplea en plural.

Aunque en muchos casos su elaboración consistía en un simple tostado, ya en la Edad Media el azúcar aparece como ingrediente indispensable².

¹ Su plantación en Sevilla se documenta ya en 1150, LIPMANN, *História do açúcar* (Río de Janeiro: Inst. do Açúcar e do Alcohol, 1941), p. 282.

² He aquí, como ejemplo, una fórmula del siglo XIII, de autor desconocido, cuya explicación nos descubre la antigüedad del procedimiento, practicado todavía por nuestros confiteros: «Se deshace una libra de azúcar en dos libras de agua de rosas olorosas, a fuego moderado, y cuando se ha diluido, se clarifica con un paño de lana; luego se vuelve al fuego y se remueve hasta que cuece nuevamente; luego se retira del fuego,

Por ejemplo, en el Libro del Buen Amor ³, los frutos de ese conjunto, **adragea**, aparecen confitados, eligiéndose por este motivo los de más fácil manejo, en razón de su tamaño (avellanas, almendras, etc.). Ya entonces se distinguía entre las frutas secas y las confitadas, que componían la **adragea** ⁴.

El Renacimiento aportó nuevas ideas estéticas que llegarán incluso al campo que nos ocupa; la semilla se desdibuja y el aspecto externo adquiere cada vez más belleza. Así se fue perfeccionando el procedimiento de factura, logrando hacer la **gragea** de anís y empezando además a colorear los frutos confitados. Al siglo XV pertenece una receta portuguesa, que describe minuciosamente su técnica de elaboración y los designa además con el término nuevo *confeitos* ⁵.

Continuando nuestro recorrido histórico, llegamos al siglo XVII, en el que **confite** designa ya en general a todos los frutos secos envueltos en azúcar, a juzgar por la definición que nos da Covarrubias en su valioso diccionario: «La confección de la almendra, avellana, piñón, o otra cualquiera fruta o semilla, incorporada o cubierta con el açúcar» ⁶.

Mientras que **gragea** designa ya exclusivamente a los de forma redondeada y pequeño tamaño, como ocurre en la actualidad: «Una especie

hasta que se enfría suavemente, y se bate con la clara de doce huevos en una fuente, bien batido hasta que se le quite la espuma; se echa en el azúcar disuelto, se vuelve al fuego y se bate [...] se quita del fuego, y se le echa media libra de pistacho y media libra de almendra descascarillada...» A. HUICI MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII, sobre la cocina hispano-magrebí* (Madrid: Maestre, 1967), p. 106.

³ En él aparece la primera documentación de esta palabra según J. COROMINAS, *Diccionario crítico-etimológico castellano e hispánico*, vol. III (Madrid: Gredos, 1980).

⁴ J. PÉREZ VIDAL, «Las golosinas de las monjas en el Libro de Buen Amor», *Actas del Primer Congreso Internacional sobre el Arcipreste de Hita* (Barcelona: SERESA, 1973).

⁵ El paralelismo existente entre esta fórmula y el procedimiento utilizado todavía por nuestros artesanos, nos ha animado a reproducirla en este estudio: «A un arratel de erva-doce, oito de açúcar. E a erva-doce ha de ser torrada e moito grossa, e o ponto de açúcar ha de ser moito delgada, e sempre ha de ser o tacho onde andar açúcar, e a fervura ha de ser como quando nasce agua numa fonte, que faz aqueles brinquillos. E o tacho en que andan os confeitos ha de andar sempre quente, que quando lhe deitarem o açúcar que ferva...» G. MANUPELLA, *O Livro de cozinha da Infanta Doña María de Portugal* (Acta Universitatis Conimbrigensis, 1967), p. 129.

⁶ S. DE COVARRUBIAS OROZCO, *Tesoro de la Lengua Castellana o Española* (Madrid: Turner, 1979) (edición facsímil).

de confitura muy menuda, y por ser de granitos redondos se dixo así, quasi granea»⁷.

Todavía en el siglo siguiente ambas palabras comparten, dentro del campo de la confitería, un referente de límites pocos claros, marcados al parecer sólo por el tamaño, como antes indicara Covarrubias, pues su procedimiento de factura era semejante, al tratarse de una confitura. En consecuencia, las definiciones de **confite** y **gragea** que aparecen en el Diccionario de Autoridades poco se diferencian de las del siglo anterior⁸.

La etimología que acompaña a estas definiciones es la más conocida, enunciada antes por Sebastián de Covarrubias: «Confite del latín *confectus*; gragea del latín *granea*.» J. Corominas⁹ puntualiza acerca del origen de la primera palabra y considera equivocado el de la segunda. En su opinión, **confite** procedería del participio pasivo del verbo *conficere*, que aparecería en castellano como préstamo del catalán *confit*, ya que el tratamiento *ect > it* se documenta en catalán a fines del siglo XIII y es en cambio imposible en castellano. Además el préstamo estaría relacionado con el desarrollo alcanzado por la confitería en el Reino de Aragón, a partir de estas fechas y especialmente en el siglo XIV. **Gragea** se tomó, en su opinión, del francés *dragée*, que significa grana de varias plantas leguminosas mezcladas y procede de un galolatino **dravocata*, pues la terminación *-ea* evidencia con claridad su origen. La **g** inicial castellana y la del portugués se deben a la influencia de grano, etimología señalada ya por Covarrubias.

Tras esta confusión terminológica, frecuente en palabras de límites poco claros, desde el punto de vista significativo, el campo quedó estructurado del siguiente modo: **Confite** pasó a designar en general a los frutos secos envueltos en azúcar y frecuentemente coloreados, al tiempo que se produjo una diferenciación de cada uno de los componentes (almendras, piñones, etc.) que han pasado a designarse, como suele ocurrir normalmente con los dulces, por el nombre del ingrediente más importante de su composición, que en este caso es lógicamente la semilla. Sólo los **torraos**, como las **peladillas** y las **garrapiñadas**, reciben su nombre de una cualidad característica y consustancial, que primero seguía al sustantivo como adjetivo (garbanzos torraos, almendras peladillas, etc.) y hoy designa sustantivada al producto.

⁷ *Ibidem*.

⁸ «Confite: Cierta confección o composición que se hace de azúcar en forma de bolillas de varios tamaños, lisos o con piquillos. Gragea: Especie de confitura muy menuda que ordinariamente sirve en las Carnestolendas para tirar unos a otros.» *Diccionario de Autoridades* (Madrid: Gredos, 1976) (edición facsímil).

⁹ *Diccionario crítico-etimológico castellano e hispánico*, vol. II (Madrid: Gredos, 1980).

La preparación de estos frutos, componentes de la antigua **gragea**, sigue siendo similar a la de hace cientos de años. En unos casos las semillas se han envuelto en azúcar, en otros han sido simplemente tostadas, y a veces unas y otras se han combinado (como en el caso de los cañamones mezclados con **confites** que constituían el obsequio tradicional de muchos municipios de la provincia, especialmente en la Serranía Molinesa, clara pervivencia de la mixtura de diversos frutos que constituía la antigua fórmula).

Con el tiempo, la palabra **gragea** pasó al campo de la farmacopea, ya que, como en la dulcería, los compuestos curativos se rodean con una envoltura azucarada, produciéndose un fenómeno polisémico, aunque aún hoy el DRAE da como primer significado de **gragea** el sentido tradicional: «Confites muy menudos de varios colores», añadiendo a continuación la acepción farmacológica: «Pequeña porción de materia medicamentosa en forma generalmente redondeada y recubierta de una capa de sustancia agradable al paladar.» Mientras **confite** conserva un valor más general «Pasta hecha de azúcar y algún otro ingrediente, ordinariamente en forma de bolillas de varios tamaños». Es decir, que el tamaño sigue diferenciando el campo de ambos términos, estando el del primero comprendido en el del segundo, aunque con límites poco definidos.

La confección de las **almendras garrapiñadas** merece por su importancia que nos detengamos brevemente en su explicación. El principio sobre el que ésta se basa es semejante al del resto de los confites, pero el brillo y el aspecto rugoso de su superficie les diferencian de los demás, cuyo éxito radica precisamente en lo contrario, lograr una superficie azucarada de envoltura lisa y uniforme. La causa de esta diferencia se encuentra lógicamente en el procedimiento de fabricación.

En nuestra opinión, las almendras confitadas de esta forma no deben ser tan antiguas como las de envoltura lisa, al menos así parece desprenderse de los libros que tratan del tema y de la primera documentación en Quiñones de Benavente, aportada por J. Corominas, pero carecemos de datos suficientes para asegurarlo de manera rotunda, por lo que nos limitamos a apuntar la hipótesis.

Encontramos la primera referencia gastronómica a este tipo de almendras en el magnífico libro del siglo XVIII *Arte de repostería* de J. de la Mata, donde se las denomina de **Alcalá**, nombre que todavía es común en algunos lugares, y, por supuesto, en Alcalá de Henares. Su técnica de confección, de la que proviene el adjetivo **garrapiñadas** (bañadas en almíbar agrumado), descrita con minuciosidad por J. de la Mata, coincide con la que aún hoy se realiza en los obradores tradicionales, incluso en

la posibilidad de colorear las almendras al final del proceso y en los nombres de los instrumentos empleados ¹⁰.

Otro dulce tradicional es la figura de azúcar, que goza también de gran antigüedad. Aprendidas las técnicas de elaboración de la caña durante los siglos que siguieron a la conquista islámica, empezaron a hacerse con ella muchos tipos de dulces, cuyo coste los convertía en exquisito bocado reservado a unos pocos. Entre ellos destacan pequeñas figuritas, que se relacionan formalmente con las confeccionadas desde la antigüedad en cera o masa de pan.

La receta más antigua que hemos podido documentar data del siglo XIII y explica su confección a molde, del mismo modo que lo hacían hasta hace poco tiempo nuestros confiteros ¹¹. Algunos años más tarde aparece otra referencia a las **figuras de azúcar**, en una obra que nos habla de las bellas fomas que podían hacerse con esta materia prima y del gusto por la confitería en el Reino de Aragón ¹².

Pero la difusión de este tipo de dulce, producida a partir del Renacimiento, no debe confundirse con su popularización. Durante mucho tiempo seguirá siendo manjar reservado a unos pocos y de alta estimación, a juzgar por uno de los obsequios que la ciudad de Valencia hizo a Carlos I para conmemorar el juramento de sus fueros, que tuvo lugar en aquella ciudad en 1528: «cosas de sucre fetes de bulto» ¹³.

A partir de esta época y en relación directa con el nuevo concepto estético, se enriquecen considerablemente las figuras, poniéndose de moda la composición de escenarios de dulces personajes, que culminarán en los complicados ramilletes dieciochescos. Con el paso del tiempo, el arte del azúcar continúa superándose y alcanza en este momento su máximo esplendor, al amparo de sus elegantes salones. Las **figuras de azúcar** se convierten en ornamento indispensable de toda mesa puesta con elegancia. Así no podían faltar en banquetes y refrescos las mesas, adornadas con arquitecturas de cristal por las que a veces corría un río o manaba una

¹⁰ J. DE LA MATA, *Arte de repostería* (Madrid: Ramón Ruiz, 1791), p. 128.

¹¹ «Se echa el azúcar, otro tanto de agua o de agua de rosas y se cuece hasta que esté bien su altura, se vuelca en el molde y se hace de lo que está en el molde, en los sitios ocultos y a la vista [...] luego le adornas con el dorado y lo que quieras de ello y si quieres hacer un árbol o una figura de alcázar, córtalos pieza por pieza, luego lo adornas estancia por estancia y lo pegas con mástico hasta que se complete la figura.» A. HUICI MIRANDA, *op. cit.*, p. 264.

¹² «... ho redondes, ho en manera de alcellets, ho pexos, ho tortugues, ho largandaxs, ho tot so quem voldras ffer.» F. DE SAINT GERMAIN, *Llivre de totes maneres de confits* (Barcelona: BRABL, 1946), capítulo XXXIII.

¹³ S. CARRERES ZACARES, *La Valencia de Juan Luis Vives* (Valencia, 1941), p. 40.

fuelle y guarnecidas con **figuras de azúcar**. En medio del escenario formado por las mesas y alternando con platos de dulces, flores, frutas y papeles de colores, se colocaban estas apetitosas representaciones figuradas, cuyo conjunto formaba un **ramillete** ¹⁴.

La extensión del consumo de azúcar en la centuria siguiente, a raíz de las plantaciones americanas, traerá como consecuencia la difusión de estos dulces, lógicamente simplificados para hacerlos más asequibles. Confeccionadas con métodos más modernos, aún hoy perviven en nuestras confiterías numerosas **figuras**, para deleite de los más pequeños.

Hablaremos brevemente, para terminar, de los antecedentes de los instrumentos necesarios para el ejercicio de este quehacer artesano, así como de su utilización, añadiendo después unas notas sobre las técnicas tradicionales de coloración. Dichos utensilios provendrán de la etapa de difusión del consumo de azúcar, tras la extensión de las plantaciones; pero no hemos encontrado texto alguno en que se mencionen, al tratarse de piezas de uso habitual en la cocina, conservadas por su adscripción al oficio, como ocurre en otros muchos casos. Sólo en la obra de J. de la Mata aparece una precisa descripción de los mismos, que por su extraordinaria coincidencia queremos reseñar ¹⁵.

Por lo que respecta a los moldes, ya señalamos en páginas anteriores su utilización en la Edad Media en la confección de figuras de azúcar; pero como en el caso anterior, debemos a Mata una espléndida descripción

¹⁴ Como ejemplo, citamos dos fragmentos tomados de la obra de J. de la Mata: «... hecha ya la arquitectura material (con columnas, espejos, vidrios, etc.) se guarnecerá por sus orillas con papel cortado de varios colores, flores artificiales o naturales, figuras de azúcar o caramelo, correspondientes a alguna historia o idea a que se haga el ramillete y últimamente se vestirá de todo género de dulces». «... mesa de veinte cubiertos guarnecida de diez ramilletes [...] el número uno es el principal, se compone de dos floreros de azúcar con sus flores y algunas otras sueltas que los acompañan alrededor, con dos figuras pequeñas de azúcar, su remate es una pirámide grande de caramelo coronado de flores [...] el número dos [...] serán dos pirámides compuestas de bastonaje, su remate una figura grande de azúcar en cada uno...». J. DE LA MATA, *op. cit.*, pp. 189-191.

¹⁵ «Se tendrán los instrumentos precisos, que son: un gran perol de cobre estañado en lo interior, que tendrá un agarradero mantenido de dos asas, y esto es para que esté sostenido por medio de unos cordeles y juntamente para menearlo cómodamente, no obstante que muchos siendo lisa la menean con las manos.» Se refiere a la **paela**, cuya forma y uso coincide con la actual. J. DE LA MATA, *op. cit.*, p. 129. El **perol** y el **paletón** aparecen asimismo descritos en su tratado (*op. cit.*, p. 128), siendo el **bombo** de invención más reciente ya que no se habla de él y tampoco aparece en los obradores más conservadores y menos evolucionados.

de los mismos, que coincide, por otra parte, con lo que documentamos en nuestro trabajo de campo ¹⁶.

Terminamos esta introducción con unas notas sobre los colorantes empleados en la confitería, aunque desgraciadamente poco hemos podido recoger en este sentido, ya que los colorantes artificiales sustituyeron a los naturales hace muchos años y la generación de más edad ya no los recuerda. Sin embargo, hemos extraído del libro de J. de la Mata algunas fórmulas que anotamos a continuación para que sirvan de pista a otros investigadores, pues podría ser que en zonas más conservadoras pudieran documentarse recetas de este tipo. Por ejemplo, el color rojo se obtenía, como en tintorería, a base de cochinilla molida disuelta en agua, a la que se añadía hez de vino o crémor tártaro y alumbre; el verde se conseguía con cascarilla de peras verdes o con una infusión de hojas de acelga; el amarillo, con estambres de azucena secos, molidos y disueltos en agua; el azul, con la flor de la borraja u otra de este color que se criara entre el trigo, utilizando el mismo procedimiento que con la flor anterior ¹⁷.

Los datos que aparecen en las páginas siguientes proceden del trabajo de campo que realizamos en la provincia de Guadalajara, hace casi diez años. Se trata de una zona fuertemente conservadora y pobre, en la que la confitería presenta escaso desarrollo pero gran interés.

1. EL OFICIO

Nos hallamos ante uno de los oficios de presencia inexcusable en cualquier localidad de mediana población. Esta distribución regular se presenta con carácter uniforme desde el siglo XVIII, centuria en que, como vimos, aumenta el cultivo y el consumo de azúcar y consecuentemente proliferan los artesanos del ramo, sin que su número llegue a ser importante hasta fines del ochocientos.

Gracias al magnífico Catastro del Marqués de la Ensenada conocemos con exactitud las villas que contaban entonces con artesanos del oficio, que frecuentemente, como ocurre todavía en la actualidad, hacían también

¹⁶ J. DE LA MATA, *op. cit.*, p. 136. Véase también J. L., *Tratado de repostería, pastelería, confitería, café y botillería* (Madrid: Manuel Vinuesa, 1874). pp. 88 y ss.

¹⁷ J. DE LA MATA, *op. cit.*, p. 76.

trabajos de cerería o elaboraban chocolate¹⁸. Entre ellas se encontraban: Guadalajara, Jadraque, Budia, Alcocer, Cifuentes, Salmerón, Cogolludo, Sigüenza o Molina de Aragón. La relación entre el número de habitantes, o lo que es lo mismo, la importancia de la ciudad, y la existencia de artesanos del oficio se ha mantenido hasta hace escasos años, cuando los cambios acaecidos en la sociedad tradicional imposibilitaron su pervivencia.

En las páginas siguientes vamos a intentar reconstruir este mundo en trance de desaparición, gracias a la colaboración desinteresada de varios hombres del oficio¹⁹.

¹⁸ Sobre la coincidencia de los oficios de confitero y chocolatero véase E. CASTELLOTE HERRERO, «El chocolate: Historia de su elaboración en la provincia de Guadalajara», *Wad-Al-Hayara*, 8 (1981). Acerca de los cereros véase E. CASTELLOTE HERRERO, «Cera y cerería en Guadalajara», *RDTP*, XLIII (1988).

¹⁹ A quienes agradecemos su generosidad, antes de pasar a mencionarlos: Mariano Ardiz, nacido en Sacedón, en 1894. Profesión actual: Jubilado. Profesión anterior: Confitero. Procedencia de sus conocimientos: Aprendió el oficio en una confitería de Madrid, instalándose después en su pueblo, con establecimiento propio. A causa de este aprendizaje su obrador es el más moderno de la provincia, a pesar de su edad, y el confitero posee amplios conocimientos. Declaración: Nos impresionó la cantidad de datos poseídos por este informante, que nos habló del oficio en general y de las técnicas del mismo.—Isaac Jabonero, nacido en Pastrana, en 1906. Profesión actual: Almendrero. Profesión anterior: Ídem. Procedencia de sus conocimientos: Aprendió el oficio en su localidad, trabajando desde niño junto a su padre. Declaración: Nos informó del quehacer del almendrero, de las técnicas de elaboración de los dulces tradicionales, de las instalaciones necesarias y los instrumentos empleados.—Fortunato Martínez, nacido en Molina de Aragón, en 1903. Profesión actual: Confitero. Profesión anterior: Ídem. Procedencia de sus conocimientos: Aprendió el oficio de su padre, también confitero, en el taller familiar. Declaración: Nos informó de todo lo referente a su quehacer artesanal, compartido en ocasiones con la elaboración de velas y exvotos de cera.—Manuel Martínez Viorreta, nacido en Molina de Aragón, en 1910. Profesión actual: Confitero. Profesión anterior: Ídem. Procedencia de sus conocimientos: Aprendió de su padre los secretos de la confitería, en el obrador familiar. Declaración: Nos informa sobre el oficio en general, y sobre las especialidades molinesas en particular.—Dolores y Mariano Nador, nacidos en Pastrana, en 1912 y 1915. Profesión actual: Almendros. Profesión anterior: Ídem. Procedencia de sus conocimientos: Aprendieron en el hogar a confeccionar los confites y a tostar los frutos secos, que vendían después de feria en feria. Declaración: Nos informan sobre las peculiaridades y la vida del oficio, así como de las técnicas de fabricación, instrumentos utilizados, precios, etc.—Francisco Sardina, nacido en Sigüenza, en 1907. Profesión actual: Jubilado. Profesión anterior: Confitero. Procedencia de sus conocimientos: Perteneciente a una familia de confiteros, aprendió en su seno el oficio, que compartió con la arriería, al carecer de establecimiento, ya que fuera de la época de ferias se veía imposibilitado para vender sus productos. Declaración: Nos informó sobre todo lo referente a la confitería, procesos de fabricación, productos elaborados, venta e instrumentos tradicionales.

La confitería ha sido tradicionalmente un oficio masculino, ejercido tan sólo por los varones de la familia y que lógicamente se transmitía de padres a hijos, pues la mujer ayudaba en todo lo necesario, pero jamás aprendía los secretos, siendo simple colaboradora del padre o del marido.

Entre estos artesanos había dos tipos claramente definidos. El primero lo formaban los que tenían un establecimiento abierto en una villa de importancia y trabajaban en el obrador contiguo toda la jornada, interrumpiendo sólo su actividad para atender a los clientes, si bien esta tarea solía correr por cuenta de la esposa o de las hijas del artesano. El segundo era el de los confiteros que carecían de obrador abierto al público, es decir, que trabajaban en su casa vendiendo su producción de manera ambulante y dedicándose generalmente en este caso a otro quehacer complementario con que mantenerse al concluir las fiestas, siendo la arriería el más frecuente. Un tipo especial, dentro de estos últimos, lo constituía el **almendrero**. El primero vendía en su tienda y tenía clientela fija, lo cual exigía una producción constante y garantizaba una posición económica estable. El segundo trabajaba sólo las ferias, fiestas y romerías de los pueblos próximos y su economía era menos saneada, compensándola con trabajos complementarios.

Ambos se desplazaban a los lugares en fiesta con su carga dulce, colocada en el interior de un carrito de mano o a lomos de una caballería. Con ellos llegaba la ilusión y la golosina a los niños y mayores, pues hasta hace pocos años los dulces se comían sólo en estas ocasiones y en ellas no podía faltar el confitero con su puestecillo, como elemento indispensable del ritual. Romerías, fiestas y ferias eran el punto de atracción de estos hombres, esperados con ilusión de año en año por los más pequeños. Por este motivo, el conocimiento del calendario festivo era fundamental y el confitero lo aprendía de sus mayores al tiempo que el oficio.

La gama de productos del artesano estable era más variada, porque incluía bizcochos, pasteles y a veces tartas, que se vendían en la tienda y rara vez iban a las ferias (especialmente las últimas). Allí llevaban ambos los mismos dulces (confites, figuras de azúcar, frutos secos, etc.) de fácil transporte y pequeño tamaño.

La zona recorrida era idéntica durante toda la vida del artesano y se heredaba del padre junto con el oficio. En caso de dedicarse varios hermanos al mismo quehacer se repartían los pueblos o se rotaba cada año, pues aunque en el mismo sitio coincidiesen durante generaciones dos o tres confiteros, la aparición de otro nuevo sería muy mal vista y se producía rara vez, al respetarse rigurosamente las zonas marcadas por la costumbre.

Entre los confiteros ambulantes de La Alcarria, gozaron de fama los **almendreros** de Pastrana. En esta localidad, la mayoría de los vecinos que carecían de tierras o las tenían en pequeña cantidad se dedicaban a elaborar en su casa golosinas y a tostar frutos secos, que luego vendían de fiesta en fiesta, completando su trabajo en los meses fríos del invierno, en los que las fiestas escaseaban, con el ejercicio de la arriería, las tareas del campo a jornal, o cualquier otra actividad.

El nombre que los designa procede de una especialidad que jamás faltaba en sus puestos, los frutos secos (cañamones, almendras, pipas, avellanas, etc.) que eran en cambio poco frecuentes en los de los confiteros, y constituían en consecuencia su principal venta.

Pastrana, como los pueblos de los alrededores, ha vivido desde antiguo de la arriería y los **almendreros** son tan sólo arrieros especializados, lo mismo que los **mieleros** de Peñalver. Por esta causa su forma de vida difiere bastante de la de otros confiteros, que sólo faltaban de casa dos o tres días seguidos. El **almendrero**, en cambio, confeccionaba durante meses, ayudado por su familia, grandes cantidades de dulces y, cuando empezaba la temporada de fiestas de la zona alcarreña y comarcas limítrofes, cargaba el carro con sus productos, el kiosco desarmado y los útiles domésticos necesarios y acompañado de la familia marchaba a vender, sin volver al pueblo durante meses. El viaje tenía lugar en el verano y la preparación de los dulces en invierno y primavera. En esta última estación había alguna salida esporádica, pero la temporada de fiestas de su zona ha sido siempre estival.

La competencia de todo un pueblo dedicado a la misma tarea se advierte en malquerencias, ocultación de recorridos, críticas sobre conocimiento del oficio y deseo de aparentar bienestar económico.

El trabajo no era duro en sí, pero los desplazamientos a pie durante jornadas, el hambre, la cama de tierra bajo el puesto, la suciedad y otras muchas circunstancias relacionadas con la miseria, lo hacían sumamente penoso. Pero a pesar de todos los padecimientos, de las ganancias obtenidas vivía la familia el resto del año.

Los productos vendidos por el **almendrero** eran más variados que los de los demás confiteros. Petardos, juguetes, dulces y frutos secos formaban, junto con la armadura del puesto, una auténtica tienda ambulante, con su mostrador y su toldo para la lluvia y el sol.

Una gran diferencia económica separaba a estos dos tipos de artesanos, pues el establecido solía tener mayor holgura y mantenía una clientela estable, dedicándose a veces en sus ratos libres a la preparación de piezas de cera en forma de velas y exvotos. Su posición, en relación con la de otros artesanos, era buena, pues rara vez coincidían en la misma villa

dos confiteros, a no ser que ésta fuera muy importante. En cambio, el que carecía de establecimiento tenía una situación apurada, al igual que otros artesanos dedicados a la venta ambulante, y además la competencia era fuerte, ya que también los confiteros estables salían a vender a las fiestas a las que él acudía.

Tras el establecimiento de este tipo de artesanos en las comunidades campesinas, la historia del oficio corre paralela a la de la vida rural, sin experimentar grandes cambios hasta el éxodo masivo producido a raíz de la industrialización. Con la emigración, las fiestas dejaron de desempeñar su función en la vida colectiva y cambiaron profundamente. Los paisanos siguen acudiendo a la cita desde entonces, pero ya el confitero no es el personaje añorado por los niños, que comen dulces todo el año y son obsequiados frecuentemente con juguetes, prefiriendo además, en la mayoría de los casos, el dulce o el juego conocido por la publicidad al de elaboración artesana. La vida ha cambiado mucho y los confiteros han tenido que decidirse por la adaptación o la muerte. Fruto de la primera es la conversión en **pastelero** o **bollero** y el abandono total de la fabricación de **confites**, que se compran ahora en factorías industrializadas, así como el desplazamiento del establecimiento de la plaza a la carretera, abriéndose más al forastero que a la propia comunidad en que vive. Fruto de la segunda es el abandono de la profesión, originado por la falta de clientes. Ésta ha sido la alternativa más frecuente, dada la edad media del artesanado, barrido por la despoblación del campo y la competencia de las grandes fábricas.

2. MATERIAS PRIMAS

Los frutos secos, las esencias, los colorantes y lógicamente el azúcar constituyen los elementos básicos para el ejercicio de este quehacer, junto con la miel y los huevos. De todos ellos sólo la miel, los huevos y algunos frutos secos proceden del mercado provincial, adquiriéndose el resto en almacenes del ramo.

Otra materia prima básica era, hasta hace pocos años, el carbón vegetal, utilizado como combustible para la hornilla. En este caso el aprovisionamiento se realizaba también en la provincia, pues eran muchos los jornaleros dedicados a su elaboración.

Necesitan también palillos de dientes, comprados en el comercio y sustituidos en muchos casos por pequeñas astillas de madera. Con ellos se hacen los rabos de los **chupadores** y **guindillas**.

Es también imprescindible el papel de celofán, con el que se da a los confites un aspecto atractivo y festivo. Su adquisición se lleva a cabo en comercios especializados.

3. TÉCNICAS TRADICIONALES

3.1. Construcciones tradicionales

Vamos a describir a continuación las instalaciones de que se compone un obrador tipo, ya que al ser muy semejantes todos los que hemos visitado consideramos innecesaria una explicación más detallada.

Las dimensiones del local variaban considerablemente, en razón de la importancia del artesano y del número de habitantes de la población. Los que tenían además establecimiento gozaban, por lo general, de mayor amplitud; mientras que el resto trabajaba en alguna habitación del domicilio familiar, ocupando otra dependencia para almacén.

Pero fuera cual fuese su tamaño contaban siempre con instalaciones afines: Una **hornilla** de obra de forma cúbica que presenta dos senos semicirculares, de unos 50 centímetros de diámetro, en los que se encajan los **peroles** y las **calderas**, cuya altura oscila en torno a los 80 centímetros, teniendo una superficie aproximada de $1,5 \times 1$ metro. Sobre ella aparece la **chimenea**, amplia campana de sección trapezoidal, de proporciones semejantes a las de las cocinas de la zona.

Junto a la **hornilla** se encuentra la **piedra**, larga mesa de mármol de unos 70 centímetros de altura y una superficie de unos 3 metros de longitud por 60 centímetros de anchura. En ella se hacen los caramelos, almendras, etc., y como todas estas operaciones exigen cierto calor durante su elaboración, para que la pasta siga siendo moldeable, se coloca debajo del mármol, mientras se trabaja, un brasero de carbón. Varios estantes, clavos y alguna mesa auxiliar completan estas sencillas instalaciones.

3.2. Instrumentos tradicionales

Los útiles empleados en la confitería son también muy simples y similares a los que aparecen en tratados del setecientos, según explicamos en páginas anteriores:

Balanza, instrumento de forma y uso convencional, fundamental para el peso de los ingredientes de cada fórmula.

Bombo, esfera de cobre de unos 50 centímetros de diámetro, que se abre por la mitad y se voltea con un manubrio de hierro. Este instrumento se coloca también sobre la **hornilla** o encima de un brasero, para calentar la pasta contenida en su interior. En él se confeccionan todo tipo de confites, especialmente las **peladillas** y **anisillos**. Es un útil relativamente reciente, cuya presencia se documenta tan sólo en los talleres importantes.

Cajas de hojalata de variado tamaño, que se destinan a guardar los confites a medida que se van haciendo, para preservarlos de la humedad.

Cazo, recipiente semiesférico de cobre de pequeño tamaño, que tiene unos 30 centímetros de diámetro de boca y 25 centímetros de altura y se usa para derretir la pasta de los caramelos y preparar azúcar o miel en punto.

Criba, instrumento de forma convencional, cuyo tamaño oscila por lo regular en torno a los 40 centímetros de diámetro por 10 centímetros de altura. Se emplea para tamizar frutos secos, para quitar la **miga** (grumos de azúcar) de la **almendra garrapiñada**, etc.

Hierros, pareja de varillas de unos 25 centímetros de longitud, que sirven para separar las **almendras garrapiñadas** cuando están hechas y todavía calientes.

Marcador, molde de hierro que se estampa sobre la pasta de los caramelos, a modo de troquel, para darles la forma deseada y facilitar su separación. El molde podía ser también un recipiente con tapa, unida a la base, que al cerrarse comprimía la masa y formaba el caramelo (lám. 1 a y b).

Moldes, piezas bivalvas de plomo que se utilizan exclusivamente para hacer figuras de azúcar. Están compuestos de dos piezas simétricas que encajan a la perfección. Su medida oscila en torno a los 10 centímetros de longitud, pero las figuras con ellos formadas no pasaban de los 5 centímetros. En su interior aparecen en bajorrelieve diversas formas de inspiración popular: el gallo, el botijo, la Virgen, la paloma, el caballo y otras de forma y tamaño semejantes a las figuritas de mazapán ²⁰(lám. 2 a).

Mozo, cubito de cobre provisto de un asa central, que tiene una altura de 20 cms., unos 15 centímetros de diámetro de boca, y en cuyo fondo aparece un orificio taponado por un palo, que regula a voluntad la salida del azúcar, produciendo al caer sobre los confites calientes, una capa rugosa llamada **rizo**.

Paela, recipiente cilíndrico de cobre, de 50 centímetros de diámetro y 20 centímetros de altura, en cuyo cuerpo se sujetan tres asas, dos para colgarla de un punto de oscilación y una tercera para empujarla. Bajo ella

²⁰ Recordemos, acerca de su antigüedad, la existencia de este tipo de útiles de confitería al menos desde el siglo XIII, según vimos en páginas anteriores.

se coloca también un brasero, mediante cuyo calor se confitan los frutos secos. Representa un estadio anterior al empleo del **bombo**, que persiste en obradores modestos.

Paletón, espátula de madera de 40 centímetros de longitud, que sirve para dar vueltas a los dulces mientras toman el azúcar.

Perol, recipiente de cobre de forma semiesférica, provisto de dos asas laterales, cuyo diámetro de boca oscila en torno a los 50 centímetros, teniendo una altura de unos 30 centímetros, que se emplea en la confección de turrón, almendras garrapiñadas, caramelos, etc.

Además, los **almendreros** de Pastrana, dedicados al tueste de frutos secos, tenían en su obrador otros útiles, indispensables para estas tareas, como:

Calderas de hierro, para tostar cualquiera de ellos con excepción de las almendras, que se llevan al horno del pan. Su altura oscila en torno a los 70 centímetros y su diámetro de boca es de unos 40 centímetros.

Escobillones de esparto, formados por varias hojas unidas a un mango de palo, con los que se mueven los frutos secos durante el tueste.

En la actualidad, al trabajar sólo en pequeñas cantidades, la **caldera** ha sido reemplazada por una sartén grande y el **escobillón** por una paleta de cocina.

La presencia de horno en este tipo de obradores es poco frecuente, y se documenta tan sólo en las villas importantes, en las que el artesano prepara también pasteles, bizcochos, etc.

3.3. Técnicas de fabricación

Hemos clasificado los productos del confitero en dos grandes grupos: El primero lo constituyen los elaborados a base de frutos secos o semillas, como ingrediente fundamental; el segundo aquéllos que tienen al azúcar como elemento básico.

Aunque existen grandes semejanzas en los procesos de fabricación de estas confituras, explicaremos detalladamente cómo se elabora cada una de ellas, por la peculiaridad que presentan.

3.3.1. Confitas realizados a base de frutos secos

3.3.1.a) *Anisillos*.—En una **paela** colgada de una garrucha se prepara **azúcar clarificada**, es decir, una mezcla de agua y azúcar llevada mediante ebullición a un estado parecido al de un almíbar espeso. Cuando el líquido está a punto se echan **en lluvia** gran cantidad de granos de anís, impri-

miendo a la **paela** movimientos constantes de vaivén para que los granillos vayan tomando una capa de azúcar, gracias al calor, hasta que adquieren el grosor deseado. En ese momento se repite de nuevo la operación, y así tantas veces como sea necesario hasta que el anisillo adquiere su tamaño. En la última vuelta se echa también el **color**, haciendo una **paela** de rojos, otra de verdes, etc., que forman al mezclarse el característico combinado multicolor.

A veces, para darles un aspecto más vistoso se **rizan** con el **mozo** lleno de azúcar, evitando al mismo tiempo que se peguen.

Con el mismo **empiece**, pero rodeadas de más capas de azúcar, se hacen las **bolas de anís**.

3.3.1.b) *Peladillas*.—Este confite se prepara por el mismo procedimiento que acabamos de describir, pero **empezando** con una almendra, en lugar de un grano de anís.

En su factura, además de la **paela** se usa el **bombo**, que sustituyó hace años a la primera en los obradores importantes. El procedimiento utilizado en ambos casos es similar, lográndose el confite por adición de capas sucesivas de azúcar, a base de calor y de movimiento.

3.3.1.c) *Almendras garrapiñadas o coloradas*.—Este confite se hace en un **perol**, colocado sobre la **hornilla**, mezclando tres cuartos de litro de agua y un kilo de azúcar. Cuando por ebullición el agua se evapora y adquiere consistencia de almíbar denso, se añaden las almendras, previamente seleccionadas y cribadas, para evitar que caigan trozos desiguales. Desde el momento en que se echan en el **perol**, el confitero les da vueltas sin cesar con el **paletón** para que tomen el azúcar, porque al evaporarse el agua, las almendras se separan del azúcar a punto de caramelo y sólo a base de calor y vueltas el confitero consigue que lo **cojan**. Cuando por fin el azúcar se adhiere a las almendras se dice que están **forjás**. Entonces se separa del fuego y se criban para quitarles la **miga** (grumos de azúcar que no envuelven almendra alguna). Terminada la criba se extienden en la **piedra** para que se enfríen, se separan, y cuando han perdido el calor se repite de nuevo el mismo proceso para engrosar la capa de azúcar y abaratar el producto. Esta operación lleva por nombre **segunda vuelta**.

Hasta aquí, en nada se diferencia el proceso de elaboración de los dos tipos de almendra, pero en la **tercera vuelta** se produce la diferencia, pues si se trata de garrapiñadas en ella sólo se les da el **brillo**, mientras que si son **colorás**, toman también en este momento el color. De nuevo se vuelve a poner en el **perol** la misma cantidad de agua y azúcar que en **vueltas** anteriores, y cuando la mezcla está casi a punto de caramelo se

añaden dos cucharadas soperas de color rojo, si se van a hacer colorás, o bien, la miga que se apartó en las vueltas anteriores, si se destinan a garrapiñadas; aunque en la actualidad la mayoría de los confiteros utilizan también colorante marrón para estas últimas. Una vez mezclados los ingredientes se echan las almendras, dándoles vueltas sin cesar para que el azúcar se pegue primero a su superficie y luego se tueste y cristalice, originando un efecto similar al del baño sobre la cerámica.

Mientras ejecuta esta operación, el confitero aparta el perol de la hornilla cada diez segundos aproximadamente y lejos del fuego las voltea con fuerza para regular de este modo la temperatura y obtener la presencia deseada. Cuando parecen estar en su punto comprueba su grado, introduciendo el paletón en un cubo de agua y, si es el momento, les da vueltas con fuerza lanzándolas al aire para que se separen y una vez sueltas y brillantes las extiende sobre la piedra, despegando con los hierros las que queden unidas.

3.3.1.d) *Huevos*.—Aunque por su técnica de fabricación los introducimos en esta apartado, su *empiece* con una ramita de canela, recubierta después de azúcar en sucesivas vueltas, les diferencia de los dulces anteriores. Su tamaño depende por tanto del de la ramita del *empiece* y de las capas de azúcar que envuelvan a ésta.

Una vez terminados y secos se clasifican por su peso, directamente relacionado con su tamaño. Los hay de veinticinco, cincuenta, cien y ciento veinticinco gramos.

3.3.1.e) *Turrón*.—En la elaboración de este dulce se emplea la misma proporción de azúcar, de miel y de almendra o de cacahuet, oscilando el peso de estos ingredientes en relación a la cantidad que desee hacerse.

La primera operación que debe realizar el confitero tiene por objeto poner el azúcar a punto de bola, o de caramelo. Cuando se ha logrado esto se añade la miel y a continuación los frutos secos, apartando antes de la hornilla el perol. Una vez mezclados los ingredientes se vierte la pasta en moldes protegidos con una oblea, y al enfriarse pasa a formar las pastillas. De este modo se hace el de guirlache, pero para el blanco es necesario añadir además gran cantidad de claras de huevo batidas a punto de nieve.

En la provincia sólo se preparan estos dos tipos de turrón, por lo general en fechas próximas a la Navidad o en festividades locales y siempre en poca cantidad, pues antes resultaba caro y hoy menos fino que el de fabricación industrial.

Tampoco tiene demasiada importancia la elaboración de **guirlache** en **barretas** o la de **alajú**, que se preparan por un procedimiento similar en cualquier época del año, pero cortando la pasta en trozos más pequeños.

3.3.1.f) *Frutos secos*.—Vamos a hablar a continuación de una serie de productos que constituyen la especialidad de los **almendreros**, si bien en pequeñas cantidades han sido preparados también por los otros confiteros, especialmente las almendras.

Para tostar la almendra es preciso **echarla en remojo** dos horas antes; después se coloca en latas de gran superficie (75 por 50 centímetros) y escasa altura, echando a cada lata medio kilo de sal antes de meterlas en el horno del pan. La **hornera** se encarga de su tueste por una pequeña cantidad, proporcional al número de bandejas. Cuando la almendra se puede pelar con facilidad, la operación ha terminado.

En cambio, las avellanas simplemente se tuestan en el horno, sin que haga falta remojarlas o salarlas. El punto se advierte por el pelado, como en el caso anterior.

Los cañamones se tuestan en una caldera de hierro, colocada sobre la **hornilla**, dándoles frecuentes vueltas con la **paleta** o el escobillón. El punto se advierte en este caso por el chasquido que se percibe al moverlos, lo que indica el final del proceso.

También se humedecen las pipas de girasol o calabaza, como todos los frutos secos que llevan sal. Transcurrido el tiempo habitual se salan y se tuestan en la caldera directamente sobre la **hornilla** o en el horno del pan. La prueba del punto se consigue también en esta ocasión al oír chascar el fruto.

Hablaremos, para terminar, de la elaboración de los **torraos**. Primero se **echan en remojo** los garbanzos durante una hora. Transcurrido este tiempo se tuestan en la caldera de hierro sobre la **hornilla**, pero añadiéndoles yeso en vez de sal y cuando empiezan a **chascar** se apartan y se **refinan**, repitiendo de nuevo la operación completa. El **torrao** está listo cuando se hunde en el yeso.

3.3.2. *Confites realizados a base de azúcar*

3.3.2.a) *Caramelos cuadradillos*.—Estos dulces se hacen en el **cazo** o en el **perol**, en cuyo interior se pone azúcar calentándola sobre la **hornilla** hasta que llegue a **punto de caramelo**.

Cuando el azúcar alcanza este grado se le añade la esencia y el colorante, combinados de forma convencional (fresa y rosa, limón y amarillo, etc.), y a continuación, una vez mezclados los tres ingredientes, se extiende la pasta

sobre la **piedra**, imprimiendo en ella varias líneas con ayuda del **marcador**, o bien vertiéndola en su interior, en función del tipo de molde empleado. Cuando la pasta se enfría se parte en trozos por las líneas y de este modo se obtiene el caramelo.

Los sabores más frecuentes son el de limón, naranja, fresa y algo menos la menta y el anís. Su tamaño oscila en torno a los 3 por 3 centímetros.

Para adornarlos y evitar que se peguen, se **granillan** por un procedimiento similar al **rizado** de los anisillos. Cuando todavía están calientes se echan en una criba y se rocían de azúcar, volteándolos constantemente en el aire.

Había aún una tercera técnica de elaboración que se llevaba a cabo sin necesidad de **molde** o **marcador**. Consistía en verter la pasta sobre la **piedra** para dejarla enfriar y que se extendiera alcanzando el grosor necesario. Cuando su temperatura permitía tocarla, se cortaban los caramelos con unas tijeras en fragmentos de tamaño similar, dando así fin al proceso.

Por cualquiera de estos tres procedimientos se hacían los caramelos en los obradores provinciales, con excepción del de Sacedón que contaba con máquinas para hacerlos **rellenos**, **rusos**, etc. Esta confitería fue con diferencia la más adelantada, pero los conocimientos de su dueño, aprendiz en una confitería de Madrid se apartan mucho de los de sus paisanos, aconsejando su carácter industrial que los excluyamos de este estudio. En la actualidad, los productos industriales han eliminado prácticamente las formas antiguas que sólo perviven en el recuerdo.

3.3.2.b) *Pirulíes*.—Nos encontramos ahora ante uno de los dulces más estimados por los niños hasta hace pocos años, que son designados con distintos nombres (en Sigüenza se les llama **chupones**, **puros** o **pirulís** y **chupadores** en Cogolludo, Mondéjar y Pastrana).

Su pasta se confecciona por un procedimiento similar al que acabamos de describir en el apartado anterior y con los mismos ingredientes. Sólo se diferencian por su forma cilíndrica y su peculiar presentación.

Para hacerlos, una vez preparada la pasta y todavía caliente, el confitero corta un trozo y lo **rila** con ambas manos sobre la **piedra** para darle la forma. A veces, para conseguir un aspecto más vistoso, se mezclan pastas de otros sabores y distinto color, que hacen el **chupón** más atractivo a los ojos de los niños.

Lo más normal es que tuvieran forma **cilíndrica**, de unos veinte centímetros de longitud y algo menos de un centímetro de diámetro; pero a veces se hacían de perfil **cónico**, con un palito como **rabo** y se llamaban **guindillas**.

3.3.2.c) *Figuras de azúcar*.—Con sus formas graciosas y populares que reproducen imágenes comunes en la sociedad tradicional (el gallo, la Virgen, la paloma, el botijo, etc.) eran una de las golosinas preferidas por los niños, cuya decadencia es paralela al éxito de otros dulces hechos a su imagen desde hace unos treinta años, los **martillos**.

La confección de las figuras era sencilla. En un perol se mezclaban tres partes de azúcar con una de agua. Después se ponía a la lumbre el recipiente, dejando cocer la mezcla hasta alcanzar el punto de un almíbar espeso, y se coloreaba. Entonces se aceitaban los moldes abiertos, se encajaban sus dos valvas y se vertía en su interior la pasta con la ayuda de una cuchara. Transcurridos unos minutos, el molde podía colocarse en posición vertical, abriéndolo poco después para evitar que se pegase la figura.

Su tamaño oscilaba en torno a los 5 centímetros de altura. Tenían diferentes formas, pero idéntico sabor.

3.3.2.d) *Martillo*.—Estos dulces se confeccionan con una pasta similar a la de las **figuras de azúcar**, moldeándolos también por un procedimiento semejante (lám. 2 b).

Es un dulce de aparición reciente por lo que respecta a su forma, pues su fórmula y el procedimiento de elaboración son semejantes a los que acabamos de describir.

3.3.2.e) *Calabaza en dulce*.—Para preparar esta golosina se corta la calabaza a lo **ancho**, en forma de **rollos** o **rodajas** y cuando se dispone de la cantidad suficiente se introduce en agua de cal, manteniéndola totalmente cubierta durante doce horas para que se ablande. Después se saca, se lava con agua y se introduce en otra tinaja llena de agua azucarada, preparada en proporción similar a la del almíbar. Allí permanece ocho días, calentándola ligeramente durante cada uno de ellos para que **tome** el azúcar. Tras este tiempo, está **calá** y puede sacarse de la tinaja para que se seque.

Se prepara entonces en un recipiente puesto al fuego un **caldo** de agua y azúcar y se introduce en él la calabaza, hasta que a base de cocción llegue a adquirir un aspecto similar al de la fruta escarchada. El confitero comprueba que se ha conseguido el **punto**, cuando metiendo los dedos índice y pulgar en el caldo se pegan, separándose con dificultad. En ese momento, la calabaza se saca y se deja secar al aire.

Aunque la receta es conocida por la mayoría de los confiteros, sólo en la zona seguntina y molinesa se preparaba en grandes cantidades, por ser en estas comarcas dulce muy estimado, a diferencia del resto de la provincia.

3.3.3. *Dulces de horno*

Los confiteros que tienen establecimiento preparan también otros dulces en el horno de su obrador, como bizcochos, pastas, mazapán, soletillas, etc., especialidades que son degustadas en toda la provincia; pero al haber estudiado anteriormente este tema ²¹, nos parece innecesario detenernos de nuevo en su análisis.

4. ECONOMÍA

En opinión de nuestros informantes, las ganancias eran escasas. La sociedad empobrecida, que disfrutaba excepcionalmente de sus productos en las fiestas de importancia, no permitía unos precios muy apartados de los costes; pero, como ocurre con otros oficios artesanos, el confitero no valoraba su trabajo como dinero invertido y se contentaba con vender el producto por algo más de lo que importasen sus ingredientes. Así malvivían los confiteros, especialmente los ambulantes, que por su situación se veían obligados a compaginar su oficio con otros quehaceres complementarios, relacionados por lo general con la arriería.

La costumbre había institucionalizado ciertos dulces como propios de los niños. Todos ellos se consumían en las festividades y eran elemento fundamental del ritual. Pero había también confites propios de los mayores, como los cañamones tostados y mezclados con **anisillos**, que constituían obsequio habitual de gran parte de las cofradías; o los bizcochos para los enfermos y recién paridas; o los turrone navideños, degustados por toda la familia sin distinción de edad. La condición de los consumidores es, como vemos, variada. En general constituían una forma establecida de obsequio y eran estimados por su rareza. Todos estos dulces ocupaban un lugar en el cosmos de la vida tradicional, como una parte más de la misma y su desaparición obedece a los cambios profundos que han alterado los esquemas vitales de la vida rural española en los últimos años.

Vamos a señalar, para terminar, el precio de los únicos confites que todavía se elaboran en la provincia. Los costes de las materias primas son sobradamente conocidos, habiendo experimentado sustanciales subidas en los últimos años. Las almendras **garrapiñadas** o **coloradas** se venden a algo más de 1.500 pesetas el kilo; los huevos oscilan entre las 25 y las 50 pesetas; los martillos entre las 50 y 100 pesetas, aunque también se hacen

²¹ Véase en relación con este tema nuestro artículo «Panificación artesana», *Etnografía Española*, 2 (1981).

de gran tamaño para rifas de ferias, siendo su precio superior y vendiéndose sólo al por mayor; el turrón tiene un precio ligeramente inferior al del comercio, por su baja calidad, y los frutos secos tostados oscilan con los precios del mercado, a los que se suma una pequeña cantidad. El resto de los confites descritos en páginas anteriores se compran en almacenes especializados o en fábricas, habiéndose enriquecido notablemente en los últimos años la gama de artículos vendidos en las confiterías, si bien la mayoría de ellos no sale ya de los obradores artesanos.

EULALIA CASTELLOTE HERRERO

Departamento de Filología I
Universidad de Alcalá de Henares

La confitería es uno de los quehaceres artesanos en trance de extinción y por ello resulta fundamental recoger de los últimos hombres del oficio los secretos transmitidos de generación en generación. A este objetivo se dedica el presente artículo, basado en el trabajo de campo realizado en la provincia de Guadalajara, zona especialmente conservadora y rica en tradiciones, en la que la confitería ha alcanzado escaso desarrollo, pero ofrece, precisamente por ello, gran interés. En él se estudian y describen el oficio, sus secretos y los confites tradicionalmente elaborados.

Confectionery is one of the many handicrafts which are bound to disappear. That is the reason why collecting the secrets handed down from generation to generation from the last men and women in the trade becomes of crucial relevance. This is our main concern in this paper, based on our own field work carried out over the Spanish province of Guadalajara, a especially conservative area very rich in old traditions. There, confectionery was scarcely developed, what makes it be worthy of particular interest. In the paper we study and describe the craft itself, its secrets and the sweets that have traditionally been elaborated.

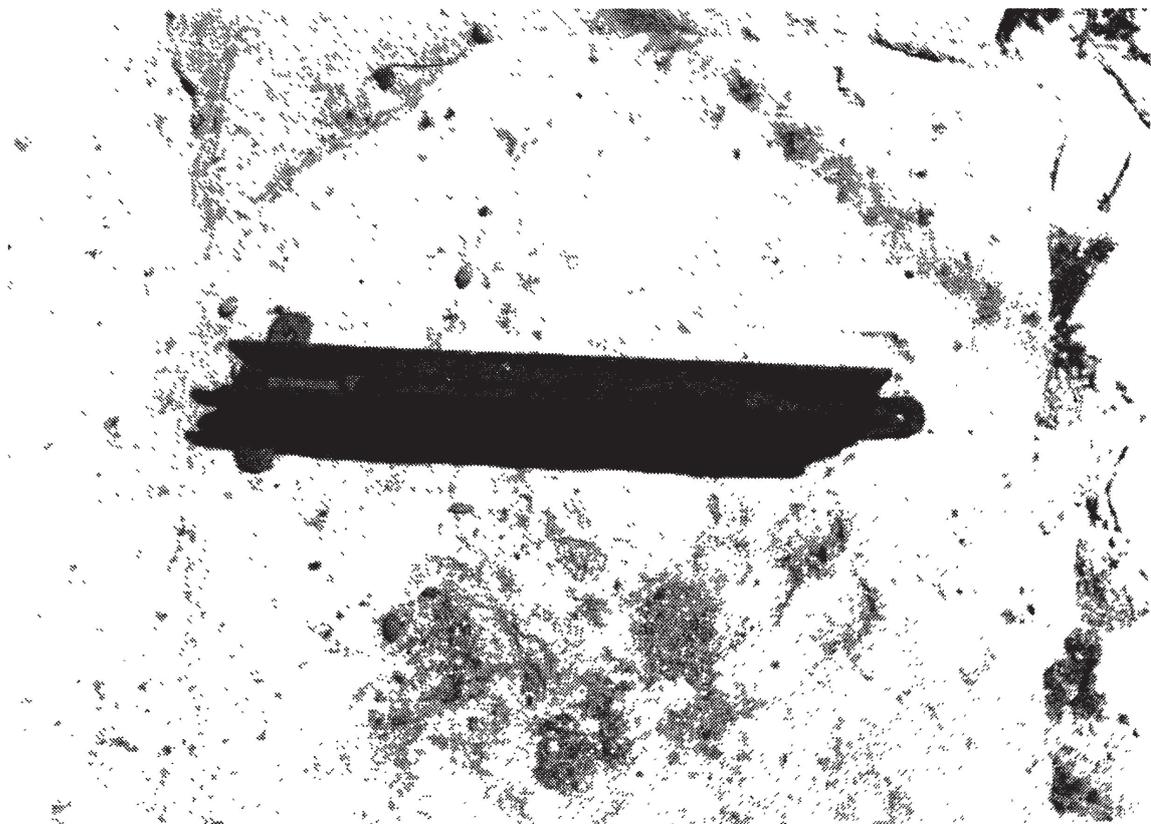


LÁMINA I, a y b: Marcador para dar forma a los caramelos cuadradillos.



LÁMINA II, a: Molde para hacer figuras de azúcar.

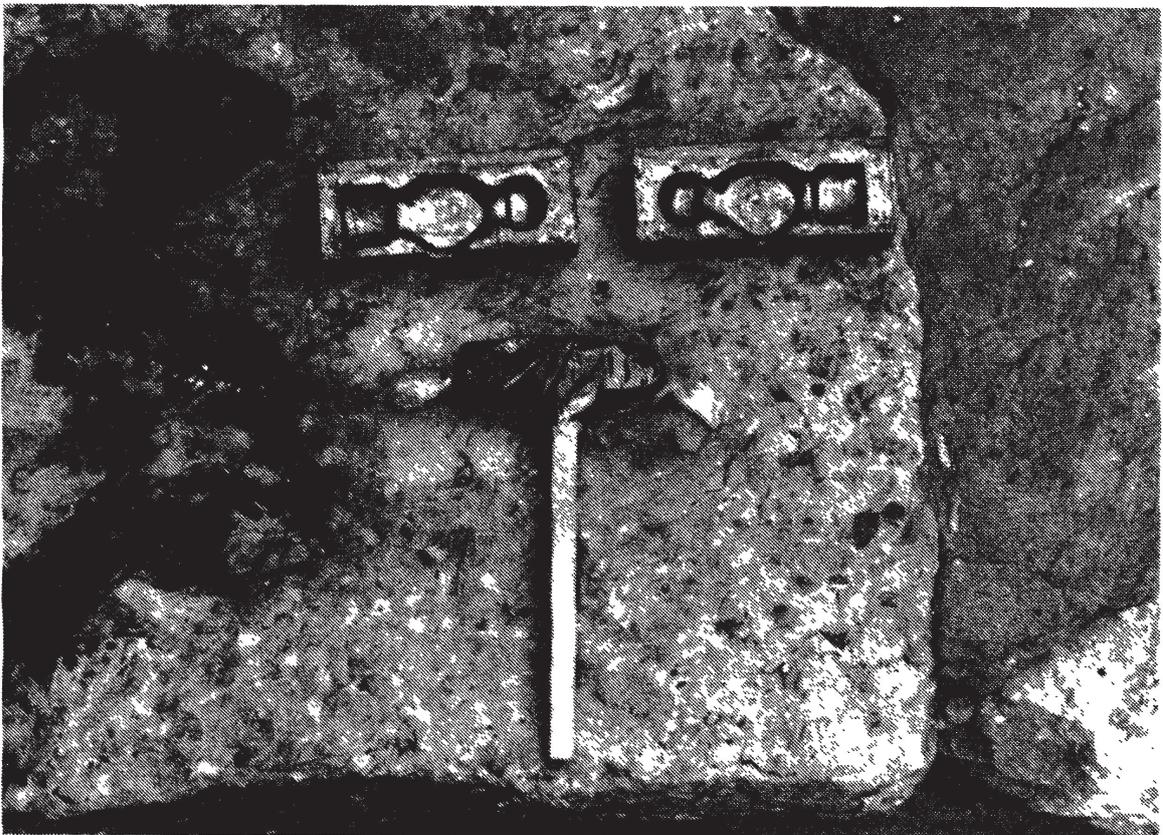


LÁMINA II, b: Molde de los martillos.