

Dulce Navidad

Las figuritas de mazapán se documentan en el siglo XVI, pero ni siquiera hoy aparecen en el Diccionario



El postre navideño: turrónes.
FCAFOTODIGITAL (GETTY IMAGES)



ÁLEX GRIJELMO

24 DIC 2023 - 05:30 CET

     2 

Llega la [Navidad](#) y los golosos podremos atiborrarnos. Ya subiremos luego la famosa cuesta de enero a fin de aligerar el sobrepeso adquirido. He aquí, para disfrute de glotones y lamineros, algunas explicaciones curiosas, y

breves, sobre ciertos productos típicos y específicos de estos días, cuyas recetas datan de varios siglos (si no más).

guirlache. Adaptación española del francés antiguo *grillage* (“manjar tostado”, en relación con *grille*: “parrilla” o “plancha”) Aparece en el *Diccionario* desde 1884: “Pasta comestible de almendras tostadas y caramelo”. Es crocante (cruje al mascarla) y suele presentarse en barritas. A diferencia del turrón, no lleva miel sino azúcar caramelizado, [las almendras se añaden con piel](#) y siempre es duro. Llegó a la Península con los árabes, y no triunfó porque salía muy caro. Volvería en el siglo XIX desde la prestigiosa Francia de entonces. Y también salía caro; pero, *oh, la, la...*

mazapán. Las academias sugieren como origen remoto el griego *paxamadion* (bizcochito), influido por “masa” y “pan”. Se documenta desde el siglo XVI y hasta el XVIII con la grafía *maçapan*. Sebastián de Covarrubias (1611) lo define así: “Una pasta dulce de açucar y almendras, y otras cosas, de la qual hazen unas torticas y las cuezen en el horno”. Corominas y Pascual (1980) señalan que en principio “mazapán” fue una caja que contenía ese dulce, lo que también ocurre en italiano (*marzapane*) y otras lenguas romances; y que tal vez el nombre pasó del recipiente al producto (como la paella). Esteban Terreros y Pando (1787) atribuyó el invento a un italiano, llamado Marzo, y de ahí *Marsus pannis*. Pero no lo probó. (No probó el origen. Seguro que el mazapán sí).

nochebueno. El primer *Diccionario* académico (1734) le da esta definición: “Torta grande, amasada con azéite, almendras, piñones y otras cosas, para la colación de Nochebuena, por lo cual se le dio ese nombre”. [Su receta](#) cambia según los lugares, y también su forma (redonda o alargada). A veces se aromatiza con anís. Feliz nochebueno.

figuritas. Su existencia se documenta [en el siglo XVI](#). Pero ni siquiera hoy aparecen en el *Diccionario* con el sentido de pequeñas piezas de mazapán que representan algún objeto o animal. La Academia se las ha comido.

polvorón. En el *Diccionario* desde 1925. Harina, manteca y azúcar. Llamado así porque se hace polvo al menor descuido. Conviene apartarse cuando alguien pretende decir Pamplona con uno en la boca.

turrón. Esta palabra la recogió Antonio de Nebrija en su diccionario castellano-latín de 1495, y le daba el equivalente *crustum*: pastel. No tenía otro término latino más a mano. Covarrubias (siglo XVII) lo considera procedente de “turrar” o “torrar”, a su vez derivados del latín *torrere* (tostar), y así lo asumirá la Academia en 1739. Nuestros contemporáneos Corominas y Pascual no rechazan del todo esa teoría, pero también creen probable que derive del catalán *torró*, antes *terró* por comparación con un conglomerado de tierra. El hispanista John Stevens ya mencionaba en 1708 la fama alicantina de este producto, en su lexicón español-inglés. La definición actual en el *Diccionario* detalla estos ingredientes: ...”hecho de almendras, piñones, avellanas o nueces, tostado todo y mezclado con miel y azúcar”. Sin embargo, ahora se venden turrónes de coco, de chocolate, de praliné, de yema, de café, de galleta... y hasta de pistacho. Incumplen los requisitos de la Academia, pero eso no importa si cumplen los de Sanidad.