

GOLMAJERIAS

GOLMA



LA CASA ENCANTADA

BRIONES

PALACIO DEL MARQUES DE SAN NICOLAS

1 DE NOVIEMBRE AL 16 DE DICIEMBRE

Martes a sábados, de 11 a 14 y de 16 a 18 horas
Domingos y festivos, de 11 a 14 horas



Museo de La Rioja
Sección de Etnología



Gobierno
de La Rioja

Educación, Cultura
y Deporte

GOLMAJERIAS

Con el término *golmajería* se conoce en La Rioja, y sobre todo en La Rioja Baja, las golosinas, los dulces, y *golmajo* es el goloso. Son sinónimos de *laminería* y *lamerucería* de Castilla para designar aquellas exquisiteces de las que gozan los *lamineros* y *lameruzos*, que tienen un profundo gusto localista y familiar.

Tradicionalmente las golosinas, los dulces, las *golmejerías*, han estado revestidos de un claro carácter extraordinario dentro de la cotidianidad de la alimentación, y aún hoy, que el consumo generalizado ha desbordado cualquier sentido de la ocasión y se pueden encontrar con facilidad toda clase de postres y de dulces en cualquier día del año, las elaboraciones de repostería conservan en gran medida su valor de excepción ligado a celebraciones y fiestas hasta convertirse en parte de un rito. Y esto es evidente en la elaboración y consumo de determinados productos que tienen su época específica, y fuera de ella sería impensable no sólo degustarlos, sino incluso encontrarlos en el mercado. Me refiero a los dulces de Navidad o los de ciertas fiestas religiosas, por ejemplo.

M.ª Teresa Sánchez Trujillano

DULCES CASEROS

Hasta la década de 1950 los libros de cocina están cargados de recetas reposteras en la misma proporción que el resto de preparaciones culinarias, dirigidas al lucimiento de las amas de casa urbanas que habían de demostrar así su preparación y disponibilidad para la cocina. La práctica cotidiana y los cambios de modos de vida han cribado drásticamente las recetas que aún se elaboran en casa, que por su facilidad o profundo arraigo han quedado hoy para algunos despistados bajo epígrafes como *recetas de la abuela* en las ediciones recientes.

Sin embargo, el ámbito rural, evidentemente más conservador en modos y costumbres, nunca necesitó libros de cocina para preparar un dulce especial, y las recetas se pasaron de madres a hijas de generación en generación con particularidades familiares o locales que han llegado a nuestros días y a nuestros paladares.

Estos dulces y postres especiales se elaboraban bajo tres condiciones muy concretas: las de fiestas familiares, las épocas de abundancia de un producto, leche o fruta sobre todo, y la celebración común de determinadas festividades que incluyen de forma ritual el consumo de un dulce.

Pero también las fiestas patronales son fechas para reposterías domésticas pensadas sobre todo para obsequiar a las visitas que acuden con motivo de las celebraciones populares, en un intercambio de amistad o buena vecindad, o para recibir a aquellos que sólo se reencuentran con su pueblo natal y la familia en esas ocasiones. Las cocinas de La Rioja han aportado dulces concretos y muy específicos, como las *hojarascas* de El Villar de Arnedo, las *cañas* de Cervera, y los *artaguitones* de los valles del Iregua y Cidacos.

DULCES DE FIESTAS

La mayoría de los dulces tradicionales tienen un origen árabe a base de harina, almendra, manteca y azúcar, y en algunos casos, miel. Son dulces compactos, sólidos, contundentes y recios, que aguantaban bien el calor, tienen buena conservación y fácil manejo.

Empieza el ciclo con los Santos y sus *huesillos* a base de mazapán, es decir, de almendra. Aunque comparten protagonismo ese día con los *buñuelos* rellenos de crema, nata, chocolate, cabello de ángel o batata, que han traducido a un sabor absolutamente hispano las modas pasteleras introducidas en el siglo XVIII por la Corte borbónica.

Los dulces de Navidad son los que más acusan su origen árabe, aunque su procedencia sea muy diversa, y en muchos el ingrediente principal es la almendra, como en el turrón o en el mazapán. En Andalucía se generalizaron los *polvorones*, los *alfajores* y los *roscos de vino* a base de harina, manteca y azúcar como ingredientes básicos, y almendra, canela, moscatel y ajonjolí como condimentos específicos. Y termina la Navidad con otro dulce contundente pero de sabor muy distinto: El *roscón* de Reyes es un bizcocho suave y esponjoso de harina, huevos y agua de azahar que le da su gusto tan singular. Por fuera se adorna con cáscara de naranja, frutas confitadas y, cómo no, almendra picada.

En La Rioja se consumen en esos días el *mazapán de Soto*, que toma su nombre de la elaboración que a mediados del siglo XIX montó en Soto de Cameros Manuel Redondo, un emprendedor serrano que había trabajado en Jijona, según una versión o a partir de una receta encontrada por casualidad en un recetario de las Siervas de Jesús. Y, curiosamente, en un valle donde no hay almendros, cada otoño resurge la actividad de preparar estos dulces, actualmente protegidos y regulados por la Denominación de Calidad *Mazapán de Soto*.

Después de la abundancia navideña sigue otro conjunto de fiestas hasta la siguiente Pascua que se celebran con preparaciones dulces de fácil elaboración. San Antón el 17 de enero, la Candelaria el 2 de febrero y San Blas el día siguiente, Carnavales, San José, y por fin Semana Santa se festejan con roscas y tortas, además de las torrijas y los hornazos.

En La Rioja se hacen *rosquillas*, *roscos*, y *panes dulces* con motivo de estas fiestas. *Rollos* y *manguitos* en forma de rosquillas se hacen en Cervera por la Candelaria. Para San Blas se llenan, literalmente, los escaparates de las pastelerías de Logroño de rosquillas exclusivamente hechas para la ocasión, y en Entrena se saca al santo en procesión rodeado de grandes roscos profusamente adornados con azúcar y confites. Tortas comen en Navarrete y Zarratón, y roscos en La Rioja Baja, de los que posiblemente el más singular sea el *barzón* de Autol en forma de herradura, como su nombre indica.

Las fiestas patronales que se extienden a lo largo de la primavera y el verano también se celebran con dulces específicos. *Bollos* se hacen por San Marcos en Torrecilla de Cameros, y en Albelda por San Prudencio; *roscos* en Pradillo por San Antonio; *tortas* en Huércanos por San Pantaleón, que acompañan a la procesión del santo; y *bollos* por el Carmen en Arnedo y por la Virgen en Viguera. Pero sin duda la fiesta más espectacular que incorpora los dulces a su celebración pública es la de Santo Domingo de la Calzada, el 12 de mayo, con el *Mollete del Santo*.

DULCES LOCALES

Pero estas fiestas locales y sus complicaciones culinarias, a veces trascienden el rito del día y queda como característico y típico de un lugar un dulce que los obradores profesionales elaboran a lo largo del año, y resulta imprescindible su compra cuando se llega a él de visita.

Sin duda el más representativo de estos dulces en La Rioja es el *fardelejo*, originario del Valle del Cidacos y del Alhama y representativo de Arnedo, donde adquiere grado de textura y sabor para auténticos *golmajos*.

En cambio, en la mayoría de las panaderías de nuestros pueblos permanecen como elaboraciones habituales los *mantecados*, *manguitos*, *rosquillas*, *galletas*, *españolas*, *mantecosas*, *magdalenas* y *sobadas*, que las mujeres antes hacían para celebrar la fiesta de su pueblo.

También algunos conventos de monjas ofrecen todo el año pastas, rosquillas, mantecados y galletas. Hasta que se cerró el año 2000 el Convento de las Clarisas de Entrena, la pequeña comunidad vivía precisamente de la venta de pastas en las que usaban los huevos que las novias de Logroño les llevaban para pedirles una feliz ceremonia sin lluvia. Las Bernardas de Cañas han empezado a comercializar las rosquillas fritas y los mantecados que antes sólo hacían para obsequiar a sus familiares y visitantes. Y las Carmelitas de Calahorra venden a través del torno huesillos fritos, amarguillos y pastas de almendra.

Pero si de dulces locales hablamos no podemos dejar La Rioja sin hablar de los *tofes*, de *las pastillas de café con leche* que los visitantes compran en Logroño con igual obligación que el vino. No es que las pastillas de café con leche sean exclusivas de Logroño, pues se hacen en otros puntos de España, pero en el siglo XIX hubo una verdadera efervescencia y parece que la más antigua fue la de Celestino Solano, pastelero soriano afincado en Logroño que empezó a hacerlas en 1830.

Estas industrias nos llevan a las mermeladas y frutas en conserva y en almíbar que tiene una floreciente representación en La Rioja Baja, a las que hay que añadir la vieja práctica de la conservación de fruta por proceso de desecación, que en el Valle del Cidacos y del Alhama tiene larga tradición.