



Máster Universitario en Investigación Antropológica y
sus Aplicaciones

TRABAJO FIN DE MASTER

**LOS ECOS DEL DULCE:
SIMBOLISMO Y USOS
EN ZARAGOZA**

SEPTIEMBRE 2022

TUTOR: Dr. D. JULIÁN LÓPEZ GARCÍA

AUTOR: D. JAVIER BAENA VAL

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN	3
2. OBJETIVOS	5
2.1.- OBJETIVO GENERAL	5
2.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS	5
3. MARCO TEÓRICO.....	6
4. METODOLOGÍA	11
5. TIEMPO CICLICO.....	14
5.1.- EL TIEMPO	14
5.2.- CICLO ANUAL	17
5.2.1. - CALENDARIO LITURGICO.....	17
5.2.2. - CALENDARIO LAICO: POLÍTICO Y ECÓNOMICO	42
5.3.- CICLO DE VIDA.....	57
6. CONCLUSIONES	69
7. BIBLIOGRAFIA	73
8. WEBGRAFIA.....	78
9. ANEXO TABLA GENERAL DE DULCES.....	79
10. MATERIAL TRANSCRIPCIONES ENTREVISTAS.....	80

1. INTRODUCCIÓN

En Zaragoza, negocios como pastelerías, supermercados, franquicias, dan respuesta a una necesidad de consumo diario de infinidad de variedad de dulces como bollería, galletas, pasteles o tartas que son consumidos por toda la población de forma rutinaria en desayunos, meriendas, postres, entre horas, etc. Pero existen unos dulces específicos cuyos usos y consumos se producen fuera de la cotidianidad, en fechas y periodos específicos y en prácticas sociales y personales determinadas, estando proscrito en otras fechas y situaciones que no sean las apropiadas.

Los motivos que mueven al consumo de este tipo de duces han sido múltiples y cambiantes a lo largo de tiempo y tienen que ver tanto con contextos sociales perfilados por esferas políticas, económicas y religiosas, como con las propias significaciones particulares de su consumo dentro de prácticas realizadas en contextos personales.

Es por ello, que dichas motivaciones trascienden al propio dulce, confiriéndole aspectos simbólicos y comunicativos que le dotan de significado en un marco más amplio junto con otros elementos simbólicos. Todo ello, configura estructuras simbólicas y comunicativas que dan respuesta a dichas motivaciones. Como se verá, dichas estructuras están relacionadas con la fiesta y su celebración.

Las prácticas derivadas de la celebración de la fiesta, entre las que se encuentran las relacionadas con el dulce, se desarrollan en un marco temporal. Esta temporalidad es diferente si deviene desde un contexto social y comunitario, en cuyo caso se presenta dentro del ciclo anual, de si lo hace desde un contexto social pero dentro del ámbito individual, conformando el ciclo de vida personal.

En el primer caso, el ciclo anual se configura desde los ámbitos de poder religioso, político y económico, produciéndose en cada época de la historia, conflictos y cooperaciones entre ellos que dotan a dicho ciclo de un carácter variable en función de intereses y soluciones adoptadas a la hora de fijar determinadas fechas y festividades dentro del mismo.

En el segundo caso, el ciclo de vida es particular para cada individuo y se va conformando a lo largo de la misma con aquellos acontecimientos o circunstancias que confieren una especial significación personal y que hace que determinadas fechas relevantes deban ser celebradas y recordadas anualmente con determinadas prácticas sociales en propio su ámbito individual, relacionadas con el dulce. Así, cumpleaños, bodas, bautizos, muerte de seres queridos, etc., entrarían dentro de esta condición personal e individual.

Dichas prácticas relacionadas con el ciclo de vida están condicionadas a su vez por factores religiosos, económicos y políticos en la experiencia vital del propio individuo. Así, prácticas actuales se ven influenciadas por otras prácticas y contextos personales y sociales pasados, que siguen operando de igual forma a como lo hacían tanto en aquellos que las vivieron, como en descendientes que han sido aculturizados en las mismas.

La influencia de la experiencia vital del individuo en las celebraciones relativas a su ciclo de vida, también se hace extensible a prácticas actuales de celebración de festividades establecidas socialmente en el ciclo anual por poderes religiosos, políticos y económicos, las cuales son adoptadas en mayor o menor grado dependiendo de la procedencia, ideología, creencias o vivencias particulares desde la infancia.

Así, en el presente trabajo introduciremos en primer lugar el concepto de tiempo como constructo social del poder y del individuo a partir del cual se configuran los ciclos temporales: ciclo anual y ciclo de vida, con el objeto de abordar posteriormente los usos del dulce en cada uno de ellos.

En lo referente al ciclo anual, se realizará una aproximación a cómo los poderes religioso (litúrgico), político y económico, promueven usos del dulce como elemento marcador de festividades que configuran en base a sus propios intereses: dogmáticos, identitarios, comerciales y sus relaciones de conflicto y cooperación, estableciendo cada uno sus propios calendarios festivos dentro del ciclo anual.

Las estrategias para hacerlo son diferentes en cada caso. Así, veremos cómo los dulces relacionados con festividades litúrgicas se configuran desde un simbolismo cuyos códigos devienen de creencias y cosmovisiones tanto del cristianismo como anteriores al mismo, en un calendario que denominaremos litúrgico.

Por otro lado, se verá cómo se configuran los usos del dulce en festividades establecidas por poderes políticos y económicos en un calendario laico, analizando intereses y relaciones a través de procesos históricos, identitarios y comerciales.

Finalmente se verá cómo, desde una perspectiva individual, el dulce se usa en celebraciones y festividades fijadas en el propio ciclo de vida de cada persona atendiendo a su experiencia vital en cuanto a su propia biografía, origen y diferentes contextos religiosos, económicos y sociales por los que ha transcurrido su existencia.

Tanto los dulces como los ciclos festivos en la ciudad de Zaragoza comparten aspectos comunes con otros lugares de la geografía española, pero también los hay específicos de la propia ciudad.

Por ello, la posibilidad de poder indagar y conocer más sobre esta especificidad en cuanto a dulces, folclore, costumbres o historia local, junto al hecho de ser mi ciudad de residencia en la que por proximidad facilita el trabajo de campo, es por lo que el presente trabajo se ha focalizado en esta zona en concreto.

2. OBJETIVOS

2.1.- OBJETIVO GENERAL

Indagar sobre la lógica y el sentido del consumo de determinados dulces en determinadas fiestas y celebraciones.

2.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Mostrar cómo el dulce utilizado en determinadas prácticas, junto con otros elementos simbólicos asociados a las mismas dentro del ámbito religioso, participa de estructuras simbólicas y comunicativas más amplias dotadas de significados más profundos relacionados con la concepción, la fecundidad, la fertilidad, el renacer de la vida o la muerte dependiendo del periodo estacional en que se realicen, así como su relación con la fiesta.
- Indagar, desde una perspectiva histórica, sobre los intereses, conflictos y avenencias que influyen desde los ámbitos de poder político, económico y religioso, en el establecimiento o abolición de festividades relacionadas con el dulce en determinadas fechas y periodos dentro el ciclo anual actual de festividades de zaragoza.
- Indagar sobre la influencia del ciclo de vida de las personas en sus prácticas con el dulce en celebraciones tanto en dichas festividades relativas al ciclo anual como en las propias a nivel particular.

3. MARCO TEÓRICO

En primer lugar, intentaré acotar el concepto de dulce que me referiré a lo largo del presente trabajo, en tanto a la polisemia que lleva asociada el uso dicha palabra.

La palabra dulce presenta diferentes significados dependiendo de los contextos y sentidos en los que se utilice. Así, la palabra dulce puede significar una sustancia a consumir, un sabor, una sensación agradable, una apetencia, un gusto por lo dulce.

Las concepciones de lo dulce como sensación derivaron de la asociación directa de la idea misma de lo dulce con el azúcar surgido en el pensamiento y lenguaje europeos, haciéndose necesario distinguir el sabor y el gusto por lo dulce de las sustancias que lo producen.

“En el pensamiento y lenguaje europeos, la idea misma de lo dulce llegó a asociarse con el azúcar..., siendo notable la falta de claridad y especificidad en las concepciones europeas de lo dulce como sensación.” (Mintz, 1996, p. 44).

Los conceptos de sabor y gusto, aunque están estrechamente relacionados, son conceptos diferentes que a menudo suelen ser confundidos como sinónimos en el lenguaje coloquial (García, 2002).

Diversos autores han expuesto las relaciones existentes entre sabor y gusto en su vertiente biológica. Así, María Moliner en su diccionario, define “sabor” como “la cualidad de las cosas que producen sensación en el órgano del gusto” y “gusto” como “cualquier modalidad distinguible de esa sensación” (García, 2002, p. 170) y para Brillat-Savarin, el gusto es “el sentido que nos relaciona con los cuerpos sápidos, por medio de la sensación que sobre el órgano destinado a apreciarlos causan” (Brillat-Savarin, 2021, p. 32)., siendo para él el sabor, la sensación del gusto producida por el órgano del gusto (las papilas gustativas) , que operan cuando las moléculas sápidas están disueltas en cualquier líquido para poder ser absorbidas por aquel. (Brillat-Savarin, 2021, p. 32). Y aunque existe un número infinito de sabores como dulce, suave, ácido, áspero y otras semejantes, todas ellas se hallan comprendidas en agradable o desagradable. (Brillat-Savarin, 2021, pp. 40,41).

Si desde la perspectiva de la biología y de las ciencias físicas y naturales, el concepto de “gusto” se puede definir de forma específica y sencilla en base a sus propiedades nutricionales, funciones de la ingestión o marcadores organolépticos, no lo es tanto desde un punto de vista de las ciencias humanas, la antropología o la sociología.

Esto es así porque las categorizaciones del gusto, en las diferentes sociedades y épocas no se configuran sobre una constante universal biológica del ser humano, sino que se categorizan según procesos sociales y culturales específicos, en base a intereses, creencias, etc.

Para Fischler (1990), la significación del sentido del gusto está íntimamente imbricado con la afectividad, las emociones y los sentimientos, funcionando según una lógica binaria de aceptación o repulsa que motiva comportamientos actuando a modo de juicio.

A partir del siglo XVII, dicha significación ya no se ciñe a la percepción de los sabores exclusivamente, sino que se extiende al “deseo en general (“tener gusto por ”), a las inclinaciones, primero alimentarias, pero también amorosas, a las preferencias y a los juicios estéticos en su conjunto, es decir a la subjetividad entera” de tal forma que “la sociedad cortesana de esa época se jactaba de tener “buen gusto” o la capacidad socialmente reconocida de proceder a elecciones conformes a una norma implícita socialmente reconocida ” (Fischler, 1990, p. 227).

En cuanto al “sabor”, aunque hemos visto anteriormente cómo diversos autores coinciden en que es el soporte del “gusto” en cuanto a la sensación inherente que transmite desde una perspectiva biológica el producto ingerido, las categorizaciones del sabor también se pueden configurar en la misma forma que las del “gusto” desde un punto de vista de las ciencias humanas, la antropología o la sociología.

Desde la remota antigüedad, las categorías del sabor dulce, salado, amargo y ácido derivan de otras categorías de alcance más amplio que a las estrictamente del sabor. Por ejemplo, desde las categorías de “agradable” y “desagradable” surgen con respecto al sabor diversas variedades de insipidez en tanto la gradación de más-menos dulce, amargo, ácido o salado. En este aspecto, el azúcar tiene función privilegiada al estar asociado siempre con lo “agradable”, al contrario que el resto que pueden ubicarse en ambas categorías (García, 2002).

Ya en la actualidad, en occidente, en el espectro de sabores, la sensación de lo dulce ocupa un lugar de oposición a lo amargo, agrio o salado (Mintz, 1996).

Por todo ello, en el presente trabajo acotaré el concepto de “dulce” para referirme a cualquier alimento con sabor dulce con contenido de azúcar, cuyo gusto no se configura través del sentido biológico, sino de las significaciones que adquiere para los zaragozanos, en determinadas fechas y periodos específicos y usos sociales.

Para ello, para poder abordar el análisis de estos factores que conforman el imaginario del consumidor del dulce, me apoyaré en diferentes perspectivas y enfoques de la disciplina antropológica en general y de la antropológica de la alimentación en particular, que aporten diferentes puntos de vista con los que se logre comprender el cómo y porqué se han configurado este tipo de dulces particulares como tales.

Así, las perspectivas desde las que fundamentaré el presente trabajo, serán el estructuralismo de Levi-Strauss, el enfoque interpretativo-simbólico de Mary Douglas, el punto de vista comunicativo de Barthes, las propuestas Fischler y Minzt sobre las relaciones del gusto por lo dulce con las prácticas actuales atendiendo a contextos históricos y de poder y el planteamiento de Honorio Velasco, Joan Prat y Miguel Roiz en sus concepciones de la fiesta como estructura simbólica y comunicativa.

La alimentación en el ser humano presenta dos componentes: uno es el nutricional e inherente a la propia fisiología biológica del hombre como animal y el otro es el modo en que los seres humanos realizan las actividades relativas a su alimentación en su vida diaria que revelan distintos modos de conducta y prácticas alimentarias en cada sociedad.

Cuando se aborda el tema de la alimentación desde este último componente con una perspectiva estructuralista, se parte de la base de que existe una afinidad entre las estructuras profundas universales del pensamiento humano y las estructuras profundas e inconscientes de la sociedad. En este sentido, las prácticas alimentarias de cada sociedad conforman estructuras sociales que participan de las que operan en el pensamiento humano, constituyendo así un lenguaje con el que se traducen inconscientemente dichas estructuras. (Lévi-Strauss, 2012).

Y es precisamente dentro de las practicas alimentarias, donde pretendo mostrar cómo estos dulces singulares se integran en sistemas que llevan asociados signos, símbolos, prácticas y significaciones que se configuran como marcadores de unas estructuras que operan en esferas temporales y sociales más amplias.

Para ello, me fijaré en aquellas formas, ingredientes, texturas y técnicas de elaboración del dulce que hacen del mismo una unidad integrada en una especial estructura simbólica y de significación. Dichas unidades estarían dentro de lo que Lévi-Strauss (1987) denomina “gustemas”, en tanto las distinciones que puedan aportar información (por diferencias o similitudes), como por ejemplo

leche/huevo/chocolate y “tecnemas” o “maneras de hacer”, como horneado/frito/hervido espumoso/blando/duro, redondo/plano/esférico.

Desde el planteamiento estructural, el tema de la alimentación también se puede abordar desde una perspectiva semiótica partiendo del enfoque de Barthes, en el que los alimentos constituyen “un sistema de signos, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de comportamientos propios.” (en Contreras, 2005, p.72).

Para Barthes, lo que interesa del dulce como alimento, no es lo que es, sino lo que significa. Es depositario de un “espíritu de la comida que reúne diferentes unidades (sabor, sustancia) y que produce así una unidad compuesta, a la que se puede ligar una significación simple” (en Alonso, L. y Rodríguez, C., 2006, p.217), y “que debe ser analizada “desde el ámbito de la economía, por observación directa y por observación indirecta de técnicas, usos y representaciones publicitarias imbuidas en la vida mental de una población dada” (en Alonso, L. y Rodríguez, C., 2006, p.215).

Por otra parte, desde una perspectiva simbólica, para Douglas, la estructura social se expresa a través de símbolos constituidos en la estructura simbólica de la comida y por ende del dulce (Salazar, 2001), codificados en asociaciones, reglas y normas ocultas que se presentan cuando se consumen alimentos dentro de situaciones sociales estructuradas y que forman parte de conocimientos y habilidades transmitidas, adquiridas socialmente e interiorizadas a nivel individual casi de forma inconsciente, entrando a formar parte del hábito alimentario, del “habitus” individual. (Bourdieu, 1988).

Otro punto que considero importante resaltar es la relación del dulce con la fiesta.

La fiesta en general es importante por dotar de especial significación a fechas concretas del resto del tiempo ordinario, independientemente de si éstas sean o no laborales o se sean o no “fiestas de guardar”. (Velasco, 1982, p. 11)

Según Prat (1982), las características que Leach atribuye a los signos en general, es aplicable a los signos festivos y lúdicos, en tanto que “los signos no se presentan nunca aislados; un signo es siempre miembro de un conjunto de signos contrastados que funcionan dentro de un contexto cultural específico, y solo la combinación de unos signos con otros nos trasmite información” (Prat, 1982; p 158),

En nuestro caso, el dulce, puede actuar como signo en estructuras de comunicación social y cultural más amplias como son las fiestas, las cuales constituyen “un síndrome simbólico global en el que se ritualizan actitudes, cualidades, valores o fenómenos sociales en un todo estructurado y coherente de signos, señales, indicadores y símbolos integrados en un código comunicativo que constituye un lenguaje o metalenguaje”. (Prat, 1982, p. 156)

Desde una perspectiva comunicacional, las fiestas presentan “una vertiente de comunicación social y otra cultural cultural, derivada de su importancia funcional y de sus diferentes simbolismos”, (Roiz, 1982, p. 104).

Según Roiz (1982), la Fiesta en su carácter comunicativo, es:

“ Una serie de acciones y significados de un grupo, expresadas por medio de costumbres, tradiciones, ritos y ceremonias, como parte no cotidiana de la interacción , especialmente a nivel interpersonal y cara a cara, caracterizadas por un alto nivel de participación e interrelaciones sociales, y en los que se transmite significados de diverso tipo (históricos, políticos, sociales, cotidianos, religiosos, etc.) que le dan un carácter único o variado y en los que la práctica alegre , festiva, de goce diversión e incluso orgía, se entremezclan con la práctica religiosa e incluso mágica, cumpliendo determinadas finalidades culturales básicas para el grupo (cohesión, solidaridad, etc.) y con carácter extraordinario, realizado dentro de un periodo temporal, cada año por ejemplo.” (Roiz, 1982, p. 98).

Es la propia fiesta por lo tanto, la que se configura como una estructura comunicativa más amplia, compuesta de signos y símbolos, de entre las cuales participa el dulce como un elemento más, pudiéndose configurar a su vez como subestructura, dentro de otras estructuras más amplias, en tanto que “el conjunto de fiestas no es solamente el conjunto de todas ellas, sino que constituyen un calendario que reproduce un ciclo solar, aunque las unidades mensuales son el residuo de un calendario basado en ciclos lunares” (Velasco, 1982: p14).

Sin embargo, las estructuras y significados de las fiestas no son estáticos, sino transformados a los nuevos tiempos y readaptados a la modernidad por los propios poderes políticos, económicos o religiosos como por la libre elección individual contemporánea en base a tensiones, conflictos y reajustes.

Es por ello, que para Mintz (1996), en la comprensión de todos estos procesos actuales, no basta solo con atender a la perspectiva estructural, sino que también debe pasar por el estudio desde una

perspectiva histórica con la que poder entender todos los pasos y procesos que se han ido produciendo a lo largo del tiempo.

Por todo ello que el dulce está íntimamente ligado al tiempo festivo, en tanto se configura como elemento comunicativo e indicador de la fiesta, integrándose como un componente simbólico más dentro de la misma.

4. METODOLOGÍA

El presente trabajado se ha venido realizando entre junio de 2021 y septiembre de 2022, realizándose de forma paralela la selección y revisión bibliográfica y el trabajo de campo.

Inicialmente, se tornó necesario el establecimiento y delimitación del alcance de los dulces objeto del trabajo que tuviesen especial relevancia, o bien por ser considerados tradicionales en tanto se utilizan exclusivamente en determinadas fechas o periodos, o bien se utilizan en terminados eventos o relaciones sociales por algún motivo.

Para ello, se realizó un listado de dulces a partir de la relación de fiestas y postres típicos de ámbito nacional y local establecida por la asociación provincial de empresarios de confitería, pastelería, bollería y repostería de Zaragoza (Bentué, 2009), complementado con prensa escrita local relacionada con dulces y sus festividades, bibliografía relacionada con la elaboración y simbología de los dulces tradicionales, así como el trabajo de campo en cada festividad o eventos sociales afectados por los mismos.

Una vez se hubo establecido el alcance de los dulces objeto del trabajo, se consideró la necesidad de revisar dicha relación de dulces durante el desarrollo de este, en tanto hubiese alguno no contemplado o alguno contemplado pero que su inclusión estuviese fuera de lugar por no ajustarse al final con los requisitos expuestos. En cualquier caso, hay que decir que dicho listado a lo largo del trabajo ha variado mínimamente con lo planteado al principio.

En cuanto a la fase de recopilación y revisión bibliográfica y documental, se ha realizado desde tres puntos de vista: el primero, es el relacionado con la antropología de la alimentación a la hora de establecer el marco teórico con las perspectivas más acordes al interés y la orientación del trabajo,

el segundo, el relacionado con el dulce como elemento simbólico y comunicativo, que produce significados atendiendo a creencias, usos y costumbres en el ciclo de vida de las personas, y el tercero, el relacionado con aquellos procesos históricos que han tenido que ver con el establecimiento actual de festividades y usos del dulce.

En lo relativo al trabajo de campo, en lugar de encuestas, realicé observación directa y participante, así como entrevistas grabadas semiestructuradas.

La observación directa y participante, se basó principalmente, en el reconocimiento y fotografía de los dulces en cuanto a similitudes y diferencias en las formas, ingredientes y usos sociales, visitando escaparates de obradores y pastelerías (Caroline, La Bombonera de Oro, Entabán, La Almolda, la Flor de Almíbar, el Capricho y Tupinamba), puestos callejeros en plazas o parroquias en festividades, acompañado de conversaciones informales e improvisadas con clientes, tenderos, rosquilleras, dependientes y practicantes para conocer los aspectos que quisieran contarme sobre lo que se estaba celebrando en ese momento.

Las festividades y situaciones observadas fueron las siguientes: cabalgata de reyes, reparto social del roscón de San Valero, bendición de alimentos en San Blas, celebración escolar de jueves lardero, celebración litúrgica de Santa Águeda, fiesta popular de cinco de marzo, actos institucionales del día de San Jorge, procesión de semana santa y celebración litúrgica de Domingo de Ramos, encendido de hoguera en San Juan, celebración litúrgica de San Antonio de Padua, actos institucionales y litúrgicos del día del Pilar, actos infantiles en la noche de Halloween, actos populares en día de difuntos y celebración popular día de San Silvestre.

Por otro lado, intentando adecuarme a la cotidianidad requerida en cada situación, realicé observación directa y participante de celebraciones en el ámbito particular: celebración infantil de cumpleaños, celebración de una boda y celebración familiar en periodo de navidad.

Durante la observación directa y participante me encontré frecuentemente con la problemática de fotografiar a personas ante su negativa y temor a que saliese su imagen para algún uso no deseado, así como fotografías en las que salen niños, cuyas caras he pixelado.

En lo referente a las entrevistas grabadas semiestructuradas, me encontré también con un problema similar. De forma continuada, cuando las intentaba realizar de forma inmediata e improvisada, me encontraba ante una negativa tanto a invertir el tiempo necesario en ella, como al hecho de que fuera grabada.

Es por ello, que me vi obligado a cambiar de estrategia, buscando un obrador-pastelería de entre los observados anteriormente y que preferente tuviese unas mesas o velador para consumo en el propio local. Uno de ellos, el obrador-pastelería Caroline, cumplía perfectamente con este requisito, por lo que solicité a la dependienta la posibilidad de obtener una cita con el propietario con el objeto de poder realizarle una entrevista grabada, explicándole la temática, el enfoque y el motivo de esta.

Pasados unos días e insistiendo un par de veces, conseguí que el propietario se pusiera en contacto conmigo para proponerme una ventana horaria de su disponibilidad para la realización de la misma.

La entrevista realizada fue semiestructurada para evitar mis propios prejuicios previos plasmados en un cuestionario cerrado. En ella se planteaban tanto cuestiones improvisadas conforme se iba avanzando la entrevista, como las que yo iba planteando cuando el desarrollo ya no tenía más recorrido o para no desviarnos del tema de interés.

Una vez realizada la entrevista y agradecimiento por mi parte al propietario del obrador, le planteé la posibilidad de que hiciese de introductor o contacto para poder realizar entrevistas a clientes habituales en sus instalaciones.

Para ello, le propuse que quedase con ellos con antelación suficiente para poder hacerles una entrevista grabada, les explicase igualmente el tema, el enfoque y motivo de esta y les ofreciese (a mi cargo) una consumición gratuita en su local.

Igualmente le indique que el grupo a seleccionar fuese, en la medida de lo posible, heterogéneo en cuanto a edad y que me avisase de la fecha y hora concertada con ellos.

El rango de edades era de mi interés para poder contrastar la influencia de ciclos de vida con diferentes extensiones temporales en las prácticas con el dulce y festividades.

En base a la confianza y empatía establecida durante la entrevista previa y la posibilidad de ofrecer a sus clientes de confianza la oportunidad de participar en algo especial en su establecimiento, accedió sin problemas.

Al final, se realizaron entrevistas durante la segunda quincena de junio de 2022 a ocho personas (siete mujeres y un hombre) de edades comprendidas entre los 27 a los 75 años (Se anexan las transcripciones de estas).

Dichas entrevistas fueron igualmente semiestructuradas y grabadas. En ellas, les iba planteando cuestiones abiertas orientativas para desarrollar los temas conforme se iban sucediendo y proporcionando libertad absoluta para manifestar, creencias, recuerdos, costumbres y vivencias relacionados con las fiestas y el dulce, que conformasen sus propias historias de vida.

5. TIEMPO CICLICO

5.1.- EL TIEMPO

Como se ha indicado, en Zaragoza se consumen de forma cotidiana infinidad de dulces sin más significación que satisfacer las necesidades alimentarias en un momento dado. De entre todos ellos, tan solo unos pocos tienen asociada una temporalidad, en tanto se consumen fuera de esta cotidianidad en una determinada fecha o periodo y no otro.

Estos dulces actúan como marcadores o indicadores que señalan tiempos y periodos especialmente relevantes para la comunidad en el ciclo anual.

El concepto de tiempo es polisémico y derivado de creencias, concepciones e intereses en cuanto al mismo. Para Leach (1971), el tiempo “es una de aquellas categorías que encontramos necesarias, más por el hecho de ser animales sociales que por alguna razón empírica que pueda surgir de nuestra experiencia objetiva sobre el mundo” (Leach, 1971, p.194). Desde los albores de la humanidad, el ser humano experimenta el tiempo de forma cíclica percibiendo que las constelaciones, los astros, las plantas o las estaciones se renuevan periódicamente. Pero a la vez, percibe también el tiempo de

forma lineal y una irreversibilidad en el cambio de la vida, produciéndole gran aversión el considerar los conceptos de fin, de muerte o del fin del universo (Leach, 1971, p.195).

Esta combinación de percepciones del tiempo hace que éste se perciba como una “discontinuidad de contrastes repetidos”, consecuencia de oscilaciones entre polos opuestos: día-noche, invierno-verano, joven-viejo, frío-calor, vida muerte, etc. (Leach, 1971, p. 209). Teniendo en cuenta estas oscilaciones, cada fiesta representaría un tránsito temporal del orden normal-profano al orden anormal-sagrado, seguido de un retorno al primero. (Carbonell, 2004, p. 21)

Pero, además, existe una necesidad de ajusta los ciclos naturales a los intereses sociales que hace que “el tiempo solo pueda ser concebido antropológicamente en los diversos modos en que es metafóricamente representado y que se trata de una de aquellas categorías fundamentales del entendimiento que constituyen el esqueleto del pensamiento y que son producidas por la misma sociedad que sufre sus constreñimientos” (Durkheim, 1982, citado en Carbonell, 2004, p. 31).

Por lo tanto, el tiempo es también un constructo social, un producto de las relaciones entre los individuos originado por la necesidad de dotar de unos ritmos a las relaciones sociales y sus actividades. Pero como señala Demonio (1979), las tareas específicas realizadas por el agricultor para el cultivo requieren de unas condiciones meteorológicas adecuadas, lo cual no implica que éstas se produzcan necesariamente cuando le sea de interés. La naturaleza impone azares climáticos, a pesar de que nuestra tradición cultural haya querido ver en ella una regularidad cíclica (Demonio,1979, p. 230)

Por ello, el concepto de tiempo o temporalidad que permeará a lo largo del trabajo será el referente a la manera en que los seres humanos perciben y sienten en sus contextos socioculturales todo aquello que acontece en un mundo material, en contraposición al concepto de tiempo que desde la física se establece como magnitud para medir la duración de los acontecimientos naturales.

En esta concepción social del tiempo, los calendarios son convenidos e impuestos por la autoridad y el poder para señalar cualitativamente los ritmos o ciclos temporales de los momentos discontinuos, heterogéneos y giratorios que los componen; siendo las fechas “firmas de las cosas que en ellas acontecen, constituyendo lo que se denomina un “sistema de firmas” (Hubert y Mauss, 1929) citado en (Carbonell, 2004, p17).

Se podría decir que, en esa asociación de dulces y fechas, éstos serían también y por analogía un sistema de firmas que señalan y visibilizan lo que en dichas fechas acontece.

En el ciclo anual de Zaragoza, el poder religioso ha establecido a lo largo de los siglos un calendario litúrgico (cristológico y santoral), con el fin de cristianizar elementos muy arraigados de diferentes credos arcaicos considerados paganos y contrarios a su propio dogma. A su vez, en dicho ciclo, diferentes poderes económicos y políticos, han influido en el establecimiento de fechas festivas paralelamente al calendario litúrgico.

Como se verá, dichos poderes, atendiendo a sus intereses, han tenido que ir resolviendo entre ellos conflictos, tensiones o cooperaciones a la hora de marcar y establecer sus propias fechas en el ciclo anual zaragozano.

A efectos de categorizar los tipos de poderes en el presente trabajo, el poder religioso se opone al poder laico, que engloba al poder político y económico. Esta distinción se hace en base a la relación que el interés, por la implantación de ciertos dulces en determinadas festividades en tiempos recientes, tenga o no relación con un carácter litúrgico. Así por ejemplo, como se verá, la vara de San José es un dulce establecido con interés comercial por el poder económico y por lo tanto ubicado en el ciclo anual laico.

En la tabla 1 (sacada del ANEXO al presente trabajo “Tabla general de dulces”) se referencian los dulces relativos a las festividades y fechas señaladas del ciclo anual zaragozano.

DULCE	ORIGEN	FECHA/PERIODO/SITUACION CONSUMO
ROSCON DE REYES	ECLESIASTICO	06 ENERO
ROSCON DE SAN VALERO	ECLESIASTICO-POLITICO	29 ENERO
ROSCON DE SAN BLAS	ECLESIASTICO	03 FEBRERO
RELIQUIA DE SANTA AGUEDA	ECLESIASTICO	05 FEBRERO
CORAZON SAN VALENTIN	ECONOMICO	14 FEBRERO
LARDERAS	ECLESIASTICO-POLITICO	JUEVES DE CARNAVAL

- LOS ECOS DEL DULCE: SIMBOLISMO Y USOS EN ZARAGOZA -

CINCO DE MARZO	POLITICO	05 DE MARZO
LA VARA DE SAN JOSE	ECONOMICO	19 DE MARZO
LANZON DE SAN JORGE	POLITICO	23 DE ABRIL
BUÑUELOS DE VIENTO	ECLESIASTICO	CUARESMA Y SEMANA SANTA
TORRIJAS	ECLESIASTICO	CUARESMA Y SEMANA SANTA
MONA DE PASCUA	ECLESIASTICO	DOMINGO DE PASCUA O RESURECCIÓN
CLUECAS	ECLESIASTICO	DOMINGO DE PASCUA O RESURECCIÓN
DULCES PALMAS/RAMOS	ECLESIASTICO	DOMINGO DE RAMOS
PONCHE DEL DIA DE LA MADRE	ECONOMICO	PRIMER DOMINGO DE MAYO
ROSCAS SAN ANTONIO DE PADUA	ECLESIASTICO	13 DE JUNIO
COCA DE SAN JUAN	ECLESIASTICO	24 DE JUNIO
COCA DE SAN PEDRO	ECLESIASTICO	29 DE JUNIO
MANTO DEL PILAR	ECLESIASTICO-POLITICO	12 DE OCTUBRE
HUESOS DE SANTO	ECLESIASTICO	1 DE NOVIEMBRE
TURRON/GURILACHE	ECLESIASTICO	NAVIDAD
TRONCO DE SAN SILVESTRE	ECLESIASTICO	31 DICIEMBRE
DULCES CABALTA REYES	ECONOMICO	5 ENERO
CARBON DULCE DE REYES	ECONOMICO	5 ENERO
DULCES HALLOWEEN	ECONOMICO	31 OCTUBRE

TABLA 1

Si bien dichas fechas definen unos tiempos sociales de celebración colectiva que responden a prácticas y usos comunitarios por parte de la población zaragozana en el ciclo anual, hay otras fechas y momentos definidos en el ciclo de vida de cada individuo y que son marcadores de tiempos personales y de celebración que responden a prácticas, usos o ritos de paso en sus diferentes fases de la vida, como la infancia, el cortejo, el casamiento o la enfermedad.

5.2.- CICLO ANUAL

5.2.1. - CALENDARIO LITURGICO

Se considerará que una fecha pertenece al calendario litúrgico cuando ha sido instituida en el mismo por el poder eclesiástico en algún momento de la historia, independientemente de su influencia o no por otros poderes.

El calendario litúrgico ha sufrido muchas reformas a lo largo del tiempo, siendo la última, la realizada en el Concilio vaticano II en donde se otorga una apertura a la estabilización del calendario perpetuo en la sociedad civil, siempre que se respete la semana de siete días con el Domingo, sin añadir ningún día que quede al margen de la semana y permitiendo además que a la fijación de la fiesta de pascua sea un Domingo determinado. (Mandianes,1995, p. 1)

En dicho calendario se solapan dos conteos, uno, el santoral, sus fechas refieren a las festividades de los santos, y el otro, el cristológico, sus fechas se relacionan con las etapas relevantes de la vida de Cristo.

El calendario santoral, lineal y regido por el ciclo anual solar, comprende íntegramente todos los días que van desde 29 de noviembre (San Saturnino), hasta las vísperas del domingo más cercano al 30 de noviembre o víspera de Adviento del año civil siguiente, asignando a cada fecha la conmemoración de un santo o lo señalado en las escrituras o la iglesia. (Ferrer, 1997, p. 85).

Por otra parte, el calendario cristológico, regido por el ciclo lunar, se divide en cuatro ciclos de cuarenta días (ciclo y medio de la luna) que componen cada uno el misterio de la vida de Cristo (Adviento, Navidad, Pascua y Pentecostés).

Este calendario cristológico, deriva de calendarios cíclicos y repetitivos de influencias y cosmovisiones de comunidades agrarias. Esta repetición se produce con el soporte simbólico del ciclo de la luna y de la vegetación estacionaria dentro del ciclo solar, integrando así los opuestos, luz y sombra, gracia y pecado. (Mandianes,1995, p. 3) y en línea con lo expuesto anteriormente por Leach.

Los ciclos del calendario cristológico se componen de una primera cuarentena que va desde el día 11 de noviembre, día de San Martín, hasta el día 25 de diciembre, día de Navidad, siendo este periodo el correspondiente al Adviento. Le sigue un nuevo ciclo de cuarenta días que va desde Navidad hasta el 2 de febrero, fiesta de la luna nueva y primera fecha posible del martes gordo o de Carnaval. El siguiente ciclo es el que va desde el 2 de febrero hasta el 22 de marzo, primera fecha posible de la Pascua y primer domingo tras el plenilunio de primavera (fiesta de la luna llena). Finalmente, el periodo que va desde el día Pascua de Resurrección hasta la Ascensión o Pentecostés.

En Zaragoza, se combinan las festividades de los componentes santoral y cristológico de calendario litúrgico de la siguiente forma:

DIA DE REYES	06 ENERO
SAN VALERO	29 ENERO
SAN BLAS	03 FEBRERO
SANTA AGUEDA	05 FEBRERO
SAN VALENTIN	14 FEBRERO
SAN JOSE	19 DE MARZO
SAN JORGE	23 DE ABRIL
CUARESMA	MIERCOLES DE CENIZA (FECHA VARIABLE LUNAR)
SEMANA SANTA	DOMINGO DE PASCUA (FECHA VARIABLE LUNAR)
SAN ANTONIO DE PADUA	13 DE JUNIO
SAN JUAN	24 DE JUNIO
SAN PEDRO	29 DE JUNIO
DIA DEL PILAR	12 DE OCTUBRE
TODOS LOS SANTOS	1 DE NOVIEMBRE
NAVIDAD	25 DE DICIEMBRE
SAN SILVESTRE	31 DE DICIEMBRE

Tabla 2

Cada una de estas fechas o periodos tienen asociados un dulce particular de consumo exclusivo en cada festividad.

Así, se corresponden las siguientes festividades y dulces:

ROSCON DE REYES	DIA DE REYES
ROSCON DE SAN VALERO	SAN VALERO
ROSCON DE SAN BLAS	SAN BLAS
RELIQUIA DE SANTA AGUEDA	SANTA AGUEDA
CORAZON SAN VALENTIN	SAN VALENTIN
LA VARA DE SAN JOSE	SAN JOSE
LANZON DE SAN JORGE	SAN JORGE
BUÑUELOS DE VIENTO	CUARESMA
TORRIJAS	CUARESMA
MONA DE PASCUA	SEMANA SANTA
CLUECAS	SEMANA SANTA
DULCES PALMAS/RAMOS	SEMANA SANTA
ROSCA DE ANTONIO DE PADUA	SAN ANTONIO DE PADUA
COCA DE SAN JUAN	SAN JUAN
COCA DE SAN PEDRO	SAN PEDRO
MANTO DEL PILAR	DIA DEL PILAR
HUESOS DE SANTO	TODOS LOS SANTOS
TURRON/GURILACHE	NAVIDAD

TRONCO DE SAN SILVESTRE

SAN SILVESTRE

Tabla 3

Estos dulces actúan como elementos simbólicos que operan en estructuras comunicativas más amplias que se pueden descubrir analizando las “características miméticas y rítmicas, en donde categorizaciones de alimentos sirven para categorizar situaciones y grupos sociales.” (Douglas,1995) en (Contreras, 1995, p.119).

Según Turner (1999), la estructura y propiedades de estos símbolos se pueden deducir en base a tres clases de informaciones: las primeras son la formas externas y características observables, que en el caso del dulce se corresponde con el color, formas, texturas e ingredientes. Las segundas, son las interpretaciones ofrecidas por los especialistas religiosos y fieles, para lo cual se torna necesario la consideración de perspectivas pasadas con las que comprender procesos a lo largo del tiempo (Mintz,1996) y finalmente, son los contextos significativos en gran parte elaborados por el antropólogo (Turner, 1999, p. 22).

En el caso que nos aplica, si atendemos a los ingredientes, formas, texturas y colores de los dulces en relación con la época del año en que se utilizan en celebraciones litúrgicas, veremos cómo estos dulces operan como símbolos en una estructura simbólica conformada a su vez por otros elementos cuyas significaciones tienen por origen creencias arcaicas y paganas cristianizadas por la iglesia.

Así, en la conjunción de los calendarios Santoral y Cristológico, podemos identificar periodos estacionales en que los dulces, asociados a determinadas fechas y periodos, presentan características comunes entre sí relativas a texturas, ingredientes y formas, conformando significaciones simbólicas que junto las de otros elementos asociados con sus prácticas, configuran la citada estructura simbólica y comunicativa, y que como veremos tiene que ver con la fiesta y con los ciclos estacionales, solar y lunar.

Los dulces de la tabla 2 asociados al calendario litúrgico tradicional (Santoral y Cristológico), correspondientes al invierno son:

Roscón de reyes, Roscón de San Valero, Roscón de san Blas, Reliquia de Santa Águeda, Lardera, Buñuelos de viento y Torrijas.

En el apartado 5.2.2. se verá que el Corazón de San Valentín, Vara de San José, el Cinco de Marzo y Lanzón de San Jorge correspondientes a este periodo invernal son dulces relativos a festividades establecidas por poderes laicos en fechas recientes.

Si atendemos a los dulces asociados al calendario litúrgico tradicional (Santoral y Cristológico), correspondientes al invierno, éstos se presentan bien con una cubierta y un relleno: Roscón de reyes, Roscón de San Valero, Roscón de San Blas y Reliquia de Santa Águeda o bien como una única unidad sin partes: Buñuelos de viento y Torrijas.

El relleno común de estos dulces está hecho a base de nata como ingrediente principal. Así, los roscones tradicionales de Reyes, San Valero y San Blas y la reliquia de Santa Águeda, el relleno de nata batida les confiere una textura espumosa y de color blanco, cubierto por masa de bollo horneada.

El Roscón de reyes proviene de una cristianización, a partir del siglo IV, de los roscos consumidos en las fiestas saturnales romanas en el solsticio de invierno y conmemoraba los regalos que los magos de oriente llevaron al niño Jesús, llegando a ser una de las modalidades de pan bendito (que no eucarístico), que se repartía tras la cuaresma. Su paso a lo largo del tiempo hace que se considere como indica Ben Guzmán una pieza panadera típicamente mozárabe en la España previa a la reconquista total (Abad, 2013, p. 197).

Su consumo es el 6 de enero, doce días después de la Navidad o de la luna llena teórica del año anterior, es decir la luna nueva. En la actualidad, se realiza en el ámbito doméstico y privado entre familiares y amigos bien a la hora del postre de la comida de ese día o como acompañamiento en la sobremesa o merienda.

Con ocasión de la fiesta de reyes existía la costumbre del haba. Quién se hubiese comido el haba escondida en el interior del roscón era proclamado rey del haba o tonto del haba que debía pagar el roscón al año siguiente. En la actualidad, si bien sigue existiendo esta costumbre, es cada vez más frecuente la sustitución o acompañamiento del haba por una pequeña figurita en el interior del roscón.

“Ponen lo que es el haba y el rey. Al que le sale el haba paga el roscón del año siguiente y el que sale el rey se le pone la corona que ponen encima del roscón.” (Entrevista a Carmen, 60 años).

“Yo me acuerdo de los roscones, de masa solo, eso sí. Te salía unas figuritas que eran mucho más monas que ahora porque eran de cristal y eran más majas, pero sin envoltorio ni nada, o sea, tal cual te la metían.” (Entrevista a María Ángeles, 65 años).

“También en mi casa, lo que más se celebraba era el roscón de reyes. Cuando acababa la Navidad entonces venía un roscón normalmente, los primeros eran el roscón de bollería, con unas guindas encima, el azúcar y ese es el roscón que yo más recuerdo de mi infancia. Luego ya empezaron a venir estas exquisiteces que si con nata, con tal y con cual.” (Entrevista a Mariví, 75 años).

El Roscón de Reyes, como se ha indicado, es de mayor consumo doméstico, a diferencia de los Roscones de San Valero y San Blas, de celebración popular en la calle.



Roscón de Reyes

Autor fotografía: Javier Baena

“Bueno, de todos los roscones, sí que es verdad que el que más aceptación tendría sería el Roscón de Reyes, que es la que más aceptación tiene en nuestro establecimiento.” (Entrevista a José Manuel, propietario obrador Caroline).

El 29 de enero se celebra la festividad de San Valero, patrón de Zaragoza, cuyas reliquias se veneran en la Catedral de San Salvador (La Seo) de Zaragoza desde el S XV.

La celebración popular de San Valero es la más multitudinaria por su importancia como patrón de Zaragoza capital y tiene la catedral de La Seo como foco de origen de veneración y celebración.

San Valero fue obispo de Zaragoza en el siglo IV, recibiendo el apelativo de "confesor" al reconocer ante los romanos su fe sin haber alcanzado el martirio.

La tradición dice que San Valero era tartamudo y sin fluidez de palabra, por lo que, al dirigirse al tribunal valenciano, su diacono Vicente (San Vicente Mártir) quiso hablar por ambos, pagando con la vida su discurso.

En este día y siguiendo la tradición, fieles y representantes tanto municipales como de los cabildos del Pilar y la Seo acceden al templo en procesión para a besar y venerar sus reliquias.

En el exterior del templo, las "rosconeras" vendían panes y dulces bendecidos por el capellán de la catedral, hasta que, en el año 1992, se implantó el reparto popular de un roscón de un kilómetro de longitud y una tonelada de peso en la Plaza del Pilar junto a la Catedral de La Seo. Miles de ciudadanos, incluidas las autoridades municipales, se acercan al roscón en procesión formando largas colas y en comunión colectiva reciben su porción correspondiente junto a un vaso de chocolate caliente para soportar el frío proveniente del fuerte cierzo que sopla por esta época del año en Zaragoza. Un dicho, muy popular en zaragoza, reza "San Valero, ventolero y rosconero".

Por motivo de la pandemia de Covid19, las autoridades municipales han tratado de mantener igualmente el tradicional consumo popular y colectivo del roscón de San Valero repartiendo 150 raciones previo sorteo en la casa consistorial.



Roscón colectivo de San Valero

Fotografía: <https://www.ternascodearagon.es/blog>

La festividad de San Blas el día 3 de febrero, completa la fiesta de los roscones, junto a Reyes y San Valero (los “Santos Barbudos”), teniendo su celebración como foco de origen la parroquia del gancho en la Iglesia de San Pablo.

Como señala Beltrán (1990), la devoción a San Blas en Zaragoza es mucho más antigua que la de San Pablo, al existir anteriormente una ermita donde se veneraba a San Blas en el mismo lugar donde se elevó en el templo actual de San Pablo en la edad media.

Según la tradición, San Blas fue un armenio, obispo de su ciudad natal Sebasté, que siendo descubierto por sicarios paganos fue decapitado. Mientras le llevaban preso, salvó a un niño que se había tragado una espina de pescado y que tenía clavada en la garganta, sonando después una voz en los cielos avisando que serían salvados de sus males de garganta quienes se encomendasen a él, siendo sanador de todos los males de cuello y garganta. (Atienza, 1988, pp.386, 387)

En esta festividad, en la actualidad se mantiene la costumbre de vender en el exterior del templo roscones para bendecir en misa, en la creencia de que su consumo cura o previene los males de garganta durante todo el año. Pude comprobar cómo dichos roscones carecían del tradicional relleno de nata que, por otra parte, si podía ver en los roscones expuestos en escaparates de pastelerías aledañas. Marisa, una rosconera ambulante en las inmediaciones de la iglesia, me comentó que tradicionalmente los vendían con nata, hasta que recientes normas sanitarias sobre venta ambulante de productos lácteos lo prohibió, disminuyendo así sus ventas ante la preferencia de los clientes a comprarlos con la nata tradicional en pastelerías que podían mantener condiciones de refrigeración adecuadas.

En esta fecha, en la iglesia de San Pablo, el sacerdote bendice todos los roscones que llevan los fieles en la creencia de los poderes curativos del Santo.

Carmen, una feligresa que llevaba dos paquetes de caramelos, uno de ellos de eucaliptus, envueltos en bolsitas de celofán transparente para pasarlos a bendecir, me comentó que una bolsa era para

- LOS ECOS DEL DULCE: SIMBOLISMO Y USOS EN ZARAGOZA -

que sus nietos no cogiesen refriados ni anginas en estas fechas y la bolsa de caramelos eucaliptus era para su hija. Parecía que se necesitasen los poderes del santo combinados con los caramelos eucaliptus para conseguir en un caso y potenciar en otro, una especie de píldoras capaces de actuar sobre la garganta con fines preventivos.

La mayoría de los fieles pasaban a bendecir los roscones adquiridos previamente en los puestos de las rosconeras en el exterior o se lo traían directamente de casa.

Con la ingestión del dulce bendecido, los fieles consiguen de esta manera la asimilación de las propiedades curativas mágicas del santo, en lo que Frazer (2006), denomina magia simpática.



San Blas-Rosconeras
Autor fotografía: Javier Baena



Bendición de alimentos
Autor fotografía: Javier Baena

La festividad de Santa Águeda, celebrada el 5 de febrero, tiene como foco de origen de veneración y celebración la Iglesia de Nuestra Señora del Portillo. En ella se custodia la reliquia: un trozo de cráneo que se conserva en el interior de un recipiente de plata con forma de pecho, además de ser mausoleo de heroínas de los Sitios de Zaragoza Agustina de Aragón, Casta Álvarez y Manuela Sancho,

Santa Águeda, fue una bella mártir y virgen italiana, que perseguida por el gobernador pagano Quinciniano y no conseguirla, le sometió a tormento cercenándole los pechos, siendo la abogada de las mujeres especialmente en su función como madres, invocándose en “la subida de la leche” para proteger a las primerizas del mal de la leche. (Beltrán,1990, p. 151).

En esta fecha, en la Iglesia del Portillo, se celebran misas en honor a la Santa a las que acuden en su inmensa mayoría solo mujeres. Al finalizar la misa, las fieles pasan a besar la urna de plata en forma de pecho que contiene la reliquia de la santa.

Hasta hace poco tiempo, las mujeres holgaban de sus labores, debiendo ser realizadas por los hombres quienes sufrían bromas e injurias por parte de las mismas, produciéndose una inversión social de sexos. Incluso en la actualidad se sigue celebrando la festividad por parte de algunas mujeres adoptando comportamientos tópicos considerados propios de hombres.

“La reliquia de Santa Águeda tampoco se celebraba con dulces típicos, entonces nosotros la festividad de santa Águeda la celebrábamos con una fiesta de mujeres. Hacíamos una merienda las chicas, luego íbamos al baile y sacábamos a bailar a los chicos porque antiguamente los chicos eran los que tenían que sacar a bailar. Entonces aquí las chicas elegían a los chicos con los que querían bailar. Pero ahora recientemente se ha instaurado lo que es la tetilla, que es una tetilla que va rellena de nata y las bendice el cura y luego las reparte con las que asisten a misa, como van tan pocas, pues es una forma de que vayan.”
(Entrevista a Carmen, 60 años).

Siguiendo con la tradición rosconera de los santos anteriores, Santa Águeda se celebraba con el consumo de roscón hasta que, a partir del año 1988, en Zaragoza se inaugura la venta de las” reliquias de Santa Águeda”. Una especie de pequeño roscón en forma de pecho femenino relleno de nata o trufa, coronado con una guinda a modo de pezón. (Bentué, 2009, p.75), (Beltrán,1990, p. 154).

En el exterior de la iglesia del Portillo, se siguen manteniendo los puestos ambulantes de venta de” reliquias de Santa Águeda”, e incluso puestos de recolecta de organizaciones benéficas de ayuda a las mujeres como la Asociación de Mujeres Aragonesas con Cáncer Genital y de Mama.



Reliquias de Santa Águeda

Autor fotografía: Javier Baena

Los dulces que cierran este periodo son los Buñuelos de viento y las Torrijas. A diferencia de los dulces anteriores, no se consumen en una fecha concreta, sino en un periodo concreto como es la cuaresma.

Desde el siglo XVI, dichos dulces ayudaban a suplir la abstinencia que se disponía de consumo de carne en este periodo (Abad, 2013, p 69).

El componente principal de ambos es la leche, que, en el caso de los buñuelos de viento, combinada con harina o en el caso de las torrijas, hervida con canela y limón, empapando pan duro de varios días, los dulces se someten a fritura en sartén, cuya técnica y virtudes vienen reflejadas por Brillat-Savarin (2021), espolvoreados con azúcar en la superficie.

La forma tradicional de los buñuelos de viento es esférica y hueca por dentro (relleno de aire). Las torrijas son de forma redondeada, planas y con el grosor de una rodaja de pan.

Estos dulces, referentes del periodo de cuaresma, se venden durante el mismo en pastelerías y obradores. Las cantidades de leche y aceite que requiere su producción hace que los precios de estas sean elevados, que, unido a la sencillez de la elaboración, hace que también se realicen en el ámbito doméstico siguiendo las mismas formas de elaboración transmitida generacionalmente y con un fuerte componente afectivo. En una de las observaciones que realizaba en escaparates de pastelerías de la ciudad, Sofía, clienta del obrador la Almolda, me refirió que las torrijas de ese establecimiento, aunque estuviesen muy buenas, en comparación las recetas que se hacen desde generaciones en su casa son mucho más buenas y baratas.

En lo relativo a ingredientes, se puede comprobar cómo en los dulces del periodo invernal: Roscón de reyes, Roscón de San Valero, Roscón de san Blas, Reliquia de Santa Águeda, Buñuelos de viento y Torrijas, son la leche (en forma de nata o líquida) y la harina de trigo o maíz triturado, los ingredientes principales con la que se prepara el relleno o la cobertura según el caso.

En lo relativo a las técnicas de preparación, la nata del relleno se separa de la leche hervida, batiéndose con una pequeña cantidad de azúcar. Por otra parte, el bollo de la cobertura se realiza con una masa de harina, azúcar y agua, con el posterior amasado, reposado y horneado de la misma (Sanz, 1983, pp. 92, 93). La masa madre o levadura se utiliza en pequeñas cantidades, ya que para adquirir forma plana y redonda y textura sin burbujas y poco esponjosa, debe subir muy poco durante el horneado. La levadura como la masa madre tienen por objeto favorecer la fermentación en el interior de la masa, produciendo una predigestión externa de la misma antes de ser ingerida.

En lo relativo a la forma, el Roscón de reyes, San Valero y San Blas son de forma redonda con agujero central, las torrijas son de forma redondeada sin agujero, los buñuelos tienen forma esférica y la Reliquia de Santa Águeda en forma de teta.

Durante siglos, por parte de la iglesia, se ha producido una cristianización de determinados elementos y figuras procedentes de tradiciones más arcaicas y creencias populares fuertemente arraigadas, adaptando su simbología a significaciones coherentes a su propio dogma eclesial.

Vamos a ver que el dulce como elemento simbólico, utilizado en fechas, prácticas, creencias, tradiciones y costumbres en el periodo invernal junto con otros elementos asociados a las mismas, conforman una estructura simbólica y comunicativa cuya significación nos va a remitir a conceptos de fecundación y concepción.

Para Gaignebet (1984), hay una asociación del viento con el alma o espíritu en una creencia común en toda Europa de que en el día 2 de febrero, cuando el oso, tras su periodo de hibernación, sale de su refugio para examinar el tiempo que hace. Si está claro y hay luna llena, volverá de nuevo a

su cubil ya que no ha llegado el final del invierno. Debiendo esperar 40 días más, hasta que dicho final llegue con la luna nueva, que es cuando comenzará el carnaval. (Si se cuenta por periodos de un ciclo lunar y medio (cuarenta días) partiendo de una luna nueva, se llega a otra luna llena.)

Siguiendo a Gaignebet (1984), para Aristóteles, el Oso, en su deshibernación, come una planta purgante (“haba”), expulsando un tapón anal que ha conservado todo el invierno, asegurando así la liberación primaveral de las almas. (Gaignebet, 1984, p. 21). La asociación de las almas y espíritus con el pneuma, el viento, el aire o el soplo hace que se haga necesario su control a través del control de los alimentos flatulentos.

El fuerte viento o cierzo que acompaña los rigores del invierno zaragozano es un rasgo característico de la idiosincrasia local, donde se puede detectar la existencia de relaciones que integran elementos simbólicos de los dulces con elementos simbólicos referentes al viento.

La relación del relleno de los dulces de este periodo con el aire en su interior se presenta de forma diversa. La textura espumosa de la nata se consigue con leche/nata batida introduciendo aire en su interior, al igual que los buñuelos “de viento” se caracterizan por el relleno de arie contenido igualmente en su interior.

Otros elementos relacionados con los dulces y el viento, lo podemos encontrar en San Valero (ventolero), del que la tradición dice que fue tartamudo con poca fluidez en habla y por lo tanto del aire, lo que le hizo salvarse del martirio. San Blas, abogado de los males de garganta y garante de la fluidez del aire, del soplo y el habla. El haba del roscón de reyes, legumbre flatulenta que según los pitagóricos participa del alma, pudiendo desarrollarse en “cuarenta días” en un embrión junto con el soplo, ánima o alma del vientre por la virtud del haba real. ¿No fue a través del soplo fecundante de San Gabriel a María cuando el verbo se hizo carne? (Gaignebet, 1984, p. 82).

El bollo, pan sin fermento, sin henchir, cocido en horno, figuración del útero o vientre materno, cuando se junta con la nata (el soplo, el espíritu) en su interior, conforman un conjunto preparado para la concepción y la fecundación.

Al igual que hemos visto elementos que asocian el viento con el alma o espíritu, también los hay que asocian la fecundidad con la luna, el sol y la vía láctea.

Partiendo del solsticio de invierno en Navidad, contando cuarenta días llegamos al 2 de febrero. Según la fase de cómo se encuentre la luna (la última luna nueva del invierno), comenzará el periodo de Carnaval a partir del cual le sucederán las siguientes festividades de Cuaresma y Pascua.

Siguiendo a Gaignebet (1984), el ciclo lunar está relacionado a su vez con la fecundidad. El ciclo menstrual de una mujer es de un ciclo lunar y según la tradición, las lunas nuevas se corresponden con las reglas, y los periodos de fecundidad caen en luna llena (Mandianes, 1995, p. 224).

Según los gnósticos y maniqueos, la luna es una bomba de almas o espíritus que cuando crece las aspira hacia ella y cuando mengua, una vez purificadas, las arroja hacia el cielo. Así la luna hace de puerta, a través de la cual, las almas se trasladan desde la tierra al cielo. Este traslado no se puede realizar si no es en unas condiciones de lunación favorables que se presentan cuando se está en fase de luna nueva y el sol se encuentra en la vía láctea, esperma de los dioses y vía de las almas, que según Plinio influye en el hinchamiento lácteo de las plantas, de los pechos y del falo (Gaignebet, 1984, p.10).

En este caso, también se puede detectar la existencia de elementos simbólicos de los dulces asociados a la fecundidad, atendiendo a ingredientes y formas. Es la conjunción de la luna nueva con el sol en la vía láctea junto con el soplo para la fecundidad, lo que dará su fruto en la primera luna llena de Pascua.

Así, la forma redonda de los roscones de Reyes, de San Valero y San Blas, con la nata en su interior, se asociaría con el sol necesario para la fecundidad a través de la vía láctea. A partir de esta fecha, la Diosa Madre, productora de leche nutricia, prepara el aliento de la vida que está por venir. En este sentido, la cristianización de esta refiere a Santa Águeda, a quien le crece los pechos llenos de leche después de ser cercenados. (al igual, y sin ser festividad en Zaragoza, el 2 de

febrero, la Virgen de la leche, con el amamantamiento de San Bernardo (Campo, 2015) o Santa Brígida el 1 de febrero que hace henchir las ubres de las vacas (Gaignebet, 1984, p. 10).

Como excepción en este periodo de festividades invernales, se encuentra la celebración del carnaval, que en palabras de Caro (2006) son “formas de buscar el equilibrio social, a base de fijar un periodo o unos periodos de aparente desequilibrio, en los que la sociedad se lanza primero a un extremo y luego al extremo contrario” (Caro, 2006, p. 32), siendo el periodo de Carnaval caracterizado por los excesos previos a la Cuaresma y las inversiones de roles sociales.

Según Roma (1980), estas inversiones se reducen a dos: La libertad sexual frente a las restricciones durante todo el año, y una crítica política acentuada, pudiéndose llegar a la ruptura del orden establecido y originar una verdadera revolución.

En este caso, el dulce relacionado con esta celebración de implantación tardía en Zaragoza es la Lardera, consistente en un bollo dulce relleno de longaniza frita en su interior y que se consume el día de Jueves Lardero, primer día del comienzo del Carnaval, como despedida de la carne antes de la cuaresma según la tradición y la costumbre reflejada en el popular dicho “Jueves Lardero, longaniza en el puchero”.

Este relleno de carne (Longaniza frita) de la Lardera, en el interior de un bollo, hace que se le conozca también como “preñado”. El hecho de que sea salado entra en oposición/inversión de los rellenos de nata de los dulces de esta época del año, aportando una inversión en los significados espíritu/carne, preconcepción/concepción. Así, de dicha inversión del carnaval también es participe el dulce.



<https://www.obradoraljaferia.es/>

“Por ejemplo en mi pueblo siempre íbamos a las fiestas de Jueves Lardero. Cuando íbamos al colegio, yo recuerdo que ese día de jueves lardero, mi madre pedía permiso en el colegio para que ese día no ir al colegio, porque aquí en Zaragoza no era una tradición, era un día normal y te digo que la frase Jueves lardero longaniza en el puchero la empecé a oír siendo mayor, pero cuando yo tenía doce años era en el pueblo y era una tradición, te digo, de hacerse el artículo ese que era salado, pero por las tardes a la una cerraba todos los comercios, era fiesta, era como un domingo y todo el mundo se iba al campo con la tortilla de longaniza y cuando ya nos hicimos mayores mi madre lo seguía celebrando en casa.” (Entrevista a Mariví, 75 años).

Al final de este periodo invernal, correspondiente a la cuaresma y cercano a la Pascua de primavera, el dulce tradicional es la torrija, dulce unitario, de textura mucho más consistente, en donde la leche se mezcla, se empapa con el pan y se fríe. Ahora los mismos ingredientes ya no están separados como en el roscón, ahora están juntos. Antes, los ingredientes estaban separados y preparados para la fecundación, ahora ya confluyen para la fecundación y gestación con la consiguiente salida de la vida en la inminente primavera.

En este punto entramos en la primavera, con la Pascua, en la primera luna llena después del equinoccio de primavera, abarcando la cincuentena de pentecostés, hasta el solsticio de verano, cuando termina la misma.

En este periodo, los dulces asociados al calendario litúrgico son los siguientes: Mona de Pascua, Cluecas, Dulces palmas/ramos, Rosca de Antonio de Padua, Coca de San Juan y Coca de San Pedro.

Aquí veremos cómo entran en juego ingredientes y formas relacionados con el huevo, en lugar de la leche del periodo anterior.

Las monas de pascua de chocolate y las cluecas, son dulces propios del Domingo de Pascua o Resurrección.

Las monas de pascua son figuras huecas de chocolate de diversos tamaños. Tradicionalmente eran huevos o conejos de chocolate, aunque en la actualidad, se hacen de figuras relacionadas con personajes infantiles de moda, consumidas habitualmente por los niños.

En Zaragoza, era y sigue siendo costumbre, proveniente de Cataluña, que el padrino o padre espiritual (que asistió al niño en el bautismo), regalase a su ahijado una mona de pascua. Si bien ahora, dichos regalos han pasado a realizarse por los padres o abuelos de los niños en lugar de los padrinos.

“Ya en semana santa, la mona de pascua, esto si lo he vivido yo de pequeña porque soy de la franja y entonces es una costumbre catalana, entonces al ser de la franja tengo alguna de las costumbres de ellos. Mi padre y mi madre Me reglaban un pastelín con un huevo de chocolate o una mona pequeñita, pero en Cataluña es el padrino o la madrina.” (Entrevista a Carmen, 60 años).

La Clueca o Coca de Pascua, es también propia del Domingo de Resurrección consistente en un bollo, con forma de huevo y con uno o varios huevos duros coronando la parte superior.

A diferencia del periodo anterior, para la realización de la masa de este bollo, el huevo entra a formar parte como ingrediente principal, además del huevo duro con el que se decora.

Con respecto a las formas tradicionales del huevo y del conejo, tienen una simbología muy anterior a la tradición cristiana. En antiguas religiones paganas, el huevo simbolizaba la creación y renacimiento de la vida natural. Nacido dos veces: el primer nacimiento y su incubación el segundo (Cooper, 1988, p. 11), siendo el huevo una metáfora de una antiquísima tradición, según la cual el mundo salió de un huevo cósmico que dio origen al universo. Este significado se cristianizó en el misterio de la Resurrección de Cristo como acontecimiento primordial del cristianismo, el renacer de nuevo y de la victoria de la vida sobre la muerte. A su vez, el conejo tiene carácter lunar y hace referencia igualmente a “la fertilidad, renacimiento y la reaparición de la vida en el equinoccio vernal “(Cooper, 1988, p.p76).

Tanto en la mona de pascua (de chocolate) como en la coca de pascua, el huevo tiene un papel destacado como ingrediente y como elemento decorativo. La coca de pascua, consistente en un bollo esponjoso, cuya masa crece por medio del fermento antes del horneado, adquiere forma de huevo o barriga de mujer embarazada, coronado por un huevo duro. La expresión con connotaciones sexuales de “echar un polvo”, tiene relación con el polvo de levadura que se hecha en la masa y hace que se levante (López, 2018, p.69).



Clueca

Autor fotografía: Javier Baena



Mona de Pascua

Autor fotografía: Javier Baena

Con este mismo proceso se realizan las tradicionales Cocas de San Juan el 23 de junio, y San Pedro el 29 de junio, pero a diferencia de la Clueca, se decoran con fruta confitada, piñones y crema pastelera, realizada con huevo, mantequilla y azúcar y de forma plana y redonda, en vez de ovalada.

En Zaragoza, en las festividades de San Pedro y San Juan, en especial en esta última, se conserva el rito de la purificación del fuego con el encendido de hogueras por diferentes plazas de la ciudad, acompañadas de verbenas y música.

Para Mendoza (1999) y Caro (1992), el rito del fuego es una cristianización de antiguos ritos paganos relacionados con el sol, siendo la festividad de San Juan (Bautista) la fiesta por excelencia de solsticio de verano y cuyo origen es también una fiesta solar.

Para Caro (1992), a los cultos naturalistas primaverales relacionados con la fertilidad y asociados a la vegetación y al agua, les sigue el solsticio de verano con el culto solar, quedando el sol como elemento fundamental y típico del mismo.

Las hogueras eran encantos solares, como representaciones del sol, a las que se les asociaba propiedades mágicas, añadidas a las propias del Sol. (Caro,1992, pp. 177. 178), Siendo las virtudes asociadas al fuego de dichas hogueras, la protección y la destrucción, el poder vivificante, la purificador del fuego, la fertilidad y la buena cosecha (Mendoza, 1999, p 190).

Para Guénon (1995), las fiestas de San Juan sustituyeron a las fiestas romanas de Jano (Juan deriva etimológicamente Jano (ianus) quien da nombre al mes de Enero (ianuarius) (Guénon, 1995, p. 249), ambas figuras conectadas por el simbolismo solsticial. El símbolo de San Juan es el círculo que tiene una significación solar y solsticial ya presente en el simbolismo de Jano. Según Cooper (1988) el movimiento rotario del círculo introduce el simbolismo de la rueda y del sol, el cual es siempre redondo y se desplaza por el cielo en translación.

Con el cristianismo, las fiestas solsticiales de Jano se convirtieron en dos fiestas de San Juan asociadas al solsticio de invierno (San Juan Evangelista) y al Solsticio de Verano (San Juan Bautista).

En la iconografía cristiana, a San Juan Bautista se le representa en diversos momentos de su vida: nacimiento, iniciación en el desierto, bautismo y decapitación, es decir, representa un proceso vital. Por el contrario, San Juan Evangelista tan solo es una idea, un santo joven con un libro abierto. Tal es así, que las celebraciones de San Juan Bautista tienen una proyección universal en el ámbito cristiano, la del Evangelista no se celebra en parte alguna y hasta podríamos añadir que es mayoritariamente ignorada por el pueblo (Atienza, 1988, p 114).

Ambos San Juanes son una dualidad proveniente de Jano, representado por dos rostros, uno de un joven y otro de un anciano, uno miraba al pasado y el otro al futuro, por lo que para los romanos representaba la imagen simbólica del destino, y en cuya iconografía era poseedor de dos llaves una

de oro y otra de plata para guardar las puertas solsticiales (Atienza, 1988, p, 112). (notar cómo en la cristianización, San Pedro también era el poseedor de las llaves del cielo)

Una puerta se abre con el nacimiento del sol y la otra se abre con su muerte, siendo los solsticios de invierno y de verano dichas puertas que dan acceso a las dos mitades, ascendente y descendente, del ciclo zodiacal, (Guénon, 1995). En el primero, el sol empieza a nacer (a partir de dicha fecha cada día empieza a ser más largo) y el solsticio de verano es la muerte del sol (a partir de él las horas de luz solar disminuyen).

El huevo como ingrediente principal de las cocas de San Juan y San Pedro tanto en su composición como en su decoración con crema pastelera y formas plana y redondeadas, hace clara referencia a la simbología solar. Cubiertas por piñones y frutas como elementos del resultado álgido del proceso de la vida y elaboración por cocción a fuego directo, también participaría del simbolismo asociado al fuego de las hogueras.



Hogueras y verbenas de San Juan

Autor fotografía: Javier Baena

Otra festividad que se celebra de forma más específica el 13 de junio es la de San Antonio de Padua que tiene como foco de origen la parroquia que lleva su nombre en Zaragoza. Ese día se concentran puestos ambulantes en torno de la parroquia, para la venta del tradicional rosco o rosquilla de San Antonio.

Tanto el consumo como la propia venta de los dulces, los inspira la tradición generacional. Herminia, una rosquillera de uno de los puestos que se encontraba en torno a la iglesia en esa fecha, me comentaba que sus roquillas vienen desde Salillas de Ebro, vendiéndolas desde que era una niña cuando ayudaba a su madre. Antes, comentaba, los dulces de San Antonio no tenían nada que ver con el tipo de rosquillas que venden ahora, sino que eran más secas y pequeñas, insertadas en juncos de los que crecen en la ribera del Ebro para que la gente se los llevara atados.

Según la tradición, San Antonio de Padua es el intercesor de aquellos que buscan pareja siendo costumbre que entre las mozas que buscaban novio, comprasen un junco de rosquillas. Cuando sus pretendientes, convencidos o por entablar conversación, les pedía una rosquilla, si era de su agrado la moza deshacía el nudo y le daba una, (en caso contrario el nudo no se deshacía). De ello proviene la popular expresión de “no comerse una rosca “(Abad, 2013, p.200).

Ritos y prácticas asociados a la fertilidad y al cortejo, también están presentes en las roscas de San Antonio de Padua, atadas en un junco con el poder de unir parejas, al igual que también los son las verbenas asociadas a las hogueras de San Juan con idénticos fines.

De todo lo expuesto, volvemos a ver elementos simbólicos del dulce relacionados con otros elementos simbólicos asociados a prácticas, creencias, tradiciones y costumbres, configurándose como componentes de una estructura simbólica y comunicativa cuya significación nos va a remitir a conceptos fertilidad y regeneración de la vida en este periodo.

Las festividades de San Juan y San Pedro, son las últimas que celebradas del calendario litúrgico estival hasta la siguiente festividad de todos los Santos el 1 de noviembre. (La festividad de la Virgen del Pilar, el 12 de octubre, se verá más adelante)

El 1 de noviembre, se celebra en Zaragoza la festividad de Todos los Santos. Es un día donde la ciudadanía va al cementerio de Torrero para honrar a sus difuntos ofrendándoles flores, misas y responsos. En la noche previa a esta fecha, se celebra la fiesta de Halloween de la que se hablará más adelante.

En esta festividad es tradición consumir Huesos de Santo. Pequeños bocados de forma cilíndrica de unos cinco centímetros de longitud por dos y medio de diámetro con una fina capa de mazapán enrollada sobre un relleno hecho a base de yema de huevo, almendra molida y azúcar, y cuya forma recuerda un hueso largo cuya parte externa es la materia ósea y el interior la médula o tuétano (Abad, 2013, p. 140).

Con la ingestión del dulce en forma de hueso, se asimila las propiedades mágicas que tienen las reliquias de los santos difuntos, en lo que Frazer (2006), denomina magia simpática homeopática o imitativa, establecida por la ley de semejanza (lo semejante produce lo semejante).



Huesos de Santo

Autor fotografía: Javier Baena

Según Bernal (1984), las festividades del 25 de diciembre, Navidad y el 6 de enero, la epifanía (Reyes), celebran el mismo misterio en una sola fiesta con dos fechas deferentes.

En este periodo de carácter solar, las horas de luz diaria van disminuyendo hasta alcanzar el máximo de oscuridad en el solsticio de invierno. Es un periodo por lo tanto relacionado con la muerte solar y vegetal, periodo de frío y oscuridad, en donde la vida se desarrollaba dentro del ámbito doméstico y las actividades laborales iban disminuyendo progresivamente.

En este periodo, en Zaragoza solo se celebran las siguientes festividades dentro del calendario litúrgico (Navidad, 25 de diciembre y San Silvestre 31 de diciembre) siendo el Turrón/guirlache y el Tronco de San Silvestre sus dulces asociados.

El azúcar, junto con el huevo y los frutos “secos”, son los principales ingredientes de los dulces de este periodo. A diferencia de los periodos anteriores, la concentración de azúcar de los dulces en este periodo es mucha más alta. Aquí, el azúcar ya no está disuelta en otros componentes como en la composición de la nata o en los bizcochos de periodos anteriores, sino que sirve de base aglutinante del resto de ingredientes. Esto comienza con los huesos de santo (mazapanes) hasta llegar a su máxima expresión con el turrón o el guirlache propios de navidad.

Si bien, el turrón es un dulce que consume durante el periodo navideño, su consumo álgido se realiza entre Nochebuena o vigilia de Navidad y el día de Navidad.

Es común el sentido familiar de la celebración especialmente en Nochebuena. En las fiestas de Navidad, se celebra el nacimiento del Niño, “adquiriendo, la alegría, la ternura y el encanto de los ritos infantiles, tanto en los cantos como en las fiestas de la Nochebuena, como en las peticiones de aguinaldo, en los regalos de Reyes y en la bromas y ritos de inocentes. La caridad se ejerce para evitar que José y María no pasen de nuevo por el trance de hallar cerradas las puertas de casa y posadas” (Beltrán, 1990; p. 128).

En la festividad de la Navidad, el dulce tradicional es el turrón, el cual se asocia con dicha festividad hacia finales del siglo XVIII (Abad, 2013, p.227).

Principalmente hay dos tipos de turrón tradicionales: el que contiene almendras enteras, se hace con miel, azúcar y clara de huevo se denomina turrón del duro o de Alicante) y el que contiene almendra tostada molida (lo que lo diferencia del mazapán) y azúcar se llama turrón blando o de Jijona) (Abad, 2013, p.227).

El guirlache, por su parte es un tipo de dulce similar al turrón compuesto de almendras enteras aglutinadas únicamente por un almíbar de azúcar calentado y endurecido.

“Pues sobre todo me acuerdo por las navidades porque mi abuela hacía los turronec en casa siempre con almendra, azúcar y hacía como una especie de los guirlaches que comemos ahora.” (entrevista a Sofía, 53 años).

“mi abuelo y mi tío eran industriales del dulce...y en ese negocio, yo recuerdo que se hacían cosas buenísimas en navidades, hacían turronec, toda la clase de turronec, guirlaches, de nieve, de tabla, jijonas, yo no lo sé.” (entrevista a Mariví, 75 años).

Estos dulces tienen un aporte energético muy grande en relación con el resto de los dulces de otros periodos, presentándose como elementos unitarios en formas de tableta, al corte, cuyos componentes se encuentran mezclados y aglutinados.



<https://www.eldiariomontanes.es/>

Los frutos secos, en este periodo, refieren a la vejez, el deterioro y la muerte, mezclados o enterrados en azúcar, en oposición a los frutos de los dulces relacionados con la fertilidad de otros periodos. El huevo pierde aquí el carácter protagonista del periodo anterior, pasando a ser residual, con la clara y la yema mezcladas o por separado, como aglutinantes de los frutos secos.

Una vez superado ya el solsticio de invierno, donde el sol ha nacido renovando su fuerza, en tanto que aumentan las horas de luz con la festividad de la navidad, se finaliza el ciclo con la celebración de San Silvestre el último día del año.

El tradicional Belén, centro de las fiestas desde tiempos recientes, procede de Nápoles e importado a España por Carlos III. Más antiguo es el rito de los árboles, relacionados con mitos druídicos y

de la edad de bronce, con el sol, el origen de las familias o los ritos de la noche de San Silvestre. De ahí que la costumbre del árbol de Navidad se relacione con la “tronca” aragonesa, mucho más antigua que el belén (Beltrán,1990, p. 129).



Tronco de San Silvestre

Autor fotografía: Javier Baena

El tronco de San Silvestre consumido el 31 de diciembre, es la versión dulce de la “Tronca” o “Tizón” aliento del fuego del hogar de esa noche, cuyo rededor se juntaba la familia para cantar y tomar dulces. En las escuelas de primaria de Zaragoza se hacen en la actualidad esfuerzos por recuperar ritos perdidos aragoneses en torno al tizón.

En las celebraciones de esta festividad en el colegio Eugenio López de Zaragoza, Patricia, cuya hija de 8 años participaba de las mismas, me comentaba al respecto, que una actividad navideña que se enseñaba a los niños, era la del tizón caga-regalos lleno de caramelos, que, golpeándolo, veían como salían de su interior al canto de ¡Tizón caga turrón!, pon!, ¡tizón caga turrón!, pon! y así cada vez más fuerte.... o también con el dicho muy conocido: "Buen tizón, buen varón, buena casa, buena brasa, dios mantenga al amo y a la dueña de esta casa" como palabras mágicas para que se cumplan los deseos de prosperidad para la casa.

“El tronco de San Silvestre, cuando vivía en Cataluña era el tronco de Nadal y se celebraba para Navidad, diferente de la tronca, que aquí le llaman el tizón cagaturrón que era para pegar y que te lo tirasen, pero este era con forma de tronco, entonces en mi pueblo eran típicos, los brazos de gitano para las fiestas mayores o las tartas. “(entrevista a Carmen, 60 años).

Por San Silvestre, se consume un tronco de bizcocho cubierto de chocolate con trufa (nata, azúcar y cacao) en su interior, asemejándose en su forma a un tronco cortado de un árbol (leña). Ingredientes, que por otra parte vuelven a contener elementos y texturas similares a los roscones, pero de color negro y oscuro por el chocolate, acorde por otra parte al concepto de muerte y oscuridad de este periodo, en oposición a la nata y el bizcocho de los roscones del primer periodo, cuyo ciclo vuelve inicia con la fecundidad hasta llegar de nuevo a la muerte en este último periodo.

5.2.2. - CALENDARIO LAICO: POLÍTICO Y ECÓNOMICO

Anteriormente se ha visto que los calendarios son establecidos por el poder y cómo el poder eclesial ha configurado el calendario anual litúrgico. Aquí se verá cómo los poderes políticos y económicos han puesto, quitado o movido fechas de celebración en el calendario zaragozano dependiendo de momento histórico y los intereses del momento de cada uno.

Mientras en Europa y en Norteamérica, a finales del siglo XIX, empezaron a surgir nuevos modelos y tipos de establecimientos comerciales con formato de grandes almacenes, con el objeto de estimular la demanda y aumentar las ventas, en España no se pudieron llegar a establecer e implantar hasta la década de los sesenta del XX , debido principalmente al escaso poder adquisitivo de la población rural tras la guerra civil española y la política autárquica e intervencionista promovida por el dictador Francisco Franco durante las posguerra. (Sánchez, 2010, p. 2)

Esta economía de subsistencia que imperaba en España tras la guerra y en particular en el mundo rural, hacía que la celebración de determinadas festividades con dulces fuese la única oportunidad que se tenía para poder consumirlos. En esta época de posguerra, comprar dulces para las celebraciones de festividades era inviable:

“En Navidad se hacían turrone en mi pueblo con almendras, mazapán y yema, eran turrone caseros y en mi pueblo un producto que es allí típico son los almendrados, muy caros, entonces llevan almendra y huevo y están muy buenos, es un producto que ahora lo comes más, pero antes cuando éramos pequeños era el día de fiesta y poco más, los ricos comerían almendrados todos los días, pero...” (entrevista a Carmen, 60 años).

Prácticamente los dulces, se elaboraban dentro del ámbito doméstico con ingredientes de época.

“Antes por ejemplo comer magdalenas, pero a fechas, no todos días, yo no podía comer madalenas todos los días. Eran un elemento de lujo y se comían los días de fiesta, ya te digo cuando empezaban la cosecha, yo es que soy hija de agricultores y entonces yo vivo mucho los ritos de ahora hay que ir al monte y hacer esto, ahí hay que recoger la cosecha y hay que hacer magdalenas, porque estaban la gente que venía a ayudar a cosechar y había que darles.” (entrevista a Carmen, 60 años).

Y prácticamente los dulces se elaboraban dentro del ámbito doméstico con ingredientes de época.

“por ejemplo los crespillos esos los hacían con una hoja de borraja que era economía claro, decían esto te lo has de comer y te los ponía con azúcar y los rebozaban y estaban buenísimos. (entrevista a Carmen, 60 años).

En este contexto económico general de carencia de unas mínimas condiciones para la subsistencia, la falta de recursos favorecía el establecimiento de relaciones sociales de reciprocidad y ayuda al necesitado, respaldadas y potenciadas por los preceptos de caridad propugnados por el dogma cristiano.

“Cuando acabó la guerra, hace ochenta o noventa años pues si tienes un negocio que no te ha afectado el sistema y puede seguir funcionando pues es que se vendía de todo porque había escasez de todo, además. No es porque se vendiera, es que no había..., es que la gente venía, y se pagaba como se pagaba ¿te importa que te paguen mañana o te lo doy pasao?, tenían ahí cuentas también, fulana tanto, mengana tanto. Se llevaban artículos y los pagaban cuando podían, la gente, unos trabajaban, otros no trabajaban, en fin.” (entrevista a Mariví, 75 años).

“Todo esto los hacía en casa y de hecho las magdalenas, sí que ella pasaba al horno que teníamos en la plaza y para las fiestas hacía, por ejemplo las fiestas de septiembre que eran

más típicas que las de junio las fiestas sí, pues 15 días o 20 días antes, pues mi madre pasaba al horno y hacía pues rosquillas españoletas y cómo se llama esto ..mantecados, pero iba allí y ella era la que bueno, pues le dejaban una bandeja grande y entonces con la masa que le decían cómo se hacía como tal, los iba rellenando, junto con un montón de mujeres, lo guardaban luego para las fiestas. Y cuando venía algún invitado, si venía alguien, pues entonces le daban una magdalena y vino dulce.” (entrevista a María Ángeles, 65 años).

En esta época, la iglesia junto el régimen existente tenía una influencia enorme sobre el tejido social. Era una época en la que el oscurantismo, el miedo y las prohibiciones permeaban las celebraciones de las festividades que se realizaban:

“La fiesta de Todos los Santos sí que recuerdo, pero tampoco recuerdo los huesos de santo cuando yo era pequeña no, fíjate es que yo lo que recuerdo era una cosa tan de miedo que daba, que eran unas velas que ponía mi madre en aceite el día todos los santos, pero no recuerdo de comer huesos de santo. Es que eso ya fue posterior, pues igual cuando tendría 13 años o 14 o 15, pero yo de pequeña no recuerdo, yo recuerdo todo como muy de miedo de velas de tétrico, pero de huesos de santo es que creo que no existían.” (entrevista a María Ángeles, 65 años).

“los carnavales en mi época estaban prohibidos y los carnavales esos fueron, yo creo que fue a partir de los gobiernos socialista con Tierno Galván en Madrid, por ejemplo, cuando empezaron los carnavales, por ejemplo, en Galicia sí que existían, pero en plan clandestino, de lo que me contaron a mí, pero carnavales en mi pueblo no existieron nunca” (entrevista a María Ángeles, 65 años).

“Yo los carnavales los he vivido ahora, de pequeña estaban prohibidos y de oírlos.” (entrevista a Carmen, 60 años).

“yo creo que a raíz de venir la democracia y luego la separación de iglesia y estado y todo eso las cosas han ido cambiando, pienso que sí, porque es que claro tampoco tiene ningún sentido, unas cosas que entonces eran obligatorias de repente dejan de ser obligatorias,

porque esto no tiene que ver con esto, me ha tocado vivir una época de un cambio que a los mejor aparecieron cosas nuevas pero que a lo mejor estaban ya antes, pero como yo antes no las he conocido.” (entrevista a Mariví, 75 años).

Desde 1952, año en que las autoridades pusieron fin al racionamiento de productos en España, desde la propia Administración se tomaron medidas para estimular el desarrollo de los canales comerciales. Por ello, comenzó a surgir una tímida iniciativa privada de un pequeño grupo de empresarios, entre los que destacaron: César Rodríguez y Ramón Areces, propietarios de El Corte Inglés y José “Pepín” Fernández de Galerías Preciados, los dos únicos almacenes de capital privado en España (Sánchez, 2010, p.3).

Estos empresarios, comenzaron a traer e implantar técnicas y enfoques de ventas a España que habían asimilado en sus andaduras cubanas y norteamericanas. Así, trajeron técnicas de venta cuyas consignas eran que el cliente siempre tiene razón, así como el uso de técnicas comerciales como la publicidad, la promoción (Sánchez, 2010, p. 2) y en el caso que nos afecta, el fomento de días especiales para el regalo y por tanto para el consumo, como el día del padre, de la madre, o los enamorados.

En concreto, fue José “Pepín” Fernández propietario de Galerías Preciados en los años cincuenta, quien estableció con fines comerciales y económicos, el día 14 de febrero como el día de los enamorados, el día 19 de marzo, San José, como el día del padre, o el traslado el día de la madre del 8 de diciembre (las conchitas) al primer Domingo de Mayo.

Así, con estas nuevas fechas añadidas al calendario de celebraciones, la asociación provincial de empresarios de confitería, pastelería, bollería y repostería de Zaragoza comenzó en su andadura a elaborar dulces también para dichas fechas.

Tanto el corazón de San Valentín, como la Vara de San José, están realizados con ingredientes y texturas similares al resto de dulces de esta época del año, en cuanto a cubierta de bollo u hojaldre relleno de nata, pero con formas alusivas a cada caso, en forma de corazón o en forma de vara respectivamente. Si bien en el caso de San Valentín, aunque siempre con forma de corazón, los

- LOS ECOS DEL DULCE: SIMBOLISMO Y USOS EN ZARAGOZA -

diferentes obradores, se esmeran en ocasiones con creaciones particulares más elaboradas, para competir con otros establecimientos.



Varas de San José

Autor fotografía: Javier Baena

Para el día de la madre, en el primer Domingo de Mayo, el dulce que se elabora y consume, de forma general, es el ponche del día de la madre compuesto por bizcocho con mousse de melocotón, mermelada de frambuesa y decorado con dulce yema.

No es difícil ver cómo la implantación de estas nuevas fechas en el calendario de celebraciones se realiza a través de la apelación a los afectos y la creación de una necesidad de satisfacción y muestra de los mismos a través de regalos y elementos para compartir juntos, a la pareja, la madre o el padre.



Corazones de San Valentín

Autor fotografía: Javier Baena

Dentro del ciclo anual, las festividades que derivan del ámbito económico se perciben como imposiciones con fines mercantilistas e interés económico:

“El día de San Valentín no significa nada, quiero decir que, si quiero irme un día a comer o a cenar, no tiene por qué ser ese día de San Valentín y tampoco todos los años...” (entrevista a María Ángeles, 65 años).

“Cada vez se van incrementando más y más dulces, claro, claro, por ejemplo, lo del bastón de San José, todo eso no estaba, esto ha venido con la posterioridad, pues supongo, pues son los pasteleros han visto, eh! oye, aquí qué podemos inventar para esta fiesta e inventaron el bastón de San José” (entrevista a Ángel, 42 años).

El dulce también es utilizado como marcador social de fechas y eventos pasados que se utilizan como elementos de reivindicación identitaria en oposición a poderes políticos centralistas y homogeneizadores con los que a lo largo de la historia la población de Zaragoza (y Aragón) ha entrado en conflicto unas veces y asumido otras.

Para ello, como se ha dicho anteriormente, siguiendo a Mintz (1996), la comprensión de todos los procesos actuales y en particular las motivaciones que mueven a la celebración de determinadas festividades en determinadas fechas pasan por la visión de una perspectiva histórica desde la que poder entender todos los procesos que se han ido produciendo a lo largo del tiempo, atendiendo al poder político, económico, geopolítico y de clases.

En zaragoza, los dulces asociados a festividades con significaciones reivindicativas e identitarias son: EL Roscón de San Valero, el Cinco de Marzo (las cinco marzadas), el lanzón de San Jorge, y el manto del Pilar.

El Roscón de San Valero, cuya festividad celebra San Valero, Patrón de Zaragoza el 29 de enero, su configuración como dulce en cuanto a forma, ingredientes, preparación y prácticas ya ha sido descrito anteriormente con los dulces de invierno.

El Lanzón de San Jorge, y el Cinco de Marzo, de reciente creación, tienen las mismas motivaciones reivindicativas e identitarias que las ligadas al Roscón de San Valero.

El lanzón de San Jorge se consume en la celebración de la festividad del 23 de abril, día de San Jorge y patrón de Aragón. Es un dulce de forma rectangular, compuesto de nata, turrón y bizcocho con cobertura de yema tostada, decorada con símbolos de Aragón: la bandera, el cachirulo o la cruz de San Jorge.



“Lanzón de San Jorge”

Autor fotografía: Javier Baena

Así como San Valero es el patrón de Zaragoza, San Jorge es el Patrón de Aragón. El primero, como hemos visto, está asociado a la catedral de San Salvador o La Seo de Zaragoza y el segundo es un héroe fundador gracias al cual, el rey de Aragón Pedro I logró arrebatarse el territorio de Huesca a los musulmanes en la batalla de Alcoraz, erigiéndose como el abogado de las batallas de las casas de Aragón por parte de la realeza aragonesa desde el siglo XV. (López, 1966)

La leyenda asociada de San Jorge y el Dragón, representa iconográficamente en el cristianismo la lucha y el triunfo del bien sobre el mal, (en este caso el islam), tema recurrente en todas las mitologías, antiguas, así como en otros santos militares. (González, 2012)

Es por ello por lo que tanto la figura de San Valero, su relación con la Catedral de San Salvador, así como la figura de San Jorge como héroe fundador y patrón de Aragón, fueron claves para los

poderes locales aragoneses desde la edad media, representados en las dinastías monárquicas aragonesas.

Para poder comprender la importancia actual de dichas fechas y su relación con los dulces asociados a las mismas, se hace necesario ahondar en el contexto de los procesos históricos, políticos y relaciones de poder y conflicto entre la autoridad y el pueblo de Zaragoza como sociedad.

En Zaragoza existen, en la actualidad, la Basílica la del Pilar antaño catedral, y muy cercana a ella la catedral de San Salvador o La Seo. Esto no siempre fue así, ya que ambas tienen una historia de siglos de rivalidad entre ellas dado que cada una representaban los intereses y conflictos identitarios entre el poder y el pueblo que se iban produciendo en cada momento de la historia.

La catedral de San Salvador fue la primera en construirse en época del rey Alfonso I el Batallador. Era en este lugar donde precisamente se coronaban los reyes de Aragón, tras jurar las libertades del Reino de Aragón y sus fueros (estatutos jurídicos otorgados por Jaime I de Aragón a los nobles aragoneses estableciendo normas jurídicas, derechos y privilegios para regular la vida social).

Al lado de esta catedral, se situaba una pequeña iglesia románica que se encontraba en ruinas conocida como Santa María la Mayor. En el siglo XIII, el obispo Hugo de Mataplana decide restaurarla y para recaudar fondos promueve peregrinaciones a esta iglesia, surgiendo en esta época la leyenda de la venida de la Virgen en carne mortal a Zaragoza, lo que hizo potenciar la fama, la recaudación y la asistencia de peregrinos cada vez en mayor cantidad.

Ya en el siglo XVI, la dinastía de los Habsburgo, en su anhelo de detentar el poder absoluto, entra en conflicto con las instituciones aragonesas, produciéndose rebeliones y luchas entre el bando Fuerista (defensores de la identidad aragonesa que se congregaban en torno a La Seo) y el bando de los Realistas (leales al rey, reunidos en torno al Pilar). De tal forma, que a pesar de que la monarquía fue favoreciendo al Pilar, con el objeto de enturbiar la visión que los Zaragozanos tenían de La seo, no conseguía imponerse sobre la preferencia de los Zaragozanos sobre esta.

Así fue hasta que surgió el milagro de Calanda, (testificado por siete notarios y declarado por la iglesia como milagro), en donde el agricultor José Pellicer oriundo de esa población testifica ante el propio rey que la Virgen del Pilar le había hecho crecer la pierna que le habían amputado tres años antes.

Este milagro adquirió tal magnitud, que derivó en la proclamación de la Virgen el Pilar como patrona de Zaragoza en detrimento de San Valero y como patrona de Aragón en detrimento de San Jorge, además de ser declarada en el siglo XVII, la que fuera antigua iglesia de Santa María la Mayor restaurada, concatedral junto con La Seo.

Ante la necesidad de potenciar, como corresponde su nuevo rango, la festividad de la venida de la Virgen a Zaragoza, cuya fecha, el 2 de enero y poco propicia para celebraciones por motivos climáticos, fue cambiada en el siglo XVIII por el Papa Clemente XII al 12 de octubre como fecha simbólica de celebración del día de Nuestra Señora del Pilar. Fecha en que Cristóbal Colón había llegado a América, uniendo así ambas celebraciones y transmitiendo la idea de una España imperial y unida que pretendía infundir la dinastía de los Borbones del momento ante los antiguos estados de la Corona de Aragón.

Posteriormente, en el cuarto centenario de la llegada de Colón a América, el presidente de España Antonio Cánovas del Castillo, en el XIX, decretó el 12 de octubre como el Día Nacional de España, quedando así la Virgen del Pilar vinculada a España como su patrona, quedando asociada a una ideología centralista por encima de San Valero, San Jorge y la Catedral de San Salvador.
<https://arainfo.org/se-celebra-pilar/>

Tras la muerte del dictador Francisco Franco, en Aragón surgió entre 1975 y 1982, una corriente denominada Aragonesista, cuya dedicación e interés era la recuperación de los ámbitos perdidos con la dictadura relativos al mundo de la política, la cultura o la sociedad (Peiró, 2020, p. 50). Es en este marco, cuando surge en 1977, la asociación provincial de empresarios de confitería, pastelería, bollería y repostería de Zaragoza.

- LOS ECOS DEL DULCE: SIMBOLISMO Y USOS EN ZARAGOZA -

En esta asociación se promovieron, durante los años ochenta, campañas de creación y promoción de dulces asociados a aquellos elementos y figuras representativas de festividades que por otra parte erigieron los poderes representativos de la incipiente comunidad autónoma de Aragón, con el objeto de recuperar ideas y valores identitarios, históricos y de pertenencia a la comunidad.

Así desde esta asociación surgirían en 1981 el dulce del Lanzón de San Jorge a través de un concurso convocado entre sus asociados y en 1985, el “dulce 5” para la celebración del cinco de marzo, con la presentación a los medios de comunicación de este (Bentué, 2009, p. 74).

La celebración de la festividad del 5 de marzo, prohibida por el dictador Francisco Franco hasta que fue reestablecida en 1977, hace referencia al episodio de enfrentamiento entre zaragozanos isabelinos y la invasión de las tropas carlistas que tuvo lugar el 5 de marzo de 1838 (Trigo, 2014), iniciándose el camino hacia el final de las monarquías absolutistas.



“Los cincos”

Autor fotografía: Javier Baena

Al morir Fernando VII, su esposa María Cristina, quiso salvaguardar los derechos de la corona de su hija Isabel que en ese momento tenía tres años, frente al hermano del rey Carlos María Isidro de Borbón. Este no reconocía como reina a su sobrina y entró con sus tropas tratando de tomar la ciudad por sorpresa. Los zaragozanos, movidos por la invasión, reaccionaron con fuerza para apoyar a las fuerzas isabelinas que trataban de defender la ciudad, con la derrota final del ejército invasor.

Así, San Valero, patrón de Zaragoza, cuya reliquia está en la catedral de La Seo donde se realizaban las ceremonias de coronación y juras del fuero de Aragón y libertades y San Jorge, patrón y héroe fundador de la comunidad aragonesa y los acontecimientos libertadores del 5 de marzo, fueron objeto por parte de la asociación provincial de empresarios de confitería, pastelería, bollería y repostería de Zaragoza, de la creación de dulces específicos y representativos de estas festividades.

Se ha visto, por lo tanto, que las motivaciones para la celebración de festividades como San Valero, Cinco de Marzo, San Jorge o la Virgen del Pilar devienen de intereses identitarios, lo cual tiene que ver con el lugar de origen y el arraigo o vínculo que tenga cada individuo en particular con la comunidad, siendo el consumo del roscón San Valero el que más destaca en esta festividad en relación con los dulces de nueva creación como el lanzón de san Jorge o el cinco de mazo:

“San Valero si, el roscón lo compramos y además es que en San Valero hay que comprar el roscón que es sagrado junto con el de reyes. El de San Valero es solo para nosotros y el de reyes es para toda la familia y los compro yo, además.” (entrevista a Noemí, 42 años).

“siempre roscón de San Valero, eso sí nunca yo creo que nunca faltaba en mi casa, el roscón de San Valero, luego hay otras celebraciones que también hay roscones, pero para mí el más importante es el de San Valero el que más significado tiene” (entrevista a Sofía, 53 años).

“Tampoco existe el roscón de san Valero porque tampoco soy de aquí y tampoco lo celebro. Yo solo celebro las tradiciones que tengo arraigadas” (entrevista a Carmen, 60 años).

El roscón de San Valero destaca sobre el resto de los dulces establecidos en festividades identitarias por ser un dulce con fuertes raíces establecido durante mucho tiempo antes de la llegada en los años ochenta de dulces como el cinco de marzo, el lanzón de san Jorge o el manto de la virgen más recientes:

“Sobre todo san Valero, yo creo que san Valero es la celebración más tradicional, que siempre se ha celebrado y siempre he estado el roscón de San Valero y luego los otros postres tanto el del 5 de marzo como el del lanzón de San Jorge se han instaurado más recientemente.

Cuando era pequeña el único roscón que se comía en mi casa de todo el año era o el de primero, el de San Valero y luego se empezó a incorporar el de reyes” (entrevista a Sofía, 53 años).

En cambio, al contrario que el roscón de San Valero, estos dulces identitarios de reciente creación y sus festividades se siguen percibiendo, al igual que los anteriores corazones de San Valentín, vara de San José o ponche del día de la madre, como una maniobra con fines comerciales.

“la cinco marzada, no lo tengo arraigada, ni el lanzón este de san Jorge, todo eso no lo hago nunca, solo hago el de san Valero y el de Reyes” (entrevista a Noemí, 42 años).

“han aprovechado otras fiestas como el cinco de marzo o el lanzón de san Jorge para crear pasteles y así, hay pasteles que tienen tradición que son mucho más antiguas como pueden ser todos los santos que tenías ahí los huesos de santo y tal” (entrevista a Ángel, 42 años).

Si bien el formato de estos dulces identitarios es homogéneo en su realización por cualquier obrador de Zaragoza y expuestos en todos los escaparates con similares formas o ingredientes, contrasta con un dulce como es el Manto del Pilar (Bentué, 2009)). Aunque esta asociación ha tratado de introducir desde 1994 un dulce para la festividad de nuestra señora del Pilar, he podido observar durante el trabajo de campo, que en dicho día se suele adquirir y sustituir por otros pasteles o tartas. Además, dichos mantos son realizados por parte de los obradores de forma muy heterogénea y variada en sus diferentes tipos y formas. Es decir, Zaragoza, hoy en día, no dispone de un dulce de repostería característico propio que la represente, ni en el día más representativo de Zaragoza, ni a lo largo del año.

“nosotros llevamos tres años que hemos cambiado lo que es el manto tradicional de la Virgen por la corona. Esto es lo que es la Corona, lo que podríamos decir el dulce tradicional de un Tortel, es un Tortel en grande relleno de nata, por ejemplo, de trufa o de cabello de ángel, lo hemos variado un poquito por cambiar un poco, o sea y la verdad que nos ha salido bien, nos ha salido estos tres años muy bien" (entrevista a José Manuel propietario obrador Caroline).



Versiones varias del manto de la Virgen
Autor fotografía: Javier Baena



Versiones varias del manto de la Virgen
Autor fotografía: Javier Baena

Ante esta carencia de un dulce de repostería característico propio representativo de Zaragoza, se comercializan en tiendas de souvenirs del centro de Zaragoza, fuera del circuito de las pastelerías y obradores, dos elaboraciones de dulces que se han convertido en souvenirs clásicos de productos típicos de Zaragoza, como son las frutas de Aragón y los adoquines.

“Si, siempre lo digo, el adoquín, el adoquín de zaragoza, vamos... tengo un amigo que tiene la teoría de que con el adoquín se hubiera terminado el hambre en el mundo, tu das a un niño de África un adoquín y tiene para 40 días porque tardas en tragarlos..., vino un chico de Londres, en intercambio y tal, digo venir, venir, vais a ver, les di un adoquín a mi sobrino a mi hijo y al chico y 45 minutos con el adoquín en la boca” (entrevista a Ángel, 42 años).

“Hombre, a mí me gustaba que a veces sí que me traía a mi hermana era los... cómo se llama eso las frutas de Aragón y los adoquines. yo más recuerdo de los adoquines” (entrevista a María Ángeles, 65 años).

“adoquines es un dulce muy típico de Zaragoza y luego las frutas de dragón, eso es lo que no puede faltar en ningún sitio, de hecho, yo por ejemplo cuando he ido, o sea, cuando mis hijas antes he traído a casa compañeras que han venido pues de intercambio de otros países siempre les hemos regalado una caja de frutas de Aragón para que se llevarán un recuerdo de aquí de Zaragoza” (entrevista a Sofía, 53 años).

Tanto el adoquín como las frutas de Aragón, ambos nacieron en 1928 de la mano del confitero Manuel Caro en Calatayud, y con el tiempo pasaron a ser representativos de Zaragoza, y precisamente, según José Caro, nieto del creador, en declaraciones para el blog <https://www.escapadarural.com/blog/>, su consumo está vinculado al turismo y la festividad del 12 de octubre en las Fiestas del Pilar.

Los adoquines son caramelos, bloques muy compactos de azúcar, de naranja, fresa limón o anís, de varios tamaños, llegando a pesar algunos hasta medio kilo y con gran similitud a las piedras que conforman el adoquinado de las calles alledañas del centro de Zaragoza. Para su consumo, es necesario frecuentemente el uso de un martillo para descomponerlo en piezas más pequeñas y manejables y se caracterizan por ir provistos de un envoltorio, cuyo anverso presenta la imagen de la Virgen del Pilar, y el reverso cada caramelo lleva escrita una copla o jota de picadillo.

Las frutas de Aragón por su parte son bombones rellenos de frutas (manzana, pera, melocotón, naranja o cereza) confitadas, maceradas en almíbar o licor y cubiertas de chocolate negro.



Adoquines

Autor fotografía: Javier Baena



Frutas de Aragón

Autor fotografía: Javier Baena

Fue a partir de los años noventa, cuando se produjo una democratización del dulce debido a la implantación de nuevas técnicas industriales de pre-congelación de forma generalizada. Con ello el dulce artesanal tuvo que rivalizar con el industrial, de tal forma que la disponibilidad de

cualquier tipo de dulce en cualquier fecha y época del año a precios asequibles produjo una tendencia a desvincular el uso del dulce con sus festividades y fechas:

“de hecho cada vez hay menos panaderos, artesanos concretamente o pasteleros, pero es por eso mismo, hay grandes pasteleros en el tema de la congelación y claro, las congelaciones que tienen son muy potentes, a veces a lo mejor a 40 grados bajo cero y en un golpe de frío te lo conservan perfectamente, eso es cierto.... Yo creo que ha sido más hacia los años 90 cuando empezó todo esto de la congelación de los dulces y de ahí, aún se respetaba y se vendía, el Santa Águeda se trabajaba muy bien, San Valentín también se trabajaban muy bien, había muchísimas mujeres que salían incluso a la plaza de toros y esas cosas, pero ha ido decayendo un poquito todo en ese sentido, pero sí, sobre los 90 ya empezó por los 90 un poquito a caer, sí.” (entrevista a José Manuel, propietario obrador Caroline).

El consumo actual del dulce como práctica de celebración de festividades en fechas señaladas tiene que ver, como se verá, con los ciclos de vida de las personas, movidas por las significaciones particulares que dichas prácticas tienen para ellos y para quienes la elaboración artesanal viene asociada a la tradición, la calidad y la especificidad en contraposición a la elaboración industrial relacionada con la modernidad, menor calidad y homogeneización:

“pero por lo que sé, a la gente, vamos, ni se le ocurre comprar estos dulces tradicionales en un supermercado, o sea, lo tienen claro, exactamente, eso es bastante más complicado, ni una tarta cumpleaños tampoco, hay una parte como siempre, pero no...” (entrevista a José Manuel, propietario obrador Caroline).

“Yo siempre los compro en pastelerías, si puedo en pastelerías habitualmente. Bueno, supermercados, la verdad, es que no suelo coger dulce.” (entrevista a Ángel, 42 años).

“En pastelería me parece como mucho más artesanal y las recetas son más auténticas”. (entrevista a Sofía, 53 años).

5.3.- CICLO DE VIDA

En el ciclo de vida de cada persona, se producen una serie de acontecimientos, vivencias y recuerdos de especial significación para la misma. Así, determinadas celebraciones de festividades y acontecimientos personales asociados a fechas y periodos particulares se han ido interiorizando y arraigando en el propio individuo a lo largo de su vida, haciendo que reproduzca prácticas, entre las que se encuentra el uso del dulce, que bien las ha vivido en otras épocas, en otros lugares o ha sido aculturizado en ellas por otras generaciones desde su infancia.

En lo referente al dulce asociado a las celebraciones relacionadas con la infancia, siguiendo a Fischler (1990), en la sociedad occidental actual, el azúcar tiene una doble vertiente: una relacionada con el placer y la gratificación asociada a la niñez y por otro lado a los aspectos festivos en donde se reproducen los usos sociales del azúcar (regalos de pasteles y dulces) relacionados con la reciprocidad del don (regalo) en el sentido Maussiano: quien regala, dona o da un objeto (don) crea una obligación inherente en el receptor por la que tiene que devolver el regalo, estableciéndose así relaciones de correspondencia, hospitalidad y protección en una sociedad determinada.

Por otro lado, los riesgos y peligros asociados al azúcar son precisamente aquellos en los que su uso se desvía o contraponen a estas dos vertientes. El uso del azúcar debe ser social, y todo el consumo del azúcar relacionado con el placer y la autogratificación se reprueba y culpabiliza tanto como el placer sexual solitario (Fischler, 1990, p. 220).

En lo relativo a la infancia, en los media, al azúcar se le compara a menudo como una droga que puede hacer potenciales toxicómanos a los niños y que solo son tolerables si su consumo es controlado por los padres. Esto puede suponer un desafío a la autoridad de los mismos ya que al utilizar los dulces como medio de presión y control sobre los niños, puede derivar en ellos conductas reprobables de robo, mentiras, disimulos, con el objeto de acceder por sí mismos a los dulces y también puede suponer un temor por parte de los padres de que esta presión pueda ser ejercida por otras personas desconocidas como medio de incitar, raptar o acceder al niño a través del caramelo tentador (Fischler, 1990, p. 221).

Así, a los niños se les debe enseñar a desligarse de esta vinculación con el dulce, se le debe inculcar fórmulas de autonomizarse de esta dependencia y evitar que reproduzcan estas conductas reprobables en su incorporación total a la sociedad en la edad adulta.

Así, se puede comprobar cómo dentro de los usos sociales del dulce en los rituales relacionados con los ciclos festivos o los grupos sociales, hay algunos encaminados a aculturizar e integrar al niño en este sentido.

Por ejemplo, dentro de las fechas en las que los dulces presentan un protagonismo principal dentro del ciclo anual, se encuentran dos que en mi opinión están invertidos uno respecto al otro y que como se verá, uno, es la festividad religiosa correspondiente al día del Domingo de Ramos, en donde a los niños reciben una palma tejida y adornada con dulces en el contexto del ritual de bendición de palmas en misa para su posterior colocación en los hogares con fines protectores de las casas y el otro es la fiesta de Halloween, en donde los niños solicitan sus dulces con chantaje (de truco o trato).

Esta tradición data de finales del siglo XIX, y según la cual, florecieron frutos impropios del país de la estación de los ramos y palmas que portaban los apóstoles cuando Jesús entró en Jerusalén. (Beltrán,1990, p.168).

“Si, bueno, mi abuelo siempre los domingos de ramos lleva bendecir un ramito y también se encarga de que cada uno tengamos nuestro ramo bendecido, que nos lo ponía en la ventana, porque decía que entran las brujas o algo así y me hace tenerlo también para protección de las brujas. Eso dice mi abuelo. Yo le hago caso.” (entrevista a Celia, 27 años).

“Luego ya el tema de domingo de ramos si lo celebraba y ahora con mi hijo también lo celebramos para coger el ramo y todo para que te pongan los adornos. Ir a los mercadillos para comprar, pues eso, que si un paraguas que si..., eran todo detalles que colgabas de allí y después de misa los podías comer tranquilamente, lo paseabas así, pero luego comer los dulces. Y mi hijo, pues igual, las abuelas le han comprado las palmas para ir con los dulces

y lo mismo, ostras, esto es así, esto continúa claro, cada vez se sigue la tradición.” (entrevista a Ángel, 42 años).

“Las palmas el domingo de ramos, yo lo hacía..., lo hacíamos cuando yo era pequeña, antes de yo ser pequeña eran ramos de olivo. Luego era la típica palma que comprabas y ahora han vuelto mucho otra vez los ramos de olivos y lo que pasa que claro lo dulces que les pones ahora son buenísimos, cuando yo era pequeña hacían como rosarios de palomitas de maíz, o sea la palomita de maíz la explotabas, hacías un rosario y la colgabas o le ponían galletas, caramelos ataos, no tan chulo como ahora, es lo que hacían.” (entrevista a Carmen, 60 años).

Con la participación y asistencia al ritual de la ofrenda y bendición de palmas y dulces se les dota de un poder sobrenatural para proteger la casa y la familia. En una especie de reciprocidad de un don entre la divinidad y los fieles.

Para la bendición era costumbre estrenar alguna prenda de ropa preferentemente realizada en casa. (en el refranero, se dice “Para Domingo de Ramos, quien no estrena no tiene manos”).

“Por eso que había que estrenar algo, es por lo que mi hermana siempre iba a Adelita para que le hiciese algo, una falda... o mi madre le hacía o un jersey de ganchillo o lo que sea porque el domingo de ramos había que estrenar algo, ya sabes que en domingo de ramos quien no estrena no tiene manos.” (entrevista a María Ángeles, 65 años).

Concluida la bendición, los niños debían regalar entre parientes y amigos los dulces bendecidos, compartiéndolos y haciendo extensible este poder otorgado a los dulces (Amades, 1950), con lo que se enfrentaban así al dilema hacer lo esperado o disfrutarlos ellos mismos.

Otro de los días dentro del ciclo anual en el que el dulce es protagonista entre los niños y niñas es la noche de Halloween del 31 de octubre al 1 de noviembre.

En esta noche los niños disfrazados de personajes del más allá, monstruos, fantasmas, esqueletos, muertos vivientes, momias, etc., recorren en grupos los domicilios del vecindario, con una cesta o

- LOS ECOS DEL DULCE: SIMBOLISMO Y USOS EN ZARAGOZA -

bolsa generalmente en forma de calabaza. Cuando llaman a un domicilio, al grito de “truco o trato”, la persona que les abre les debe dar dulces (chucherías y golosinas) so pena de recibir una pequeña broma o susto, que van recopilando en cestas en forma de calabaza. Los niños muy pequeños participan igualmente junto a sus madres y/o padres.

En esa noche, los domicilios que se visitan son tanto de vecinos conocidos como de personas desconocidas. Muchas personas participan de la celebración, adquiriendo previamente golosinas en previsión para esa noche y decorando puertas y ventanas con elementos clásicos de Halloween como telarañas, calabazas o esqueletos.



Dulces de Halloween

Autor fotografía: Javier Baena

“Lo de Halloween yo lo he vivido con mi hijo y así he tenido que ir con él en casa bajando por los estos..., para que me dieran dulces en la casa, que cuando nos mudamos en la casa, la gente mayor que no entendían porque un niño venía a pedirles, un niño pequeño, no había ningún niño, en esto les hacía gracia y le daba el dulce, pero vamos, iba disfrazado con la calabaza y les hacía gracia y los que podían les buscaba cualquier cosa dulce para dársela y yo le acompañaba. Pero, si, a mi Halloween ya me cogió viejo” (entrevista a Ángel, 42 años).

“en Halloween he participado alguna vez, pero más de cría, ahora no. Nos disfrazábamos y nos íbamos a pedir caramelos por las casas por la gracia de que te daban caramelos, pero a lo mejor no está tan arraigada como una costumbre familiar, sino era como, mira, si vas por la casa, te dan caramelos, pues vamos por las casas a que nos den caramelos.” (entrevista a Celia, 27 años).

“yo no, yo de pequeña Halloween no sé si existía o no, pero desde luego yo no lo celebraba y sin embargo mis hijas, sí, porque en los colegios es como que es algo ahora que se celebra en todos los sitios, entonces bueno, pues ellas se iban con una pequeña cestita pidiendo caramelos por las casas con el truco trato e igualmente a mi casa venían niños, que yo tenía caramelos preparados para darles.” (entrevista a Sofía, 53 años).

El origen de esta festividad tiene reminiscencias paganas que la iglesia católica, en el siglo VII, trató de cristianizar sin éxito, las creencias, ritos y cultos a las deidades celtas realizadas en esa noche, precursores de la actual celebración de la noche de Halloween, por lo que adoptó en esa fecha de 1 de noviembre, el día de todos los santos en su calendario cristiano.

A finales del XVIII y principios del XIX, dicha festividad se llevó a Norteamérica con las oleadas de inmigrantes ingleses y escoceses a este nuevo territorio (Barrera, 2003, p.39).

En España, esta fiesta se importó en los años noventa procedente de los Estados Unidos a través de la publicidad, los media y las series televisivas.

Como he comentado anteriormente, en mi opinión, esta gran aceptación y adopción de esta festividad en el ciclo festivo zaragozano (y español), se debe a su carácter estructural de inversión, similar a la que tiene el carnaval. Así, Halloween presenta elementos simbólicos que contrastan de forma inversa con los elementos de la anterior festividad descrita del Domingo de Ramos.

EL domingo de ramos es una celebración cristiana, cuyos actos rituales se realizan a la luz del día. Los niños, junto a las familias, con ropa recién estrenada, llevan dulces en las palmas y ramos para solicitar y recibir a través de la bendición un Don divino como es la protección del hogar y la familia, el cual redistribuyen y comparten por medio de los dulces con sus familiares.

De forma inversa, Halloween es una celebración no cristiana, donde los niños (sin sus familias) van por la noche vestidos o disfrazados de monstruos con harapos, los dulces se consiguen chantajeando y extorsionando a través del truco o trato a vecinos y desconocidos, escondiendo los dulces en una cesta o calabaza hueca.

En resumen, los elementos contrastantes entre ambas festividades serían los siguientes:

Domingo de ramos	Halloween
Celebración cristiana	Celebración pagana
Celebración por el día.	Celebración por la noche.
Ropa se estrena nueva.	Disfraces de harapos y ropas rotas.
Los dulces y palmas se reciben para solicitar su bendición.	Los dulces se obtienen con chantaje.
Los niños consiguen la bendición de los dulces bendecidos con la familia	Los niños consiguen los dulces solos (salvo los muy pequeños).
Por la forma el elemento para transportar los dulces: el ramo.	Por la forma el elemento para transportar los dulces: la calabaza.
Los dulces se muestran en el ramo.	Los dulces se ocultan en la calabaza
Dulces deben ser compartidos una vez bendecidos.	Dulces deben recibirse para su consumo individual.
Los niños son mediadores de la divinidad con el mundo terrenal.	Los niños son mediadores del inframundo con el mundo terrenal.

Tabla 4

De esta forma, ambas festividades se complementan para aculturizar al niño a través del dulce en los comportamientos sociales prescritos y proscritos relativos a la reciprocidad, la consecución y distribución del Don o la gratificación individual.

Otra festividad religiosa muy cercana al domingo de ramos es el domingo de resurrección o de pascua. Como se ha indicado anteriormente, en dicho día, era y sigue siendo costumbre que el padrino o padre espiritual (quien asiste al niño en el bautismo) regale a su ahijado una mona de pascua de chocolate, tradicionalmente en forma de huevo o conejo, como símbolo de su incorporación a la comunidad cristiana a través del renacimiento espiritual iniciado con el rito bautismal.

Además de la renovación de su acceso y pertenencia a la comunidad cristiana y su renacimiento espiritual simbólico anterior, el niño también celebra su acceso y pertenencia a la comunidad en general y el renacimiento físico simbólico con la fiesta de cumpleaños.

Dicha fiesta, se celebra en la fecha del propio nacimiento del niño que, si bien es anual, al ser individual, queda fuera de todo calendario cíclico anual establecido.

En esta fiesta, se invita a familiares y amigos a una merienda cuyo elemento principal es la tarta de cumpleaños. Al finalizar la merienda, se apagan las luces y se presenta la tarta a los presentes con tantas velas encendidas como años tiene el niño. Una vez se encienden las luces, el niño piensa un deseo secreto y sopla con todas sus fuerzas para apagar todas las velas a la vez en la creencia de que dicho deseo solo se cumple cuando se guarda en secreto y no queda ninguna vela por apagar.

“Si, siempre (lo celebro) con tarta y velas, ... yo tengo la de esto de que todos los años tengo que soplar mis velas porque si no es mala suerte, o sea, si lo celebro con..., si por un casual con mis amigos no tengo tarta, pues con la siguiente celebración con mis padres o con lo que sea, tengo que soplar velas de alguna forma, sea con quien sea tengo que soplar velas. Mínimo una tarta, si, si no trae mala suerte, creo, por si acaso soplar velitas." (entrevista a Celia, 27 años).

Este renacer simbólico opera sobre la propia tarta la cual representa al niño y en donde se produce un antes y un después al apagado de las velas. El espíritu del niño no nacido, a través de la tarta presentada a oscuras con las velas encendidas, se guía con ellas. (Existe una extensa bibliografía que hace referencia a la guía a los seres espirituales y sobrenaturales por medio de velas y candelas: velatorios de difuntos, la santa compañía, celebración de la candelaria, etc.)

El soplo del niño para apagar las velas representa el primer llanto o hálito donde expulsa por primera vez aire en su vida, apagando con él unas velas innecesarias al dejar atrás su condición espiritual y producirse el “alumbramiento”, el parto (“dar a luz”) o el renacimiento anual.

Una vez renacido, el niño es celebrado por la comunidad que le recibe y lo incorpora entre júbilos y cantos con el correspondiente reparto y consumo posterior de la tarta.

Terminada la tarta, se procede a la entrega de regalos de cumpleaños por parte de los invitados, que vienen ocultos en envoltorios para que el celebrante descubra si se corresponden con el deseo secreto del apagado de velas.



Cumpleaños encendido de velas
Autor fotografía: Javier Baena



Cumpleaños apagado de velas
Autor fotografía: Javier Baena



Cumpleaños Entrega de regalos
Autor fotografía: Javier Baena

Ese mismo día, también es costumbre que el niño lleve bolsas con dulces y golosinas al colegio para repartir entre el resto de los amigos y compañeros que no han sido invitados a la fiesta, como prolongación de la tarta haciendo así extensiva la comunidad más allá de los allegados.

Con este ritual, celebrado año tras año, al niño, a través de la tarta de cumpleaños, se le infunde de forma simbólica su venida y entrega a la comunidad como un “Don” a compartir, convirtiéndose así en un ser social. Y su entrega como miembro a la comunidad, recibirá por parte de ésta el sostén para la vida en una reciprocidad mutua. Una reciprocidad significada en los regalos.

Finalmente, otra festividad relacionada también con los regalos y con el dulce es el día de Reyes, el seis de enero. El día anterior a este día, en Zaragoza se realiza la cabalgata de reyes en la que tanto participantes como pajes y actuantes arrojan de forma continuada caramelos a los niños que presencian la cabalgata. (si bien por motivos de seguridad actualmente se les hace entrega de forma individual en la mano).

Estos caramelos de la cabalgata son una extensión de los regalos que van a recibir los niños en esa noche en compensación por haber cumplido con las expectativas sociales que se tienen de ellos.

A su vez, el carbón dulce, muy presente también en pastelerías y tiendas de dulces, atendiendo al color negro y su capacidad para alimentar el fuego, tiene connotaciones infernales ante el incumplimiento con dichas expectativas, siendo el único regalo con el que se amenaza recibir esa noche y se suele regalar a modo de broma o advertencia.

“Sí que me acuerdo de los caramelos por la calle en el desfile de Reyes y los críos se tiraban a por ellos. No como ahora que se los dan en la mano. Antes cuando te caían, te caían. hasta que alguien le dio en la cabeza, un crío o algo así o el que se metió bajo una rueda hace unos años.” (entrevista a María Ángeles, 65 años).

“Si, recuerdo que tiraban caramelos y también el carbón, la primera vez que vi el carbón dulce me dieron un disgusto que para qué, pero claro, hasta que no lo pruebas te piensas que es algo malo. Además, sí que también en mi pueblo yo de pequeña, pues estaba en el pueblo, entonces en el pueblo es mucho más cercano, te dan los caramelos los propios Reyes, el carbón te lo dan los propios Reyes entonces es como más cercano.” (entrevista a Celia, 27 años).

“Y luego yo sí que recuerdo en reyes, que a mí me ponían juguetes y lo que sí que siempre me ponían los reyes realmente era una bolsa de bombones la cual yo repartía con mis hermanos porque por ejemplo, a mi hermana, pues no le regalaba nada porque ser yo la hija pequeña, pero siempre me ponían una bolsa de bombones donde yo bajaba, porque cuando vivíamos teníamos las habitaciones arriba, bajaba abajo, me encontraba la bicicleta con la muñeca o con lo que sea, mi bolsa de bombones y me subirá arriba para repartirlo luego con mis hermanos” (entrevista a María Ángeles, 65 años).

De esta forma, se le enseña de forma simbólica al niño que los comportamientos prescritos socialmente son premiados y los comportamientos socialmente proscritos son castigados, siendo vigilado y evaluado por la propia sociedad (los reyes).



Cabalgata de Reyes Zaragoza
Autor fotografía: Javier Baena

En resumen, podemos observar, por tanto, dos celebraciones en las que el niño participa compartiendo el dulce: el domingo de ramos (las dulces bendecidos del ramo) y el Cumpleaños (tarta de cumpleaños), dos celebraciones en las que el niño recibe el dulce: el domingo de pascua (monas de pascua) y reyes (caramelos de cabalgata o carbón dulce según sea premio o castigo a su comportamiento) y una celebración en la que el niño consigue el dulce con chantaje como es Halloween.

De esta forma, el dulce es utilizado como elemento simbólico en el marco de estructuras comunicativas festivas, en cuyas significaciones subyacen prácticas sociales establecidas y relacionadas con la infancia y que se configuran para aculturizar al niño como individuo social en aspectos relacionados con la redistribución social del “Don”, prescritas (dar y recibir) y proscritas (quitar), así como la responsabilidad y el control de sus actos y comportamientos que pueden tener recompensa o castigo según el caso.

En cuanto al dulce asociado a las celebraciones y prácticas relacionadas con la pareja y el cortejo, además de las comentadas anteriormente como las roscas de San Antonio de Padua o el corazón de San Valentín, existen también celebraciones y prácticas en la historia de vida de cada individuo con el mismo objetivo y en los que el dulce también es protagonista.

Las relaciones de la comida y en particular el dulce, con el amor y el sexo están estrechamente vinculados, remitiendo la dulzura al amor romántico y no carnal (López, 2018, p. 350).

El mensaje, inducido desde el ámbito comercial, que a más valor del regalo, más afecto se tiene o se muestra, tiene también su reflejo en el caso del dulce. Con la configuración, presentación y muestra de los bombones que se regalan, se confiere un valor simbólico acorde al afecto manifestado, convirtiéndose en elementos de cortejo. Así, con el pequeño tamaño de los bombones, envolturas, cajas de presentación, locales de venta imitando a joyerías, se metaforizan como joyas de gran valor.



Bombones

Autor fotografía: Javier Baena

“Los bombones sí, antes se compraban a granel, y en mi época eran un lujo y no era algo que se regalase como costumbre... en cambio, ahora los bombones sí que es verdad que sí que se regalan mucho en ocasiones de cuando uno va a ver a la novia en el aniversario, o un chico conoce a una chica y le lleva una caja de bombones...” (entrevista a Mariví, 75 años).

La tarta nupcial es un elemento tradicional en los banquetes de boda utilizada únicamente en ese día particular que también tienen una clara simbología asociada a la sexualidad. La tarta cubierta de merengue de color blanco con forma piramidal, análoga a un vestido o falda, se asocia a la novia. El rito del de corte con un sable, símbolo fálico, que se introduce en el interior de la tarta para posterior reparto de esta entre los comensales, en una suerte de unión sexual y conyugal consentida socialmente.

“Yo quería tarta de bodas y hubo tarta de bodas, ¿vale?, lo que yo no pude es partirla, pero porque mi mujer le da vergüenza a salir ahí a cortar. Yo quería a toda costa porque te regalaban una espada..., más aún, en la comunión de mi hijo salimos para cortar con la espada, para que yo pudiera ir con la espada, porque yo me quedé sin cortar..., pero sí que en la boda hubo tarta” (entrevista a Ángel, 42 años).

“El día de mi boda sí que tuvimos tarta, porque ahora estamos hablando del año 83 y la cortamos Antonio y yo con una sable que nos dieron para cortar por la mitad.” (entrevista a María Ángeles, 65 años).



Tarta nupcial

Autor fotografía: Javier Baena

Por último, la relación del dulce asociado con prácticas relacionadas con la enfermedad y la salud, además de las comentadas anteriormente con fines apotropaicos como el roscón de San Blas, las reliquias de Santa Águeda o el ramo del domingo de resurrección, en la historia de vida de cada individuo, los usos del dulce también se circunscriben a situaciones y acontecimientos sociales relacionados con la enfermedad.

El regalo de bombones también suele ser frecuente en visitas a enfermos hospitalizados y mujeres parturientas, a modo de medicinas reconfortantes, píldoras dulces, en una muestra de afecto y deseo de pronta recuperación.

“Cuando uno está malo, por ejemplo, mi hermano cuando estaba malo, él recibía caramelos, tu acudes y le das caramelos. Supongo que es una opción de entregar dulces como una forma de recuperación y para que le sea más leve el duelo o la enfermedad, claro...” (entrevista a Ángel, 42 años).

“Si, yo soy mucho de regalar bombones, de hecho, a enfermos, porque además cuando ves, bajo mi punto de vista, ¿eh?, cuando yo que he estado ingresada y estás ahí que te dan comida de hospital, lo que más te apetece es un bombón de chocolate, entonces, claro, cuando tienes que regalar algo y si lo puede comer, claro” (entrevista a Celia, 27 años).

En otras épocas, también se utilizaba el dulce en las prácticas asociadas con los enfermos, pero con fines más prácticos que simbólicos.

“Las tortas de bizcocho para cuando estabas enfermo, si estabas enfermo, te regalaban una torta bizcocho para que te la mojaras en la leche, la gente te traía algo que el enfermo se iba a comer a gusto porque ahora no, las tortas de bizcocho las tienes a docenas, pero en aquel momento era para que el enfermo se las comiese a gusto y le sentasen bien” (entrevista a Carmen, 60 años).

6. CONCLUSIONES

En fechas y periodos asociados al ciclo anual litúrgico, se ha visto cómo el dulce participa como un elemento simbólico más, en estructuras simbólicas y comunicativas de las que derivan significados más amplios que nos remiten a conceptos como la concepción, la fecundidad, la fertilidad, el renacer de la vida y finalmente la muerte, dependiendo del periodo estacional donde se ubiquen las festividades y celebraciones.

Como se ha visto, esta configuración del dulce como elemento simbólico, se produce atendiendo a sus ingredientes, formas y técnicas de preparación en determinadas festividades asociadas a sus correspondientes periodos estacionales. Ingredientes como la nata, el huevo, el azúcar, los frutos secos o sus formas circulares, roscos, ovoides, primas o técnicas como hornados, fritos, secado, con o sin cubierta, utilizados en según qué periodo estacional, dotan al dulce de significados que junto con otros elementos asociados a los mismos como personajes, leyendas, mitos, creencias o costumbres remiten a los anteriores conceptos.

En mi opinión, estas estructuras simbólicas y comunicativas referidas anteriormente se relacionan íntimamente con la fiesta, integrándose en la propia estructura de ésta operando “en un código comunicativo que constituye un lenguaje o metalenguaje” (Prat, 1982, p. 156).

En la postguerra española, el contexto económico general era de carencia de unas mínimas condiciones para la subsistencia. La falta de recursos favorecía el establecimiento de relaciones sociales de reciprocidad y ayuda al prójimo, la cuales estaban respaldadas y potenciadas por los preceptos de caridad propugnados por el dogma cristiano.

La iglesia, junto al régimen existente, tenía una influencia enorme sobre el tejido social, cuyo control, tanto físico como moral, se realizaba en un contexto de miedo y obediencia. Es por ello, que se mantenía un riguroso respeto a las celebraciones de las festividades del ciclo anual litúrgico, así como a las prohibiciones de aquellas que pudieran significar y transmitir mensajes contrarios al orden establecido. Por ello, el dulce como elemento integrante de las festividades, debía respetarse igualmente la prescripción o proscripción de su consumo cuando la ocasión así lo requería.

El dulce era, por lo tanto, un artículo de lujo elaborado dentro del ámbito doméstico y comunitario como elemento de celebración en festividades con el objeto de compartir y afianzar las relaciones sociales.

A partir de los años 50, con el fin del racionamiento de productos en España, se comenzó a estimular el desarrollo económico y los canales comerciales. Dentro de esta nueva lógica económica, el dulce pasó a ser un artículo más, susceptible de ser incorporado a dichos canales.

Para ello, la esfera de poder económico se sirvió de dogmas arraigados socialmente en la época anterior, como el valor de los afectos tanto a familiares como al prójimo o el respeto a las festividades establecidas, que utilizaron como medio de fomentar la necesidad de consumo, apelando a dichos afectos y adoptando o incluso moviendo festividades del ciclo anual litúrgico para las que el dulce pudiese ser utilizado para tal fin, como San Valentín, San José o el día de la madre.

Una vez iniciada la transición democrática en España, con el estado de las autonomías y con la posibilidad de libre asociación, el poder autonómico también estableció fechas de festividades dentro del ciclo anual con el fin de apelar a la identidad comunitaria y empoderar a la comunidad autónoma. Lo que implicó a su vez que, desde el ámbito económico, la asociación provincial de empresarios de confitería, pastelería, bollería y repostería de Zaragoza, durante los años ochenta, se dispusiese a crear e implantar dulces para estas festividades como el cinco de marzo, San Jorge o el Pilar.

A partir de los años 90, el dulce se comenzó a suministrar en todo tipo de establecimientos: supermercados, pastelerías, panaderías, franquicias, etc., produciéndose una democratización del dulce con la aparición de nuevas técnicas industriales de pre-congelación de forma generalizada y precios muy competitivos. De esta forma, el dulce dejó de ser el artículo de lujo que era antaño pasando a ser consumido de forma cotidiana.

Si bien se inicia así una tendencia de desvinculación del uso del dulce con festividades en fechas concretas, la que todavía se mantiene, es debida a la fuerte influencia que ejerce el ciclo de vida de las personas a nivel individual frente a la influencia establecida por los ámbitos de poder de épocas anteriores en el establecimiento del ciclo anual.

Los orígenes, recuerdos, vivencias, creencias o ideologías a nivel personal, en un contexto de endoculturización desde la infancia, son los que siguen manteniendo la tradición de celebrar determinadas festividades utilizando sus dulces, además de las propias celebraciones y ritos de paso (Van Gennep, 2008) dentro del ciclo de vida de cada uno.

“El consumidor no solo está saboreando lo que come, sino también lo que la comida significa para él en términos de tradición, valores económicos y sociales, sentimientos y actitudes hacia la persona que proporciona la comida” (Contreras, 1995, p.119).

Incluso a la hora de utilizar el lenguaje, en las expresiones con respecto al uso del dulce viene implícito el ciclo de vida de cada uno. El dulce no solo se consume y se saborea, sino que se vive o no se vive:

“Yo he vivido la torrija, la típica, la típica que se hacía en la casa y la típica pues eso, de las costumbres de aquella época” (entrevista a Mariví, 75 años).

“El 5 de marzo yo no lo he vivido y la vara de San José tampoco.” (entrevista a Carmen, 60 años).

Así, cuando el dulce se imbrica con un tiempo festivo, cuya significación para la persona es de tal relevancia que lo considera parte de su propia experiencia vital, el dulce también pasa a integrarse como parte de ésta.

7. BIBLIOGRAFIA

- Abad, F. (2013) La cocina cristiana de España de la A a la Z. Zaragoza: Mira Editores
- Abad-Zardoya, C. (2007) Los oficios del dulce. Un recorrido histórico por la dulcería aragonesa. Zaragoza: Editorial PDA
- Amades, J. (1950). Costumari català el curs de l'any (Vol. 2). Barcelona, Ed. Salvat.
- Alonso, L. E., y Rodríguez, C. J. F. (2006). Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea. Madrid: Empiria, Revista de Metodología de las Ciencias Sociales, (11), 213-221.
- Atienza, J. G. (1988). Santoral diabólico. Barcelona: Martínez Roca.
- Bajtín, M. (1974). La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento España: Barral Editores.
- Barrera M (2003) Halloween: su proyección en la sociedad estadounidense. Tesis Doctoral Universidad Complutense de Madrid
- Bernal J.M. (1984) Iniciación al año litúrgico. Madrid: Ediciones cristiandad.
- Beltrán A. (1990) Costumbres aragonesas. León: Editorial Everest
- Bentué F.J (2009) La confitería-pastelería en general y las desaparecidas zaragozanas. Zaragoza: Cuadernos de Aragón n 42. Institución Fernando el católico.
- Bourdieu, P. (1988) La distinción. Madrid: Taurus.
- Brillat-Savarin, JA. (2021). Fisiología del gusto. Barcelona: Ediciones Obelisco.
- Carbonell E. (2004) Debates acerca de la antropología del tiempo en Estudis d'antropologia social i cultural . Barcelona: Univesitat de Barcelona.
- Caro J. (1992) La estación de amor: (fiestas populares de mayo a San Juan). - Barcelona: Círculo de Lectores
- Caro J. (2006) El carnaval. Madrid: Alianza Editorial
- Contreras, J. (2005). Alimentación y cultura, perspectivas antropológicas. Barcelona: Editorial Ariel
- Contreras, J. (Comp.) (1995). Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres (Vol. 3). Barcelona: Edicions Universitat.
- Cooper, J. C. (1988). El simbolismo. Lenguaje universal. México: Editorial Lidium.
- Cruz, J. C. (1991). Alimentación y cultura: Antropología de la conducta alimentaria. Pamplona: Ediciones Universidad de Navarra.

- Cruz-de-Amenábar, I. (2011). Dulces agasajos: notas sobre la creación culinaria y su significado en el arte festivo del barroco en Chile. en Barroco Andino pp 87-94.
- Demonio, L. (1976). La quadrature du cycle. Logique et contraintes du temps en milieu rural. Cahiers Internationaux de Sociologie, 221-236.
- Douglas M. , Criado C. (1998) Símbolos naturales Exploraciones en cosmología. Madrid: Alianza Editorial .
- Douglas, M. (1995). Las estructuras de lo culinario. In Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres (pp. 171-198). Barcelona: Univesitat de Barcelona.
- Durand G. , Armiño. M (1982) Las estructuras antropológicas de lo imaginario-Introducción a la arquetipología general. Madrid: Taurus Ediciones.
- Durkheim, É. (1982). Las formas elementales de la vida religiosa: el sistema totémico en Australia (y otros escritos sobre religión y conocimiento). Madrid: Akal editor.
- Eliade Mircea (2013) El mito del eterno retorno, Madrid Alianza Editorial
- Espeitx, E., & Gracia, M. (1999). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología, posibilidades y limitaciones. Áreas. Revista Internacional de Ciencias Sociales, (19), 137-152.
- Ferrer, L. (1997). El contexto calendárico del Ciclo de Pascua. Alteridades, 7(13), 85-88.
- Fischler, C. (1990). El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama.
- Frazer, J. G. (2006). La rama dorada: un estudio sobre magia y religión. The Golden Bough: A Study in Magic and Religion). México: Fondo de Cultura Económica.
- Gacén, Joaquín. (2000) Manual de repostería. Huesca, 1804-1807: memoria para los confiteros y medios para confitar y saber hacer pastelillos y turrónes de toda clase. Edició de Santiago Gómez Laguna. Zaragoza: Institución Fernando el Católico,.
- Gaignebet C. (1984) El Carnaval Ensayos de mitología popular. Paris: Editorial Alta Fulla
- García P.E. (2017) Patrimonio gastronómico local como elemento e identidad del municipio de Zacualpan, estado de Mexico. Tesis Doctoral Universidad Autónoma del estado de México.
- García Sánchez, E. (2002). El sabor de lo dulce en la gastronomía andalusí. Granada: Escuela de estudios árabes (CSIC)
- Guénon, R., & Tejada, J. L. (1995). Símbolos fundamentales de la ciencia sagrada. Barcelona: p.aidós.

- González, H. C. (2012). San Jorge. *Revista Digital de Iconografía Medieval*, 4(7), 21-28.
- Grimaldi, P. (1999). Los animales míticos que predicen el calendario agrario. *La cultura popular a Europa* Notas sobre cultura común Hacia una política cultural para la estética terrena, 133.
- Hoys, A. V. (1991). La miel, alimento de eternidad. Madrid: *Gerión*, 3, 61-62.
- Hubert y Mauss, (1929). *Melanges d'histoire des religions* Paris : Librairie Félix Alcan
- Kuper, J. (Ed.). (1984). *La cocina de los antropólogos*. Barcelona: Tusquets editores.
- Leach, E., (1989). *Cultura y comunicación: la lógica de la conexión de los símbolos* Madrid: Ed Siglo XXI.
- Leach, E (1971) *Replanteo de la antropología*, seis Barral, colección biblioteca breve n 309, Ciencias humanas.
- López, A. C. (1966). *Leyenda, culto y patronazgo en Aragón del señor san Jorge, mártir y caballero*. Zaragoza: Institución " Fernando el Católico"(CSIC] de la Diputación Provincial.
- López García, J. (2003). Algunas consideraciones metodológicas en los trabajos de campo en antropología de la alimentación. Experiencia con mayas ch orti del oriente de Guatemala. *Revista de Antropología social*, (12), 223-241.
- López García, J., Juárez, L. M., & Medina, F. X. (2016). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Disparidades. Revista de Antropología*, 71(2), 327-370
- Levi Strauss, C. (1987). *Antropología estructural* Barcelona: Paidós.
- Lévi-Strauss, C. (2012). *El origen de las maneras de mesa* (Vol. 3). México: Ed. Siglo XXI.
- Lévi-Strauss, C. (1986). *Mitológicas 1. Lo crudo y lo cocido*. México, D. F.: Fondo de Cultura Económica.
- Lévi-Strauss, C. (1987). *Mitológicas 2. De la miel a las cenizas*. México, D. F.: Fondo de Cultura Económica
- Lévi-Strauss, C. (2008). *Antropología estructural: mito, sociedad, humanidades*. México: Ed. Siglo XXI.
- Lévi-Strauss, C., & Almela, J. (1997). *Mitológicas v. 4: El hombre desnudo*. México: Siglo Veintiuno.
- López J. (2018) *Etnografías y teorías de alimentación y cultura*, Madrid: UNED
- Marín M.A. (2012) *Lamineras -Tres siglos de pastelería en Aragón*. Zaragoza: Ed Libros Certeza

- Mendoza García Oscar Javier (1999). Las hogueras de San Juan en el folklore español. *Hispanica/hispánica*, 1999(43), 183-200.
- Merino Medina, A. "Barroco, Fiesta, Dulce". En: Campos Vera, N. (Dir.) *La Fiesta. Memoria del IV Encuentro Internacional sobre Barroco*. La Paz, Unión Latina, 2007, pp. 173- 179.
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Ed. Siglo XXI.
- Montal, R. (1994). *Dulces y postres de Aragón*. Zaragoza: Ayuntamiento de Zaragoza
- Montesa, R. M. (1997). *El pan y su influencia en Aragón*. Zaragoza: Institución" Fernando el Católico".
- Newwall V. (2012) *Easter Eggs: Symbols of Life and Renewal* London: University College.
- Ortiz García, C. (2008). *Comida para dar y tirar. Elementos gastronómicos y consumo en las fiestas populares españolas actuales*. Mexico, *Tradiciones y culturas populares* n 15 pp. 322-330
- Ortiz García, C. (2021). *Fiesta y festín. El comer festivo en España*. Santiago: RIVAR, 8(23), 203-219.
- Parra, S. (2008) *Fondas, Hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX*. Cuadernos de Aragón n38 Zaragoza: Institución Fernando el Católico.
- Pastelería Tolosana SL (2014) *Calendario repostería aragonesa*. Zaragoza: Obrador Amudevar.
- Peiró Martín I. (2020) *El Aragonésismo entre la Transición y el Estatuto de Autonomía de Aragón* TAZ-TFM-2020-1183 Unizar
- Pérez, M. I. F. (1987). *El gremio de panaderos de Zaragoza en el siglo XV*. *Aragón en la Edad Media*, (7), 199-230.
- Pieper, J (1974) *Una teoría de la fiesta*. Madrid: Ediciones Rialp
- Pociña, J. C. (2013). *Ver, concebir y expresar el paso del tiempo. El calendario medieval y el refranero*. *Medievalismo*, (23), 117-155.
- Prat Canos, J. (1982). *Aspectos simbólicos de las fiestas. Tiempo de fiesta*, 151-168 Madrid: Tres-Catorce-Dieciséte.
- Regina Mater Misericordiae: estudios históricos, artísticos y antropológicos de advocaciones marianas (pp. 613-666). Litopress.
- Roma J. (1980) *Aragón y el carnaval*. Zaragoza: Guara Editorial
- Roiz M. (1982) *Fiesta, comunicación y significado*. *Tiempo de fiesta*, 96-150 Madrid, Tres-Catorce-Dieciséte.

- Ruiz, C. C. (2013). Los Reyes Magos. Origen e iconografía. Su presencia en las artes plásticas y en el cine. *Revista Latente: Revista de Historia y Estética del Audiovisual*, (11), 113-130.
- Sánchez, P. T. (2010). Los orígenes cubanos de el corte inglés y de galerías preciadas: los dos grandes almacenes del comercio en España. In IX Encontro Internacional da ANPHLAC (Associação de Pesquisadores e Professores de História das Américas): Goiânia, 26 de julho a 29 julho de 2010 (p. 61).
- Sanz, M. E. S. (1983). Roscas, dulces y panes rituales en Teruel. *Temas de antropología aragonesa*, (2), 92-105.
- Salazar, R. D. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, 83-108.
- Simón, F. M. (2001). Alimentos, religión y astrología en el mundo antiguo. *Cuadernos de Aragón*, (28), 153-181, Zaragoza: Institución Fernando el Católico.
- Campo Tejedor, A. D. (2015). El fuego destructor-renovador en el tránsito invernal. Las candelas de La Puebla de los Infantes (Sevilla). *Gazeta de Antropología*; 31 (1).
- Terradas, I 1998 "CIRCA Antropología del tiempo y la inexactitud", *Anales de la Fundación Joaquín Costa*, 14: 233-253.
- Trigo, R. M (2014). El cinco de marzo de 1838 en Zaragoza. Institución" Fernando el Católico.
- Turner, V. (1999). Símbolos en el ritual ndembu. La selva de los símbolos. Aspectos del ritual ndembu, México: Ed Siglo XXI.
- Van Gennep, A. (2008). Los ritos de paso. Madrid: Alianza Editorial.
- Velasco Maillo, H. (1982). A modo de introducción. Tiempo de fiesta. *Tiempo de fiesta*, 5-26. Madrid, Tres-Catorce-Dieciséiete.
- Velasco Maillo, H. M. (1990). El folklore y sus paradojas. *Reis*, 123-144.

8. WEBGRAFIA

<https://arainfo.org/se-celebra-pilar/>

https://cadenaser.com/emisora/2017/01/29/radio_zaragoza/1485678054_014550.html

<https://www.eldiariomontanes.es/>

<https://www.escapadarural.com/blog/la-historia-de-los-adoquines-del-pilar-los-caramelos-que-nunca-se-acaban/>

<https://www.obradoraljaferia.es/>

<https://www.ternascodearagon.es/blog>

9. ANEXO TABLA GENERAL DE DULCES

MARCADOR TEMPORAL		MARCADOR SOCIAL				CARACTERISTICAS COBERTURA				CARACTERISTICAS RELLENO				CARACTERISTICAS UNIDAD SIN CONBERTURA NI RELLENO									
DULCE	CICLO	FECHA/PERIODO/SITUACION CONSUMO	RELACIONA DO CON				FORMA	COBERTURA-COMPUUESTO GENERADO				RELLENO-COMPUUESTO GENERADO				UNIDAD SIN CONBERTURA NI RELLENO							
			DO FESTIV RELIGIOSO	RELACIONADO ESPECIFICO INFANTIL	CORTEJO Y CASAMIENT O	RELACIONA DO CON LA SALUD		COBERTURA	COBERTURA- INGREDIENTE PRIMARIO	COBERTURA -TECNICA	COBERTURA -TEXTURA	RELLENO	RELLENO- INGREDIENTE PRIMARIO	RELLENO- TECNICA	RELLENO- TEXTURA	UNIDAD - COMPUUESTO GENERADO	UNIDAD INGREDIENTE PRIMARIO	UNIDAD -TECNICA	UNIDAD - TEXTURA				
1	ROSCON DE REYES	LITURGICO	06 ENERO	SI	NO	NO	NO	REDONDO	SI	HARINA	CEREAL	HORNEADO	BLANDO	SI	NATA	LECHE	BATIDO	ESPUMOSO	NA	NA	NA	NA	NA
2	ROSCON DE SAN VALERO	LAICO (POLITICO)	29 ENERO	SI	NO	NO	NO	REDONDO	SI	HARINA	CEREAL	HORNEADO	BLANDO	SI	NATA	LECHE	BATIDO	ESPUMOSO	NA	NA	NA	NA	NA
3	ROSCON DE SAN BLAS	LITURGICO	03 FEBRERO	SI	NO	NO	NO	REDONDO	SI	HARINA	CEREAL	HORNEADO	BLANDO	SI	NATA	LECHE	BATIDO	ESPUMOSO	NA	NA	NA	NA	NA
4	TETA DE SANTA AGUEDA	LITURGICO	05 FEBRERO	SI	NO	NO	SI	TETA	SI	HARINA	CEREAL	HORNEADO	BLANDO	SI	NATA	LECHE	BATIDO	ESPUMOSO	NA	NA	NA	NA	NA
5	CONAZON SAN VALENTIN	LAICO (ECONOMICO)	14 FEBRERO	SI	NO	SI	NO	CONAZON	SI	HARINA	CEREAL	HORNEADO	BLANDO	SI	NATA	LECHE	BATIDO	ESPUMOSO	NA	NA	NA	NA	NA
6	LARDERAS	AMBOS	JUEVES COMIENZO CARNAVAL	NO	NO	NO	NO	BOCADILLO	SI	HARINA	CEREAL	HORNEADO	BLANDO	SI	LOGANIZA	LOGANIZA	FRITO	BLANDO	NA	NA	NA	NA	NA
7	CINCO DE MARZO	LAICO (POLITICO)	05 DE MARZO	NO	NO	NO	NO	CINCO	SI	HARINA	CEREAL	HORNEADO	BLANDO	SI	NATA	LECHE	BATIDO	ESPUMOSO	NA	NA	NA	NA	NA
8	LA VARA DE SAN JOSE	LAICO (ECONOMICO)	19 DE MARZO	SI	NO	NO	NO	BARRA ALARGADA	SI	HARINA	CEREAL	HORNEADO	BLANDO	SI	TRUFA	LECHE +CACAO	BATIDO	ESPUMOSO	NA	NA	NA	NA	NA
9	LANZON DE SAN JORGE	LAICO (POLITICO)	23 DE ABRIL	SI	NO	NO	NO	RECTANGULAR	SI	YEMA	HUEVO	HORNEADO	CREMOSO	SI	NATA	LECHE	BATIDO	ESPUMOSO	NA	NA	NA	NA	NA
10	BUÑUELOS DE VIENTO	LITURGICO	CUARESMA Y SEMANA SANTA	SI	NO	NO	NO	ESFERA	NO	NA	NA	NA	NA	NO	NA	NA	NA	NA	SI	PAN DULCE	CEREAL (HARINA)	FRITO	ESPONIOSO
11	TORRIJAS	LITURGICO	CUARESMA Y SEMANA SANTA	SI	NO	NO	NO	REBANADA	NO	NA	NA	NA	NA	NO	NA	NA	NA	NA	SI	PAN DULCE	LECHE-PAN	FRITO	ESPONIOSO
12	MONA DE PASCUA	LITURGICO	DOMINGO DE PASCUA O RESURECCION	SI	SI	NO	NO	HUEVO-CONEJO-VARIOS	NO	NA	NA	NA	NA	NO	NA	NA	NA	NA	SI	CHOCOLATE	CACAO-LECHE	HERVIDO	CRUIENTE
13	CLUCAS	LITURGICO	DOMINGO DE PASCUA O RESURECCION	SI	NO	NO	NO	HUEVO	SI	HARINA	CEREAL (HARINA)	HORNEADO	BLANDO	SI	HUEVO DURO	HUEVO	HERVIDO	BLANDO	NA	NA	NA	NA	NA
14	DULCES PALMAS/RAMOS	LITURGICO	DOMINGO DE RAMOS	SI	SI	NO	NO	VARIOS	NO	NA	NA	NA	NA	NO	NA	NA	NA	NA	SI	CARAMELO	AZUCAR	HERVIDO	DURO
15	PONCHE DEL DIA DE LA MADRE	LAICO (ECONOMICO)	PRIMER DOMINGO DE MAYO	NO	NO	NO	NO	VARIOS	SI	YEMA	HUEVO YEMA	HERVIDO	HERVIDO	SI	MOUSSE	MELOCCOTON FRAMBUESA	BATIDO	ESPUMOSO	NA	NA	NA	NA	NA
16	ROSCAS SAN ANTONIO DE PADUA	LITURGICO	13 DE JUNIO	SI	NO	NO	NO	TORTA	NO	NA	NA	NA	NA	NO	NA	NA	NA	NA	SI	PAN DULCE	HARINA-HUEVO	HORNEADO	BLANDO
17	COCA DE SAN JUAN	LITURGICO	24 DE JUNIO	SI	NO	NO	NO	TORTA	NO	NA	NA	NA	NA	NO	NA	NA	NA	NA	SI	PAN DULCE	HARINA-HUEVO	HORNEADO	BLANDO
18	COCA DE SAN PEDRO	LITURGICO	29 DE JUNIO	SI	NO	NO	NO	TORTA	NO	NA	NA	NA	NA	NO	NA	NA	NA	NA	SI	PAN DULCE	HARINA-HUEVO	HORNEADO	BLANDO
19	MANTO DEL PILAR	AMBOS	12 DE OCTUBRE	SI	NO	NO	NO	MANTO	SI	HARINA	CEREAL (HARINA)	HORNEADO	BLANDO	SI	NATA	LECHE	BATIDO	ESPUMOSO	NA	NA	NA	NA	NA
20	HUESOS DE SANTO	LITURGICO	1 DE NOVIEMBRE	SI	NO	NO	NO	HUESOS	NO	NA	NA	NA	BLANDO	NO	NA	NA	NA	NA	SI	MAZAPAN	HUEVO	HERVIDO	BLANDO
21	TURRON/GURILACHE	LITURGICO	NAVIDAD	SI	NO	NO	NO	RECTANGULAR	NO	NA	NA	NA	DURO-BLANDO	NO	NA	NA	NA	NA	SI	TURRON	AZUCAR-MIEL/CHOCOLATE/HUEVO FRUTOS SECOS	HERVIDO	DURO-BLANDO
22	TRONCO DE SAN SILVESTRE	LITURGICO	31 DICIEMBRE	SI	NO	NO	NO	CILINDRICO	SI	CHOCOLATE	NA	HERVIDO	BLANDO	SI	TRUFA	LECHE +CACAO	BATIDO	ESPUMOSO	NA	NA	NA	NA	NA
23	DULCES CABALTA REYES	LITURGICO	5 ENERO	SI	SI	NO	NO	VARIOS	NA	NA	CACAO-LECHE	NA	NA	NO	NA	LECHE +CACAO	NA	NA	SI	CARAMELO	AZUCAR	HERVIDO	DURO
24	CARBON DULCE DE REYES	LITURGICO	5 ENERO	SI	SI	NO	NO	VARIOS	NA	NA	NA	NA	NA	NO	NA	NA	NA	NA	SI	CARAMELO	AZUCAR	HERVIDO	DURO
25	DULCES HALLOWEEN	LAICO (ECONOMICO)	31 OCTUBRE	NO	SI	NO	NO	VARIOS	NA	NA	NA	NA	NA	NO	NA	NA	NA	NA	SI	CARAMELO	AZUCAR	HERVIDO	DURO
26	TARTA CUMPLEAÑOS	DE VIDA	FECHAS CUMPLEAÑOS	NO	NO	NO	NO	VARIOS	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
27	TARTA NUPCIAL	DE VIDA	FECHAS BODAS	NO	NO	SI	NO	VARIOS	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
28	BOMBONES	DE VIDA	ANIVERSARIOS Y OBSEQUIOS	NO	NO	SI	SI	VARIOS	NA	NA	NA	NA	NA	NO	NA	NA	NA	NA	SI	CHOCOLATE	CACAO-LECHE	HERVIDO	CRUIENTE
29	ADOLQUINES	NA	DURANTE EL AÑO	NO	NO	NO	NO	RECTANGULAR	NA	NA	NA	NA	NA	NO	NA	NA	NA	NA	SI	CARAMELO	AZUCAR	HERVIDO	DURO
31	FRUTAS DE ARAGON	NA	DURANTE EL AÑO	NO	NO	NO	NO	VARIOS	SI	CHOCOLATE	CACAO-LECHE	HERVIDO	CRUIENTE	SI	FRUTA CONFITADA	FRUTA	HERVIDO	CRUIENTE	NA	NA	NA	NA	NA

10. MATERIAL TRANSCRIPCIONES ENTREVISTAS

Entrevista a José Manuel propietario obrador Caroline (17/06/22)

¿Qué dulces considera que tiene más aceptación y demanda de todas las festividades anuales?

Bueno, pues con respecto a eso, sí que es verdad que la que más aceptación tendría sería lo de el Roscón de Reyes que es la que más aceptación en nuestro establecimiento tiene, el Lanzón de San Jorge también es uno de los que también, pero yo creo que ya ha trabajado todo tanto en cualquier domingo en cualquier cosa, que hoy en día ya comemos de todo a cualquier hora que tampoco es una cosa ya tan dispar como lo era hace años, por ejemplo que había fechas muy señaladas, no, antes se respetaban más las fechas anteriormente hace años. Tú sabes que parece que tenías una ropa determinada para ese domingo y ya está, ¿no? Pues ahora pasa lo mismo.

¿Observa alguna predilección basada en la edad o el sexo en el consumo de dulces asociado a festividades?

Predilecciones basadas en el sexo y el consumo dulce, no, lo que pasa que sí que es verdad que la mujer siempre tira un poquito más, no sé algo más como te diría más suave, no, el hombre siempre es más tradicional de la nata, por ejemplo lo que es el hombre, pero en concreto cuando hay tradicionales como el roscones y no, puede ser bastante parecido a la opinión de uno y otro ya lo que pasa que aquí de verdad con los festivos predomina siempre más lo del hombre, el hombre, el que más sale a comprar, digamos que ese bocadito de nata, eh? Ese marino, es un poquito... y luego lo que son, por ejemplo, el corazón de San Valentín no con esto ya de esta sí que sí, es un tema de pareja pero no es una cosa que tenga esa tirada ya tan como roscón o demás pero sin embargo tienes por ejemplo que no es un dulce, pero tienes el día de Santa Águeda, ha caído mucho por ejemplo, pero tienes por ejemplo de Jueves Lardero no es un dulce porque es salado pero sin embargo tiene mucha tradición, en cambio creo que nosotros podíamos vender yo qué sé, decirte longanizas diez longanizas con respecto a un corazón de San Valentín

Es algo curioso, porque, pues es porque tiene pues que sigan los niños les han inculcado el día ese para llevarse al colegio, que, si no sé qué, porque si es carnaval, entonces tiene mucha tirada.

¿Cree que se valora más lo artesano a lo industrial?

Con respecto al artesano, hombre, la verdad que no tiene que ver lo artesano con la industria, bien es verdad que la industria se está asemejando mucho a lo artesanal, de hecho, cada vez hay menos panaderos, artesanos concretamente o pasteleros, pero es por eso mismo hay grandes pasteleros en el tema de la congelación y claro, las congelaciones que tienen son muy potentes, a veces a lo mejor a 40 grados bajo cero y en un golpe de frío te lo conservan perfectamente, eso es cierto. Yo trabajamos todo lo tradicional, no lo hacemos nosotros aquí sino que tenemos un obrador fuera de la tienda, pero por lo que sé a la gente, vamos, ni se le ocurre comprar estos dulces tradicionales en un supermercado, o sea, lo tienen claro exactamente, eso es bastante más complicado, o una tarta cumpleaños tampoco, hay una parte como siempre, pero no... pero me refería que ya la industria tal cual dicha como pastelería hay muchas tiendas ahora fábricas de pastelería, panadería y hasta habrás oído el pan congelado concretamente entonces a eso me refiero pero por eso digo se asemejan muchísimo ya.

¿Y sobre qué época más o menos crees tú que ha habido ese cambio de que se respetaban las dulces antes y ahora, o sea los años 60 los años 70 por la transición...?

Yo creo que ha sido más hacia los años 90 cuando empezó todo esto de la congelación de los dulces y de ahí aún se respetaba y se vendía el Santa Águeda se trabajaba muy bien, San Valentín también se trabajaban muy bien, había muchísimas mujeres que salían incluso a la plaza de toros y esas cosas, pero ha ido decayendo un poquito todo en ese sentido, pero sí, sobre los 90 ya empezó por los 90 un poquito a caer, sí.

¿Con la Asociación de pasteleros y confiteros tienes alguna relación con ellos?

Si, nosotros tenemos relación con todos ellos, la pastelería que trabajamos también de la Asociación trabajamos con ellos nos ofrecen la Lotería de Navidad es lo típico, ¿no? Sí, pero bueno... suelen implantar dulces para fechas muy determinadas desde la asociación porque todo lo que se hace en el pilar y demás de roscón y las cosas va todo promovido por la Asociación eso es así.

¿Yo veo por ejemplo que, así como el roscón está muy estandarizado, por ejemplo, el manto del Pilar, cada uno los quiere hacer propia y diferente?

Concretamente con el manto. El manto es el manto, y eso no se va a cambiar, nosotros, por ejemplo, nosotros llevamos tres años que hemos cambiado lo que es el manto tradicional de la Virgen por la corona. Esto es lo que es la Corona, lo que podríamos decir el dulce tradicional de un Tortel, es un Tortel en grande relleno de nata, por ejemplo, de trufa o de cabello de ángel, lo hemos variado un poquito por cambiar un poco, o sea y la verdad que nos ha salido bien, nos ha salido estos tres años muy bien

porque el manto es un poco que lo tiene todo el mundo, y es por decir a ver si cambiamos un poquito, y bueno, llevamos tres años haciéndolo, pero bueno, eso no quiere decir que el año que viene volvamos a hacer el manto con nata también por encima con la Cruz de Lorena de frambuesa, por ejemplo, entonces también hemos ido cambiando, hemos tenido las dos cosas por eso, eh?

¿Cuál cree que es el dulce típico de Zaragoza, que se puede encontrar un turista cuando viene?

No, en Zaragoza por lo que sea no hay un dulce típico. Eso es cierto. Siempre vamos a la fruta de Aragón, pero a ver, no hay algo que se compre en pastelería como el merengue de Calatayud que es un merengue grande, no es el merengue pequeñito que tenemos acostumbrados de la lengüetada, no, no, no es un merengue, pues como esta hoja entonces son todo capas de hojaldre y merengue porque son una capa de hojaldre y queda hueco relleno con almendra por encima y eso es espectacular, pero Zaragoza no tiene ese dulce, siempre nos remitimos al lanzón de San Jorge, no? es el único que tenemos, pero ya está, no hay así otra cosa que digamos, durante todo el año me refiero, no es que tampoco sé porque muchas veces un roscón o no, porque después tiene el lanzón de san Jorge, que parece que esa fecha si lo hiciera sin tanta cuadrada sería lo mismo claro, pero por qué no se compra durante ese año ya claro, sí, porque solamente es esa fecha exactamente, igual que el cinco de marzo, no lo hagas fuera de esa fecha que no lo vas a vender.

¿Cuáles cree que son las posibles razones que mueven los clientes a celebrar festividades con sus dulces como tradición, recuerdos?

Bueno, yo siempre creo que es más todo juntos, más que otra cosa, es el reunirnos, a ver en un momento determinado vuelves a lo mismo un domingo tienes cualquier dulce y te lo llevas, claro, parece que estén celebrando para cenar o sentarnos porque aquí en España la tradición es cenar o comer todos juntos, ¿no? Y después pues bueno el típico del cumpleaños o lo que haya que celebrar.

Entrevista a Ángel, 42 años (20/06/22)

¿Recuerdas qué y cómo era tu infancia en relación con las fiestas y su celebración con dulces?

Yo el primer recuerdo que tengo sobre caramelos, la primera vez, recuerdo que mis padres se fueron a llevar a mi hermano a operar. Entonces me quedé con mis tíos y me voy al pueblo y en el pueblo a la salida de misa era típico que las mujeres lanzaran caramelos a los niños, entonces ibas a misa para después recibir los caramelos que te echaban ahí para que tú los cogieras del suelo, pero cualquier misa de cualquier domingo, el domingo en el pueblo era el domingo y había que salir a misa, ¿vale? Entonces que conseguías con eso..., que los niños fueran a misa, anda, fijate, después tenías los caramelos que te mandaban y luego a mi hermano le llevaba caramelos bueno.

Cuando uno está malo, cuando uno está malo, por ejemplo, mi hermano cuando estaba malo, él recibía caramelos, tu acudes y le das caramelos. Supongo que es una opción de entregar dulces como una forma de recuperación y para que le sea más leve el duelo o la enfermedad, claro...

Siguiendo con lo caramelos, recuerdas, ¿prácticas o has practicado alguna celebración en la que el caramelo sea protagonista?, como Halloween por ejemplo?

Lo de Halloween yo lo he vivido con mi hijo y así he tenido que ir con él en casa bajando por los estos..., para que me dieran dulces en la casa, que cuando nos mudamos en la casa, la gente mayor que no entendían porque un niño venía a pedirles, un niño pequeño, no había ningún niño, en esto les hacía gracia y le daba el dulce, pero vamos, iba disfrazado con la calabaza y les hacía gracia y los que podían les buscaba cualquier cosa dulce para dársela y yo le acompañaba. Pero, sí, a mi Halloween ya me cogió viejo.

¿Qué festividades en el año conoces antes y ahora en los que tomar un dulce era o es algo tradicional?

Cada vez se van incrementando más más dulces, claro, claro, por ejemplo lo del bastón de San José, todo eso no estaba, esto ha venido con la posterioridad, pues supongo, pues son los pasteleros han visto, eh! oye, aquí qué podemos inventar para esta fiesta e inventaron el bastón de San José y mientras han aprovechado otras fiestas como el cinco de marzo o el lanzón de san Jorge para crear pasteles y así, hay pasteles que tienen tradición que son mucho más antiguas como pueden ser todos los santos que tenías ahí los huesos de santo y tal o los buñuelos que también se hacían en otro período. Esos tienen tradición, pero últimamente para cada cosa te crean una festividad y buscan el pastelón.

¿Sabes de alguna festividad o celebración particular cuyos usos del dulce estén relacionados con el cortejo como por ejemplo elección de pareja, o bodas?

Yo quería tarta de bodas y hubo tarta de bodas, vale, lo que yo no pude es partirla, pero porque mi mujer le da vergüenza a salir ahí a cortar. Yo quería a toda costa porque te regalaban una espada..., más aún, en la comunión de mi hijo salimos para cortar con la espada para que yo pudiera ir con la espada, porque yo me quedé sin cortar, pero sí que en la boda hubo tarta y creo que lo que no la corte y yo delante de todos yo esa esa foto no la tengo.

¿Soléis comprar o consumir lo que son dulces típicos cuando toca la tradición por consumir el lanzón de san Jorge, el corazón de san Valentín o para celebrar algo con la pareja?

sí, la teta de Santa Águeda..., es posible que a lo mejor el corazón de san Valentín no lo compre porque igual no nos gusta ese dulce, pero el cinco de marzo también el lanzón también, el roscón de san Valero también y luego detalles, alguna flor, bombones, a mi mujer le gusta el chocolate mucho.

¿Hay algún dulce típico que consideres que es típico de Zaragoza?

Si, siempre lo digo, el adoquín, el adoquín de zaragoza, vamos... tengo un amigo que tiene la teoría de que con el adoquín se hubiera terminado el hambre en el mundo, tu das a un niño de África un adoquín y tiene para 40 días porque tardas en tragarlos..., vino un chico de Londres, en intercambio y tal, digo venir, venir, vais a ver, les di un adoquín a mi sobrino a mi hijo y al chico y 45 minutos con el adoquín en la boca, luego está las piedras del Ebro y las frutas de Aragón , pero si tuviera que elegir uno sería el adoquín.

Los dulces típicos relacionados con las celebraciones donde los sueles comprar habitualmente, en supermercados, pastelerías, etc.

Yo siempre los compro en pastelerías si puedo, en pastelerías habitualmente. Bueno, supermercados, la verdad es que no suelo coger dulce.

Entrevista a María Ángeles, 65 años(22/06/22)

¿Recuerdas cómo era tu infancia en relación con las fiestas y su celebración con dulces?

A ver, yo lo que recuerdo de cuando yo era pequeña respecto a los dulces y celebraciones, pues voy a empezar, por ejemplo, por mi cumpleaños. En mis cumpleaños, mi madre lo que hacía era, pues bueno, yo invitaba a mis amigas y hasta que tendría pues a lo mejor 14 años mis celebraciones de cumpleaños era pues mi madre nos reunía a todas las amigas que tenía y nos hacía chocolate con el pan tostado o con pan frito que era lo típico, entonces eso, era mi celebración de mi cumpleaños donde mis amigas, me hacían algún tipo de regalo, pues unas cositas muy sencillas, porque con esa economía... te estoy hablando de cuando tenía cinco o seis años, y tampoco es que la gente tuviera mucha abundancia de cosas.

¿Lo celebrabais con velas?

Velas, no recuerdo tener velas. Yo las velas las recuerdo muchísimo más tarde, pero ya no en mi cumpleaños, quizás en los cumpleaños, de mis sobrinos no en los míos. Luego sí que acabamos poniendo velas a todo el mundo, pero en mi cumpleaños no, porque yo creo que ni existían las velas, entonces no se compraban en ningún sitio.

Creo que ni existían las tartas de cumpleaños. Había pastelerías, pero tampoco recuerdo que mis padres me comprarán, voy a comprar unos pasteles....

Entonces la celebración típica era cuando salíamos del colegio e íbamos a casa, mi madre ya tenía preparado el chocolate y el pan tostado y eso es lo que tomábamos o algún bizcocho de estos. los bizcochos para untar y eso y nada más y de ahí nos íbamos a la calle a jugar.

Eso eran mis cumpleaños durante, pues yo creo que hasta los 12 o 13 años, que luego ya fue cuando ya salíamos por ahí a tomar algo, pues estamos hablando 50 del 60 hasta el 75, por ejemplo.

Una festividad que se celebraba mucho también era el jueves Lardero, pero en ese día, el Jueves Lardero, no entraba nada dulce, allí era lo típico pues la tortilla de chorizo con longaniza con una naranja, una manzana y tal donde nos íbamos a la calle a jugar y si llovía pues al cine.

¿Qué recuerdas del día de Reyes?

Si, otra festividad que se celebraba pues el día de Reyes, el día de Reyes sí que había roscones, pero no había con nata o si lo sabía desde luego en mi casa siempre era el

roscón típico normal de masa que llevaba alguna sorpresa dentro eso sí que es verdad, pero de nata yo no recuerdo que llevase nata de Reyes.

Y luego yo sí que recuerdo en reyes, que a mí me ponían juguetes y lo que sí que siempre me ponían los reyes realmente era una bolsa de bombones la cual yo repartía con mis hermanos porque por ejemplo, a mi hermana, pues no le regalaba nada porque ser yo era pequeña, hija, , pero siempre me ponían una bolsa de bombones donde yo bajaba, porque era cuando vivíamos teníamos las habitaciones arriba, bajaba abajo, me encontraba la bicicleta con la muñeca con lo que sea, mi bolsa de bombones y me subiré arriba para repartirlo luego con mis hermanos. En cuanto al carbón de los Reyes no, te amenazaban porque existía un pajarito que era Pinzón el que te decía te vas a quedar si bombones y tal. Si me acuerdo de que los reyes que encima claro, como no había negros, entonces los pintaban con carbón o con tizón de este, con corcho quemado y nos echaban caramelos por la calle. Sí que me acuerdo de los caramelos por la calle en el desfile de Reyes y los críos se tiraban a por ellos. No como ahora que se los dan en la mano. Antes cuando te caían, te caían. hasta que alguien le dio en la cabeza un crío o algo así o el que se metió bajo una rueda hace unos años.

De Reyes se pasaba a San Valero, en San Valero, sí que había roscón y lo compraba mi padre, pero también de masa y San Blas creo que a lo mejor también compraban roscón, pero por la tradición de que ellos se habían casado en San Blas era un poco como tradición, pero no llevábamos a bendecir en ningún sitio ni nada. Si recuerdo que cuando yo ya era más mayor sí que fuimos una vez a la iglesia de San Blas en Zaragoza, pero estoy hablando de cuando tenía 28 años o más que me traje a mis padres de Zaragoza.

¿Y Santa Águeda, lo celebrabais?

Santa Águeda existía, pero no porque había una teta de Santa Águeda sino porque las mujeres, eran el día que salían y lo celebraban y se iban por ahí a algún bar a tomar algo a merendar.

La verdad que la celebración de Santa Engracia la veo fuera de lugar ahora. Ahora la mujer manda igual que el hombre. No necesita de ningún día que se le dé poder de forma especial. Antes, a lo mejor sí, cuando las mujeres no podían ir a bares u hoteles sin un hombre al lado., pero ahora esa fiesta no tiene sentido.

¿Y qué me dices de las celebraciones ya entrando la primavera, como San Jorge, San José, Semana Santa, etc.?

Desde luego lo de San Jorge no existía y el día del padre lo celebrábamos porque a lo mejor comprábamos algún pastel en la pastelería, pero no, porque hubiese un algo típico

el día del padre, no, el día de la madre tampoco porque además el día de la madre en mi época no eran mayo sino en diciembre que era el día la Purísima.

En semana santa, me acuerdo de que mi madre hacía torrijas siempre para semana santa, algunas veces hacía rosquillas y a veces buñuelos, lo que hacía mucho era arroz con leche y natillas, pero no por alguna festividad o algún domingo o alguna cosa, decía, pues voy a hacer..., pero no como un día de propio que tienes que hacer porque es una celebración.

Todo esto los hacía en casa y de hecho las magdalenas, sí que ella pasaba al horno que teníamos en la plaza y para las fiestas hacía, por ejemplo las fiestas de septiembre que eran más típicas que las de junio las fiestas sí, pues 15 días o 20 días antes, pues mi madre pasaba al horno y hacía pues rosquillas españoletas y cómo se llama esto ..mantecados, pero iba allí y ella era la que bueno, pues le dejaban una bandeja grande y entonces con la masa que le decían cómo se hacía como tal, los iba rellenando, junto con un montón de mujeres, lo guardaban luego para las fiestas. Y cuando venía algún invitado, si venía alguien, pues entonces le daban una magdalena y vino dulce. Luego mi padre, como cosa típica para las fiestas, lo que él hacía, pues un mes antes o así en el mes de agosto en una tinaja de barro metía melocotón con vino y azúcar y canela, entonces era típico de cuando venía alguien también.

Luego ya la mona de pascua, no sé si existiría o no, yo sí que recuerdo, a partir de los nueve años o así que mi hermana bajaba siempre a Zaragoza pues a comprarse ropa o a una tienda o a no sé qué, porque para el Domingo de Ramos sí que siempre se estrenaba algo, no había ningún dulce, pero era una tradición estrenar algo, bien una falda o tal porque teníamos una modista que era amiga de mi hermana en donde ella, pues nos hacía la ropa, que se llamaba Adelita, entonces ella le hacía la ropa y ya para semana santa, pues mi hermana siempre me bajaba un huevo de pascua, pero no por nada, sino porque ella pasaba por la pastelería y siempre me bajaba un huevo de pascua pequeñito, sí. Por eso que había que estrenar algo, es por lo que ella siempre iba a Adelita para que le hiciese algo, una falda... o mi madre le hacía o un jersey de ganchillo o lo que sea porque el Domingo de Ramos había que estrenar algo, ya sabes que en domingo de ramos quien no estrena no tiene manos. Y para semana santa, yo me acuerdo de que sería pues antes de semana santa, ella cuando bajaba Zaragoza por cualquier cosa que tenía que bajar o a ver a una amiga o lo que fuese, me compraba lo que era el huevo de Pascua y cuando no había huevos de Pascua porque había pasado Semana Santa y tal siempre que bajaba a Zaragoza me bajaba un bocadillo calamares.

Luego la Semana Santa era como muy austera, quiero decir que no había ni dulces ni nada de nada más que lo que te hacían en casa.

Para San Antonio de Padua, que eran las fiestas, recuerdo en las panaderías hacían así rosquillas que a veces comprábamos y otras no, porque no era tradición de comprar, porque, al ser fiestas, estas más en el tema de salir y entrar que otra cosa.

Eso era mientras yo era pequeña, es que más no recuerdo de más festividades.

¿Cómo celebrabais en relación con el dulce las festividades de todos los santos y las navideñas?

La fiesta de Todos los Santos sí que recuerdo, pero tampoco recuerdo los huesos de santo cuando yo era pequeña no, fijate es que yo lo que recuerdo era una cosa tan de miedo que daba, que eran unas velas que ponía mi madre en aceite el día todos los santos, pero no recuerdo de comer huesos de santo. Es que eso ya fue posterior, pues igual cuando tendría 13 años o 14 o 15, pero yo de pequeña no recuerdo, yo recuerdo todo como muy de miedo de velas de tétrico, pero de huesos de santo es que creo que no existían. El Domingo de Ramos yo llevaba un ramo porque mi padre tenía un olivar y lo traía de allí de un olivo, que es una rama total sin nada más.

A la misa lo llevábamos los críos, pero no había nada colgando, ¿eh? Nosotros teníamos una rama pelada. No había nada colgado así, nada, no.

Yo me acuerdo de los roscones, la masa solo, eso sí te salía en unas figuritas que era mucho más monas que ahora porque eran de cristal y eran más majas, pero sin envoltorio ni nada, o sea, tal cual te la metían.

En Navidades íbamos a comprar a la tienda, bueno, más bien iba mi hermana y entonces a ver, estamos hablando de un tiempo que no había más que lo justo y mucha escasez. Mi hermana cogía lo que más le gustaba a ella, como iba a comprarlo... entonces decía Carmen, que era la mujer que tendía, ponme una tabla así de este, pues era el de Jijona o del duro que encima te lo envolvían en papel de estraza. Quiero decir que ni estaba envuelto nada de nada y los guirlaches, eso sí que me acuerdo que comprábamos y otra cosa más que se llamaba de nieve que era como unas cosas redondas como obleas que se llamaban turrón de nieve porque era con almendra, que creo que existen todavía con unas obleas que se llamaba turrón de nieve eso y bueno, compramos, pues una rodajita, así alguna, pues no sé, yo creo que... bueno sí, castañas y porque mi madre hacía castañas asadas en la chimenea, o sea, en la cocina porque era de carbón o en una estufa que teníamos, metía allí las castañas y que más.. y nueces e higos eso sí que me acuerdo.

Me acuerdo de los higos porque mi madre cascaba las nueces y luego abría el higo por la mitad y las metía dentro, entonces sí que teníamos castañas, nueces, higos y las tres filas de tabletillas finas de turrón, que no había más. Quiero decir que no había de chocolate, pues alguna vez habría de chocolate, pero era lo típico, pues eso de Jijona el duro y poco más.

¿Celebras con dulces alguna celebración particular con tu pareja o cónyuge?

El día de mi boda sí que tuvimos tarta, porque ahora estamos hablando del año 83 y la cortamos Antonio y yo con una sable que nos dieron para cortar por la mitad.

Pero eso ya claro, estamos hablando de que ya vivimos un poco la abundancia. Es que la época que te estaba hablando antes es que era una miseria total, una miseria, a ver, más o menos, estábamos todo el mundo de la misma forma.

La celebración de San Valentín es que nosotros también fuimos unos novios un poco particulares, así como, por ejemplo, yo recuerdo que tanto mi hermano como mi hermana si hubo la pérdida de novio en la que al novio le regalaban los suegros o los padres del novio le regalan a la novia..., pero a mí mis suegros no me regalaron nada y yo creo que mi padre a Antonio tampoco.

A mí me parecen que cada uno lo vive como lo vive, no, pero no yo. no, no necesito que alguien me regale, a ver me hace ilusión que me regalen, pero por ejemplo a ver, no tiene por qué ser el día de mi cumpleaños, que si me apetece yo qué sé..., comprarme unos cascos, pues le digo, oye, pues igual me compra los cascos o de regalo yo lo que sea. no tiene que ser una fecha determinada y el día de San Valentín tampoco nosotros no lo hemos celebrado nunca. El día de San Valentín no significa nada, quiero decir que, si quiero irme un día a comer o a cenar, no tiene por qué ser ese día de San Valentín y tampoco todos los años...

En mi casa, por ejemplo, lo de San Valentín no, yo creo que no, mi padre, bueno si, mi padre sí que le regalaba algo a mi madre para San Valentín, pero tampoco recuerdo el qué, quiero decir, pero no recuerdo dulces, no.

Igual que los huesos de santo, yo creo que fueron más tarde... el carbón de Reyes sí que existía el carbón de Reyes, pero como carbón, no como dulce. Sí, quiero decirte que al que le regalaban carbón era carbón, no era un carbón para comérselo, a mí como no me han puesto nunca lo supe. El tronco de San Silvestre eso no existía, no, el manto de la Virgen del Pilar bueno pues tampoco porque como nosotros las fiestas eran en el pueblo, aquí yo, para el pilar baje cuándo tenía 17 años.

El ponche del Día de la Madre es que no, yo no voy, es que no sabía que ni que existía un ponche.

¿De dulce típico de Zaragoza tú cuál crees que para ti cual podría ser o si es que hay alguno y o lo que un turista, si viniese le podrías decir??

Hombre, a mí me gustaba que a veces sí que me traía a mi hermana era los... cómo se llama eso las frutas de Aragón y los adoquines. yo más recuerdo de los adoquines

¿Te acuerdas alguna festividad asociada al dulce que antes y que antes estuviese prohibida o alguna que hubiese y haya desaparecido?

Por ejemplo, los carnavales en mi época estaban prohibidos y los carnavales esos fueron, yo creo que fue a partir de los gobiernos socialista con Tierno Galván en Madrid por ejemplo, cuando empezaron los carnavales, por ejemplo en Galicia sí que existían pero en plan clandestino, de lo que me contaron a mí, pero carnavales en mi pueblo no existieron nunca, yo no me acuerdo de disfrazarme en la vida, yo me disfracé cuando ya fui muy mayor una vez, pero no carnavales, los carnavales fueron posterior como fue lo de la cinco marzada también. Yo de las cinco marzadas me acuerdo de que fue cuando estuve en Vigo que empezaron a hablar de las cinco marzadas que estamos hablando del ochenta y tantos, porque anteriormente no existía esa festividad cinco marzadas. Así como Jueves Lardero siempre, ya te digo ...

La Semana Santa ahora son unas vacaciones ahora no es semana santa, vamos la Semana Santa de antes no tiene que ver nada con ahora, es que ha desaparecido. Vamos ahora son vacaciones de Semana Santa no Semana Santa tal cual.

¿y alguna convección social relacionada con alguna celebración de la vida de cada persona?

En mi comunión tampoco te hacían una tarta de comunión ni en un restaurante ni nada. Si me acuerdo de que, en la comunión en mi casa, pues lo celebramos en el Ayuntamiento. Cedieron a mi padre lo que es la entrada del Ayuntamiento, el vestíbulo y allí pues mi madre, o sea, mi padre habló con una señora la abuela de Mari Carmen la de la plaza que vendía chucherías que era la cocinera la que hizo la comida para los invitados y los invitados pasaron allí, pero no tuve tarta, yo tuve eso sí muchas cajas de bombones porque era lo típico que te regalaban o cinco duros.

Por ejemplo, los bautizos yo recuerdo que de mi prima Mari Carmen por ejemplo que es la que tuvo hijos cuando yo más o menos tendría 12 o 13 años, le regaló, no sé quién alguien una gallina porque se supone que tendría que tenía que comer caldo beber caldo aparte de regalar ropa que serían más, pero por ejemplo gente mayor estaba

acostumbrada a las que parían, pues era o regalarles una gallina para así hacerles caldo y tener fuerza y no sé qué y luego por ejemplo, yo me acuerdo mi madre llevarle a mi prima Mari Carmen no un vestidito para la niña, sino pues siendo la gallina, sí bizcochos.

Sabes los típicos bizcochos que son como unas suelas blanditas como españoletas, pues eso regalaba la gente vieja.

Relacionado con la enfermedad, es que no recuerdo de visitar yo a ningún enfermo. Unos bombones o algo, eso sí, pero estamos hablando de a partir de los 80 o 70 y tantos.

Yo creo que a partir del gobierno socialista de la democracia es cuando aparecieron todas estas festividades anteriormente no, era muy muy austero todo en el sentido de mucha religión muchas festividades de Domingo de Ramos mucho fervor el Corpus Christi que ahora ya no se estila, que el corpus cuando volvías a vestirse de comunión otra vez y llevabas flores.

El Corpus Cristi, vamos, se menciona, porque por ejemplo en Burela en Galicia es muy típico porque te ponen las alfombras de flores, pero son típicos sitios muy muy muy concretos, pero por ejemplo el corpus Cristi ha aparecido tal cual y era una festividad porque el niño volvía a vestirse de comunión.

Cuando se moría la gente ni siquiera había tanatorios, ni se iba a comer la gente después, aunque a mí eso fíjate, me chocó en la casa de Antonio cuando se murió su hermano, mi cuñado, que fue la primera vez que yo vi una persona que se moría, me chocó porque estaba la gente sentada, bueno, el muerto, el difunto estaba en una habitación, el resto de la gente estaba en una sala, o sea, en una habitación aparte y te sacaban café, galletas, que a mí me chocó eso muchísimo, pero es que claro, yo estamos hablando de que yo así muertos así solamente el de mi abuela que se murió, pues un año a ver mi abuela han falleció, creo en el 73 o por ahí, que justamente mi padre retrasó mi comunión porque estábamos de luto. Fíjate tú, o sea, marzo y yo como comulgaba en mayo, entonces yo no comulgué hasta el año siguiente porque estábamos de luto y no se podía celebrar la comunión. Fíjate tú, qué tontada, porque también era una comida normal y corriente. Y cuando se murió mi abuelo tampoco es que, o sea, murieron los dos en casa de la tía Paula en casa de prima Mari Carmen y hay la gente iba, pero a dar el pésame, pero no a estarse por la noche durante todo el tiempo a velar al difunto.

Entrevista a Carmen, 60 años (24/06/22)

¿Recuerdas cómo era tu infancia en relación con las fiestas y los dulces?

El Roscón de Reyes no existía en mi pueblo, es posterior. Comemos roscón de reyes hace siete años como máximo que es cuando se implantó en mi pueblo. En mi pueblo han seguido la tradición, económicamente a las panaderías les aporta beneficio y han instaurado el roscón de reyes. Ponen lo que es el haba y el rey. Al que le sale el haba paga el roscón del año siguiente y el que sale el rey se le pone la corona que ponen encima del roscón.

Tampoco existe el roscón de san Valero porque tampoco soy de aquí y tampoco lo celebro. Yo solo celebro las tradiciones que tengo arraigadas

La reliquia de Santa Águeda tampoco se celebraba con dulces típicos, entonces nosotros la festividad de santa Águeda la celebrábamos con una fiesta de mujeres.

Hacíamos una merienda las chicas, luego íbamos al baile y sacábamos a bailar a los chicos porque antiguamente los chicos eran los que tenían que sacar a bailar. Entonces aquí las chicas elegían a los chicos con los que querían bailar. Pero ahora recientemente se ha instaurado lo que es la tetilla, que es una tetilla que va rellena de nata y las bendice el cura y luego las reparte con las que asisten a misa, como van tan pocas, pues una forma de que vayan.

Del corazón de San Valentín no tengo ni idea y el Lardero, el Jueves Lardero, en mi pueblo esto de la longaniza no era típico, lo que era típico era el 22 de mayo que es la fiesta de mi pueblo que se llama Santa Quiteria era un pan con un huevo duro dentro y eso eran los llevaban los ricos y los pobres llevaban el pan sin huevo duro porque iban de romería.

En carnaval, en mi pueblo se celebraba sin esto, solo lo celebraban los hombres y eran los quintos. Durante el carnaval era una semana que ellos tenían licencia para no trabajar para estar de fiestas, ¿vale? Pero las chicas no podían, solo los chicos, en el festival de carnaval, pero no había ni longaniza, creo que hacían cenas cada día, vale

En la festividad de San José, igualmente te digo que como para santa Águeda era la fiesta de las chicas para San José era la fiesta de los chicos y hacían su merienda. Luego en mi pueblo también estaba la fiesta de los quintos, el grupo de quintos, que se solía celebrar en el mes de febrero, junto con los carnavales, que lo que te he dicho, eran esos quintos que estaban una semana de fiesta porque eran quintos y durante esa semana de quintos iban a cenar a casas y los tenían que invitar, porque era un privilegio, eran los quintos del año y se les agasajaba. Cuando yo era quinta que ya pudimos incorporarnos las mujeres, porque antiguamente no, lo que hacíamos era una fiesta de un día con orquesta y todo esto. Eso es lo que se hacía, pero ahora ya nada. Eso se ha perdido.

El 5 de marzo yo no lo he vivido y la vara de San José tampoco.

El lanzón de San Jorge ahora, que es lo que compro

Los buñuelos de viento son para la Cuaresma sí, ahí también son los buñuelos de viento y las torrijas. Siempre todas las cuaresmas hacemos torrijas.

¿Y cuándo compras algo de esto lo compras en pastelerías, en supermercados...?

No, si puedo en pastelerías, tampoco compro muchos, entonces alguna vez en la vida me doy un capricho y si es en Huesca mejor, me gusta más.

¿Y en semana santa?

Ya en semana santa, la mona de pascua, esto si lo he vivido yo de pequeña porque soy de la franja y entonces es una costumbre catalana, entonces yo estoy en la franja y tengo alguna de las costumbres de ellos. Mi padre y mi madre Me reglaban un pastelín con un huevo de chocolate o una mona pequeñita, pero en Cataluña es el padrino o la madrina.

En Ramos, Domingo de Ramos en mi pueblo también se comían crespillos que eran las hojas de las espinacas que las hacías rebozadas y te las comías.

En mi pueblo era Navidad, cuando empezaban las navidades se iba al horno a hacer empanadones de calabaza. Al ser una zona rural cuando había espinacas o calabazas se aprovechaban...

En verano para la siega era otro momento muy típico se hacía magdalenas y para las fiestas magdalenas para mayo y para octubre o en invierno se hacían farinosos, unos pasteles alargados que era más pesados.

Luego antiguamente cuando uno se casaba llevaban los pasteles a la iglesia el día de la boda, pero eso en la época que te habló de los años 40 o 30, ¿eh? Y los llevaban y los bendecían y luego se los comían en el banquete. Esas eran las arras, no sé si de ahí viene.

Y el tema de la tarta de boda con el sable y eso.?

No, eso es reciente y pocas veces... bueno si, ahora sí.

Las Palmas el Domingo de Ramos, yo lo hacía..., lo hacíamos cuando yo era pequeña, antes de yo ser pequeña eran ramos de olivo. Luego era la típica Palma que comprabas y ahora han vuelto mucho otra vez los ramos de olivos y lo que pasa que claro lo dulces que les pones ahora son buenísimos, cuando yo era pequeña hacían como rosarios de palomitas de maíz, o sea la palomita de maíz la explotabas, hacías un rosario y la colgabas o le ponían galletas, caramelos ataos, no tan chulo como ahora, es lo que hacían.

En San Juan hacemos el conjuro y ahora hacen una verbena.

El manto del Pilar nada, en Huesca el pan de San Lorenzo, que es el pan con frutas escarchadas dentro.

¿Y las festividades de invierno?

En Navidad se hacían turrone en mi pueblo con almendras, mazapán y yema, eran turrone caseros y en mi pueblo un producto que es allí típico son los almendrados, muy caros, entonces llevan almendra y huevo y están muy buenos, es un producto que ahora lo comes más, pero antes cuando éramos pequeños era el día de fiesta y poco más, los ricos comerían almendrados todos los días, pero....

Los huesos de santo ahora los cómo, yo antes no los comía, no teníamos nada de fiesta. Aquí se celebraban fiestas eclesísticas, ir al cementerio cosas de estas, pero no de comidas.

El tronco de San Silvestre, cuando vivía en Cataluña era el tronco de Nadal y se celebraba para Navidad, diferente de la tronca, que aquí le llaman el tizón cagaturrón que era para pegar y que te lo tirasen, pero este era con forma de tronco, entonces en mi pueblo eran típicos, los brazos de gitano para las fiestas mayores o las tartas.

Duces de cabalgata de reyes, ni uno en aquellos momentos, pero cuando era pequeña no, ahora sí y el carbón dulce de Reyes sí que a veces me traían y los dulces de Halloween pues ahora, ¿pero antes no eh?

¿Y hay algún dulce que diga que pueda ser el típico de Zaragoza?

Las frutas de Aragón, pero porque me gustan mucho y yo creo que esta influencia y si fueran a Huesca les diría el ruso más que la terraza fijate. Y el pan de San Lorenzo también es muy bueno.

En mi pueblo también son muy buenos, ya te digo los almendrados y ya está, pero yo creo que se ha perdido mucha pastelería de antes.

Y se ha introducido..., por ejemplo, los crespillos esos los hacían con una hoja de borraja que era economía claro, decían esto te lo has de comer y te los ponía con azúcar y los rebozaban y estaban buenísimos.

Antes por ejemplo comer magdalenas, pero a fechas, no todos días, yo no podía comer madalenas todos los días.

Eran un elemento de lujo y se comían los días de fiesta ya te digo cuando empezaban la cosecha, yo es que soy hija de agricultores y entonces yo vivo mucho los ritos de ahora

hay que ir al monte y hacer esto, ahí hay que recoger la cosecha y hay que hacer magdalenas, porque estaban la gente que venía a ayudar a cosechar y había que darles.

Qué más, las tortas de bizcocho para cuando estabas enfermo, si estabas enfermo, te regalaban una torta bizcocho para que te la mojaras en la leche, la gente te traía algo que el enfermo se iba a comer a gusto porque ahora no, las tortas de bizcocho las tienes a docenas, pero en aquel momento era para que el enfermo se las comiese a gusto y le sentasen bien

¿Y recuerdas alguna festividad que haya desaparecido y o al revés que no se celebre y ahora sí?

Por ejemplo, santa Águeda ya no se celebra como se celebraba, por ejemplo, en mi pueblo el día de Todos los Santos era, vamos a llevar los críos flores a la gitaneta, era una gitaneta que se murió para la guerra y la enterraron y como no tenía padres que le llevarán flores, se las llevábamos los críos, pero es que ahora los críos pasan de todo esto.

Carnaval estaba prohibido, yo lo que te digo lo de los carnavales de los hombres fue antes era antes de la guerra, ¿eh? Claro, claro, era la semana que los quintos hacían carnaval y no trabajaban en toda la semana y por eso iban a comer a casas y comían gratis porque como no trabajaban les tenían que dar de comer, recuerdo que se ponían guardapolvos y cosas raras, pero no disfrazados, se sabían quién eran

Yo los carnavales los he vivido ahora, de pequeña estaban prohibidos y de oírlos.

Ah, y luego en mi pueblo también es el día de Santa Quiteria que lo que te he dicho el que era rico llevaba el bollo con el huevo duro y el pobre llevaba el pan solo, ahora por ejemplo reparten el Ayuntamiento torta.

El día Santa que queda tú vas y te dan un trozo de torta y luego por la noche te dan un panecillo bendecido de pan a cada casa. Pero porque quedamos todavía gente mayor, pero ya la gente joven todo esto.

¿Y que se hacía cuando se producía una muerte en relación con el dulce?

La muerte era con la celebración, o sea moría alguien y la familia se quedaba a comer ese día, era compartir, o sea se muere esa persona y tú no es que lo celebres, sino que compartes el dolor y lo compartes a través de la comida, ¿vale? Los familiares se quedaban a comer y para los que velaban por la noche, tenían madalenas, vino, café..., ahora ya no se hace, se van a comer al restaurante con los familiares, pero antes se hacía la comida en las casas. Al igual que los bautizos, también se hacían en las casas.

Entrevista a Celia, 27 años (25/06/22)

¿Recuerdas cómo era tu infancia en relación con las fiestas y los dulces?

La mona de pascua, por ejemplo, en mi familia sobre todo por la parte de familia materna se celebra muchísimo, mi abuela a todos los nietos, pues nos regala siempre una mona todos los años, ya tengo 27 años y mi abuela me sigue regalando la mona. Yo siempre que tengo recuerdos la Mona de Pascua, no tengo muy claro, el origen de esta celebración, pero sí que es cierto que siempre mi abuela tiene raíces. Bueno, mi esa parte de familia viene mucho de la franja más hacia la parte de Cataluña y no sé por qué, pero siempre para la fecha de Semana Santa todos tenemos nuestra mona y demás a todos nos hace empezarla y comer un trocito de mona delante de ella, habitualmente, no ha comprado, pues la típica de una gallina con sus huevitos de chocolate y nos hace comernos, pues un huevito o algo ahí con ella y luego ya, pues cada uno, pues nos volvíamos a nuestra casa. Así siempre desde que tengo uso de razón hasta ahora y bueno, supongo que hasta que mi abuela mientras esté ahí todos los años me dará mi mona de chocolate.

¿La celebración de Domingo de Ramos tú lo celebras, alguna vez?

Si, bueno, mi abuelo, esto es mi abuela, pues mi abuelo siempre los domingos de Ramos lleva bendecir un ramito y también se encarga de que cada uno tengamos nuestro ramo bendecido, que nos lo ponía en la en la ventana, porque decía que entran las brujas o algo así y me hace tenerlo también para protección de las brujas. Eso dice mi abuelo. Yo le hago caso.

Las figuritas de dulce me las daban a parte, mi abuela me daba la figurita y mi abuelo me daba el ramo, las bendiciones en la iglesia se encargaba mi abuelo y luego nos lo da también a cada uno, a mi madre..., o sea, por ejemplo, el ramo sí que nos da a todos a mi madre también, mi madre no tiene mona, la mona solamente es a los nietos no sé por qué motivo, ¿eh? Igual porque no se ha visto más críos o más lo que sea...

¿Y Halloween los has llegado a celebrar alguna vez?

Si, pero más de cría, en Halloween he participado alguna vez en alguna, pero más de cría ahora no. Nos disfrazábamos y nos íbamos a pedir caramelos por las casas por la gracia de que te daban caramelos, pero a lo mejor no está tan arraigada a una costumbre familiar sino era como mira, si vas por la casa, te dan caramelos, pues vamos por las casas a que nos den caramelos.

¿Y luego para reyes, lo que es la cabalgata has ido a alguna Cabalgata de Reyes...?

Si, recuro que tiraban caramelos y también el carbón y en la primera vez que vi el carbón dulce me dieron un disgusto que para qué, pero claro, hasta que no lo pruebas te piensas que es algo malo.

Además, sí que también en mi pueblo yo de pequeña, pues estaba en el pueblo, entonces en el pueblo es mucho más cercano, te dan los caramelos los propios Reyes, el carbón te lo dan los propios Reyes entonces es como más cercano.

Y luego para cumpleaños ¿siempre lo celebras con tarta y velas?

Si, siempre con tarta y velas, no tengo recuerdo de un año de hecho, yo tengo la de esto de que todos los años tengo que soplar mis velas porque si no es mala suerte, o sea, si lo celebro con..., si por un casual con mis amigos no tengo tarta, pues con la siguiente celebración con mis padres o con lo que sea, tengo que soplar velas de alguna forma, sea con quien sea tengo que soplar velas.

Mínimo una tarta, si, si no trae mala suerte, creo, por si acaso soplar velitas.

¿Y el uso de bombones lo llegas a realizar en alguna ocasión como en san Valentín, un aniversario, una visita a un enfermo...?

Si, yo soy mucho de regalar bombones de hecho a enfermos porque además cuando ves, bajo mi punto de vista, ¿eh?, cuando yo que he estado ingresada y estás ahí que te dan comida de hospital, lo que más te apetece es un bombón de chocolate, entonces, claro, cuando tienes que regalar algo, si puede comer, claro, y de hecho bueno, en relación con los bombones cuando tienes alguna despedida de algún sitio o de un grupo o de lo que sea, yo llevo bombones. Es como yo qué sé, cumpleaños o una celebración o lo que sea, pues una cajita de bombones y que cada uno se coja lo que, yo qué sé.

¿Y todo lo que son celebraciones, digamos más antiguas por así decirlo como, por ejemplo, yo qué sé las reliquias de Santa Águeda o San Blas...?

Bueno Santa Águeda sí que se celebra en mi casa muchísimo porque es el cumpleaños de mi padre, o sea, entonces es como doble celebración, sí, es como que ese día se celebra Santa Águeda y el cumpleaños de mi padre y como es Santa Águeda pues siempre aprovechamos con lo de las reliquias y demás.

Es como el plus de celebraciones, si eso sí...

¿Considerarías en Zaragoza algún postre típico, que si bien un extranjero, tú dices, oye, mira, esto es lo típico Zaragoza o esto se identifica con Zaragoza?

No sé, quizá el lanzón de San Jorge sí que lo veo que es muy muy de aquí, o sea, sí que es además más que de Zaragoza incluso de Aragón y de Zaragoza pues yo creo que siendo de fuera el típico 5 de es que no sé cuánta antigüedad tiene eso de que es como de hojaldrito y yo lo empecé a comer aquí cuando vine a vivir aquí.

Conoces alguna celebración que haya desaparecido o al revés o que antes no se celebraba y que haya aparecido ahora recientemente.?

Pues el Halloween, lo más así. Mi madre por ejemplo le viene justo pronunciarlo.

Entrevista a Noemí, 42 años (27/06/22)

¿Tienes hijos?

Si, una hija

¿Y tu hija ha celebrado Halloween alguna vez?

Si, siempre lo ha celebrado, preparamos la casa..., hombre, ahora de adolescente ya no lo hace, si lo hace lo hace de otra forma, pero siempre desde pequeñita preparábamos la casa con decoración y luego un cuenco grande con todas chucherías, entonces se llaman al timbre, pues de las chucherías y luego ella iba por las casas del vecindario también a pedir las chucherías con las amigas, un poco americanizado, pero ahora sí que se hace antes no se hacía, cuando era pequeña no se hacía.

¿Y Domingo de Ramos también celebraba tu hija esta festividad?

No, domingo de ramos no lo hemos celebrado nunca porque no soy practicante, ni san Blas, ni san Pedro..., san Valero si, el roscón lo compramos y además es que en san Valero hay que comprar el roscón que es sagrado junto con el de reyes. El de san Valero es solo para nosotros y el de reyes es para toda la familia y los compro yo, además.

¿Y santa Águeda?

La celebré en su día cuando era más más cría, pues con las amigas hacíamos signos de cena y nos comíamos la teta con nata, pero no ahora no, lo celebraba antes cuando era más cría.

¿Y en Semana Santa?

Torrijas, mi madre las hace en casa y luego nos las reparte., si eso sí. Alguna vez las hace, pero siempre en semana santa.

Los roscones ¿dónde los compráis?

Yo siempre en la misma pastelería, si porque es tradición, tiene que ser un buen roscón.

Así que participaría en Cabalgata de Reyes los caramelos.

¿Y que hay algún dulce que tú digas que es típico de zaragoza?

Las frutas de Aragón sí y además que les encantan, ¿eh? Porque tengo amigos italianos, mi pareja es italiana y cada vez que viene se lleva una bolsa porque les gusta mucho.

¿soléis celebrar con algún dulce festividades o el día de San Valentín, el Pilar, ¿san Jorge...?

En San Valentín no, ni el manto del Pilar, ni las cinco marzadas, no, no lo tengo arraigado, ni el lanzón este de san Jorge todo eso no lo hago nunca, solo hago el de san Valero y el de Reyes

¿Utilizas los bombones para algún evento o celebración?

Si, cuando una persona está ingresada en un hospital sí, regalo bombones o flores, aunque suelo tirar más para las flores que los dulces.

¿Y con relación a la pareja?

Mi pareja también me regala bombones italianos...y en mi boda, bueno, nosotros no hicimos tarta hicimos un surtido de postres porque nos gustaban todos y entonces hicimos como una especie de un poco de todo, entonces los camareros iban con el plato con el surtidito de dulces.

¿Pero tarta con el corte de sable, no se hizo?

Ni siquiera nos lo planteamos lo del sable, ¿a mí me gusta ser un poco original también eh?, un poco, no seguir ... bueno sí que seguimos muchos patrones, pero intento que no sea muy de hacer lo que hace todo el mundo. Nos casamos en el Pirineo y cambiamos un poco las cosas.

¿Recuerdas alguna festividad que haya desaparecido o que se haya incorporado recientemente?

A ver, al revés es Halloween que no se ha celebrado la vida y ahora se celebra, por ejemplo, porque entonces se comían los huesos estos de... pero yo no los he comido, ¿eh? Tampoco el Todos los Santos era con mi familia ir a ver al familiar que había muerto y era triste era un día triste, no era un día de esto y que antes, o sea que ahora se comiese antes y ahora no o que yo lo eché de menos, no sé... los huevos de pascua, por ejemplo, me acuerdo de que cuando yo era pequeña en Cataluña el padrino regalaba. pero eso aquí en Aragón no se ha hecho en la vida, eso no se había hecho y ahora de repente se ha empezado a hacer. Ni el día de Pascua era festivo en Aragón y ahora es como que se ha importado. Sí, eso no se hacía aquí, el chocolate y los huevos de pascua, que ahora están todas en todos los escaparates.

Por ejemplo, lo que aquí es el tronco de san Silvestre en Navidad yo nunca lo he comprado, en mi casa en Andalucía era el brazo de gitano andaluz que se hacía allí en mi pueblo y nos lo mandaban envuelto en un papel marrón, era un postre asociado a la navidad en mi casa, pero en Andalucía, flores de miel también, las flores fritas con miel esas cosas, pero claro en Andalucía.

Entrevista a Mariví, 75 años (29/06/22)

¿Recuerdas cómo era tu infancia en relación con las fiestas y su celebración con los dulces y tus allegados?

Yo me crié en un pueblo prácticamente los primeros años., entonces, del pueblo, recuerdo que mi abuelo y mi tío eran industriales del dulce y entonces allí había una industria, claro, mi abuelo también era la parte diabético, mi tío diabético y mi madre diabética, o sea tenía en el castigo de que tenía un negocio del que tenía que mirarlo casi de lejos, pero bueno, en ese negocio, yo recuerdo que se hacían cosas buenísimas en navidades, hacían turrónes toda la clase de turrónes, guirlaches, de nieve, de tabla, jijonas, yo no lo sé, peladillas también se hacían y con respecto al resto del año, pues se hacían turrónes, se empaquetaba azúcar porque tenían un local en el que había una empaquetadora de azúcar, el azúcar se recibía del azucarera el terrón sin empapelar y luego allí la máquina lo empaquetaba y se distribuía a los diversos clientes que por la zona había. Entonces el chocolate se fabricaba allí, recurso que iba a ver las máquinas donde se hacía el chocolate, unas máquinas que daban vueltas o así para manejar toda la mezcla que llevaba el chocolate, el cacao con el azúcar y el trabajador que están allí, me decía ven, ven toma y me daba una bola de chocolate caliente todavía que no la habían puesto para hacerla...., y a mí francamente el chocolate de joven era una cosa como que no me gustaba mucho, sin embargo tenía una cuadrilla de amigas que creo que eran amigas más por el chocolate que les caía que por otra cosa y me daban chocolate prácticamente como castigo todos los días, yo me decían cómo no te gusta el chocolate, si es lo que más nos gusta a todo el mundo y bueno, pues yo he salido de ahí de que me gustan las sardinas rancias....

y con respecto a esto también recuerdo que mi abuelo no sé si fue el que la sacó en el pueblo o el que uno de los que hizo de esta producción un artículo en Alagón las famosas tortillas de Alagón que es un dulce que era caro porque era base de que yo recuerde era azúcar, era yema de huevo y algún licor que le ponían. Eso sí que me gustaba. No sé si se habrá seguido conservando esa costumbre, yo por los comercios de mi pueblo no las he visto, pero a lo mejor de encargo sí que las hacen porque es una cosa un poquito especial.

¿Y fabricaban dulces para todo el año?

S, si, mi abuelo era distribuidor en Navidades de todos los dulces, era un chocolatero y lo que más hacía eran tabletas de chocolate.

¿Y hacía monas de pascua de chocolate?

No lo recuerdo, no tengo la imagen de ver monas de chocolate, porque tenían la fábrica, pero también una tienda donde mi abuelo distribuía a todas las zonas de alrededor y conocía a muchísima gente, porque te estoy hablando de una época hace setenta años, pues claro, a mí me tocó vivir, digamos una posguerra y en esa época entonces había mucha escasez y a lo mejor en algunos sitios o en algunas zonas había abundancia, pero en la mayoría había muchas casas de todo.

Y comer chocolate en aquella época pues era una cosa que como yo lo veía todos los días y me daban por castigo, pues veía a la gente de mi alrededor que se volvían locos con el chocolate y no lo entendía, lo llegué a comprender después, por las carencias de los demás. Porque decían ¿cómo voy a comprar chocolate, si el chocolate vale tanto...? y seguramente cogerían otra cosa más necesaria que una tableta de chocolate o una porción.

Ya cuando tenía diez años nos fuimos a Zaragoza a vivir por los colegios y por la situación y más en verano, ya mi abuelo había fallecido y el negocio se lo quedó mi tío y ya con sus hijos se tuvo que reciclar las cosas y tuvieron que cambiar

Pero yo mis diez años primeros de vida que yo recuerde fueron a base de mucho dulce de mucho chocolate de mucho turrón. Recuerdo también en mi casa había frutales y mi papa tenía una finca y entonces en la finca se producía mucho cereal y había frutales y había un espacio dedicado pues a verduras, a hortalizas, tomates, patatas y mi madre aprovechando la abundancia, cuando íbamos que era en verano de todo lo que había allí, pues en casa primero lo hacía iba a una señora que ponía conservas en su casa y después me lo hacía ella también y los tomates pues mi madre hacía con los tomates una mermelada de tomate que no recuerdo haber comido otra igual.

Eran costumbres que la gente que en ese momento tenía abundancia, pues como la gente que era más pobre y tenían cerdos que mataban el cerdo y comían cerdo todo el resto del año y esos jamones y chorizos, pues mi madre como tenía abundancia de cosas de campo, pues unas cosas la ponían en dulce, otras las preparaba de otra forma.

Y con diez años cómo recuerdas las navidades ¿tenías roscones de reyes...?

Sí, pues es que mi tío estuvo durante unos años mandándonos cajas de dulces y claro solo comíamos dulces de la casa de mi abuelo y luego mi tío y lo recuerdo con mucho dulce, mucho turrón. Guirlache, eso sí que me gustaba que sea el azúcar las almendras

Y mi madre, mientras vivió mi tío y tuvo el negocio yo creo que no se compraban dulces porque, además mi mama no podía tomar, es que lo peor que le puede caer a un diabético es tener un negocio de dulces porque, aunque quieras que no sea muy tentador eso cuidado.

¿Y los dulces donde los vendían?

En tienda y luego era distribuidor también. Había zonas de torres y los pueblos colindantes. Mi abuela tenía tienda que era también de ultramarinos y vendían de todo, lo mismo dulce que salado, que muebles o bisutería, o sea, claro te estoy hablando cuando acabó la guerra, hace ochenta o noventa años pues si tienes un negocio que no te ha afectado el sistema y puede seguir funcionando pues es que se vendía de todo porque había escasez de todo, además. No es porque se vendiera, es que no había..., es que la gente venía, y se pagaba como se pagaba ¿te importa que te paguen mañana o te lo doy pasao?, tenían ahí cuentas también, fulana tanto, mengana tanto. Se llevaban artículos y los pagaban cuando podían, la gente, unos trabajan, otros no trabajaban, en fin.

Yo recuerdo es infancia bastante marcada y luego ya en la capital nos encontramos pues con otras costumbres un poco diferentes. Por ejemplo, las fiestas de Jueves Lardero en mi pueblo siempre íbamos. Cuando íbamos al colegio yo recuerdo que ese día de jueves lardero, mi madre pedía permiso en el colegio para que ese día no ir al colegio porque aquí en Zaragoza no era una tradición, era un día normal y te digo que la frase Jueves lardero longaniza en el puchero la empecé a oír siendo mayor, pero cuando yo tenía doce años era en el pueblo y era una tradición, te digo, de hacerse el artículo ese que era salado, pero por las tardes a la una cerraba todos los comercios, era fiesta, era como un domingo y todo el mundo se iba al campo con la tortilla de longaniza y cuando ya nos hicimos mayores mi madre lo seguía celebrando en casa.

¿y la festividad de Santa Águeda la has vivido de alguna manera?

Si, en mi casa Santa Águeda era el día de las torrijas y lo he vivido como una tradición casi obligatoria de santa Águeda en mi casa, pero la torrija casera, no una torrija industrial ni estas bollerías que luego han sacado que sin de las tetas de Santa Águeda no, yo he vivido la torrija, la típica la típica que se hacía en la casa y la típica pues eso, de las costumbres de aquella época. Luego ya han venido y ha pasado las industrias y unas cosas diferentes.

¿Y la festividad de San Blas y los roscones?

Los roscones también en mi casa, lo que más se celebraba era el roscón de reyes, cuando acababa la navidad entonces venían un roscón normalmente eran los primeros eran el roscón de bollería, con unas guindas encima, el azúcar y ese es el roscón que yo más recuerdo de mi infancia.

Luego ya empezaron a venir estas exquisiteces que si con nata, con tal y con cual

¿Y en semana santa, las monas de pascuas de chocolate?

Eso lo conocí en Valencia lo de las monas que allí es una que cosa ya..., bueno, típica sensación de chocolate con el huevo duro, hacen variedades todas las que puedas imaginar, yo de joven solo lo recuerdo ves, pero ya de mayor ya compartirse.

Luego en semana santa la típica palmera con todas las cositas colgando con todos los mazapancitos con figuritas diversas, de animales, humanas, arbolitos Los papas nos colgaban las palmas en la noche anterior para ir a misa con ellas y que estabas deseando salir de la iglesia porque hasta que no se acaba la misa y la procesión aquello no se tocaba. Sí, sí. Eso lo he vivido yo también

¿Y en verano? ¿cómo se vivía el cambio de la primavera al verano. las fiestas ya de Junio?

Con muchas ganas, en mi pueblo las hogueras que yo recuerdo son las de San Antonio, las de San Juan no las conocía hasta que me fui a vivir a levante, pero en mi pueblo era san Antón, la gente sacaba todo lo viejo que tenía en las casas todos los trastos viejos. Yo esto no vale para nada, esto lo tengo aquí, no lo uso y lo tengo arrinconado y lo bajaban de los graneros toda la calle, a una plaza, en un espacio público que el ayuntamiento daba permiso y ahí la gente lo quemaba y la gente con sus bocadillos y sus cenas...

Pero no recuerdo que hubiese una cosa o dulce concreto de decir pues esto era lo que era obligado.

La misma fiesta pues yo la celebró de esta manera porque lo he visto siempre en mi casa se hacía de otra manera.

Ahí estoy al margen de todo eso y no lo sé, ahora los carbones en Reyes lo típico, lo más típico de reyes, eran el carbón, si eras bueno tenías reyes y cuando habías sido un trasto un paquete de carbón

Todo el mundo le tenía miedo al carbón y cuando luego te das cuenta de que el carbón te lo comías y estaba bueno, casi se pedía carbón...

El Domingo de Ramos ¿sabe si había digamos la cosa de estrenar alguna prenda.?

Si, si por supuesto en domingo de ramos había que estrenar algo, había un refrán que se dedicaba a esto, típico, típico.., hace setenta años eso estaba muy arraigado todavía, yo creo que a raíz de venir la democracia y luego la separación de iglesia y estado y todo eso las cosas han ido cambiando, pienso que sí, porque es que claro tampoco tiene ningún sentido, unas cosas que entonces eran obligatorias de repente dejan de ser obligatorias, porque esto no tiene que ver con esto, me ha tocado vivir una época de un

cambio que a los mejor aparecieron cosas nuevas pero que a lo mejor estaban ya antes, pero como yo antes no las he conocido para mi cuando vinieron eran como las calles, no es que esta calle se llamaba antes..., pero cuando antes?, hace cien años? , si Ud. lo dice Ud. lo sabrá, pero yo no lo he vivido eso así. ¿Yo esta calle la he vivido cuarenta años así y ahora de repente la cambian Uds.?

¿Si a Zaragoza viniese un turista o un extranjero y te tuvieses que decir un dulce típico que tiene que probar en Zaragoza o que representa Zaragoza, cual le dirías?

Hombre pues aquí se ha quedao mucho el adoquín, las piedras de río y las frutas de Aragón eso es lo que yo siempre he visto y lo que todavía se vende en los comercios.

¿Notas bastante diferencia en cómo se celebraba antes las cosas como se celebran ahora antes?

Si, la religión marcaba mucho en el sistema, ya lo creo que lo marcaba

Cosas que pienso que digo que estaban a lo mejor o eran prohibitivas en lo de en Semana Santa, no podías comer esto, pero ¿porque no podías comer esto? ¡Ah!, Previo pago sí que se podía comer, pagabas la bula y entonces sí que te dejaban comer, y claro yo me he hecho mayor y digo, me suena un poco raro esto, no sé...

Todo lo que era bueno o engordaba o era pecado, era así un poco el sistema, entonces ahora todo está como más normalizado y todo más...

¿Y luego en cuanto a celebraciones particulares como tartas de cumpleaños, o con la muerte o si hay algo con la enfermedad?

Si, si en mi casa., bueno como mi madre era diabética, lo de los dulces estaba un poco comedido, pero cuando iba de celebración de cumpleaños la tarta estaba ahí.

En relación con la muerte yo siempre he oído el refrán el muerto al hoyo y el vivo al bollo, es que eso se decía, por este no se puede hacer nada. nosotros tenemos que seguir viviendo., es una realidad., ahora a comer, este ya no puede comer nunca, pero no recuerdo, los bombones si, antes se compraban a granel, y en mi época eran un lujo y no era algo que se regalase como costumbre... en cambio, ahora los bombones sí que es verdad que sí que se regalan mucho en festividades de cuando uno va a ver a la novia en el aniversario, o un chico conoce a una chica y le lleva una caja de bombones...

De las bodas, las tartas de boda nada, el típico tema de la espada, la espada de Damocles, no son más que tonterías,

Entrevista a Sofía, 53 años (30/06/22)

¿Recuerdas cómo era tu infancia y tu relación con las fiestas y su celebración con dulces?

Pues sobre todo me acuerdo por las navidades porque mi abuela hacía los turronec en casa siempre pues con almendra, azúcar y hacía como una especie de los guirlaches que comemos ahora y luego un postre muy típico de la zona de Huesca donde era ella que se llamaban los empanadicos, una especie de hojaldre con calabaza dulce y por ejemplo para los cumpleaños, siempre, siempre era una celebración con una tarta siempre hecha por la abuela.

¿Y luego para reyes, hacíais algo?

Para reyes de pequeños no, era sobre todo para los cumpleaños y para las navidades, luego la abuela pues sí que hacía muchas otras cosas, que si los buñuelos de viento o torrijas para la semana santa, ósea, todo era artesanal y lo hacía ella en casa.

Luego, festividades como santa Águeda, ¿etc. las celebrabais?

No esas celebraciones de Santa Águeda lo celebramos ahora, pero de manera más actual, no los recuerdos que tengo de pequeña, pero torrijas y lo que son las cosas más tradicionales por decirlo, mira que no se vendían tanto en las pastelerías, era lo que celebramos porque se hacía de manera casera. Ahora ha habido un poco un cambio entonces como cada fecha tiene un dulce que te venden en las pastelerías, pues entonces sí que se cogen de todos los dulces

¿Y cuándo eras pequeña celebrabais el Domingo de Ramos con palmas?

Sí, si y teníamos todos los, o sea, cositas de chocolate para poner en la palma y todo lo que vendían así para los críos, íbamos a la iglesia, se supone que los bendecían ahí en la iglesia y luego comernos los dulces.

¿Tienes hijos?, esto lo siguen haciendo?

Sí, las mías son ya ahora mayores, pero mientras han sido pequeñas también han tenido todos los domingos de Ramos su palmera con los dulces correspondientes y las hemos llevado ese día a la iglesia

y también han celebrado Halloween o tú lo has celebrado?

yo no, yo de pequeña Halloween no sé si existía o no, pero desde luego yo no lo celebraba y sin embargo mis hijas, sí, porque en los colegios es como que es algo ahora que se celebra en todos los sitios, entonces bueno, pues ella se iba con un pequeño una pequeña cestita pidiendo caramelos por las casas con el truco trato e igualmente a mi casa venían niños, que yo tenía caramelos preparados para darles.

Y celebrabais estas cosas por algún motivo, qué significado tenía para vuestra familia o tenía para ti o porque haces que a tus hijas también siga celebrando los mismos...

A ver, mira pues por ejemplo Halloween realmente, se lo han celebrado porque los colegios hay como que se está instaurando que todo el mundo tiene que celebrar Halloween entonces, porque yo de pequeña no lo celebraba y mis hijas de pequeña, o sea, cuando al principio tampoco, sin embargo, el resto de celebraciones, pues para las navidades, los turrone, el Roscón de Reyes eso siempre roscón de San Valero, eso sí nunca yo creo que nunca faltaba en mi casa, el roscón de San Valero, luego hay otras celebraciones que también hay roscones, pero para mí el más importante es el de San Valero el que más significado tiene.

¿Y hay algún dulce relacionado o que utilizéis o hayáis utilizado para el tema de la pareja?

Si, para cumpleaños, el día de la boda para cualquier evento o cualquier celebración que quieres hacerlo ahí sí que siempre, no sé el motivo, pero siempre se elige una tarta, es como que es la culminación de la celebración, el compartir una tarta con toda la gente, en cuanto a la tarta de bodas pues el primer corte pues hicimos la fotografía con la famosa espada sable para cortar el primer trozo y luego ya el camarero.

¿Y ya lo que son usos del dulce relacionadas con la enfermedad o la muerte?

No, aunque la verdad que, si hay algún enfermo ingresado en el hospital y lo vas a ver, siempre llevas bombones, no sé si tiene algún significado o no, pero siempre es como que le llevas bombones para alegrarle.

¿Cuál crees que sería el dulce típico de Zaragoza que se puede encontrar el turista cuando viene o qué le recomendarías como postre típico?

Como puede que venga en una fecha en la que no esté el roscón de San Valero, porque eso es solamente es el 29 de enero, pues le diría que se comieran los caramelos adoquines los caramelos durante como se llaman creo que es una adoquines es un dulce muy típico de Zaragoza luego y las frutas de dragón, eso es lo que no puede faltar en ningún sitio, de hecho yo por ejemplo cuando he ido, o sea, cuando mis hijas antes he traído a casa compañeras que han venido pues de intercambio de otros países siempre

les hemos regalado una caja de frutas de Aragón para que se lleven un recuerdo de aquí de Zaragoza

Y de estas fiestas como San Valero, San Jorge o el 5 de marzo, ¿eso lo suele celebrar?

Sobre todo, san Valero, yo creo que san Valero es la celebración más tradicional, que siempre se ha celebrado y siempre he estado el roscón de San Valero y luego los otros postres tanto el del 5 de marzo como el del lanzón de San Jorge se han instaurado más recientemente. Cuando era pequeña el único roscón que se comía en mi casa de todo el año era o el de primero, el de San Valero y luego se empezó a incorporar el de reyes. Y luego ya, pues más recientemente las fechas señaladas siempre compras un dulce, pues porque parece que así es como la celebran, o sea, llevar o tener un postre para comer un dulce, es como que es un día de fiesta una celebración.

y tus hijas, por ejemplo, han celebrado cinco marzadas en el parque?

sí, ellas sí que han celebrado la cinco marzada y bueno, desde que claro ellas son jóvenes, entonces desde que ellas han nacido, sí que hemos comprado para cada fecha, pues el día de 5 de marzo el 5 famoso de nata, si hay otra celebración..., o sea, todas las fechas se van comprando el postre que corresponda.

Y estos pasteles cuando las compras me los compran pastelerías, en supermercados....

En pastelería, porque me parece como mucho más artesanal y que son las recetas más auténticas.