



(60) **Artesanos**

Dulce navideño riojano

Un postre con historia para chuparse los dedos:

mazapanes de Soto

TEXTO: M^a Concepción Redondo Moreno

FOTOGRAFÍAS: M^a Concepción Redondo Moreno y Jesús Manuel Redondo Moreno



Con la llegada de los primeros fríos y los colores del otoño, Soto vuelve a oler a mazapán. Un año más, el horno vuelve a encenderse con la llegada de la Navidad y un ritmo frenético llega al obrador de la única fábrica que permanece en Soto de Cameros: “Vda. de Manuel Redondo”, casa fundada en las últimas décadas del siglo XIX por la familia de Juan de Dios Redondo Tejada, es hoy una pequeña empresa familiar heredera de la tradición que se esfuerza con orgullo y cariño por mantener la elaboración del mazapán en este precioso pueblo del Camero Viejo.





¿DESDE CUÁNDO MAZAPANES EN SOTO?

Se desconoce con certeza el año en el que este postre comenzó a fabricarse en Soto, pero tenemos indicios de que fue antes de lo que se piensa. En 1880, el médico y escritor Silverio Domínguez Sáenz, nacido en Soto en 1852, publica en Buenos Aires sus *Recuerdos de la niñez por un profano en literatura* y en el capítulo “Día de Noche Buena” ya hace alusión a la costumbre de comer mazapán en Soto cuando él era solo un niño.

La familia Redondo relata convencida la historia que pasó de generación en generación sobre el origen de la elaboración familiar del mazapán. Tal como les contaron, fue Águeda Redondo Tejada, la hermana religiosa de Juan de Dios, la que llevó la receta a la familia. Adoptando el nombre de Sor Purificación fue

Todo hace pensar que en 1870 ya se fabricaban mazapanes en Soto y que podría haberse dado la circunstancia de que hubieran trabajado juntas varias familias



la tercera Superiora General de las Siervas de Jesús. Esta congregación se fundó en 1871 y Águeda ingresó en la Casa de Bilbao en 1881. Si tres generaciones defienden esta historia será porque Sor Purificación algo tuvo que ver en sus comienzos como empresa. Todo hace pensar que en 1870 ya se fabricaban mazapanes en Soto y que podría haberse dado la circunstancia de que hubieran trabajado juntas varias familias.

En las actas del Ayuntamiento de Soto se recoge alguna noticia.

En noviembre de 1875, Soto como el resto de municipios había tenido que contribuir a la financiación de la Tercera Guerra Carlista



Sor Purificación.



Recortando y empapelando a mano. Años setenta.



y, tal vez por ello, hasta este año (la guerra terminó en 1876), el pleno del consistorio no vuelve a hacer el encargo de unas 15 libras de mazapanes como ya venía haciéndose tiempos atrás, -matizan-, para obsequiar a dos ilustres soteños: D. José España y Puerta y el Marqués de Vallejo, benefactores del pueblo. Ya se puede afirmar que ese año había fabricantes porque

añaden que se decidirá a cuál de ellos hacer el encargo pero sin especificarlo. Cuatro años más tarde, el Consistorio regala mazapanes a Doña Nicolasa Vallejo, madre del Marqués de Vallejo. En 1883, el encargo de mazapanes se hace por partes iguales a dos fabricantes: D. Manuel Ruiz y D. Francisco López Jiménez. Dña. Prudencia Tejada, esposa de Francisco López (nacido en Murillo de Río Leza) y madrina de Manuel Ruiz, los vincula a la familia Redondo ya que Prudencia era prima segunda de Antonina Tejada, la madre de Juan de Dios Redondo.



Juan de Dios nació en 1857 y, si tenemos en cuenta que en aquellos años era habitual trabajar o aprender un oficio con tan solo trece años, es posible que hacia 1870 estuviera ya trabajando con sus parientes de la rama Tejada y que fuera su hermana religiosa la que le animara a emprender su aventura como autónomo, introduciendo ella alguna variación



En los años 70, de todos los confiteros que había habido, los únicos que permanecieron en Soto fueron “Mazapanes Segura” y “Vda. de Manuel Redondo”

en la receta del mazapán que se venía hasta ahora fabricando en la familia de su madre. Efectivamente, Juan de Dios comenzará muy pronto su andadura como confitero y así aparece registrado en la Matrícula de la Contribución Industrial entre los años 80 y 90 del siglo XIX y en otros documentos consultados en el Archivo Municipal de Soto. Por ejemplo, en diciembre de 1886, siendo alcalde D. Tiburcio Herrera, cuando Soto contaba con unos 1.200 habitantes, el encargo de mazapanes para obsequiar a D. José España se le hace a Juan de Dios Redondo. Al ser

un producto estacional, de su obrador salían, además de los mazapanes, otros dulces: consta un encargo para obsequiar al Obispo a quien hizo una tarta por la que tuvo que reclamar el importe al Ayuntamiento. Como dato curioso, en el censo de 1889, con el oficio de confitero solo encontramos a Juan Redondo.

Juan Redondo y su esposa Prudencia Elías Romero regentaron en Soto panadería, tienda de ultramarinos y confitería: primero en la calle San Roque y más tarde en la calle Marqués de Vallejo donde aún continúan sus descendientes. En 1925, en una tienda de la calle San Juan de Logroño “Casa Pepe” se vendían “Mazapanes de Soto” y bizcochos de la “Tía Pruden”.

Al fallecer Juan Redondo, su viuda (“una gran mujer”, como relata su nieto Juan Antonio) dirige el negocio familiar, con la denominación “Vda. de Juan Redondo” y, años



después, al comenzar a trabajar con tres de sus seis hijos, la empresa pasa a denominarse “Vda. e hijos de Juan Redondo” y más tarde “Hijos de Juan Redondo”. De la tercera generación de la familia surgieron dos empresas: una regentada por Manuel –continuada por su hijo Juan Antonio bajo la denominación “Vda. de Manuel Redondo”– y otra dirigida por Antonio y Prudencio Redondo Elías quienes siguieron con la fabricación con el nombre de “Casa Redondo”, empresa trasladada a Logroño en 1963.

En la Matrícula de la Contribución Industrial de Soto del año 1945 encontramos datos de alta como confiteros a Prudencia Elías Romero, Manuel Elías Ruiz, Manuel Redondo Elías (hijo de Juan y Prudencia), Felipe Romero Lázaro, Bartolomé Segura Valdecantos y Plácido Sáenz Segura. Todos estos soteños fueron mazapaneros.

Felipe Romero, en Soto –donde tenía casa en propiedad y obrador–, elaboró mazapanes solo

un año, hecho que se entiende dada la lucha que se produjo en Logroño en la primera década del siglo XX entre algunos fabricantes (oriundos o no de Soto) por publicitar la legitimidad de sus mazapanes. Felipe Romero tenía su fábrica en la actual Calle Portales de Logroño y él sería el primer empresario que daría a conocer el mazapán de Soto fuera de La Rioja y de España. Que la marca llevara el apellido “de Soto” necesitaba algunos requisitos como tener en este pueblo un obrador o algún obrero del pueblo trabajando en Logroño, hecho que revela la importancia que adquirió este dulce soteño.

EL DULCE QUE MANTUVO VIVO AL PUEBLO

En los años 70, de todos los confiteros mencionados, los únicos que permanecieron en Soto fueron “Mazapanes Segura” (descendientes de Plácido Sáenz Segura) y “Vda. de Manuel Redondo”. Estas dos empresas contribuyeron a mantener la población en este pueblo cuando el éxodo rural ya había comenzado. El mazapán, aunque era un producto estacional, permitía



El reconocimiento de este producto se alcanza en mayo de 1989, autorizándose la Denominación “La Rioja Calidad”

tener ingresos a muchas familias durante los duros meses del invierno. La “temporada”, así llamada, duraba dos meses más o menos largos y contrataban a mujeres y a hombres, no solo de Soto sino también de otros pueblos de la geografía riojana. El pueblo retomaba vida, había juventud y muchas chicas se quedaban internas en las casas particulares de las dos empresas. En el caso de la familia Redondo llegaban mujeres de pueblos de la Sierra como Jalón, Cabezón, Muro, Vadillos, San Román y también de La Rioja Alta como Cirueña, Santurde, Alesanco, etc. A partir de los años 70 ya solo quedará una única fábrica en Soto: “Vda. de Manuel Redondo”.

CUANDO CASI TODO SE HACÍA A MANO: ARTESANÍA AYER Y HOY

Juan Antonio Redondo Cañas, nieto de Juan de Dios, recuerda otros tiempos cuando la almendra llegaba ya en grano pero con piel, había que escaldarla, luego se escurría bien y se pasaba a un saco grande muy áspero; la almendra se echaba en pequeños montones sobre una tabla donde había clavada una lámina de corcho y con pequeños movimientos de fricción se iba pelando. De ahí la pasaban a una gamella de madera ovalada y la abeldaban para que la cáscara saltase y así repetían una y otra vez. Siempre había que revisar y pelar algunas a mano. Tras pesar la almendra, se pasaba por la máquina de moler que funcionaba con dos rodillos grandes que giraban por transmisión desde un malacate situado fuera del obrador y que movía una caballería. Una vez molida, se hacía el jarabe en los hornillos, entonces se utilizaba carbón y se batía a mano con una varilla de alambre. Para hacer la masa se utilizaba una espátula de madera y se mezclaba todo hasta



conseguirla. Una vez bien fría la masa, se hacían las bolas a mano y se colocaban sobre las obleas encima de unas tablas de madera. De ahí a cocerlos. Entonces el horno era fijo, había que meterlos con una pala con un brazo muy largo, se metían de seis en seis porque había que darles la vuelta, primero de un lado y luego del otro para que se cocieran bien. Juan Antonio tenía 14 años cuando empezó a cocerlos. Para el fuego, se utilizaban las estepas. Tras cocerlos se bañaban con un jarabe de azúcar; en aquellos años se utilizaban plumas de gallina, más tarde se utilizaron brochas. El baño se hacía en unos cazos de cobre. Con un palote de madera se removía bien hasta que el azúcar se ponía blanco y listos para bañar. Una vez que se secaban, se recortaban y las mujeres empapelaban, luego se metían en cajas de 5 o de 10 kilos, bien en estuches o bien a granel. Finalmente se facturaba y lo bajaba a Logroño Tasío Rivas Miranda, en el coche de línea o en el camión.



Trabajaban cuando aún en el pueblo no había luz y después del malacate, hicieron funcionar las primeras máquinas con un motor de gasóleo; más tarde se les acopló un pequeño motor que se movía con la fuerza que venía de la central del pueblo, pero era insuficiente y muchas veces se quedaban sin fuerza. Con la llegada de la electricidad, se fueron introduciendo las máquinas que también redujeron la mano de obra. Se empapeló a mano hasta casi los años 90. El horno se cambió por uno giratorio y todo se hizo más fácil. De aquellos tiempos, aún se sigue cociendo con leña, pero ahora es de roble.

Los mazapanes que se hacían eran de calidad estándar; los ingredientes eran almendra, azúcar, patata y esencia de limón. La patata era tema tabú: todo el mundo sabía que se echaba porque se las compraban a los del pueblo pero no se podía decir. Las patatas se cocían en un cuarto separado del obrador, en un hornillo de carbón, luego se pelaban y se aplastaban con las manos. Era la tarea de las abuelas y de algún hijo pequeño. Siempre se nombra a los varones en las generaciones de mazapaneros pero las mujeres siempre estuvieron allí, en la sombra pero trabajando codo con codo con ellos. De la familia, la que más tiró del carro fue mi abuela Prudencia, confiesa Juan Antonio. Tenían también panadería, hacían bizcochos, almendras garrapiñadas, se hacían azucarillos, bolaos que vendían en la tienda que había en el portal de la vivienda.

El reconocimiento de este producto se alcanza en mayo de 1989, autorizándose



En el año 2000 se publica el Decreto que aprobó el Reglamento de la marca de garantía de la RC. El mazapán debe ser de calidad suprema, es decir, no contener fécula y tener una serie de características tanto en su elaboración como en su comercialización



la Denominación “La Rioja Calidad” (RC) para el mazapán de Soto y en el año 2000 se publica el Decreto que aprobó el Reglamento de la marca de garantía de la RC. El mazapán debe ser de calidad suprema, es decir, no contener fécula y tener una serie de características tanto en su elaboración como en su comercialización.

LA EMPRESA HOY

Jesús Manuel y Marimar Redondo Moreno, la cuarta generación que sigue en Soto al frente de la empresa, reciben en su obrador a clientes de toda la vida, a viajeros, a turistas a quienes hay que explicarles que este mazapán no es como el de Toledo donde se mezclan la almendra y el azúcar en crudo, se pica y se refina varias veces hasta que se consigue una pasta uniforme. El contenido de humedad en este mazapán es de un 11% y tiene que contener un 45% de almendra. En el de Soto, la almendra se mezcla con el azúcar en jarabe, el contenido de humedad máximo es del 16% y debe contener un 45% de almendra.

Ahora la almendra llega pelada y hay que echarla a remojo unas horas para que adquiera la humedad requerida. Después el proceso es el mismo que relató Juan Antonio. Para que tengamos un mazapán sobre la mesa, habrán transcurrido tres días. La masa debe enfriarse para poder hacer las bolas que se colocan sobre las obleas y se les da forma redondeada, una a una, con un pequeño molde. De ahí entran

al horno, unos 10 minutos y ya están dorados por fuera y jugosos por dentro. Recién sacados del horno reciben el baño de azúcar, ahora con una pistola a presión. Sin dejarlos enfriar, se recortan con un molde, uno a uno también y cuando están fríos, al día siguiente, pasan a la empapeladora.

La familia Redondo continúa fabricando en Soto el mazapán siguiendo la receta que heredaron de su bisabuelo Juan de Dios. Su producción es pequeña porque su fin es cuidar la calidad por encima de la cantidad. En la actualidad también se produce fuera de temporada para hacer frente a la demanda del turismo rural que recorre el Valle del Leza.

Mazapanes “Vda. de Manuel Redondo” está adherida a Marca de Calidad “Mazapán de Soto de la Rioja”, Marca “La Rioja, Reserva de la Biosfera de la Rioja. Valles del Leza, Jubera, Cidacos y Alhama” y ECOEMBES.

PARA SABER MÁS

AHPL, “Matrículas de la Contribución Industrial”, 92/02/M/S-92/20/M/S-92/40/M/S.

AHPL, “Libros de Actas”, 16/9/M/S-17/4/M/S-17/10/M/S-18/3/M/S.

ADL, Libros 7 y 8 de bautizados en Soto de Cameros.

DOMÍNGUEZ, S., *Recuerdos de la niñez, por un profano en literatura*, Buenos Aires, Imp. de Pablo E. Coni, 1880.

REDONDO MORENO, M.C., “Una ilustre soseña: Sor Purificación Redondo”, *ARCES* 3, 2008, pp. 28-31.