

HISTORIA DE LA NUTRICIÓN

El mazapán dentro de la historia de los dulces

SONSOLES BLANCO GARCÍA y M.^a TERESA ORZÁEZ VILLANUEVA

Departamento de Nutrición y Bromatología II: Bromatología.
Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

De todos es conocida la frase «a nadie le amarga un dulce», basada en la alta estima que el sabor dulce ha despertado en el hombre en todos los tiempos. El mazapán es uno de los dulces clásicos de la Navidad, pero su proyección histórica, gastronómica y comercial va más allá de su consumo estacional. Las autoras revisan en el presente trabajo la importancia histórica de los dulces en general y del mazapán en particular.

Si viajamos hacia el pasado, remontándonos hasta nuestros orígenes, encontramos que el primer alimento que el hombre toma para su alimentación al comienzo de su existencia es la leche, producto que presenta una gran diversidad de nutrientes, entre ellos un azúcar, la lactosa, disacárido al que debe el sabor dulzaino que le caracteriza. Vemos, pues, que el sabor dulce acompaña al ser humano desde su nacimiento, pudiendo decirse que se inicia así una estrecha relación entre esta cualidad sensorial y la sensación de bienestar que produce y que, por lo general, tendemos a conservar durante toda la vida, siendo habitual la elección de alimentos dulces en nuestra dieta diaria.



Esta inclinación hacia la búsqueda del sabor dulce en distintos productos alimenticios no es nueva. Testimonios que han llegado hasta nuestros días constatan el gran aprecio que el hombre ha tenido en todas las épocas por los alimentos dulces, tan gratos para el paladar. Ya en la prehistoria, el hombre cazador y recolector recogía los panales de miel salvaje, el primer edulcorante natural que se procuró el ser humano.

A pesar de la gran evolución tecnológica que ha sufrido la elaboración de dulces, el gremio de los pasteleros siempre ha intentado conservar la tradición artesanal de los dulces, manteniendo sus recetas más genuinas. Dentro de este grupo de productos se encuentra el mazapán, alimento que goza de una tradición gastronómica muy arraigada en la cultura española, especialmente en la época navideña.

La miel

El desarrollo de la pastelería y de la confitería se ha producido de forma paralela al desarrollo de la tecnología del azúcar. Pero antes de conocerse este alimento, el hombre primitivo ya conocía la miel de abeja,

edulcorante natural que utilizó con profusión en la preparación de múltiples recetas de dulces y otras golosinas. Así, en tiempos de Jesucristo, los panaderos empleaban la miel, generalmente combinada con frutos secos, como ingrediente principal para elaborar ricos postres de los que se encuentran referencias en distintos libros sagrados.

En sus comienzos, la repostería, pastelería y confitería constituyen un arte que nace de la panadería, a la que posteriormente superarán en fantasía, exquisitez y delicadeza.

Los griegos aprendieron de los egipcios la cocción del pan, y de ellos ha llegado hasta nosotros el concepto de «pastel», tal y como lo concebía el pueblo heleno, que había desarrollado una pastelería muy adelantada. El repertorio de la antigua pastelería griega era inagotable; incluso existían numerosos productos regionales elaborados únicamente en su lugar de origen, tal es el caso de los *glycínias* cretenses, con vino melado y aceite, o el de los *stolytes* y los *artocros*, pasteles grasientos que se vendían en el teatro de Atenas.

La adición de miel y otras sustancias edulcorantes, en combinación con diferentes productos (dátiles, higos), parece que llega pronto a Grecia procedente de Oriente, concretamente de Turquía, y de Grecia pasa a la Roma de los césares. Los pasteleros romanos se independizaron, formando un gremio propio a finales del siglo II a.C., y aunque se trataba de una pastelería menos prolífica que la griega, sin duda ejerció una gran influencia sobre la dulcería ibérica.

Los romanos eran grandes amantes de la miel, que servían al principio de la comida en forma de viejo vino melado, *mulsum*, o preparaban con ella deliciosos postres. Las recetas de algunos de estos dulces fueron recogidas por personajes de renombre de la época, tales como Columela, Plinio, Apicio, Catón el Viejo y Cayo Petronio.

La expansión del Imperio Romano acerca su repostería a los pueblos ibéricos, que aprenden sus técnicas de elaboración. Con la invasión de los bárbaros parece ser que el arte de la repostería queda un poco en el olvido, para volver a resurgir nuevamente en la Edad Media, época en la que la mezcla de sabores dulces y salados se encuentra desplazada por la popularización del azúcar.

Decisiva es la aportación de los árabes, a quienes debemos numerosas costumbres, tradiciones y un gran número de alimentos

que han perdurado y llegado hasta nuestros días. Para los árabes, la miel también constituyó un alimento muy importante, hasta tal punto que la llegaron a considerar la «esencia del paraíso». Monferrer realizó en 1991 un amplio estudio de los productos en los que se utiliza la miel en la España musulmana, e indica que en al-Andalus, al igual que en Oriente, tenía una variada aplicación culinaria.

En la Edad Media se produce un despertar culinario en toda Europa y la repostería y pastelería resurgen de nuevo. En esta época es muy común seguir tomando el pan endulzado con miel. Otros dulces eran los obtenidos por la mezcla de frutos secos con miel, combinaciones que se extendieron por toda Italia bajo el nombre de *torrone*; en Francia se conocía como *nuegano*, fabricado en Montelimar, y después de la introducción del almendro en España, durante la Edad Media, fue conocido como «turrón», vocablo que se ha mantenido hasta nuestros días. Otro dulce que nos remonta hasta la

España medieval, a principios del siglo XIII, es el mazapán, producto que ha perdurado con su receta original, a base de almendras y azúcar, hasta nuestros días.

Pronto surgen divisiones entre cocineros, reposteros y panaderos, por lo que se constituyen en gremios distintos. El pastelero exige el reconocimiento de su arte, y en 1566 una ordenanza de Carlos IX de Francia establece el título de Maestro Pastelero, que será concedido tras 5 años de aprendizaje. Este hecho desató las iras de los panaderos, que se consideraron menospreciados en sus derechos, lo que desencadenó una serie de luchas y pleitos entre ambos sectores. No obstante, pese a todos estos reconocimientos, la pastelería se paraliza durante un tiempo y ofrece escasas novedades.

Es a finales del siglo XVIII cuando se inicia una nueva época, que alcanza su pleno desarrollo en el siglo XIX, manteniéndose hasta el tiempo presente, que es cuando se ha producido una auténtica revolución en esta industria.

El azúcar

Con el tiempo, la miel fue lentamente desplazada por el azúcar, alimento que ha sido y continúa siendo el edulcorante más empleado en la industria de la repostería, confitería y pastelería.

**El mazapán
se obtiene a partir
de una mezcla formada
por almendras crudas,
peladas y molidas,
y azúcares,
en sus distintas clases
y derivados**

Aunque probablemente el azúcar procede de Nueva Guinea, donde hace 8.000 años se utilizaba como planta de adorno en los jardines, y también se cortaba y masticaba por su sabor agradable, en un principio se pensó que éste provenía de la India, donde empezó a cultivarse diez siglos antes del comienzo de la era cristiana, obteniéndose a partir de ella la miel de caña que, poco a poco, fue sustituyendo a la miel de abeja en las preparaciones culinarias.

Al parecer, los persas introducen el cultivo de la caña de azúcar después de sus incursiones militares en la India (510 a.C.). Más adelante, sería Alejandro Magno (327 a.C.), tras la invasión de la India, quien llevó hasta Europa las primeras noticias sobre la caña de azúcar. Siglos más tarde, Marco Polo (1254-1324) fijó su atención en el jugo dulce que se utilizaba para endulzar determinados manjares en China.

Los árabes introducen el cultivo de la caña de azúcar en Egipto, Rodas, Palestina, Siria y norte de África. El cultivo de la caña de azúcar, su extracción y el gusto por su dulzura sigue extendiéndose por todo el Mediterráneo de la mano de los árabes, llegando hasta Sicilia y, más adelante, en el siglo VIII, a la costa andalusí.

Sin embargo, el azúcar era un producto caro y difícil de adquirir para el resto de Europa, por lo que se siguió empleando miel y sucedáneos durante siglos. De hecho, todavía en el siglo XV, el azúcar era un artículo de lujo y de uso medicinal en muchos países europeos.

Puede decirse que con la introducción del cultivo de la caña azucarera el arte de la dulcería experimentó una transformación radical. El uso del azúcar se fue generalizando por la España musulmana y, a través de ella y los territorios reconquistados por los cristianos, se va difundiendo a otros reinos europeos.

No obstante, griegos y romanos ya conocían el azúcar cristalizado que utilizaban, fundamentalmente, como medicamento. A lo largo de los siglos encontramos referencias sobre las propiedades terapéuticas del azúcar en obras tan importantes y representativas para la medicina como *De materia médica*, de Dioscórides (s. I).

Inicialmente, cuando el azúcar comenzaba a darse a conocer en Europa, era algo tan exótico que se vendía únicamente en las boticas y con prescripción médica. De hecho, el nombre científico de la caña dulce lo pone de manifiesto: *Saccharum officinarum*, es decir, «azúcar de los boticarios».

Este alimento fue llevado a América por los conquistadores españoles. Allí encon-

Artesano elaborando mazapán de Lübeck (1870) (Fuente: Pieske, 1997).



traría las condiciones climatológicas adecuadas y su cultivo se desarrolló de forma vertiginosa.

A principios del siglo XIX entra en juego la remolacha, planta de cuya raíz se obtiene un menor porcentaje de sacarosa. Aunque su cultivo es muy anterior, no es considerado hasta mediados del siglo XVIII, tras descubrir Marggraf, químico alemán, su alto contenido en azúcar. Sus investigaciones fueron continuadas por otro científico, también alemán, Franz Karl Achard, quien en 1789, bajo la dirección de Marggraf, montó una azucarera para la obtención de azúcar de remolacha.

Sin embargo, sería Napoleón, durante el bloqueo continental de 1802, quien contribuyó notablemente al desarrollo de la industria de azúcar de remolacha al patrocinar estudios sobre este cultivo y promover la apertura de nuevas fábricas.

Hoy día, la producción mundial de azúcar queda repartida entre remolacha y caña de azúcar en un 40 y 60%, respectivamen-



Mazapán de Lübeck con formas y decorados típicos de los años 1870 a 1890 (Fuente: Pieske, 1997).

te, siendo los mayores productores mundiales la Unión Europea, India, Brasil, Estados Unidos, China, Australia y Cuba.

Con la introducción del cacao, traído de México a mediados del siglo XVI, en Europa se eleva el consumo de azúcar por la excelente combinación que hacen estos dos productos, ingredientes ampliamente utilizados en la industria repostera.

Desarrollo de la pastelería

En 1558 se publica en Europa el primer libro de recetas de confituras, postres y mermeladas. En 1592, el confitero toledano Miguel de Baeza publica una de las obras más conocidas de la época: *Los cuatro libros del arte de la confitería*. En el libro cuarto de esta obra hace referencia, entre otros dulces de pasta blanca, a diversos mazapanes. En 1599 apareció en Madrid el *Libro del arte de cocina*, de Diego Granado, que resultó ser un plagio de gran parte del *Libro de guisados*, de Ruperto de Nola. No obstante, Granado recoge en su libro numerosas especialidades de pastelería, entre las que se incluye el mazapán. Otro español, Francisco Martínez Montiño, cocinero mayor de Felipe III, destaca por su libro *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, editado en Madrid en 1611, en el que se dan normas y recetas para la preparación de muchos productos dulces, citando diversos mazapanes y los turrone de Alicante y Jijona.

En 1791, Juan de La Mata, repostero de la corte, publica *Arte de repostería*, un tratado muy completo que revisa las técnicas del oficio y recetas de muchos países, destacando, entre las españolas, las de compotas, jaleas y frutas, turrone, mazapanes, rosqui-

llas, pastillas, tabletas azucaradas y toda clase de bebidas y helados.

En 1887 se publica en Madrid el *Nuevo manual del confitero y pastelero*, de Ceferino Noriega, en el que se describe cómo se trabajaba en los obradores de confitería y pastelería españoles de la época. Desde entonces hasta nuestros días han sido muchos los tratados de pastelería y confitería editados.

A través de todos estos tratados se ha podido saber que la producción de dulces y pasteles, desde el comienzo de la Edad Media, se venía haciendo en países europeos a nivel familiar. Se asegura también que el origen de las confiterías y pastelerías actuales, con su obrador en la trastienda, surge a partir de las farmacias. Al parecer, la primera confección sin fines terapéuticos, es decir, el primer confite aparece en Europa en torno al año 1200 de manos de un farmacéutico francés a quien se le atribuye la invención de las famosas peladillas (almendras recubiertas de azúcar). De hecho, los boticarios de los siglos XVI y XVII descubrieron así una demanda de confites que dejaría a la medicina aparte, convirtiéndose en auténticos pioneros de técnicas como el prensado y tostado de dulces.

Por otro lado, también es importante señalar que el origen de muchos pasteles y dulces surgió de la necesidad de encontrar métodos de conservación de alimentos, tal es el caso de la leche condensada, mermeladas, helados de leche, frutas confitadas, etc. En otros casos, los dulces surgen ante la necesidad de aprovechar excedentes de alimentos que se producen en un momento concreto. Tal es el caso del turrón, que en su forma original se elaboró ante la gran abundancia de almendras y miel que existía en determinadas regiones; o el mazapán, en cuyo caso aprovecharon la gran cantidad de almendras y azúcar almacenadas en los silos de un convento.

Es en el siglo XIX cuando la confitería y la pastelería disfrutaron de un gran auge con la aparición de confiterías y pastelerías modernas, muy parecidas a las que existen actualmente. Además, a finales de siglo surgen las primeras máquinas, que permitieron un importante aumento en la producción de artículos de confitería y repostería; desde entonces, esta industria se ha ido transformando y perfeccionando a gran velocidad. Ya en el siglo XX, el aumento del nivel de vida favorece todavía más el auge de estos dos sectores, y hoy día comprobamos el alto grado de perfección conseguido en la profesión, con la aparición de productos muy variados, de alta calidad, atractiva apariencia y sabor muy agradable.

Origen del mazapán

El mazapán se obtiene a partir de una mezcla formada por almendras crudas, peladas y molidas, y azúcares, en sus distintas clases y derivados. De origen incierto para algunos autores, pero sin duda centenario para todos, el mazapán ha perdurado a lo largo de los tiempos, conservando la esencia de su «receta original» utilizada por los maestros artesanos. Ya sea de forma artesanal o industrial, su fabricación se ha mantenido fiel a la receta original para sus diferentes variedades: figuritas (a las que en Toledo llaman popularmente *monerías*), marquesas, pasteles de gloria y las famosas anguilas presentadas en cajas redondas con decorados típicos.

Son muchas las teorías que hacen referencia al origen del versátil y universal mazapán, que envuelto entre historia y leyenda lo sitúan en diferentes lugares: Lübeck, Chipre, Bagdag, Venecia, Toledo... De hecho, desde siglos pretéritos, en diferentes puntos de Europa y del norte de África se elaboran dulces muy similares, e incluso conocidos bajo denominaciones también muy parecidas.

Ya en la antigua Grecia los confiteros helenos elaboraban dulces a base de almendra y azúcar o miel, considerados exquisitos en el tiempo de Pericles (495-429 a.C.), sobre todo en la isla de Samos.

Entre las muchas versiones que se han contado acerca del origen de este dulce, todas discutibles, comentaremos brevemente sólo algunas de ellas.

Marzipane

Este término nos lleva hasta Venecia, donde a comienzos del siglo XVI se elabora, por primera vez, un pan confeccionado con almendras y azúcar al que se le dio ese nombre, cuya traducción sería «pan de san Marcos» o «pan de marzo».

Precisamente, este origen veneciano es uno de los defendidos en Lübeck (Alemania), ciudad fundada en 1158 como centro comercial, pues el mazapán bien pudo llegar hasta allí, de la mano de algún mercader, para su posterior distribución hacia otros puntos de Europa.

No obstante, una vez en Lübeck, su fabricación y consumo se afianzó con tal fuerza que su fama ha perdurado hasta la actualidad. De hecho, en Lübeck se encuentra una de las fábricas más antiguas de mazapán, la *Niederegger*, fundada en 1700 y cuyo prestigio es internacional.

Puerta de la iglesia del convento de San Clemente, en Toledo.



Mantha-pan

Este nombre significa «rey sentado», y hace referencia al anagrama con el que se grababan las primeras figuras de este dulce en Toledo. Ésta es la conocida como «teoría árabe». El hecho de que en el escudo heráldico de esta ciudad figure un rey sentado establece, en los primeros siglos de ocupación árabe de la península, una posible vinculación entre los primeros mazapanes, como tales, y la ciudad castellana. Según ciertos escritos redactados en el siglo X, en los que se menciona un dulce elaborado con almendras, azúcar y aceites, el mazapán proviene de Oriente. Los árabes fueron, al parecer, los primeros en elaborar el mazapán dulce que, desde Arabia, pasando por Chipre, Sicilia y Venecia, se extendió al resto del Viejo Continente. Será a finales del siglo XV cuando su conocimiento se propague por toda Europa.

Mawthaban o massapan

Según Kluyver, el verdadero origen de la palabra mazapán se encuentra en unas monedas bizantinas en las que aparece acuñada la figura de un Cristo sentado, y que circulaban por el área mediterránea alrededor del año 1000. Estas monedas eran denominadas por los árabes como *mawthaban*. En Italia, este nombre derivó en *massapan*, que equivalía a la décima parte de la unidad monetaria mayor, y que se correspondía

Ya en la antigua Grecia los confiteros helenos elaboraban dulces a base de almendra y azúcar o miel, considerados exquisitos en el tiempo de Pericles



Mazapán de Soto.

también con una medida de capacidad. Así, las cajas pequeñas de madera con esa capacidad, que se empleaban para fármacos y mercancías finas, como el dulce de almendras y azúcar, llevaban inscrito la palabra *massapan*, por lo que terminó identificándose este término con el producto que contenía.

Marzapán

Entre los pasteles dulces que figuran en el primer libro de cocina que se conoce, *De Honesti Voluptate et Valetudine Vulgare*, escrito por Bartolomeo Sacchi en 1475, se recomienda el mazapán como remedio medicinal. A principios del siglo XVI, Nostradamus, el famoso astrólogo, médico y alquimista, citaba una tarta, a la que llamaban «marzapán», que servía como medicina. También en Alemania encontramos diferentes escritos que mencionan el «pan energético» o «marzipán» como un medio de fortalecimiento. Así, en el *Kleinen Apotheck* (farmacia pequeña) o *Confectbüchlein* (librito de dulces), escrito en 1552, se habla de las indicaciones de este dulce «para enfermos que detestan la comida porque los entretiene y mantiene bien el cuerpo».

Origen farmacéutico

Por otra parte, parece ser que en Europa, en un principio, fueron los farmacéuticos los que se encargaban de la elaboración y venta del mazapán como especialidad curativa. En este sentido, algunos autores consideran que el mazapán surgió realmente de manos de los farmacéuticos, que entre los siglos XV y XVI estaban a la búsqueda de pastas dulces que enmascararan el mal sabor de algunas medicinas. A este respecto, según algunas referencias bibliográficas, aquí también tendríamos que citar la intervención árabe, al considerar que los farmacéuticos árabes o *aggiri* serían los precursores de preparaciones muy similares al mazapán, como el denominado «condita», a base de semillas mezcladas con miel o jarabe.

Mazapán

Este término nos conduce a un posible origen español. Como tal, en tiempos de Alfonso VII el Emperador, rey de Castilla, León y Galicia, aparece ya citado por los cronistas, hacia 1150, como «postre regio» de las fiestas de Toledo. Sin embargo, se vincula más adelante a las religiosas de San Clemente, en Toledo. Siguiendo esta teoría, nos encontramos con dos posibles versiones: por un lado, la defendida por Clemente Palencia Flores, cronista oficial de Toledo, según la cual esta pasta dulce, a base de almendras y azúcar, se elaboró ya en tiempos lejanos en el citado convento con el fin de conservar las grandes cantidades de almendras que recibían como pago del arrendamiento de las tierras propiedad de las religiosas.

Por otro lado, se dice que tras la legendaria batalla de las Navas de Tolosa (1212) sobrevino una época de escasez de medios que afectó a casi toda la Península Ibérica, ante lo cual las religiosas idearon, a falta de pan, este «pan dulce» aprovechando el azúcar y la abundancia de almendras que llenaban los trojes del convento. Machacando las almendras peladas y el azúcar con mazas de madera en morteros de piedra (algunos aún se conservan en el convento) obtuvieron una pasta que, una vez horneada, daría lugar al mazapán. El nombre, que se ha mantenido en España hasta la actualidad, deriva de la palabra «maza», en referencia a la herramienta con la que machacaban las almendras y el azúcar, y «pan», que era el producto que querían conseguir. Por el contrario, otra hipótesis defiende que fueron los súbditos de al-Mamún, en 1085, asediados entonces por Alfonso VI, quienes inventaron la controvertida mezcla.

Algunas curiosidades

Muchas son las anécdotas vinculadas al mazapán elaborado por las religiosas del convento de San Clemente. Cabe mencionar, por ejemplo, la gran afición a su degustación por parte de Isabel la Católica y su nieto Carlos I, quien en 1556, estando enfermo en el monasterio de Yuste, encargaba mazapán a las monjas de San Clemente.

En un principio, el mazapán estuvo reservado únicamente para las mesas más privilegiadas, dado el elevado precio de sus ingredientes. A partir del siglo XIII, en los banquetes reales europeos eran comunes fi-

guras de mazapán llamadas «sutilezas», auténticas obras de arte dulces que reflejaban el poder económico de quienes las encargaban. Posteriormente, cuando el precio del azúcar fue descendiendo, el mazapán empezó a ser más accesible para los rangos sociales inferiores.

En España, esta golosina de lujo adquirió una gran fama y con el tiempo pasó a convertirse en uno más de los variados postres de la gastronomía española. Muchos fueron los confiteros que comenzaron a fabricarlo en Toledo, siguiendo fieles a la receta tradicional atribuida a las religiosas toledanas. En 1613, los confiteros toledanos redactan y aceptan las ordenanzas para constituirse como gremio y defender también sus intereses. Desarrollaron y reglamentaron la elaboración de los numerosos dulces que se elaboraban en sus obradores, entre ellos el preciado mazapán. Así, Toledo pasó a ser la zona más acreditada en la confección de este dulce, habiendo traspasado su fama la frontera española hacia distintos lugares del mundo.

Sin embargo, si bien Toledo y su provincia (Sonseca, Gálvez, etc.) constituyen en la actualidad el núcleo de producción de mazapán más importante en España, no es el único. Destacan otras zonas, como Sevilla, Jijona (Alicante), Barcelona, Alcaudete (Jaén), Ciudad Real, Extremadura, Zaragoza, Logroño y Soto (La Rioja). Es precisamente de este último lugar de donde procede otro tipo de mazapán, denominado «mazapán de Soto», también elaborado con almendras y azúcar pero con una personalidad propia que le confiere unas características totalmente diferentes a las del mazapán originario de Toledo.

No se sabe a través de qué caminos llegó hasta esa localidad riojana esta «golmajería», nombre con el que se designa comúnmente a los dulces o golosinas en La Rioja. Son varias las teorías que se barajan.

Al parecer, la costumbre de consumir mazapán en Navidad, en los países predominantemente cristianos, estuvo ligada a la decisión de Felipe II de repartir dulces entre los menos afortunados durante esas fechas. Con el tiempo, su consumo popular ha quedado restringido a la celebración de las festividades navideñas, junto con otros dulces típicos de estas fiestas, como el turrón. Esta restricción no afecta a Toledo, donde se puede adquirir mazapán durante todo el año en las confiterías tradicionales de la ciudad, siendo éste uno de los muchos reclamos turísticos de la capital castellano-manchega. □

Bibliografía general

- Anónimo. Turrónes y mazapanes, dulces españoles de máxima calidad de tradición artesana, elaborados con productos naturales. *Alimentaria* 1993;247:120-1.
- Arroyo T. Estudio bromatológico del mazapán de Toledo. Tesis Doctoral. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid, 1952.
- Ávila O. La miel, el polen y la jalea real. 2.ª ed. Girona: Cedel, 1980.
- Ávila J. Mazapán, el pan de almendras de tradición toledana. *Actualitat flequera de Catalunya* 1990; 394:54-8.
- Casas E. El mazapán: microbiología y alteraciones. Memoria de Licenciatura. Universidad Complutense de Madrid, 1994.
- Federación Española de Asociaciones del Dulce (FEAD) y Asociación Española de Fabricantes de Turrónes y Mazapanes (TUMA). Informe del mercado de turrónes y mazapanes en 1998, 1999.
- Galiana F. Anales y documentos históricos sobre el turrón de Jijona. Alcoy: Gráficas Ciudad, 1986.
- Gianola C. Repostería industrial. Madrid: Paraninfo, 1993.
- González Muñoz D. La cocina tradicional en la provincia de Toledo. Diputación Provincial de Toledo, 1999.
- IEDA. El azúcar. *Alimentaria* 1989;206:81-6 y 103-5. Madrid A. Manual de técnicas de pastelería y confitería. Madrid: AMV, 1987.
- Malagón J. Historia y leyenda del mazapán. México: San Angel Ediciones, 1990.
- Martelo S, Díaz A, Orzáez MT. Importancia del mazapán en la alimentación. *OFFARM* 1996; 15(12):54-60.
- Martínez Llopis M. Historia de la gastronomía española. Madrid: La Val de Onsera y Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1995.
- Martínez Llopis M. Historia de la gastronomía española. Colección Grandes obras de la gastronomía. Barcelona: Altaya, 1998.
- Martínez Llopis M. La dulcería española. Recetarios histórico y popular. Madrid: Alianza Editorial, 1999.
- Monferrer JP. La miel en la España musulmana (al-Andalus), 2.ª parte. *Vida Apícola* 1991;47:24-8.
- Monferrer JP. La apicultura y sus productos. *Vida Apícola* 1995;70:50-7.
- Moreno L. Temas toledanos. El mazapán de Toledo. Un manjar con historia. Toledo: Ediciones Toledo, 1987.
- Nowotnick K. La miel en la evolución de la sociedad humana. *Vida Apícola* 1987;2:44-9.
- Orzáez MT, Blanco S, De Frutos A, Blázquez G. Importancia nutricional de la miel: un edulcorante natural. *Nutrición Clínica* 2000;20:10-4.
- Pallarés JG. Guía de productos de la Tierra (7 y 8). Castilla-La Mancha. Madrid: Edaf, 1999.
- Pieske CH. Marzipan aus Lübeck. Lübeck: Verlag der Buchhandlung, 1997.
- Ramírez y Benito F. El tesoro de Toledo. Verdadera guía de la imperial ciudad de Toledo. Toledo: Imprenta de Ramírez, 1894.
- Reviriego MA. La cocina de Toledo. Toledo: Diputación Provincial de Toledo, 1997.
- Rossi G. Manual moderno de repostería. Barcelona: De Vecchi, 1986.