

INFORME HISTÓRICO SOBRE LA TARTA DE SANTIAGO

A pesar de que apenas existen almendros en Galicia, su consumo y comercio puede atestiguar desde la Baja Edad Media. Era importada por vía marítima desde las tierras del Levante español. Su uso admite dos variantes: el terapéutico –que hunde sus raíces en la farmacopea clásica- y como ingrediente gastronómico. Por su escasez y carestía, la almendra fue un alimento consumido preferentemente por los más ricos, sobre todo, como sobremesa –servicio que, de por sí, sólo estaba al alcance de unos pocos-. Esta connotación de prestigio se mantuvo durante la segunda mitad del siglo XIX cuando la almendra comenzó a popularizarse y cristalizó lo que hoy se conoce como cocina regional gallega. En Galicia, su condición de ingrediente que aporta refinamiento a cualquier plato y a cualquier dulce se mantiene incluso hoy en día.

La tarta de Santiago hunde sus raíces en las tradiciones más antiguas de la alta repostería gallega. En ella, la almendra, unida a otros condimentos costosos como el azúcar, es un ingrediente fundamental y típico, hasta el punto que podría decirse que la profusión de dulces con almendra –producto que apenas se emplea en otras preparaciones más allá de las sobremesas- es algo distintivo de los postres de las mesas acomodadas gallegas al menos desde el siglo XVI. El uso de estos ingredientes distintos aportaba a quien lo ofrecía en su mesa una connotación inmediata de distinción social.

Así, se documenta todo a lo largo de la Edad Moderna gallega la compra de la almendra cruda por parte de los mayordomos de instituciones y casas acomodadas, figurando, por ejemplo, en el arancel de precios que dicta el concejo de Santiago en 1754: *que cada libra de almendra de 20 onzas se venda a 20 cuentos ... que cada libra de confitura y almendra confitada se venda sin caja a 2 reales y con ella a tres y medio*; lo que nos indica que, a pesar de su precio, es un producto con una oferta estable.

También se documenta en toda Galicia el consumo de especialidades que llevan almendra, como el manjar blanco, la almendra confitada y garrapiñada, el mazapán, los mantecados y bizcochos con almendra, los almendrados o las *almendriñas*.

O su uso medicinal en la enfermería del Colegio Mayor de la Universidad de Santiago, según consta en su cuenta de gastos: *En treze de abril ocho maravedís de açúcar y ocho de almendras para un pisto...* (1577) o en los menús que se recetaban a los enfermos: *Recétasele al licenciado Juan García para su dolor de costado dos bizcochos para el desayuno, media libra de carnero y una fada para la comida, un par de huebos passados y una almendrada y un par de fadas para la çena... Santiago y noviembre, 8 de 1688.*

Entre las múltiples especialidades atestiguadas históricamente, la más difundida en la actualidad es, junto con los almendrados, el bizcocho o tarta de almendra. De entre ellas, la Tarta de Santiago.

El precedente más inmediato de este dulce podría encontrarse en la *torta real* consumida en las colaciones de grados de la Universidad de Santiago ya en el siglo XVI (1577):

*se dan colaciones y çenas según los que se an de graduar las an querido dar; y algunas dellas an sido eçesibas, como lo fueron las que se dieron por los liçenciados don Françisco Manuel y Juan Garçía y el dotor Leys y Patiño y otros, de los quales an dado abes y manjar blanco y **tortas reales** y otras cosas de que agora no tiene memoria.*

Nuestro principal problema para relacionar este dulce con la actual tarta de Santiago es que carecemos de datos fiables sobre su composición y preparación. Conocida a lo largo del Antiguo Régimen como *torta real* o *bizcochada*, las noticias hoy disponibles permiten pensar que se trataba de un bizcocho elaborado con almendra molida, azúcar y huevos, cocido al horno que se servía en una sola pieza o fragmentada en porciones individuales.

Otros antecedentes que deben ser tenidos en cuenta son la amplia gama de bizcochos de almendra que bajo la forma de mantecados, tortas o bizcochos

eran consumidos en las casas e instituciones de Galicia en las celebraciones más importantes ya desde el siglo XVI.

El *Cuaderno de confitería* de Luis Bartolomé de Leybar –elaborado hacia 1838 y de origen gallego- contiene la primera noticia fidedigna sobre este postre que denomina *vizcochos de almendras*. Contiene los elementos básicos y los procedimientos de la actual tarta compostelana:

Tomaranse dos docenas de almendras amargas y media libra de dulces y se calentaran en agua para quitarles mas facilmente la cascara y refrescarlas por un breve instante en agua natural. Se meteran en una servilleta para limpiarlas y enjugarlas. Hecho esto se moleran en un mortero de piedra, rociandolas de quando en quando para impedir que se conviertan en aceite con una yema de clara de huevo batida . Quando esten bien molidas se mezclaran con 6 claras de huevo frescas, bien batidas y espumosas añadiendo tres hiemas de huebo, media libra de azucar bien seco y pasado por el tambor y una cucharada de arina. Y todo bien mezclado y puesto en un perol se va distribuyendo sobre moldes en papel, hechos espresamente como a manera de cuadros imitados a los que suelen hacer para el chocolate y pulverizados de azucar con un poco de arina mezclado a fin de impedir el que no se peguen a causa de la humedad aceitosa de la almendra, se meteran a cocer en un hornillo de hierro o en el que tienen los panaderos. El fuego ha de ser moderado tanto devaxo como encima para que recivan un hermoso color de cocidos. Se sacaran del horno para dividirlos o se piegara a proposito interin estan calientes.

Esta preparación tiene forma de pequeños bizcochos, pero la elaboración coincide, sin duda alguna, con una de las recetas tradicionales de la tarta compostelana. Este mismo tratado incluye otra composición muy parecida pero recubierta de azúcar molida denominada *tarta de almendras*.

El confitero y pastelero: libro muy útil para los jefes de casa, fondistas y confiteros de Eduardo Merín -publicado en Ferrol en 1893-, proporciona una segunda receta de este dulce que bajo el nombre *Tarta de Almendra*, se adorna ya con una suave capa de azúcar molida:

Se ponen tres huevos enteros en su peso, colocando en el otro platillo una cantidad de harina al fiel.

Después se quitan los huevos y se llena el platillo de manteca fresca hasta el fiel también. Por último se pone otra cantidad de azúcar molida del mismo peso que los anteriores.

Las tres sustancias, harina, manteca y azúcar se amasan bien. Después se mondan en agua hirviendo tres onzas de almendras y se muelen en un mortero con raspaduras de corteza de limón, uniendo además los huevos en crudo.

Entonces se incorporan las dos masas; la de harina, manteca y azúcar, y la de almendra, huevo y limón.

Se revuelve mucho y amasa para que se mezcle todo, resultando un solo compuesto consistente.

Se mete en una tartera por el interior con manteca fresca y se echa dentro la masa, poniendo la cobertura y colocando el recipiente entre dos fuegos mansos hasta su cocción.

Se sirve y se reviste de azúcar molida.

Ambas preparaciones, como puede verse, son bastante diferentes pues mientras la primera emplea únicamente almendras, huevos y azúcar para dar consistencia al bizcocho que se coloca sobre una base, la de Merín, en cambio suprime esta base incorporando la harina en la confección del bizcocho. Ambos procedimientos se siguen hoy en distintos obradores. Cabe pensar, sin embargo, que dado que Merín –según se deduce del título de su obra- parece dirigirse a profesionales de la confitería y o a maestros de obradores de un cierto tamaño, optase por suprimir la masa hojaldrada que sirve de base cuya conservación es más difícil que la del bizcocho.

El bizcocho o tarta de almendra, llamado a partir de las primeras décadas del siglo XX Tarta de Santiago es, también, una de las fórmulas incluidas en el *Diccionario general de cocina* (1892) de Ángel Muro y, por supuesto, en las obras clásicas de la cocina gallega como son *La cocina gallega* (1905) de Picadillo y, ya más tarde, por autores como Álvaro Cunqueiro o Fina

Casalderrey. Todos ellos, sin embargo, desconocen las recopilaciones de Leybar y Merín. Lo que confirma la existencia de varias tradiciones paralelas alrededor de este postre y testimonian su fuerte arraigo.

Junto a esta información escrita, no debe desperdiciarse la tradición oral de los obradores más antiguos como, por ejemplo, el de la compostelana Casa Mora. Según los actuales propietarios, es práctica común en el gremio y, especialmente, en los obradores más antiguos transmitir los secretos de la casa de modo oral, sin que se guarden por escrito ingredientes, cantidades o procedimientos. La receta de la tarta de almendra se ha conservado en ellos de este modo, manteniéndose hoy en día las recetas de los fundadores, que suelen ser centenarias.

Este postre, de intensa tradición histórica en Galicia, adquiere su forma definitiva en 1924, cuando José Mora Soto –fundador de la compostelana Casa Mora- decidió adornar sus tartas de almendra con una silueta de cruz de Santiago, uniendo en este gesto un símbolo de la ciudad y una especialidad tradicional.

De entre todas las preparaciones tradicionales, el bizcocho o tarta de almendra estaba claramente llamado a perdurar sobre todo por ser fácil de elaborar y conservar, porque es agradable al paladar y porque conserva como ingrediente básico la almendra, producto exótico que le da el toque de distinción.