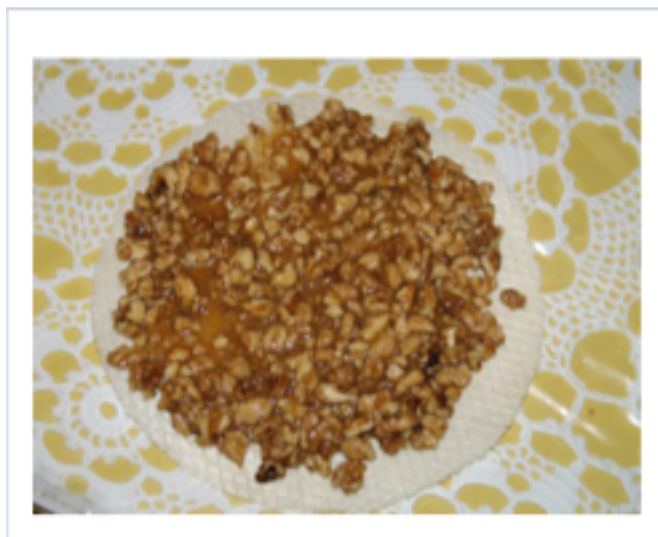


Nuégados navideños, el ancestral turrón de nuestros hogares



Nuégado, ñuégado (localismo), hormigo, torta, garujo, derretido, son algunos de los nombres que designan un típico y sorprendente dulce cuya forma de hacer y presentar cambia de una región a otra o de una casa a otra, tanto como la propia denominación.

La voz nuégado procede del latín nux-nucis, que además de significar nuez sirve para nombrar otros frutos con cáscara. Tal término es usado, entre otras regiones, en Castilla la Mancha, Andalucía, Extremadura y en el sur de la provincia de Salamanca.

En ciertos sitios de España el nuégado es una pasta de harina, miel y nueces cocida al horno; en otros, una masa frita cortada en tiras y untada con miel; en otros, masa de harina, miel y almendras o avellanas. Hay bastantes más recetas..... En la Sierra de Francia y de forma especial en San Esteban de la Sierra, nueces, miel y obleas son imprescindibles. A estos ingredientes, según la costumbre de cada casa, se añade miga de pan, anises, azúcar... La miga de pan da consistencia y el azúcar mayor solidez aún, pudiendo convertirse en una especie de guirlache. Es normal que la mezcla se realice en sartén puesta al fuego.

Sorprende que, mientras en San Esteban siempre se ha utilizado el vocablo nuégado, en pueblos próximos de la Sierra de Francia, los términos alajú y nogala o nogalada nombren lo mismo o alguna variante. Alajú tiene raíz árabe y generalmente aparece descrito como un pastel que lleva nueces o almendras o piñones, pan rallado, miel y especias. Son las provincias de Cuenca, Guadalajara y Valencia las que comercializan el alajú y se

Ruta de los Lagares Rupestres

presentan como ámbito exclusivo aunque, como decimos, en muchas casas de la Sierra de Francia se le ha dado el mismo nombre y se ha realizado tradicionalmente en fechas navideñas.



Fuera del espacio serrano, en la provincia de Salamanca, tanto el nuégado como el alajú apenas son conocidos; tampoco aparecen en algunos diccionarios no obstante las interesantes referencias literarias de Azorín y el atractivo postre descrito en Don Quijote y que en algún lugar de la Mancha llaman nuégado. Nuégado o alajú, con origen latino-mediterráneo o árabe, es parte de la exquisita gastronomía serrana que endulza los paladares durante la Navidad. Es tradición viva que sirve para deleite de propios y extraños, de jóvenes golosos, de mayores que reviven cada Navidad la tradición del turrón casero y de ajenos a la comarca que disfrutan del sabor de la singular novedad.

Joaquín Berrocal Rosingana

www.fuentesdeabajo.com