

La tradición de los productos y de las manufacturas

A pesar de los cambios, de los intercambios y de la adopción y adaptación de sus diversas formas de prepararlos, los alimentos, la forma de consumirlos y las recetas forman parte de tradiciones y de usos culturales. Los alimentos tienen diferentes significados según el grupo social pues el consumo y la preparación de la comida es el resultado de un cúmulo de creencias, de prácticas heredadas y aprendidas dentro de la familia, una localidad o una religión.

La historia de la alimentación en España es muy compleja porque por su situación geográfica ha sido un punto crucial en el intercambio mundial de alimentos; ha sido con frecuencia puerta de entrada de alimentos originarios de África y de muchos de los procedentes de Asia que siguieron rutas comerciales que terminaban en el extremo occidental del Mediterráneo, y España fue, sobre todo, el vínculo con América.

En al-Andalus fueron introducidas hortalizas muy variadas fueron creados regadíos, algunos todavía utilizados, fue zona citrícola, se desarrolló la repostería, que sigue vigente en la actualidad. Y no cabe duda de que, en relación con **los confites y dulces en Andalucía**, y especialmente en Málaga, subyacen unas tradiciones centenarias, arraigadas algunas en la **cocina andalusí**, heredera, a su vez, de toda la cocina mediterránea. El tratado nazarí, de 1414, sobre alimentos, *al-Kalám 'alá I-agdiya*, de Abú Bark 'abd al 'Aziz b. Muhammad b. 'Abd al-Aziz b. Ahmad al-Arbúli al-Ansári, menciona alimentos necesarios para dulces y confites: *Decimos que las frutas habituales y acostumbradas son: el melón, la uva, el higo fresco, el dátil fresco, el higo de sicomoro, el plátano, la caña de azúcar, la granada dulce, el membrillo, el albaricoque, la manzana, la pera, el melocotón, la zarzamora, la mora, la ciruela, el fruto de rhamnus nabeca y la acerola.*

A pesar de la gran evolución tecnológica que ha sufrido la elaboración de dulces, el gremio de los pasteleros siempre ha intentado conservar la costumbre artesanal de los dulces, manteniendo sus recetas más genuinas.

Desde la Prehistoria ya se conocía y usaba **la miel** y en la ciudad de Málaga y su tierra los nuevos pobladores, a partir de 1487, obtienen mediante el sistema del Repartimiento **colmenares -asientos de colmenar o posadas para colmenas-** algunos de los cuales eran colmenares antiguos, *de tiempos de moros*. Entre 1489 y 1496 se reparten en la tierra de Málaga alrededor de 130 colmenares, 70 de ellos en el término de la ciudad, que se ubican, principalmente, en ambas márgenes del río Guadalmedina, en las vertientes de las sierras de Cártama y Mijas y en el Campo de Cámara, en los alrededores de Casabermeja. La actividad apícola se centraba en la Sierra de Mijas aunque a Málaga llegaba miel de otras zonas como El Burgo. A principios del siglo XVI la apicultura era una actividad vinculada al aprovechamiento de las tierras no cultivadas por lo que se extendía por el monte, aunque no alejada de los núcleos habitados ya que las colmenas requerían un cuidado para su explotación - *se los guarde e cure e residan ellos, según uso e costumbre de colmeneros-*. En algunas zonas, como en la Axarquía en donde las viñas y los almendrales ocupaban una gran parte del terreno, la presencia de colmenas, aunque se ubicaran en el monte, creaban problemas por los que se establecen Ordenanzas y disposiciones del concejo de Málaga para evitar los conflictos, como lo establecido para Casarabonela: *Otro sy se ordeno e mando que las colmenas e colmenares se ayan de mudar e muden de cabo las viñas y heredades con media legua, por el mes de mayo antes que madure la uva...* las colmenas solían ser propiedad de la oligarquía malagueña que contrataba a colmeneros a soldada pagándoles, por ejemplo, 11 fanegas de harina, 1 arroba de aceite, 1 arroba de vinagre y 485 mrs.

Durante todo el siglo XVI es conocido el uso de otros alimentos para la elaboración de confites y dulces, tales como **el ajonjolí** (en 1508 la fanega costaba 140 mrs), **cominos** (en 1501 la arroba valía 103 mrs), **almendra y frutos secos**, frecuentemente citados en los documentos.

Dentro de esta confitería tradicional han de ser incluidos los mantecados, roscos, polvorones y alfajores.