

# En Busca de las Moscateles Perdidas

**Autor: James K. Sayre**

Nota del autor: Actualización posterior a este artículo hecha en diciembre de 2006: Las Pasas Moscatel ahora están disponibles todo el año en [www.sunmaid.com](http://www.sunmaid.com). Ir al enlace de Tiendas de regalos, a continuación, Frutas a granel y buscar la referencia # 62: Moscatel Pasas, en una caja de cinco libras por unos 22 dólares EE.UU. más gastos de envío. O llame al teléfono 800-786-6243 de Sun-Maid. Saludos.

Nota del traductor: De nuevo están sin ellas, y ahora la referencia n° 62 son orejones de albaricoque. [Tienda web de Sun-Maid](#) —Pero nosotros sí que las tenemos 😊: [Tienda web de Campo de Benamayor](#)— Septiembre de 2013.

Cada otoño, los panaderos hacen los pasteles de frutas, tradicionales en América. Tienen que reunir algunos ingredientes especiales: ciertos condimentos, una variedad de frutos secos y, por supuesto, una buena selección de frutas secas. El otoño pasado, yo estaba con mi ritual anual de compras y con la recolección de estos ingredientes especiales, cuando de repente me di cuenta de que no había pasas Moscatel para la venta en mi tienda local de comestibles.

¿Qué es exactamente una pasa Moscatel? ¿Es una especie rara con un poco de olor a almizcle de gato salvaje que vive solo en la Gran Cordillera occidental de las montañas de Tasmania? No. En realidad, la pasa Moscatel es un tipo muy especial de pasas. Es bastante grande, de color negruzco, muy dulce y bastante pegajosa. Sin duda, merece ser incluida entre los frutos secos que van en un oscuro pastel de frutas tradicional americano.

Las Pasas Moscatel son la versión seca de la uva Moscatel fresca. Estas grandes uvas amarillentas tienen un antiguo linaje en la zona del Mediterráneo. Fueron ampliamente plantadas por los fenicios en muchas partes de España hace más de dos mil años atrás.

Las uvas Moscatel fueron traídas a California por los misioneros españoles hace más de dos siglos. Estas uvas fueron plantadas en cada misión y se utilizaron como base para el vino moscatel. También se secaron convirtiéndolas en Pasas Moscatel.

Estas uvas Moscatel tenían semillas. De modo, que cuando les fueron eliminadas estas semillas, empujándolas través de su piel, el proceso trasladaba el azúcar hasta la superficie de las pasas. Cuando se secaba el azúcar de las pasas, a las que se les habían extraído las semillas, esto las convertía en pasas Moscatel pegajosas. Estas eran la variedad más popular de la pasa hasta que se creó la pasa Thompson sin semilla.

A finales del siglo XIX, un cierto productor de uva de California, un tal señor William Thompson de nombre, importó una variedad de uva sin semilla llamada la *Dama de Coverly*. Estas uvas pronto llevarían su nombre, a saber, la pasa *Thompson Seedless*. Estas pequeñas pasas negras sin semillas rápidamente se hicieron muy populares entre los consumidores. Las pasas Thomson no son pegajosas en su superficie debido a que provienen de una uva sin semilla que no tenía que pasar por ningún procedimiento mecánico para extraérselas, proceso que inevitablemente produce pegajosidad.

A los pocos años de su introducción, las pasas Thompson sin semilla prácticamente se hicieron dueñas del mercado minorista en California y el resto de los Estados Unidos, así como en otras partes. El mercado de pasas, que durante mucho tiempo había sido dominado por las pasas Moscatel tradicionales se transformó, pasando a serlo por las pasas Thompson sin semilla. Las Moscateles pegajosas fueron relegadas al papel de artículo especial. Las pasas de color dorado que comúnmente he visto, también son en realidad pasas Thompson sin semilla, que han sido deshidratadas al horno y posteriormente tratadas con azufre para proporcionales su color dorado.

En los últimos años, Las Pasas Moscatel parecen haberse convertido en un alimento de invierno cada vez más raro en los supermercados de California. Cada otoño, trato de cocinar un lote de pasteles tradicionales con frutas oscuras y densas. Yo solía ir simplemente a mi tienda local de comestibles cada otoño a llevarme un par de cajas de pasas de uva Moscatel que venían todas adheridas en una masa pegajosa en su familiar caja turquesa y oro.

Hace ya varios años, muchas de las cadenas de supermercados más grandes instituyeron un sistema de control de inventario computarizado. Si ciertos alimentos eran de "venta lenta", simplemente se eliminaban de los estantes y eran sustituidos por otros que aportaran un mayor beneficio a la tienda de comestibles. Si querías un determinado producto, alimento desconocido o poco común, ya no se podía encontrar en los estantes de las tiendas, por lo que encontrarlo ya sólo era una cuestión de suerte.

Supuse que las pasas de uva Moscatel, se habían ido fuera de mis estantes de las tiendas locales el otoño pasado por esta razón. Ninguno de los empleados de las tiendas tenía ningún conocimiento en sentido contrario acerca de la suerte que habían sufrido las moscateles. Su conocido embalaje turquesa y oro ya no estaba expuesto en la sección de frutos secos de la tienda de comestibles.

Las llamadas y visitas a otros supermercados locales en áreas de la Bahía de San Francisco, también me dieron como resultado encontrarme con las manos vacías con respecto a la búsqueda de un sitio donde conseguir pasas de uva Moscatel.

En una búsqueda exhaustiva en Internet di con algunas páginas Web donde se debatía acerca de la uva Moscatel y de las pasas Moscateles, pero no pude averiguar dónde podrían ser adquiridas.

Estaba conmocionado y deprimido aquel día con tanta comunicación masiva y con la sobrecarga de información, todo, solo para celebrar una simple comida tradicional, y cómo sencillamente podrían haber desaparecido de las estanterías sin dejar ni rastro.

Con cierto grado de desesperación, busqué en las páginas amarillas de la guía telefónica, encontré una sección de "frutas secas" y llamé a las tres empresas locales que se enumeraban. Uno nunca respondió, el segundo no tenía ni idea de dónde podría encontrar yo mis moscateles y el tercero me sugirió que intentara llamar a tiendas de comida de Oriente Medio. No tendría mejor suerte en las dos tiendas de alimentos de oriente medio en mi búsqueda de mis moscateles. Pero otra tienda en la parte norte de la península, dijo "sí" a mi pregunta acerca de si tenían las Pasas Moscatel. Emocionado, me dirigí a su tienda a unas veinte millas, pero por desgracia hubo una falta de comunicación, ya que sólo tenían las comunes pasas Thompson negras y doradas. Yo había estado sufriendo bajo la falsa ilusión de que existiera alguna relación entre Pasas Moscatel y la antigua ciudad de Mascate, en Omán, que se encuentra en zona sur de la Península Arábiga.

Después de examinar una caja de pasas de Corinto de la marca Sun-Maid, se me ocurrió que tal vez Sun-Maid probablemente tuviera un sitio Web. Seguido de una búsqueda rápida en Internet, encontré su sitio. Sun-Maid es el nombre comercial que utilizan los productores de pasas de uva de California. Tienen una sección en su sitio Web que ofrece los frutos secos disponibles para su compra por correo o personándose en su tienda en Kingsburg, California. Vi pasas doradas y las pasas de uva Thompson negras lista para la venta, pero no vi mis queridas pasas Moscatel. Envié una consulta de correo electrónico y un par de días más tarde la respuesta me resolvió el misterio de las Moscateles perdidas.

Parece que la demanda del consumidor de Pasas Moscatel había caído en los últimos años, por lo que en 1998, el grupo Sun-Maid había interrumpido la adquisición (*o producción ¿?*) y venta de este tipo de uva pasa. Debí haber habido alguna protesta por parte de los consumidores sobre la desaparición de estas pasas de los estantes de las tiendas, porque en el E-mail me prometieron que tendrían una cosecha para 1999 de Pasas Moscatel y que estarían a la

venta por correspondencia y en la tienda de Sun-Maid en California, 13525 Bethel Avenue, Kingsburg, California 93631. La información está disponible en 1-800-SUN-MAID o 1-559-896-8000. La dirección web es <http://www.sunmaid.com/>. Me enteré después que los nuevos cultivos de uvas pasas generalmente suelen estar listos para su venta a partir del mes de octubre.

Kingsburg es un antiguo pueblo agrícola situado justo al norte de Fresno en el Valle de San Joaquín, en California. Fue fundada por colonos suecos hace más de un siglo. Tan recientemente como en 1921, la población de la ciudad era en un 94% de origen sueco. Cada año, el tercer fin de semana de mayo tienen su festival sueco. Esta ciudad, es el centro donde se encuentra la moderna empresa de pasas Sun-Maid, en California. Es un buen destino para un viaje de fin de semana por la Bahía de San Francisco. Pero si usted está pensando en comprar algunas moscateles, asegúrese de llamar de nuevo para comprobar si tienen alguna a mano. Los nuevos cultivos de uvas pasas generalmente comienzan a estar disponibles en octubre.

Pues bien, no pude hacer los pasteles de fruta de temporada en las vacaciones del invierno de 1998-1999 debido a la búsqueda infructuosa de las pasas Moscatel. Los pasteles de frutas se tuvieron que hacerse sin Pasas Moscatel, pero en el siguiente periodo, desde 1999 a la temporada de vacaciones de invierno de 2000 si podré incluir este ingrediente tradicional. Todo el sistema de control de inventario computarizado de la cadena de tiendas de comestibles no tenía la culpa de que faltaran las moscateles. Mis disculpas por tener tales pensamientos negativos acerca de la informatización de los inventarios en las tiendas de comestibles.

Artículo original en: [The Mystery of the Missing Muscats](#)

Página web del autor: [Bottlebrush Press](#)

**Campo de Benamayor**

[campodebenamayor.es](http://campodebenamayor.es)