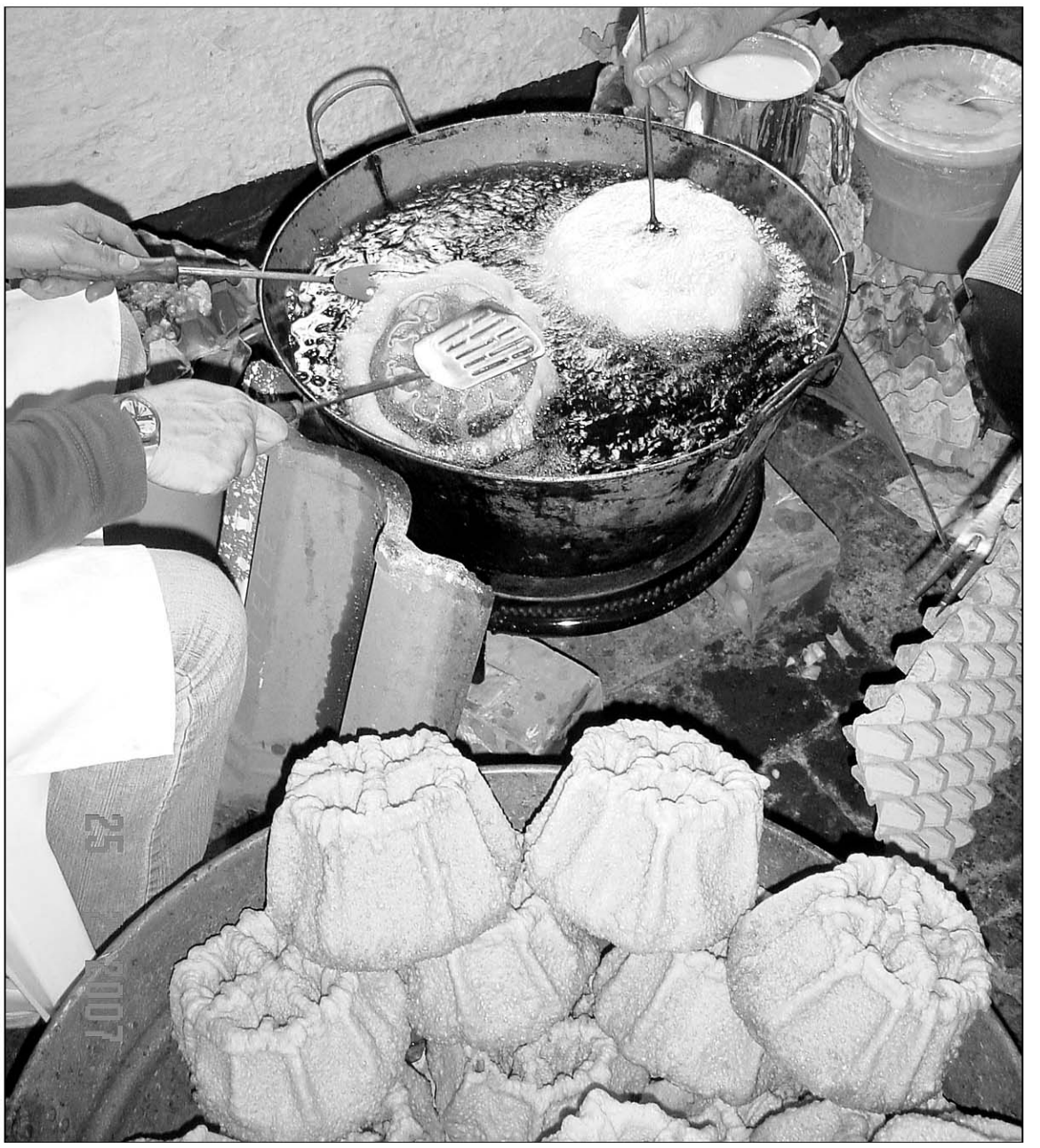
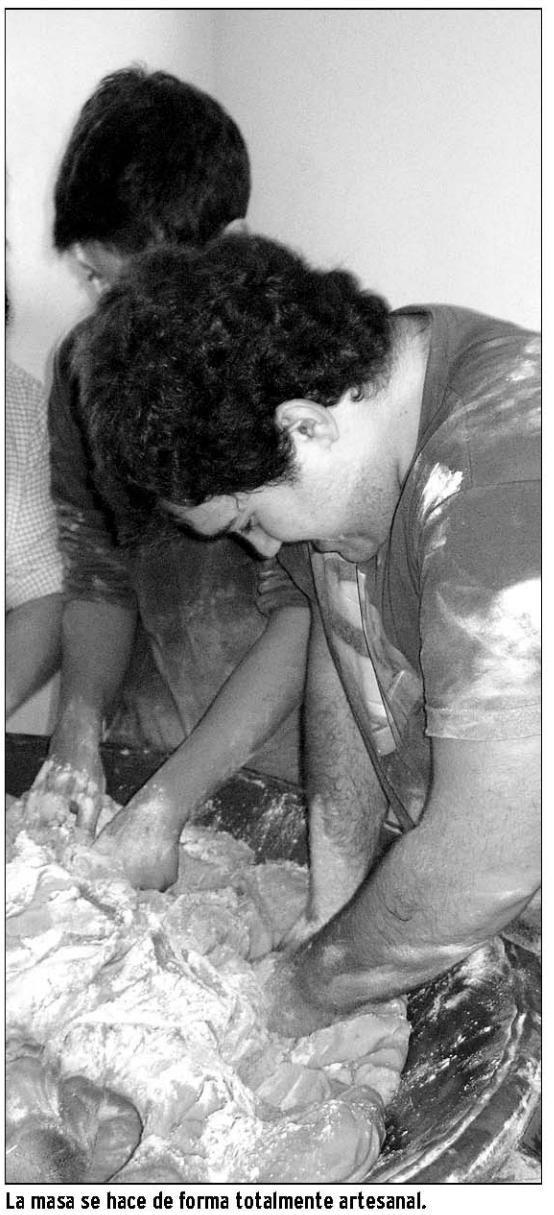
PUEBLA DE GUZMÁN



Las rosas se fríen en aceite. / REPORTAJE GRÁFICO: FRANCISCO JAVIER CARRASCO CARRASCO Y EL MUNDO



La masa se hace de forma totalmente artesanal.

La masa de las tortas hay que estirarla y recortarla con moldes.

TRADICIONES

Los mayordomos de la Virgen de la Peña ya reparten por el pueblo la repostería típica que anuncia que la romería está cerca

Usos de miel, azúcar y cidra

GEMA PONCE

Rosas, cidra, tortas abizcochadas y tortas azucaradas. Cuatro delicias culinarias, típicas de la comarca andevaleña, que durante estos días no faltan en las casas de prácticamente ningún vecino de Puebla de Guzmán. Y no es que a los puebleños les haya dado ahora por los fogones o la repostería sino que esta explosión gastronómica proviene de un acontecimiento mucho más generoso y altruista que, además, se repite todos los años desde tiempos inmemoriales. La determinación y el ahínco por mantener inalterables sus tradiciones y costumbres, especialmente las relativas a la romería en honor de la Virgen de la Peña, son las responsables...

...de que aún aquí puedan verse pintorescas estampas que poco o nada han cambiado con el devenir de los años. Un claro ejemplo de ello son los cuatro productos antes mencionados, denominados dulces de Peña, que desde enero a marzo, aproximadamente, elaboran los mayordomos de la Reina del Andévalo con el fin de repartirlos no sólo entre sus familiares sino también entre amigos y vecinos.

«No existe constancia documental sobre los orígenes de esta costumbre. Es algo que se ha ido legando de generación en generación y que, en ese aspecto, no ha evolucionado, pues siguen siendo los mismos», señala Juan Gómez Álvarez, hermano mayor de la Hermandad de la Virgen de la Peña de Puebla de Guzmán. No en vano, el pintor Sebastián García (1904-1989), uno de los hijos más ilustres de la historia de este municipio, ya plasmó en sus lienzos esta práctica hace varias décadas, dejando así su peculiar testimonio de este patrimonio que sigue tan arraigado entre sus vecinos.

Aunque la elaboración y el reparto de dulces no es una obligación de quien de forma voluntaria coge los pendones de la Virgen para servirla durante todo el año, en la práctica, y salvo excepciones, todos los mayordomos, en esta ocasión ascienden a once, cumplen en mayor o menor medida con este ancestral rito. De este modo, el llamado Martes de Peña y tras adquirir el compromiso de servir a la Virgen de la Peña de forma especial durante todo el año, la mayordomía se pone manos a la obra para preparar todos los actos y cumplir con las responsabilidades adquiridas hasta la siguiente romería y, más concretamente, hasta que el Martes de Peña otros sigan su estela y la Madre Protectora de los puebleños no quede nunca sin mayordomos, tal y como dictan los estatutos de la hermandad.

DURO TRABAJO. Una vez concluida la romería, una de las primeras tareas es comprar la cidra para hacer el cabello de ángel. Ésta se adquiere en los campos de Cartaya durante el mes de agosto. «Es casi imprescindible que sea de secano ya que como se recoge en agosto y no se prepara hasta febrero, si es de regadío se pudre más fácilmente», recalca Juan Gómez.

De los cuatro tipos de dulces que tradicionalmente se preparan para repartir por el pueblo la cidra es, sin lugar a dudas, el que más trabajo conlleva. Desde agosto, que se recoge y se traslada al pueblo, hasta febrero tiene que estar en almacenes o caserones habilitados para tal efecto, vigilándola constantemente y dándole vueltas con el fin de que no se pudra. Una vez que llega la hora de ponerse a la tarea, lo primero es pelar, trocear y desmenuzar las cidras y abrir las almendras. A continuación, se pone a cocer en grandes calderas hasta que pierda todo el agua. Posteriormente, se pesan y por cada kilo de cidra cocida se añade otro de azúcar y se pone al fuego. La cocción puede durar varias horas, un tiempo en el que los hombres, que suelen ser los que se dedican a esta tarea al contar con mayor fuerza, deben estar continuamente removiendo la cidra para que no se pegue a la caldera. Una tarea harto complicada según van pasando los minutos y el agua se va evaporando.

Por eso, es fundamental toda la ayuda con la que se pueda contar y se aprovecha el fin de semana para poder reunir al mayor número de personas. De hecho, la elaboración de los dulces se convierte en un día más de fiesta donde, además de trabajar, se convive, se come y se bebe en una fraternidad que demuestra la magnífica relación que existe entre los vecinos y, especialmente, la unión y solidaridad que se establece cuando la protagonista real de la historia es, nada más y nada