

San Esteban de la Sierra: Hornazos de Pascua

Lejana tradición primaveral, orgullo de las mujeres de San Esteban



Si algún lugar de la Sierra de Francia tiene larga tradición y merecida fama en la elaboración de hornazos es San Esteban de la Sierra.

Tal reconocimiento proviene de la consecución de un producto cuidadosamente amasado por las manos femeninas, muy surtido de “chicha” y excelentemente decorado en su tapa superior con motivos florales.

Desde siempre, en vísperas de los señalados días de Pascua, las mujeres de cada casa se afanaban en los preparativos de ingredientes: harina, sal, levadura, huevos, aceite, manteca, aguardiente, azafrán y los sobresalientes productos del cerdo. A veces algún componente más, según cada casa y la fecha en la que se iba a comer. Las cestas y banastas estaban dispuestas para acoger durante horas o días tan succulentos manjares.

A diferencia de otros pueblos de la provincia donde la fiesta del hornazo era una única y exclusiva fiesta campera, en San Esteban se hacían los hornazos para salir al campo o

Ruta de los Lagares Rupestres

comerlos en casa durante varios días: Domingo de Resurrección, lunes de Pascua o Pascua Chica y el domingo siguiente. Grandes y pequeños disponían de sus tres hornazos correspondientes, salvo que los mayores hicieran los típicos hornazos de “pan” para las meriendas o “bromas” con los amigos.

Si las mujeres se esmeraban en tener todo listo para ir a la tahona o cocer los hornazos en los antiguos hornos, los pequeños recorrían el “Prejón”, el “Canal”, el “Castañar de la Vega el Torno”, el “Puente” para colocar asientos y mesas de piedra (asentaderos, sentaderos) donde poder ir a comerlos. Los dos primeros días solían tener como destino los citados lugares. El domingo siguiente era también frecuente el monte del “Castañar”. Con el paso del tiempo se han producido cambios y la zona de los Pajares es concurrido paraje, tal vez recordando aquellas perdidas romerías estivales de San Juan y San Pedro.

La forma de estos hornazos siempre fue redondeada y formada por la tapa inferior que acogía chorizo, lomo, jamón y la tapa superior que se decoraba profusamente con motivos imitados de la naturaleza. En ocasiones se le daba forma de cesta y se introducía un huevo cocido en el centro. Esta costumbre coincide con la de otros puntos de la geografía española donde también figura el huevo duro en el hornazo, probable herencia de la Pascua judía, posteriormente adoptada por el cristianismo.

Para las meriendas de los mayores o en familia las laboriosas mujeres hacían hornazos de un “pan”, el equivalente a unos ochocientos gramos de harina sin contar el resto de componentes. Del “pan” salían varios hornazos para las meriendas juveniles, ni demasiado grandes, ni demasiado pequeños ya que había que merendar bien y no se debía volver a casa con parte del hornazo.

Aunque pervive la raigambre de los hornazos en algunas familias, en otras ha desaparecido tras la destrucción de los hornos de las casas o la desaparición de las panaderías en el pueblo. Una buena alternativa, con excelente resultado, es el horno eléctrico.

Joaquín Berrocal Rosingana

www.fuentesdeabajo.com