



Ricas tortas de La Candelaria elaboradas en las vísperas, para degustar después de la Procesión del día siguiente (la imagen de abajo corresponde al año pasado).

Las tortas de La Candelaria

Los 'carideiros' en Pajares, las elaboran de modo artesanal

Ir a Pajares es encontrarte con un pueblín que vive en comunidad sus tradiciones.



EL GÜITERO

Apenas treinta kilómetros separan de Cuenca al pueblo de Pajares. En estos comienzos de febrero sus vecinos, pocos, pero bien avenidos, mantienen vivas las tradiciones en honor de la Virgen de las Candelas.

El día de vísperas, las mujeres de la localidad lo viven intensamente preparando sus ricas y también ya famosas 'tortas de la Candelaria', que no tienen parangón en la comarca.

Muy temprano, sobre las seis y media de la mañana, los carideiros, mejor dicho, sus mujeres, aquéllas que el año anterior optaron por voluntariamente 'dar caridad'

para La Candelaria, se reúnen en una o dos de las cocinas del pueblo, y en grupo de cuatro a cinco personas comienzan su quehacer de elaboración tradicional y manual de 'las tortas'.

El paso de los años, y que las mujeres de Pajares son muy cumplidoras, tanto con sus vecinos, familias, visitante e invitados, les hace trabajar intensamente para dar plena satisfacción a todos aquellas personas que en el pueblo están durante las fiestas.

Harina, levadura, huevos, aceite y miel son los ingredientes, que han de producir la consiguiente masa, muy bien horneadas con las manos. Se deja dos horas para que ésta repo-

se y luego ya está todo dispuesto para el ritual de ser troceada la masa en porciones y convertidas en tortas de la Candelaria.

«Se nos quedan a todas los brazos como la goma de estirar, cuando a las siete de la tarde terminamos», me dicen Cruz y Maribel, que han colaborado en la realización de las sabrosísimas tortas.

El proceso culmina cuando se frien en la lumbre baja en una sartén con mucho aceite, y se les pone un chorrito de miel para darles el toque final.

Para llegar a esa situación, queda por delante un largo tiempo para extender las masas de las que saldrán 'las tortas' encima de un

paño, colocado en las rodillas de las mujeres. Esto, es el secreto que guardan las pajareras para su elaboración, y me añaden que «se han de conseguir masas ajustadas y blanditas, porque si no, las tortas no salen bien».

La cata de lo ricas que han salido éstas la hacen los hombres, que relajadamente echan la partida del truco en el Centro Social del pueblo.

El día de La Candelaria, al mediodía habrá Misa y después la procesión, en la que este año no estará don Domingo Muelas, fallecido en un accidente de tráfico días atrás. Después, todos saborearán las ricas 'tortas de La Candelaria'.