

---

# **Procesión gastronómica**

**María Antonia GonzálezAlbero**

**P**ara cuando llegó el día señalado, ya llevaban meses de duro trabajo. Su cofradía procesionaba el martes santo. Salía a las 18:15 de la plaza de San Francisco y entraba a la 1:15. Les esperaban largas horas de caminatas y estaciones de penitencia, entre el gentío.

Habían ensayado los pasos que acompañarían las marchas procesionales, con cornetas y tambores. Habían metido en luz el paso de 2.000

---

---

kg de peso, lo habían adornado con 20.000 claveles rojos, habían sacado brillo a las andas y las ánforas, preparado los hachones y los cirios, los cordones, los galones, los flecos y planchado con esmero los sayones y faldones.

Para cuando el Simpecado abriera la marcha, era necesario estar preparados de cuerpo y alma. A la hora en punto, los penitentes estaban bien alimentados y vestidos con sus túnicas y capirotos los hombres y con mantilla y peineta las mujeres, dispuestos a llevar al cielo a su Cristo, del que se sentían tan orgullosos.

La intendencia no era una cuestión nimia en estas circunstancias. Los días anteriores habían tenido que proveerse de todas las viandas que hicieran más suaves sus penitencias y dieran energía a su cuerpo.

El domingo habían comprado cinco barras de pan rústico para hacer las torrijas. Dejaron un día, que se secara el pan y cortaron las rebanadas más bien gruesas que pusieron a remojo con leche hirviendo, canela y azúcar. Así las tuvieron hasta la primera hora del martes en que las rebozaron en huevo y las frieron en aceite de oliva. Después las espolvorearon con canela y azúcar y las pusieron en bandejas con ricos paños blancos de encaje, bien planchados, para que juntamente con la limonada que habían preparado con los mejores limones verdes del mercado, servirían de “tentempié” durante toda la jornada, cuando las fuerzas, tanto de los penitentes, como de visitantes y/o amigos que aparecieran por la casa, flaquearan.¡ no serían pocos!

Al medio día había que tomar un plato bien consistente: lo mejor era un potaje tradicional con buenas legumbres, verdura y pescado, que llevaba toda la mañana cocinando a fuego lento. Lo que se consideraba un “potaje de vigilia” compuesto de garbanzos, espinacas y bacalao, todo bien condimentado con aceite de oliva, pimentón y otras ricas especies que se mezclaban en las calles, con el olor de los cirios, nardos, iris, lirios, freccias, orquídeas, azahar....

A lo largo del recorrido era imprescindible hacer alguna parada, en alguna de las tascas del recorrido, donde saborear el pescadito frito y las berenjenas acompañadas de algún fino o amontillado de la mejor reserva de las bodegas.

La noche va cayendo. El atardecer va imponiendo más misterio y brillo de estrellas, si cabe, a las figuras de Salcillo, Berruguete o Gregorio Fernández.

---

---

Las músicas plañideras inundan la ciudad, haciéndose ya repetitivas y monótonas, pero sin embargo la algarabía de las calles va en aumento.

Un hornazo bien hecho es lo mejor para emprender la larga recta final. Lo habían encargado hacía casi un mes en “la Flor de Castilla”, que es donde mejor los hacen, siguiendo la tradición de padres a hijos, desde hacía más de ochenta años. Hacían la masa con huevos bien frescos, harina de trigo, aceite y levadura y lo rellenaban de jamón serrano, embutidos, huevos cocidos, panceta, lomo... ¡Una delicia para el paladar! Y nada mejor que unas cañitas, para acompañarlo.

A eso de la media noche, los pies empiezan a hincharse. La peineta y los capirotos pesan. Los cirios van chorreando el moco y las calles se ponen resbaladizas. El cansancio empieza a hacerse insoportable.

El grito escalofriante de una saeta rasga la noche. El hermano Mayor pide más paso. Ha habido que esperar una hora para hacer la estación de penitencia en la Catedral. Empieza a llover y hay que recogerse con urgencia.

El paso se balancea y entra tembloroso en su templo. Es hora de desvestirse y descalzarse, de descansar del trabajo de muchos meses, de sentirse satisfecho por el esfuerzo realizado y de tomarse unos churros, unas Tortas del Santo Entierro, unos almendrados o unas Tortas de alma, con unas copitas de anís, orujo, o moscatel, para poder aguantar el resto de la noche hasta la “rompida” del nuevo día.

---