



Puerto Seguro

Sabor a almendra

PUERTO SEGURO
Sabor a almendra

PUERTO SEGURO

Sabor a almendra



Salamanca, 2020

Esta edición ha sido posible gracias a la Diputación de Salamanca.

Han colaborado el Ayuntamiento de Puerto Seguro
y la Asociación Cultural “Fuente Nueva”

© Diputación de Salamanca y los autores

e-mail: ediciones@lasalina.es
<http://www.lasalina.es>

Diseño y maquetación: DIFUSIÓN Y PUBLICACIONES
DPTO. DE CULTURA
DIPUTACIÓN DE SALAMANCA

Depósito Legal: S 186-2020

Imprime: NUEVA GRAFICESA

Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida total o parcialmente, almacenada o transmitida en manera alguna ni por ningún medio, ya sea mecánico, electrónico, químico, óptico, de grabación o de fotocopia, sin permiso previo del editor.

PRESENTACIÓN

La provincia de Salamanca es enormemente rica en su diversidad de recursos naturales y culturales, en sus señas de identidad.

Las identidades salmantinas se asientan en la herencia histórica, cultural, paisajística y socioeconómica de su territorio, de sus comarcas, de cada uno de sus municipios y de sus gentes.

Esos rasgos identitarios de los pueblos salmantinos han logrado sobrevivir a los avatares de los tiempos y de la despoblación gracias a la pugna de los hijos de esos pueblos por mantenerlos vivos, por protegerlos del olvido en quienes los vivieron en primera persona y también por actualizarlos en las nuevas generaciones.

Este libro tiene mucho que ver con ese afán de defensa de lo propio. *Puerto Seguro. Sabor a almendra* es, en primer lugar, un proyecto colectivo, que reivindica la memoria compartida en torno a un cultivo autóctono y sus derivaciones (laborales, económicas, costumbristas, gastronómicas...). Un proyecto admirable de colaboración de muchas personas que han aportado sus conocimientos, sus recuerdos, su voluntad de sumar para hacerlo posible entre todos. Un proyecto que ha contado con el apoyo del Ayuntamiento de Puerto Seguro y de la Asociación Cultural “Fuente Nueva”.

El cultivo del almendro, la recolección de su fruto y la elaboración de diferentes platos a partir de este producto configuran la interesante aportación que ofrece esta publicación para que no se pierda este bien patrimonial, alojado hasta ahora en la memoria de los portosegurenses.

Por ello, es un placer para la Diputación de Salamanca y su Área de Cultura contribuir a la difusión de ese patrimonio cultural inmaterial, con sabor a almendra, de Puerto Seguro.

DAVID MINGO PÉREZ
Diputado de Cultura
DIPUTACIÓN DE SALAMANCA

INTRODUCCIÓN

José Ignacio Herrero Tapia



PINCELADAS DE HISTORIA Y DE LA VIDA

Puerto Seguro es un pequeño pueblo y municipio situado al oeste de la provincia de Salamanca, junto a la frontera con Portugal. Forma parte, por tanto, de esa amplia región, la más extensa y pobre de la Unión Europea, conocida como La Raya.

Tendido entre los cauces del río Águeda y la ribera de Dos Casas, su término se extiende con altitud decreciente y en forma de cuña hasta el lugar en que la ribera vierte sus aguas en el río. A esta forma progresivamente afilada, con cierta similitud a la barbada de un cerdo, le atribuyen algunos el origen de su antiguo nombre de Barba de Puerco con el que se le denominó hasta el año 1917. Hay que señalar que el tramo final que recorre la ribera, después de unir sus aguas a las de la ribera de Turones y hasta que muere en el Águeda, sirve de línea fronteriza con el territorio portugués. Esta proximidad supuso desde antiguo una puerta abierta a las relaciones comerciales, e incluso sociales, con los habitantes del vecino país y, con frecuencia, al margen del control de las respectivas autoridades.

Buena parte del término está ocupada por pronunciadas laderas de difícil acceso y tránsito –y los promontorios y lomas intermedias– que descienden hasta los cauces del río y de la ribera profundamente encajados en el terreno y configuran un relieve y paisaje característico de arribes. Las Arribes del Águeda, como se dice por aquí. Paisaje, altitud y orografía que históricamente han sido aprovechados por los habitantes del lugar para el desarrollo de cultivos típicos de clima mediterráneo como el olivo, la vid o el almendro, reservando las zonas más llanas y de suelos más ricos, en una economía mayoritariamente agrícola y ganadera, para los cultivos cerealistas y pastos. Hoy forma parte del Parque Natural Arribes del Duero.

No resulta fácil, sin embargo, determinar con un mínimo grado de certeza la fecha a la que se remontaría la presencia de dichos cultivos en Puerto Seguro. Especialmente el de los almendros. Aunque debería decir ‘almendreras’, en femenino, que es como se llaman aquí y así las vamos a denominar en adelante. Este mismo tipo de denominación se aplica también a otros frutales. Se dice por, ejemplo, manzanera, olivera o perera ... Quizá por esa connotación de fertilidad que acompaña a lo femenino.

Vayan tan solo algunas consideraciones que nos permitan hacernos una idea, siquiera aproximada, sobre la cuestión.

Si consultamos las Respuestas Generales del Catastro del Marques de la Ensenada, de 1750, encontramos que Puerto Seguro (entonces Barba de Puerco) cuenta con una importante producción de aceite y algo de vino pero nada se dice de la

almendra, a pesar de la insistencia de los interrogadores sobre los cultivos arbóreos existentes en el pueblo. La misma información podemos encontrar en el Diccionario de Sebastián Miñano que se publica entre 1826 y 1828. Y en el *Diccionario Geográfico Estadístico Histórico* de Pascual Madoz, publicado entre 1848 y 1850, el más próximo a nosotros, en el que de nuevo podemos ver la importancia de la producción de aceite y ‘algo de vino’, pero tampoco se menciona la almendra. Así pues, aunque no se pueda descartar de forma absoluta, hemos de aceptar que no existe por esas fechas producción de almendra en Puerto Seguro y, de existir algo, sería insignificante. Al menos los textos mencionados, en los que solemos encontrar las producciones agrarias de los municipios de la provincia de Salamanca, no permiten acreditar su existencia.

Será a finales del siglo XIX y principios del XX cuando algún autor local describe la presencia de almendros en el paisaje. Y de forma mucho más explícita Casiano Sánchez Aires, catedrático de Segunda Enseñanza en Ciudad Rodrigo, en su “Breve Reseña Geográfica Histórica y Estadística del Partido Judicial de Ciudad Rodrigo” (1904), escribe refiriéndose a Puerto Seguro: “Aunque por el poco fondo del terreno, el producto no corresponde al trabajo, se cogen granos, ricas y variadas frutas (almendras, uvas, aceitunas y otras), ...”

Este testimonio nos permite suponer que la plantación de almendreras pudo comenzar en el último tercio del siglo XIX. Y debió continuar con cierta intensidad en las dos primeras décadas del XX, dado que en los años treinta y cuarenta, según testimonio de personas que todavía viven, la cosecha de almendra alcanzó un volumen considerable, habiendo familias que podían llegar a recoger 2000 kg. de almendra en grano. Y más.

En esta primera etapa los almendrales –como los olivares– ocupan, con pocas excepciones, las zonas más alejadas del núcleo urbano, las laderas del río y de la ribera hasta donde se podía, y las lomas intermedias, como el ‘Lombo’ por ejemplo, poco aptos para otro tipo de cultivos. Y como era, al parecer, práctica habitual poner vid entre ‘estaca’ y ‘estaca’ cuando se plantaba un olivar y también cuando se plantaban los almendrales, el cultivo de la vid se extendió paralelamente con rapidez. Actualmente este cultivo ha desaparecido por completo, quedando tan sólo algún parral en algunos patios domésticos.

Conviene recordar que estos primeros años del siglo XX son los años en que Puerto Seguro alcanza su máximo histórico de población, llegando a contabilizar 770 habitantes en el censo de 1900. Este hecho bien pudo influir en la expansión e intensificación de cultivos.

En los años cincuenta y sesenta muchos labradores se lanzan a plantar nuevos almendrales y se produce lo que podríamos llamar una segunda oleada de plantaciones, ahora en las zonas más fértiles del término y más próximas al pueblo, las llamadas zonas del ‘triguero’. Se plantaba una almendra amarga que posteriormente

se injertaba de la correspondiente variedad dulce. De ahí que se hable de almendreras de injerto. Fruto de las sucesivas plantaciones se pueden contar en la actualidad, junto a las de injerto que son mayoría, otras variedades como la largueta o del desmayo, del desmayo rojo o la marcona, en poca cantidad. Hay que resaltar que entre las 28 variedades autóctonas de almendra catalogadas en las Arribes del Duero, el ITACYL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León) tiene registradas dos variedades autóctonas de Puerto Seguro a las que denomina “Puerto Seguro Grande” y “Puerto Seguro Pequeña”.

Curiosamente coincide con el año cincuenta el último repunte en el censo de población que alcanzaba en ese año los 572 habitantes.

De entonces acá tan solo se han plantado algunas almendreras sueltas y un par de almendrales en los primeros años 2000, después de la entrega de parcelas por parte de Concentración Parcelaria, con variedades nuevas y más tardías, buscando evitar las heladas. Y no sólo no se han replantado nuevas sino que se ha ido abandonando el cuidado de las existentes, empezando por las zonas más alejadas y de más difícil acceso. Abandono que va acompañado inevitablemente de la recuperación del espacio por todo tipo de maleza y monte bajo y, unido al envejecimiento natural del arbolado, ha hecho que se pierda progresivamente gran parte del antiguo almendral.

La causa hay que buscarla en la vertiginosa caída de la población. A partir de los años sesenta las generaciones jóvenes, con pocas excepciones, se marchan del pueblo y, a medida que las generaciones adultas van desapareciendo, decrece la intensidad del trabajo en el campo; también el de la almendra. Si en 1960 Puerto Seguro cuenta con 485 habitantes, en 1980 contabiliza tan solo 144. Había perdido en 20 años el 70 % de su población.

En la actualidad sólo unos pocos vecinos siguen cuidando sus almendreras, especialmente las más cercanas y accesibles. Se ha convertido en un cultivo residual que ni siquiera alcanza a conservar lo existente. No obstante, Puerto Seguro sigue siendo un territorio propicio para el cultivo y explotación de las almendreras. Para ello necesitaría una ‘modernización’ que pasaría, según técnicos y expertos, por una iniciativa emprendedora que se decidiera a realizar plantaciones con variedades nuevas, de mayor rendimiento y en la disposición necesaria para poder ser explotadas por medios mecánicos, arrancando si fuera preciso las viejas almendreras. Y esto no parece estar en el horizonte por ahora.

Pero sí se puede aún constatar en muchos de los nacidos aquí, o allegados, un especial sentimiento y querencia por todo lo que ha representado la almendra para sus familias y para el pueblo, hasta el punto de que muchos de los que están fuera se acercan algún fin de semana a recoger la que pueden –o encargan a alguien– tan sólo por el recuerdo de lo que supuso para sus padres o para ellos mismos. Sin pararse a hacer balance entre costes y beneficios: desplazamiento, trabajo, bajo rendimiento,

bajos precios... Y con frecuencia se puede escuchar una sencilla explicación: “es que da pena ver que se pierdan del todo”.

Es evidente la profunda huella que el cultivo de la almendra ha ido labrando a lo largo del tiempo en las gentes de Puerto Seguro.

En primer lugar, seguramente, por su importancia económica para muchas familias. Con frecuencia, en una economía casi totalmente de subsistencia, los ingresos que se obtenían de la almendra eran la única fuente de liquidez, el único dinero ‘contante y sonante’ que entraba en casa. De él había que guardar para necesidades e imprevistos. Para unos zapatos nuevos, para el vestido de la comunión, para un pantalón de fiesta... Y en tiempos más recientes, para si algún hijo podía ir a estudiar. El afán con que se abordaban todas aquellas tareas, por la trascendencia que tenía para todos, se transmite sin querer de padres a hijos y constituye a la larga un intangible y fuerte vínculo emocional entre generaciones.

Por otra parte, las actividades y trabajos que tienen que ver con el cultivo de la almendra es algo que se extiende prácticamente a todas las épocas del año y están, de una u otra forma, a diario en boca de los vecinos; incluso cuando intercambian los habituales saludos al cruzarse por la calle.

El momento culminante de todas las tareas del año es, por supuesto, el de la recolección, que solía y suele comenzar, dependiendo de los años, a lo largo del mes de septiembre cuando la almendra comienza a ‘abrir’. Era una faena laboriosa para la que se procura aunar todas las fuerzas posibles. Lo normal es que se reuniera la familia, padres, hijos..., incluso aunque no vivieran ya en la casa paterna. Y en las casas en que la familia era corta y el quehacer mucho se contrataban jornaleros, que solían ser jornaleras, con jornales variables según épocas y patronos pero siempre escasos, en los que no entraba la comida y en algunos casos podía incluir algo de vino.

La faena comenzaba por varear las almendreras. A continuación se recogían las almendras del suelo, en sacos o en costales, para ser transportadas a casa en carro o en caballería. Esta tarea de recoger las almendras se hizo más llevadera cuando se empezaron a utilizar redes de plástico, que se trajeron de Alicante hacia finales de los años sesenta, para cubrir el suelo y así ya no había que cogerlas una a una.

Para subir los sacos por laderas y paredones, había que recurrir a las caballerías.

Transportar dos o tres sacos sobre un burro o un mulo requería cierta técnica –que se iba aprendiendo con la experiencia– para engrerir bien la carga y que no se desvincijara por el camino con los andares del animal. Como en todo, había quien no llegaba a ‘graduarse’ nunca, pero también había quien se daba tan buena maña que era capaz de engrerir una carga él solito, sin ayuda. Contando, eso sí, con la imprescindible colaboración del burro que, con el tiempo, llegaba a desempeñar perfectamente su papel.

Tanto para varear como para sujetar las cargas, había que ir haciendo durante el año las previsiones oportunas. Para sujetar las cargas se tenía dispuesta una sogá no muy gruesa en uno de cuyos extremos se había engarzado con una técnica particular una especie de gancho de madera que recibe, precisamente, el nombre de ‘engreidor’ y facilita la tarea de apretar y ceñir la carga.

Imprescindible para varear era disponer de buenas varas –o varales– largas, rectas y que cimbrearan bien. Dicen los entendidos que las mejores eran las de fresno o de pie de álamo, que podían encontrarse en la dehesa o junto a los cauces de arroyos y regatos y que había que cortarlas en el menguante de enero para que no se picaran de la carcoma. Pero lo cierto es que, aun cumpliendo el ritual, unas se picaban y otras no; y parece que el remedio más seguro para evitarlo era el uso, el sudor de las manos del vareador o vareadora. Una vez cortada, había que sujetar la vara debidamente sobre una viga o una pared para que no se torciera al secar. Y convenía tener más de una preparada porque siempre se rompía alguna, ya fuera por desgaste o por falta de pericia de quien la maneja. Actualmente la tecnología ha venido a mediar en la cuestión y se va generalizando el uso de varas de fibra, como las que usan los caballistas para correr las cintas o para el acoso y derribo de las reses, que no precisan de secado ni de conocimientos astrales, y son más duraderas, aunque quizá pierden alguna de las virtudes de las antiguas.

Terminada la jornada, de regreso a casa con la almendra recogida, había que escascabullar, retirar la cáscara verde –cascabullo– que recubre las almendras y extenderlas para que se oreasen y no se pusieran ‘mosas’. Lo que no se terminaba en el día quedaba para el siguiente. Y, así, era frecuente ver en patios, portales o corrales anexos una mesa con un montón de almendra sin escascabullar encima, de tal modo que, si alguien al día siguiente no iba al campo, aprovechaba cualquier rato libre para avanzar el oficio. E incluso las visitas que por cualquier motivo llegaban a casa, se unían a la tarea sin mediar palabra. También era habitual que los vecinos que no tenían almendra, o que hubieran terminado la faena, fueran a otras casas a echar una mano sin que para ello necesitaran invitación. Y así hasta que no quedaba almendra en el campo.

Esta tarea también se aligeró enormemente cuando la mecanización vino a suplir la falta de manos producida por la emigración masiva y, mediados los años ochenta, se trajeron, también de Alicante, las cuatro primeras máquinas de escascabullar. Y poco a poco se fue extendiendo su uso.

Cuando se consideraba que la almendra ya estaba suficientemente seca, había que empezar a partirla. Este era un momento que se vivía de forma especial y que ha dejado su huella en el recuerdo porque de nuevo se reunían parientes y vecinos en lo que solía ser una velada nocturna para realizar la tarea en común. En aquellas casas con más volumen de trabajo y menos manos, se contrataban también jornaleras para esta tarea. Tales reuniones eran con frecuencia ocasión que ni pintada para chistes, cuentos y relatos de sucedidos que alegraban y ayudaban a pasar el rato y si

alguien se ‘arrancaba’, se le daba un repaso al repertorio de canciones conocidas por la concurrencia. Se solía terminar con algún tipo de convite por parte de los dueños de la casa.

Para partir la almendra, ésta se colocaba sobre una piedra plana que servía de base y se golpeaba con un martillo o con otra piedra, de forma estrecha y alargada, para evitar macharse las uñas. Había quien guardaba la piedra base de un año para el siguiente, y la conservan aún en la actualidad, pudiéndose apreciar en ella los hoyos que los innumerables golpes de las almendras han producido en ella.



Esta tarea desapareció a finales de los sesenta y principios de los setenta, cuando se empezó a vender la almendra en rama, seguramente porque ya no había manos bastantes y probablemente también porque ya no era rentable partirla. Sólo se parte la que cada uno usa para su consumo.

No hace falta decir que todo lo hecho tenía como fin principal poder vender la almendra. Siempre a compradores, intermediarios, que venían al pueblo a buscarla y que, en definitiva, eran quienes fijaban el precio. Hay quien recuerda a un tío Tilés que en la época en que se partía, se establecía a pensión en el pueblo durante tres o cuatro semanas para recoger la almendra que la gente iba partiendo. Entre esos intermediarios han estado durante muchos años la familia Vacas, de Vilvestre, alternando con algún otro que venía esporádicamente y terminaba desistiendo de resultas de la competencia. En ocasiones también se vendía en Portugal, especialmente en época de prohibiciones y controles fronterizos. De contrabando. Se cuenta que allá por los años cuarenta había que esconder la almendra en pajeros y sótanos, incluso las cás-

caras en los chozos del campo, para evitar las tasas, o que te las confiscaran, y luego se vendían en Portugal. Para ello se llegaba a pagar hasta 25 pesetas, por una carga de 20 o 25 kg., a cada porteador, que hacía el trayecto normalmente de noche y en grupo, aprovechando trochas y senderos para sortear a carabineros y guardiñas. Algo parecido era, por esos mismos años, el contrabando del wólfam que venía desde las minas de Barruecopardo, pero un poco mejor pagado.

Actualmente, a pesar de que muchas veces se ha hablado de buscar otras alternativas, se sigue vendiendo a los compradores que vienen al pueblo a buscarla y, ocasionalmente, también en Portugal; aunque, desde la entrada en la Unión Europea, ya sin temor a la vigilancia fronteriza.

No obstante lo dicho, una parte de la almendra recogida se reservaba para el consumo familiar. Y adquiría gran importancia porque era la base de variados postres y dulces –repelaos, perronillas, polvorones...– que acompañaban las celebraciones y fiestas familiares a lo largo del año. A veces, incluso, podían llegar a sustituir al típico turrón navideño. O servían para obsequiar a las visitas. No era raro escuchar, y aún hoy, entre vecinas, aquello de “¡Hija, voy a hacer unos dulces! Mira que si viene alguien a casa y no tengo nada que darle...!”

Fin de la recolección. Es tiempo de empezar con todas aquellas tareas que hay que realizar durante el año para llegar de nuevo a ese momento final.

Inmediatamente, noviembre, diciembre, enero..., antes de que la fuerza de la primavera empiece a hacer apuntar los botones de las futuras flores en las ramas todavía sin hojas, hay que podar las almendreras. Modas o estilos aparte, en estos últimos años se opta por no dejarle demasiada leña, para rejuvenecerlas en lo posible, y por rebajarlas de altura para que no sea necesario subirse a varezar. Después, sin fecha, hay que picar la leña que queda en el suelo, separando la más gorda, para guardar en casa para la lumbre, de la más menuda, que se hará montones para quemar en el campo junto con otros restos de maleza. Actualmente sólo está permitido quemar entre los meses de octubre y marzo y hay que pedir permiso previamente.

Y entramos en los meses siguientes. Al tiempo que se trabaja el suelo, pendientes del vuelo y del cielo. Dependiendo de los años, durante el mes de febrero suele empezar la floración, mientras se terminan de quemar los restos de poda y se empieza a arar, allí donde se puede, o se limpia de maleza aquello que no se labra. Antiguamente se araban todos los almendrales y se cavaba allí donde no llegaba el arado. Hoy se ara solamente, o se encarga a alguien, aquello que se puede arar con el tractor y la faena puede llegar hasta mayo o junio.

Y se convierte en comentario casi obligado en los encuentros entre vecinos. “Este año parece que se adelanta –o se atrasa– la flor”. Y alguna semana más tarde, “pues parece que está habiendo buena floración. Si no viene por ahí alguna helada que se las lleve por delante...”. Las heladas pueden acechar hasta bien avanzado abril o incluso mayo.

Y llegando abril, ya se puede ver si ha cuajado. “Parece que por lo menos un granito sí va a haber”. O lo contrario. Y serán más grandes o más pequeñas, dependiendo de si llueve suficientemente en primavera.

Llega el verano y se empieza a mirar hacia agosto. Ya se sabe si va a haber almendra o no. Y se empieza a “rezar” para que llueva. Las lluvias, aunque no sean abundantes, en la última quincena de agosto o primera de septiembre son fundamentales para que la almendra ‘abra’ y se pueda escascabullar bien. Antiguamente, si la almendra no ‘abría’ se le quitaba la cáscara a cuchillo, casi como si fuera una naranja. Hoy, si no abren, se parten con cascabullo y todo para aprovechamiento de casa, o se desechan o se venden a cualquier precio. Ni hay manos suficientes, ni la necesidad es la misma. La vida de las personas que aún la recogen no depende en ningún sentido de la almendra, aunque siempre venga bien una ayuda.

Hoy es, ciertamente, un cultivo residual y en retroceso. Pero es indudable que en estos apenas ciento cincuenta años de historia de la almendra, todas las tareas que tienen que ver con ella –su importancia para la economía de muchas familias durante largo tiempo– han dejado su impronta en la vida y en la personalidad de los hombres y mujeres de Puerto Seguro.

EL PORQUÉ DE ESTE LIBRO

La almendra, todas las tareas necesarias para su cuidado, recolección y cultivo, ha formado parte, como queda dicho, de la actividad diaria de las gentes de Puerto Seguro desde hace generaciones con importante repercusión en la economía y en las relaciones sociales; en la vida, en definitiva, de sus habitantes.

Por esta razón, para no perder la memoria, hace unos años –diez quizá– un grupo de personas se propuso celebrar un día de la ‘Fiesta de la Almendra’ que sirviera para rememorar las faenas de la recogida de la almendra y permitiera a los más jóvenes, nacidos y criados ya lejos del pueblo, conocer esa pequeña parcela de la vida de sus padres y abuelos. Con el expreso deseo de servir, al mismo tiempo, de recuerdo y homenaje a todos los hombres y mujeres para los que tanta importancia tuvo y tantos afanes supuso, en su día, esta actividad.

Llegado el día, mes de octubre, se enganchó un burro a su carro, se aparejaron otros y, reunida la improvisada pero nutrida cuadrilla de voluntarios –padres y madres, niños y niñas...– con los correspondientes varales al hombro, se dirigió en tropel hacia el lugar elegido para la faena. Y allí las tareas de siempre: tender las redes bajo las almendreras, varear, coger las almendras que caen fuera de la red... y de las redes a los sacos. Finalmente hay que cargar los sacos, unos al carro, otros directamente sobre los burros aparejados al efecto. Esta tarea requiere de cierta experiencia pues hay que engreír debidamente la carga –dos o tres sacos sobre cada burro– para que no se desvencije y se ‘cague’ por el camino. De vuelta en el local de la Asociación (Fuente Nueva), a escascabullar y partir una buena cantidad de las almendras recogidas para poder saborearlas y compensar el trabajo realizado. Y una comida colectiva para redondear una jornada laboriosa pero festiva al fin y al cabo.

Desde entonces, impulsada desde la Asociación Cultural “Fuente Nueva” y con el apoyo del Ayuntamiento, se ha seguido celebrando en años sucesivos esta ‘Fiesta de la almendra’ hasta convertirse en algo casi institucionalizado. Con el mismo objetivo que la primera, aunque de un modo un poco diferente por razones prácticas. Suele ser el primer o segundo domingo del mes de octubre. Ya de vísperas, un grupo de voluntarias y voluntarios se encarga de acondicionar y adornar para la ocasión el salón multiusos del Ayuntamiento. Y, ya el mismo día de la fiesta, se encargan también de ir recogiendo por las casas los productos elaborados a base de almendra y llevarlos hasta el salón, donde quedan distribuidos sobre las mesas preparadas la víspera como si de una exposición se tratara. Suelen ser postres o elaboraciones de repostería hechos al modo tradicional, generalmente por las mujeres mayores, o no tanto, que voluntariamente se han ofrecido a ello.

Al final de la mañana (al salir de misa, si la hay, u hora equivalente), todas las personas que ese día estén en el pueblo pueden, si quieren, acercarse hasta allí para contemplar primero y disfrutar a continuación de los exquisitos productos expuestos. Suele acompañarse con la música y el recuerdo de los bailes y las canciones tradicionales y proyecciones de videos de otros momentos de la vida del pueblo. Una ocasión, en definitiva, para el encuentro y para la conversación y para una celebración festiva. Y no falta quien se adereza con las galas de la vestimenta tradicional, que ese día saca del fondo del baúl de la abuela.

Con la sucesión de celebraciones y a la vista de la tan gran variedad de sabrosos postres que sabían hacer las madres y abuelas, surgió la idea de poner por escrito sus ‘recetas’. Para que perdure su recuerdo y para que las conozca y disfrute todo aquel a quien pueda interesar.

Y este es el sentido de este librito: hacer una especie de recopilación de las recetas de diferentes productos que hemos ido conociendo como consecuencia de la celebración de las sucesivas fiestas de la almendra.

Son en total 40 recetas. Como hay productos que se repiten, de cada clase se ha seleccionado una única receta. Y se han ido recogiendo de manera personal a quienes residen en nuestro pueblo y vía telefónica a aquellas oriundas de estas tierras, pero que por motivos que todos conocemos se han tenido que desplazar a otros lugares. Siempre respetando las recetas más tradicionales para las más “antiguas” en estos quehaceres.

Una de repelaos, una de perronillas... Cada receta se presenta en una página, con nombre y foto del producto y nombre y foto del autor o autora, acompañados de un texto con el detalle de los ingredientes y una breve explicación sobre el modo de elaboración.

Cada uno de los nombres propios que aparecen en las recetas constituye de alguna manera la representación de quienes anteriormente lo fueron transmitiendo de generación en generación.

Este digamos ‘recetario’ va precedido de una introducción histórica y de este texto a modo de justificación explicativa, y seguido de un texto de ‘recuerdos’ firmado por Elisa, testimonio vivo y vivido, que podrían ser los recuerdos de muchos niños y niñas de su misma época y nos da cuenta, más allá de la importancia económica o social que sin duda tuvieron las actividades relacionadas con la almendra, también de la importancia emocional que han tenido para los niños y niñas que se asomaron por primera vez a la vida –y al mundo– desde Puerto Seguro.

Se adjunta al final un audiovisual elaborado por José Antonio que complementa con imágenes este libro.

De salud sirva.

RECETARIO



AJO BLANCO



INGREDIENTES

- 1 litro de agua
- 200 gr de almendra sin tostar
- 2 dientes de ajo
- 150 gr de miga de pan
- 100 ml de aceite virgen extra
- 30 ml de vinagre de vino blanco
- Sal

ELABORACIÓN

Se hace una mezcla con todo.

Se pasa por la batidora para mezclar bien y se cuele. Se pasa a un bol.

Se recomienda tomar muy frío.



Juan José Zato Manzano

ALBÓNDIGAS CON ALMENDRAS



INGREDIENTES

- 1 kg de carne picada
- 2 huevos
- 1 chorro de leche
- 1 vaso de almendra molida
- Laurel
- Tomillo
- Pimienta
- 3 dientes de ajo

ELABORACIÓN

En un bol se prepara la carne picada con los huevos, la leche, ½ vaso de almendra, el ajo bien picado, sal y se mezcla bien todo con las manos.

Se hacen bolitas, se rebozan con harina y se fríen. Se reservan.

Para hacer la salsa, en el mismo aceite de freír las albóndigas, se echa el ½ vaso de almendras, el laurel, el tomillo, la pimienta y ½ vaso de agua. Cocer unos minutos y añadir las albóndigas.

Dejar cocer unos minutos para que se mezclen bien y retirar.



Coro López Martín

ALMENDRAS GARRAPIÑADAS



INGREDIENTES

- 1 vaso (normal de agua) de almendras
- 1 vaso de azúcar (1 dedo menos)
- 1 vaso de agua (2 dedos y ½)

ELABORACIÓN

Echar en la sartén las almendras, el azúcar y el agua; todo junto, a fuego fuerte.

Mover permanentemente con una cuchara de palo.

Cuando merme el agua, bajar el fuego y seguir removiendo hasta que las almendras vayan cogiendo el color deseado (más tostado o más claro, al gusto).

Dejar caer separadas en el poyo de la cocina o encimera y, antes de que se enfríen del todo, moverlas un poco con un cuchillo para que no se peguen.



Paqui Manzano Iglesias

ALMENDRAS SALADAS



INGREDIENTES

- Almendras
- Sal
- Aceite

ELABORACIÓN

Poner a hervir agua (no mucha, lo suficiente para cubrir las almendras).

Echar las almendras cuando el agua esté hirviendo, sólo unos 3-5 minutos (hacer la prueba con una hasta que se suelte la piel con los dedos), retirar el agua, dejar enfriar y luego pelar. Si se dejan mucho tiempo en el agua se quedan oscuras, cogen el color de la piel.

Dejarlas secar bien extendidas en un paño seco (de un día para otro mejor).

Poner aceite en una sartén (cubrir bien el fondo de la sartén) y cuando esté caliente, echar las almendras y freír rápido sin dejar de remover.

Al sacar, echarlas sobre papel absorbente de cocina (cambiar el papel 2 veces para que empape bien el aceite) y luego espolvorear con un poco de sal antes de que se enfríen.



Concha Manzano Iglesias

ALMOGROTE



INGREDIENTES

- 1 vaso de almendra molida
- 100 gr de queso fuerte (de oveja mejor)
- 3 dientes de ajo
- 25 gr de pimentón dulce
- ½ vaso de aceite virgen extra
- Sal gorda
- Cominos
- Pimienta negra

ELABORACIÓN

Machar el ajo con el comino y la sal. Ir echando poco a poco el pimentón, el aceite y la almendra molida, hasta que quede como una crema espesa.

Se le agrega una pizca de pimienta, mezclar bien y añadir el queso bien rallado.

Aplastar y mezclar bien hasta que se haga una buena crema.

Se sirve con tostadas para untar.



Coronada López Martín

AMARGUILLOS



INGREDIENTES

- 500 gr de almendras molidas
- 400 gr de azúcar
- 4 claras de huevo.
- 1 limón (ralladura y zumo)
- Almendras amargas (para adornar)

ELABORACIÓN

Batir las claras a punto de nieve y añadirle las almendras molidas, el azúcar y el limón, con la ralladura y el zumo.

Amasar bien.

Hacer una bolita, aplastar un poco y poner encima una almendra y al horno.



Jacinta Hernández Arroyo

(Monjas Benedictinas de la Natividad de Madrid. Referencia de Amatos de Alba).



BIZCOCHO DE ALMENDRAS



INGREDIENTES

- 200 gr de almendras molidas
- 200 gr de azúcar
- 5 huevos
- Ralladura de un limón

ELABORACIÓN

Se pone el horno a calentar a 180 grados.

Mientras, se mezclan bien la almendra, el azúcar y la ralladura.

Se le añaden los huevos bien batidos y se remueve bien.

Se vuelca en un molde untado previamente de mantequilla.

Se mete al horno y tardará unos 30 minutos en estar listo.



Elisa Espinazo Calvo

BIZCOCHO DE NARANJA Y ALMENDRA



INGREDIENTES

- 2 naranjas de zumo
- 6 huevos
- 250 gr de almendra molida
- 250 gr de azúcar
- 1 sobre de levadura

ELABORACIÓN

Se ponen a cocer las naranjas en agua, que queden cubiertas, una media hora.

Pasado el tiempo, cambiar el agua y volver a hervir otra media hora. Después tirar el agua y dejar templar las naranjas.

Pelamos las naranjas quitando bien lo blanco de la piel y las reservamos bien cortadas.

Mezclamos bien el resto de ingredientes: los huevos, la almendra, el azúcar, la levadura y añadimos al final las naranjas. Con batidora o a mano.

Precalentar el horno a 200 grados más o menos.

Verter la mezcla en un molde previamente untado con mantequilla y harina y dejar en el horno unos 50 a 60 minutos.

Cuando sacamos adornamos con azúcar glas.



Marisa Zamarreño Garuño

BOCADITOS DE ALMENDRA



INGREDIENTES

- 1 taza de almendra molida
- 1 taza de azúcar glas (o molida)
- 6 yemas de huevo
- 1 huevo batido
- 1 lata de cabello de ángel o mermelada (opcional)

ELABORACIÓN

Mezclar bien la almendra molida y el azúcar glas.

Amasar bien hasta obtener una buena masa.

Formar bolitas todas del mismo tamaño.

Si se desea rellenar con cabello de ángel o mermelada, se hace un hueco en el centro y se rellena con la ayuda de una cucharadita. Luego cerrar con cuidado.

Colocarlas en una bandeja de horno encima de un papel vegetal.

Batir un huevo y pintar por encima.

Poner el horno a unos 200 grados de 15 a 20 minutos más o menos. Todo depende del horno. Y cuando tengan un color dorado retirar.

Cuando sacamos adornamos con azúcar glas.



Florentina Hernández Hernández

BOLLO DE ALMENDRAS



INGREDIENTES

- 4 huevos
- 2 vasos (de yogur) de azúcar de vainilla
- 4 vasos de almendras molidas
- 2 vasos de harina
- 1 vaso de leche entera
- 1 vaso de aceite de oliva

ELABORACIÓN

Poner en un bol los 4 huevos y 2 vasos de azúcar de vainilla y mezclar bien.

Luego, incorporar el resto de ingredientes: 4 vasos de almendras molidas, 2 vasos de harina, 1 vaso de leche y 1 vaso de aceite.

Mezclar todo bien a mano o con la batidora.

Precalentar el horno 10 minutos antes a 180 grados.

Verter en un molde grande (untado antes con mantequilla y harina) y dejarlo unos 40-60 minutos aproximadamente.



Nellie Naperi Briñas

BOLLO PORTUGUÉS



INGREDIENTES

- 9 huevos
- 1 vaso de yogur
- 4 vasos (el de yogur) de azúcar
- 2 vasos de aceite
- ¼ vaso de agua
- 6 vasos de harina
- 1 sobre de levadura
- 2 vasos de almendras

ELABORACIÓN

Batir bien los huevos.

Añadir poco a poco el azúcar, el yogur, el agua, la harina, la levadura, la almendra, el agua y por último el aceite.

Mezclar y batir bien la masa.

Echarlo en un molde, previamente untado con mantequilla y espolvoreado con harina.

Poner al horno 180 grados unos 30-40 minutos. Antes de sacar, comprobar con una aguja (de punto o un cuchillo) antes, para ver si está bien hecho.

Espolvorear con azúcar glas.



María Adelaida Pires Dias

BOMBONES DE HIGO CON ALMENDRA



INGREDIENTES

- 1 Kg de higos frescos
- 1 tableta de chocolate de hacer
- 1 vaso de almendra molida
- Azúcar glas

ELABORACIÓN

Poner el horno a calentar.

Mientras tanto, vaciar los higos y deshacer el chocolate al baño maría.

Mezclar el relleno de los higos, el chocolate y las almendras y rellenar los higos con esa mezcla.

Meter al horno a 180 grados, más o menos, unos 10 minutos sólo y vigilar el horno.

Sacar, colocar en moldes de papel y espolvorear con el azúcar glas.



Coro López Martín

BUÑUELOS DE CALABAZA Y ALMENDRA



INGREDIENTES

- ½ Kg de calabaza
- 1 huevo
- 150 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 150 gr de almendra molida
- 1 chorro de licor
- Canela al gusto

ELABORACIÓN

Cocer primero la calabaza y dejar escurrir.

Mezclar bien el resto y añadirlo a la calabaza cocida.

Hacer bolitas con la masa y rebozar con un poco de harina antes de freír.

Tener preparada una mezcla de canela y azúcar para envolver después de freír (bien escurridas antes).



Fini Bustillo Rivero

CESTITAS DE ALMENDRA CON CANELA



INGREDIENTES

- 300 gr de azúcar
- 300gr de almendra
- 6 huevos
- Canela
- Levadura
- Moldes de papel de magdalena

ELABORACIÓN

Se baten las yemas con el azúcar.

Aparte, batimos las claras a punto de nieve.

Juntamos las dos mezclas y añadimos las almendras, la canela y la levadura.

Cuando está todo bien mezclado, se ponen en los moldes de papel y se mete al horno a fuego medio.



Cori Calvo Hernández

CHOCHOS CON ALMENDRAS



INGREDIENTES

- 1 Kg de chochos curados
- 500 gr de almendras amargas
- Sal

ELABORACIÓN

Se pone agua hervir y se echan las almendras aproximadamente 8-10 minutos hasta que se le pueda quitar bien la piel. Se escurren y se reservan.

Por otro lado, se pone agua a hervir y se echan los chochos durante unos 30 minutos. Se escurren y se reservan.

Se ponen por separado a remojo y se les cambia el agua unas tres veces al día, durante 8-10 días.

Se comprueba que estén dulces y se les escurre el agua.

Se mezclan y se les echa sal.



Vicenta López Martín



CORDERO CON ALMENDRAS



INGREDIENTES

- 1 pierna de cordero
- Sal, pimienta y orégano.
- 200 gr de almendras
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo grandes
- Perejil
- 1 vaso de vino blanco (o copita de cognac)

ELABORACIÓN

Salpimentar el cordero y ponerle un toque de orégano (en trozos o entero).

Dorarlo en una cazuela para sellarlo y salar un poco. Retirar una vez dorado.

En ese aceite, echar la cebolla y cuando esté bien pochada o dorada poner el ajo y el perejil y hacer un poco sin dejar quemar (mucho cuidado).

Añadir las almendras machacadas a la cebolla, el ajo y el perejil, y dorarlo todo. Poner laurel, el cordero y rehogar un poco. Echar el vino blanco y reducir. Y cuando haya reducido se le pone agua hasta cubrir y dejar que cueza.

Cuando empiece a cocer, se baja el fuego y se deja reducir el agua poco apoco para que la salsa esté espesa y con un color tostado.

Rectificar de sal. Se puede acompañar con arroz o patatas panaderas.



Josefa Bartol Limas

FLAN DE ALMENDRAS



INGREDIENTES

- Mitad de cuarto de almendras
- 2 bollos suizos o trozos de bizcocho o sobados
- 2 flanes Royal
- Azúcar quemado o caramelo líquido

ELABORACIÓN

En una flanera, se pone el azúcar quemado.

A continuación se ponen los bollos suizos muy bien picados.

Encima, las almendras molidas.

Por último, se vierten los flanes (preparados previamente de forma líquida) encima.

Se deja enfriar y finalmente se desmolda.



Cori Calvo Hernández

FARDELEJOS



INGREDIENTES

- 200 gr de almendra molida
- 2 huevos
- 150 gr de azúcar
- Ralladura de un limón
- Azúcar glas
- 2 planchas de hojaldre

ELABORACIÓN

Hacemos el relleno con la almendra, los huevos y el azúcar.

Lo mezclamos bien hasta que quede una pasta.

Se estiran las planchas hasta que estén finitas (unos 3 mm aproximadamente).

Se cortan en rectángulos, del tamaño que se quieran hacer.

Rellenamos y sellamos con un tenedor (como las empanadillas).

Se fríen en aceite bien caliente y se espolvorean con el azúcar glas.



Felicidad Manzano Simón

FIGURAS DE MANTECA Y ALMENDRAS



INGREDIENTES

- 250 gr de harina
- 200 gr de almendra
- 75 ml de manteca de jabalí
- 75 ml de aceite

ELABORACIÓN

Moler las almendras muy finas y reservar.

Aparte mezclar la harina con la manteca poco a poco hasta que quede una masa homogénea.

Después, ir añadiendo las almendras molidas bien finas, hasta que queden bien mezcladas.

Hacer figuras al gusto. Poner aceite a calentar y cuando esté al punto freír en la sartén; luego sacar y escurrir colocándolas sobre un papel.

Se sirven acompañadas de un bol con mermelada de tomate verde y otro de moras.



Alfredo Tamarit Linares

GALLETAS SALADAS CON ALMENDRAS



INGREDIENTES

- 200 gr harina
- 100 gr mantequilla derretida
- 1 paquete de queso rallado en polvo
- 1 huevo grande
- 100 gr de almendras laminadas
- Sal, ajo y orégano (picaditos o en polvo) al gusto

ELABORACIÓN

En un recipiente, poner la mantequilla derretida y añadir el huevo batido, las almendras, la sal, el orégano, el ajo y mezclar.

Vamos echando la harina hasta formar una masa. La envolvemos y guardamos en el frigorífico hasta calentar el horno.

Estirar la masa y hacer las formas de galletas con moldes o vasito.

Hornear a 180 grados durante 10-12 minutos.

Dejar enfriar antes de servir.



Sonsoles Moreno Manzano

GUIRLACHE



INGREDIENTES

- 200 gr de azúcar
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 50 gr de miel
- 200 gr de almendras crudas

ELABORACIÓN

En un recipiente de acero, calentar para hacer el caramelo el azúcar, el limón y la miel, a fuego lento. Mezclar bien con una cucharada de madera.

Una vez que el caramelo esté listo y bien derretido, añadir las almendras peladas y seguir mezclando con cuidado hasta que las almendras estén bien impregnadas de caramelo.

Echar la mezcla en un papel vegetal dando una forma redonda con una cuchara y luego esperar a que se enfríe.

Finalmente se parte en trozos y a servir.



Nelli Naperi Briñas

MAIMÓN DE ALMENDRAS



INGREDIENTES

- 1 yogur de limón
- 3 vaso (del yogur) de harina
- 1 vaso de aceite
- 3 vasos de azúcar
- 3 vasos de almendra
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura

ELABORACIÓN

Mezclar bien los huevos, el yogur y el azúcar.

Seguir con la harina, la levadura y el aceite por último.

Remover bien hasta que esté lista la masa, sin grumos.

Picar bien la almendra.

Untar el recipiente con mantequilla.

Echar la mezcla y meter al horno fuerte unos 30 minutos.

Pasados unos 10 minutos, abrir horno y echar las almendras, con la intención de que no se hundan en la masa. Cerrar enseguida y seguir horneando.



Vicenta Garrido Hernández

BOLLITOS DE MAZAPÁN (PALOS DE SANTO)



INGREDIENTES

- 500 gr de almendras
- 300 gr de azúcar
- 3 yemas de huevo (1 yema para pintar)
- 200 gr de patata o boniato
- 1 copita de licor

ELABORACIÓN

Cocer la patata y chafar (hacer puré).

Añadir la almendra molida, el azúcar, los 2 huevos, el licor y mezclar bien.

Amasar bien con la mano y hacer forma de bollos pequeños.

Colocar sobre papel albal en la bandeja del horno y pintar con yema de huevo por encima.

Hornear a 180 grados unos 30 minutos.



Vicenta Garrido Hernández

PASTAS DE TÉ CON ALMENDRAS



INGREDIENTES

- 125 gr de mantequilla a temperatura ambiente.
- 125 gr de azúcar glas
- 125 gr de harina
- 1 huevo
- 1 cucharada de leche
- 100 gr de almendra molida

ELABORACIÓN

Poner la mantequilla a punto de pomada en un bol.

Añadir el azúcar, la leche, el huevo y la almendra.

Mezclamos bien hasta que se nos quede una pasta homogénea.

Ir añadiendo la harina poco apoco y mezclar bien.

Verter la masa en una manga pastelera (o en una bolsita cortando la punta) e ir haciendo montoncitos en la bandeja del horno, bien separados (para que no se nos junten) y espolvoreamos con almendra molida o una guinda.

Ponemos el horno a 180 grados y cuando esté caliente dejamos unos 8-10 minutos.

Nos fijamos de todas maneras y cuando estén dorados, sacamos.



Florentina Hernández Hernández



PASTEL DE ALMENDRAS



INGREDIENTES

- 50 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 200 gr de almendras
- 4 huevos
- 1 sobre de levadura
- 1 sobre de azúcar glas
- 1 vaso de ron
- Cerezas confitadas

ELABORACIÓN

Batir los huevos, añadir la mantequilla deshecha, el azúcar, las almendras y la levadura. Y mezclar bien.

Untar un molde con mantequilla y verter toda la mezcla.

Calentar previamente el horno a 180 grados.

Cocer unos 40 minutos y cuando esté frío, desmoldar.

En un bol se pone el azúcar glas, se añade el ron y se cubre el pastel. Se ponen las cerezas al gusto.



Maria Luisa Simón Manzano

PASTELITOS DE CHOCOLATE Y ALMENDRA



INGREDIENTES

- 125 gr de margarina
- 200 gr de azúcar
- 250 gr de chocolate en polvo
- 100 gr de galletas María
- 100 gr de almendra en polvo
- 3 yemas de huevo

ELABORACIÓN

Mezclar bien el azúcar y la margarina, añadir las yemas y mover.

Añadir el chocolate, las almendras en polvo y mezclar bien. Reservar.

Aplastar las galletas de manera que queden en trozos muy pequeños y añadir a la masa anterior.

Colocar la masa en papel de aluminio y darle forma cilíndrica bien apretada.

Dejar reposar un día en el frigorífico o unas horas en el congelador.

Cortar en trocitos y colocar en moldes de papel.



Marina Valdés Pinto

PERRONILLAS



INGREDIENTES

- ½ Kg de azúcar
- 1 Kg de harina
- 1 vaso (de vino) de aceite
- 2 vasos (de vino) de almendras
- 3 huevos (1 de ellos para pintar los dulces)
- 1 cucharada de levadura
- ½ Kg de manteca
- ralladura de limón

ELABORACIÓN

Se derrite la manteca y se le añaden las 2 yemas, removiendo poco apoco.

Añadir el vaso de aceite, el azúcar, las almendras, la harina y la levadura.

Se mezcla todo homogéneamente unos minutos, se aplasta la masa en una superficie lisa previamente enharinada y se cortan con un vaso. Se ponen en la bandeja del horno, se bañan con huevo por encima y se espolvorean con una mezcla de canela y azúcar.

Se meten al horno a fuego medio y se retiran cuando estén doradas.



Tina Holgado Hernández

POLLO CON ALMENDRAS



INGREDIENTES

- Un pollo de corral troceado
- Un puñado de almendras peladas
- Una rebanada de pan del día anterior
- 2 cebollas grandes
- Un vaso de vino
- Ajos, sal, perejil, laurel y orégano

ELABORACIÓN

Se adoba el pollo con sal, ajo machacado, perejil y orégano.

En una cazuela se pone aceite de oliva y se fríe la rebanada de pan, 2 ó 3 ajos enteros y un puñado de almendras peladas.

Se sacan a un mortero y se machacan.

Freír el pollo y reservar.

Se cortan las cebollas y se fríen con un par de hojas de laurel.

Cuando esté pochada, se añade el pollo y la mezcla del mortero.

Se cubre con el vaso de vino y un poco de agua.

Y se deja cocer lentamente hasta que el pollo esté blando.



Marcelina Calvo Hernández

POLVORONES



INGREDIENTES

- 700 gr de harina
- 350 gr de almendra
- 500 gr de azúcar
- 300 gr de manteca
- Papel de seda para envolver

ELABORACIÓN

Se tuesta la harina en el horno o en una sartén poco a poco, moviéndola bien con una cuchara y se va aplastando para que no queden grumos. Hasta que quede tostada.

Se retira del fuego y se le añade la harina, la almendra y el azúcar. Se mezcla bien.

Se deshace la manteca al fuego y se vierte a la mezcla anterior, dando vueltas con una cuchara.

Se coge un poquito con la mano, se aplasta bien y se corta con un vasito.

Cuando estén fríos se envuelven en los papelititos (ya cortados).



Ángela Hernández Espinazo

PUDIN DE COCO Y ALMENDRA



INGREDIENTES

- 4 huevos
- 1 bote de leche condensada pequeño
- 1 bote de leche entera
- 1 bote de almendras (molidas)
- 250 gr de coco rallado

ELABORACIÓN

Batir los huevos e ir añadiendo poco a poco todos los ingredientes.

Mezclar todo muy bien y reservar.

Poner un molde con azúcar quemado.

Echar en el molde la mezcla anterior y ponerlo al baño María unos 40 minutos aproximadamente.

Se puede clavar la punta de un cuchillo y si sale seca está listo.

Volcar en una bandeja y echar por encima almendra y coco rallado.



Vicenta López Martín

REPELAOS



INGREDIENTES

- 1Kg de almendra
- 3 huevos
- 750 gr de azúcar
- Zumo de 1 limón
- Obleas finas de trigo

ELABORACIÓN

Batir los huevos, añadir el azúcar, el limón y la almendra molida.

Trabajar bien esta mezcla.

Moldear bolitas (tamaño nuez) haciendo un pico hacia arriba.

Colocar en la bandeja, encima de trozos de oblea (para que no se peguen). Meterla con el horno bien caliente.

Dejar de 6 a 7 minutos antes de sacar.

Cuidado con el horno, es fácil que se quemen, ya que necesitan poco tiempo.



Eloísa Hernández Manzano

ROSCO DE ALMENDRAS



INGREDIENTES

- 3 huevos
- 11 galletas molidas
- 125 gr de almendras molidas
- 1 ½ vaso de leche (vaso de agua normal)
- 1 vaso de azúcar (no llenarlo mucho para que no quede muy dulce)
- Molde con agujero en el medio para que quede forma de rosco

ELABORACIÓN

Primero coger los huevos y batir (no mucho).

Luego añadir la leche, el azúcar, la almendra y las galletas. Mezclar muy bien.

Untar el molde con caramelo y echar la mezcla anterior.

Poner al horno, al baño María, unos 30 minutos. Se puede poner una tapadera o papel de aluminio por encima, para que no se haga mucho.

Se pincha para ver si está hecho antes de sacarlo.



Mari Bartol López

ROSCÓN DE ALMENDRAS



INGREDIENTES

- 3 huevos
- 2 ½ vasos de harina
- 1 vaso de aceite
- 2 vasos de azúcar
- 1 vaso de almendra molida
- 1 vaso de leche o yogur
- Levadura

ELABORACIÓN

Ir mezclando todo poco a poco y sin dejar de remover.

Batir bien la mezcla.

Preparar un molde untado antes con mantequilla y harina.

Meter al horno 180 grados 35 minutos (en la parte de abajo).

Cuando esté hecho, espolvorear con un poco de azúcar glas (o molida) por encima.



Fini Bustillo Rivero



SERRADURA PORTUGUESA ALMENDRADA



INGREDIENTES (4 personas)

- 200 gr de almendra crocanti
- 400 ml de nata para montar
- 250 ml de leche condensada
- 100 gr de azúcar

ELABORACIÓN

En primer lugar, para elaborar las almendras crocanti, tenemos que triturar las almendras crudas en trocitos pequeños. Las tostamos en una sartén y cuando empiecen a tener color le añadimos el azúcar. Se mueve bien y cuando el azúcar caramelize y queden cubiertas las almendras se apaga y se dejan extendidas en un papel de horno, que queden separadas.

Las dejamos enfriar y las reservamos.

Aparte, ponemos en un bol la nata (bien fría) para que monte mejor. La batimos y cuando esté montada le añadimos poco a poco la leche condensada, mezclando bien.

Preparamos los vasitos individuales. En primer lugar, echamos una capa de almendras crocanti en el fondo y una capa de crema; de nuevo una capa de almendra y otra de crema y finalizar con una capa de almendra.

Dejamos enfriar al menos 4 horas.

Marina Valdés Pinto



SOPA DE ALMENDRA (Postre de Navidad)



INGREDIENTES (4 personas)

- 500 gr de almendras
- 1 taza grande de leche
- 3 cucharadas soperas de azúcar (al gusto)
- 2 palos de canela

ELABORACIÓN

Pelar la almendra, echándole antes a un cazo con agua hirviendo y dejándola sólo unos 3 minutos, lo justo para que vaya soltando la piel.

Retirar, escurrir y dejar secar. Y cuando esté seca moler bien.

Poner la leche a calentar mientras tanto con la canela, el azúcar y la almendra sin parar de dar vueltas. Ir probando para el gusto del azúcar.

Retirar cuando se haya hecho una crema o sopa y servir caliente de postre.

Para adornar, si se quiere, un poco de almendra rallada por encima.



Jacinta Hernández Arroyo

TARTA DE ALMENDRA



INGREDIENTES

- 500 gr de almendras
- 500 gr de azúcar
- 6 huevos

ELABORACIÓN

Se baten las claras a punto de nieve primero y luego se le añaden los huevos. Y batir bien.

Se añade el azúcar a las almendras (molidas o bien picaditas) y se mezcla bien.

Luego se añade la mezcla de las almendras y el azúcar a los huevos. Batir bien.

Poner en el molde papel de aluminio y untarlo bien con manteca.

Echar la mezcla y poner al horno a unos 200 grados por encima y por debajo unos 25 minutos.

Para saber si está listo, se pincha con una aguja (de punto o ganchillo) y si sale seca se apaga.

Dejar enfriar.



Vicenta Hernández Espinazo

TARTA DE MANZANA Y ALMENDRA



INGREDIENTES

- 1 plancha de hojaldre
- 4 manzanas tipo Golden
- 100 gr de almendra molida
- 70 gr de azúcar glas
- 60 gr de mantequilla blanda
- 1 huevo grande
- ½ cucharadita de vainilla
- Almendras laminadas
- Miel para dar brillo

ELABORACIÓN

Primero hacemos el relleno. En un bol mezclamos el huevo, la vainilla y el azúcar. Se bate bien y se agrega la mantequilla; se sigue batiendo y se añaden las almendras molidas. Se mezcla todo bien hasta hacer una masa y se reserva.

Se extiende la masa de hojaldre con un poquito de harina y se deja con un grosor aproximado de 2 mm.

Se cubre con papel de horno el molde, después se pone el hojaldre y por último se echa la crema encima. Se pelan las manzanas, se filetean y se ponen en la crema.

Se pone por encima mantequilla fundida y se hornea a 185 grados una hora. Se saca del horno, se decora con almendras laminadas y se calienta un poco de miel con agua para pincelar y dar brillo a la tarta.



Felicidad Manzano Simón

TARTA DE SANTIAGO



INGREDIENTES

- 250 gr de almendra molida
- 200 gr de azúcar
- 5 huevos
- Ralladura de un limón
- Canela
- Azúcar glas (o azúcar molida) para adornar

ELABORACIÓN

Batir los huevos e ir añadiendo poco a poco el resto de ingredientes.

Untar un molde con mantequilla y enharinar.

Meter al horno a 200 grados unos 50 minutos.

Al sacar, espolvorear con azúcar glas tapando con la forma de la cruz de Santiago (de papel).



Mari Manzano Iglesias

TEJAS DE ALMENDRA



INGREDIENTES

- 100 gr de mantequilla
- 200 gr de almendras fileteadas
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 caja de tostas extrafinas (o tostadas)

ELABORACIÓN

Se deshace la mantequilla al fuego o en el microondas y se le añade el azúcar y las almendras.

Se mezcla bien y se le pone por encima a las tostas.

Se mete al horno a 180 grados (del centro hacia arriba) hasta que se tuesten un poquito las almendras y se deshaga el azúcar.

Enseguida se hacen, prestar atención.



Chelo Sánchez Calvo

TORTA DE ALMENDRAS



INGREDIENTES

- 400 gr de masa mil hojas
- 1 yema de huevo
- Azúcar glas

Para la crema de almendras

- 75 gr de mantequilla blanda
- 75 gr de almendras
- 75 gr de azúcar en polvo
- 2 yemas de huevo
- 1 cuchara (sopera) de fécula de patata
- 1 cuchara de agua flor de azahar

ELABORACIÓN

Preparar la crema de almendras, trabajando la mantequilla con una cuchara de madera hasta conseguir una crema. Añadir las almendras en polvo y el azúcar y batir bien.

Después, incorporar las yemas de huevo, la fécula y el agua de azahar.

Mientras tanto, aplastar la masa de hojaldre con un rodillo hasta conseguir un grosor aproximado de unos 5 mm y cortar 2 círculos iguales con la ayuda de un plato o molde redondo.

Extender la crema de almendras sobre uno de los círculos justo hasta 2 cm del borde. Humedecer el borde de la pasta, tapar con el segundo disco y apretar los bordes para sellar bien. Luego subir hacia arriba el borde (pegándolo en el lateral de la torta).

Pintar la torta con el huevo batido. Y dejar en una bandeja de horno a 170 grados unos 30 minutos.

Cuando esté hecha, sacar del horno, espolvorear con un poco de azúcar y volver a meter al horno unos 3-5 minutos para caramelizar. Servir tibio.



María Luisa Simón Manzano

RECUERDOS Y AÑORANZAS

Elisa Espinazo Calvo



Mis recuerdos del otoño, en mi infancia y adolescencia, están unidos a la vendimia primero y a la almendra después. ¡Cómo recuerdo cortar un racimo grande, dorado, de uvas perfectas, ponerlo a contraluz del sol y con un mordisco certero arrancar la uva seleccionada y comérmela!... (Lo malo era que estas “píldoras” no quitaban el dolor de riñones).

Con la uva pisada empezaba la almendra. Mientras estuve en la escuela no iba a cogerla. Quizás los jueves por la tarde que no había clase. O si estaban en alguna finca cerca del pueblo, al salir, después de merendar. Durante el bachillerato sí. El curso se iniciaba en octubre. Antes de empezar había preparaciones fundamentales. Se repasaban los sacos por si había alguno roto o roído por los ratones para coserlo o ponerle una pieza. Los varaes eran muy importantes. Siempre se tenían varios, largos y cortos. Mi padre, cuando los necesitaba, iba a la alameda de la Fuente Lusero. Escogía algún álamo joven, bien derecho. Como nacían muy juntos, no podían torcerse. Los cortaba, les quitaba las ramas y los dejaba listos. Estos varaes eran muy buenos porque tenían flexibilidad para acertar a las almendras que estaban al final de las ramas. Solían tener entre tres y cinco metros. Y ya estaba todo dispuesto...

Cada mañana, cuando mi madre preparaba la merienda –tortilla, embutido, huevos duros, queso...– yo le decía:

–¿Sólo llevas eso?

Y ella me contestaba:

–Hasta que no se acabe no te moverás.

Cargaba mi padre los burros con los sacos, los varaes al hombro y hala... camino del Lombo o de otra finca con almendreras. La rutina consistía en extender unas mantas de tiras bajo la almendrera y después mi padre vareaba y mi madre, Feliciano y yo íbamos recogiendo del suelo las almendras que hubieran caído fuera. Las echábamos a las mantas o en una cesta. De ahí al saco. La almendra con o sin cascabullo tiene una superficie áspera y en nada las manos lo iban sintiendo. También lo pasábamos mal al sacar las almendras que hubieran caído entre zarzas o cualquier otra vegetación áspera o seca. El cuerpo también. Podías empezar agachada, después ya me arrodillaba, me sentaba... y arriba otra vez.

Y así toda la mañana. Llegaba la hora de comer y descansábamos. Siempre sobraba comida y mi madre me tomaba el pelo intentando que comiera algo más. Después a seguir con la tarea (y rindiendo cada vez menos).

Al atardecer volvíamos a casa. ¿Acabado el trabajo? ¡Qué más quisiéramos...! Mi padre iba descargando los sacos en el portal y empezábamos. Primer saco: se

vaciaba en el suelo y comenzábamos a escascabullar (quitar la cáscara verde a la almendra). En este proceso ya participaban también mi abuelo Federico y mis hermanos. Las almendras ya limpias a un cubo. Otra vez al saco y cuando estaba lleno, mi padre lo subía al sobrao. En el centro se iba formando un muelo de almendra. Se vaciaba otro saco y a seguir. Después de cenar podían venir familia o vecinos a ayudar con los que se creaba una agradable tertulia. De mis manos ya mejor ni hablar.

Acabada la recogida empezábamos a partir la almendra. Siempre había una zona en la casa o debajo del cabañal con el banco puesto y preparado (era el banco de madera sobre el que se tendía el cerdo para sacrificarlo en la matanza). Por esas fechas había un sonido característico en todas las casas del pueblo y a todas horas: chac chac CHAC ... chac chac CHAC.... El martillo sobre la almendra. También se utilizaban unas lajas de pizarra alargadas y pequeñas para partir almendra en vez de martillos. Los niños íbamos aprendiendo y ayudando en todo. Eso no era explotación infantil. Era colaboración en la economía familiar. Daba igual ser niño, joven o anciano. Cada uno aportábamos lo que podíamos. Nos decían: coge la almendra por el pico, el lomo redondo para arriba y dale con cuidado para no macharte. Y eso hacíamos. Claro que nos machábamos los dedos, más de una vez. Pero íbamos aprendiendo. El tiempo libre... ¿qué era eso? Mi padre tenía otros trabajos que hacer por el día, la zapatería, la siembra, los animales...; yo qué sé. Así que la tarea en serio era por la noche. Después de cenar, se colocaba el banco en la cocina y cada uno nos poníamos en nuestro sitio, donde estaba nuestra muesca en la madera. También recibíamos la ayuda de amigos y vecinos. Se echaban las almendras en medio del banco y de ahí íbamos cogiendo, partiendo y al suelo. Que a alguna se le rompía el chucho demasiado, pues te lo comías y no pasaba nada. Pasaba más cuando en vez de a la almendra dabas al dedo. ¡Qué dolor...!

Así llegábamos a la media noche, entre trabajo, anécdotas, risas, canciones, chascarrillos... Algo que solía provocar grandes carcajadas eran las anécdotas que contaban los hombres de su paso por el servicio militar (de la guerra nunca oí nada). Si hacíamos un descanso o al final, comíamos un dulce de los que hacía mi madre en el horno de la Sra. Matea, o los casamientos, que eran higos secos con almendras o bellotas dentro, o descolgábamos del techo un racimo de uvas... Los hombres bebían un chupito de aguardiente, las mujeres y los niños una copita de churupía (licor que hacíamos con el mosto de la uva sin fermentar) o de ponche (vino caliente con agua y azúcar). Ya era la tercera vez que pasaba cada almendra por nuestras manos. ¡Y qué manos... pobrecitas! Gracias a Dios que nos ayudaban muchas personas. Al acabar se echaba todo en sacos y se barría la cocina. Nos íbamos a la cama y los angelitos de las cuatro esquinas no tenían trabajo. Nos habíamos dormido antes de que mi madre fuera a taparnos.

¡Y nos quedaba la cuarta! Ahora era en la camilla del portal donde se trabajaba. Se vaciaba en medio la mezcla de chucho y cáscara y se iba escogiendo. La almendra a una lata colocada en medio del montón, la cáscara al suelo. Con la almendra se iban

llenando los sacos dispuestos ya para la venta y las cáscaras se almacenaban en un pajero para quemarlas en la lumbre. ¡Qué buen brasero hacían!

¡Cuatro veces pasaba cada almendra por nuestras manos! Luego venían los compradores y se la llevaban. Esas almendras pagaban todo. Cuando yo me quejaba de mis manos doloridas mi padre me decía: Niña, estas almendras pagan tus estudios en Ciudad Rodrigo. No había más que decir.

En esta época las niñas jugábamos en la plaza al “gua”. En casa, al escascabullar, yo iba escogiendo las almendras más pequeñas y redonditas. Hacíamos en la plaza, que era de tierra aplastada, ni siquiera estaba engorronada, un hoyo contra una pared o contra las basas de las columnas del Ayuntamiento. Contábamos una distancia de 5 o 6 pasos y hacíamos una raya. Desde allí, por orden, íbamos lanzando dos o tres almendras hacia el agujero. Nos acercábamos a mirar como habían quedado colocadas y nos numerábamos: primera la que su almendra había entrado en el hoyo o había quedado más próxima, segunda la siguiente almendra por proximidad y así sucesivamente. Conocíamos nuestras almendras y el lugar donde habían quedado al lanzarlas. El juego consistía en meter las almendras en el gua disparándolas con el dedo índice o corazón sujetado con el pulgar y soltado con fuerza. O al revés, era el pulgar el que salía disparado al haber estado sujeto con uno de los opuestos. Todas las almendras que lanzabas al gua eran para ti. Cuando la primera fallaba una almendra, recogía las que había metido en el hoyo y empezaba la segunda, y así sucesivamente. Terminar con más o menos almendras dependía de la habilidad al lanzarlas y de la destreza al dispararlas con el dedo. No recuerdo si yo era hábil en el juego. Sí recuerdo escogerlas por la noche. Supongo que, como a todas, me molestaría perder y me alegraría ganar.

Antes podíamos hacer un gua en muchos sitios. Ahora las calles están asfaltadas, pero supongo que se podrá hacer alguno en la era. ¿Quién quiere jugar el próximo otoño?

Por estas fechas, es decir, cuando se andaba vendiendo la almendra, solían venir los comediantes, pequeñas compañías de teatro que actuaban en alguno de los bares. Si había sido un año de buena cosecha tenían más público y se quedaban más días. Si era mal año con una representación bastaba. Yo siempre recuerdo mucho público porque había (y hay) mucha afición por el teatro. Las compañías se despedían deseando buena cosecha para el año siguiente.

AUTORES DEL PROYECTO

Llevamos ya un tiempo trabajando en este libro.

Y por fin se ha hecho posible nuestro deseo, eso sí, gracias a la labor de un trabajo en equipo necesario para este tipo de proyectos.

Nos fuimos agregando poco a poco, hasta formar este grupo de trabajo, que ha ido caminando poco a poco, a veces desde la distancia, y siempre implicándose todo lo posible para que este proyecto saliera adelante.

Elisa Espinazo Calvo

Eusebio Zato García

Jose Antonio López Espinazo

Jose Ignacio Herrero Tapia

Luis Hernández Hernández

María del Mar Antolín López

Con este proyecto queremos difundir y dar visibilidad a una cultura ligada a la almendra, sin olvidar su carga emocional.

AGRADECIMIENTOS

Nos vemos en la obligación, no de mencionar, porque si no, la lista sería larga, pero sí de agradecer a todas aquellas personas que nos han ayudado con este proyecto, con sus recuerdos, conocimientos e informaciones, sin cuya colaboración no hubiéramos podido realizar este trabajo.

ÍNDICE

Presentación	8
Introducción	9
Recetario	21
Recuerdos y añoranzas.....	67
Autores del proyecto	73
Agradecimientos	75



Edita



Diputación
de Salamanca

Cultura

Colaboran



Ayuntamiento
de Puerto Seguro

Fuente Nueva
ASOCIACIÓN CULTURAL