



En Almiruete hubo pan y bollos para quienes se acercaron a celebrar el Día de la Colación

Los vecinos del pueblo cocieron treinta panes, tortas de chicharrones y casi 400 magdalenas en esta fiesta tradicional que han recuperado hace unos años.

[ENTRA AQUÍ EN LA GALERÍA FOTOGRÁFICA DEL DÍA DE LA COLACIÓN EN ALMIRUETE](#)

Almiruete-Tamajón. 15 de mayo de 2017. Almiruete siempre había celebrado el Día de la Colación en mayo. Sin embargo, el lugar varió con el tiempo. Por tradición oral, se sabe que hubo una epidemia, y que, por haberse librado de ella con bien, los almiruetenses celebraron la fiesta en una romería a la Ermita de la Virgen de los Enebrales, pues hacían responsable del milagro a La Serrana. Los panes y bollos se cocían en el pueblo, y se comían luego en la explanada del lugar, invitando a ese "tentempié, que en realidad es lo que significa colación, de pan y bollos con chocolate a cuantos se acercaban", explica Miguel Mata, uno de los vecinos que recuperó la tradición y que es además delegado municipal en Almiruete. [VER EXPLICACION DE LA TRADICION.](#)

Años después, la celebración volvía a Almiruete. Posteriormente, con el éxodo rural, se perdió. En la década de los noventa del pasado siglo, sólo unos años después de la recuperación del carnaval, y sus botargas y mascaritas, también regresó el Día de la Colación. Se organizó, de forma intermitente, durante algunos años, y, desde 2012, con el impulso combinado de los veteranos del lugar y de las nuevas generaciones, representadas hoy en la Asociación de Botargas y Mascaritas, y después con la completa restauración del horno de pan del pueblo propiciada por el Ayuntamiento de Tamajón, hoy un precioso edificio de piedra y pizarra, se convoca, de manera invariable, el fin de semana más próximo al ocho de mayo, siempre en sábado.

Antiguamente lo organizaba una Cofradía, de la que participaba quien quería. Sus miembros, pagaban una cuota anual, con la que compraban la harina y resto de ingredientes para hacer el pan y los bollos, el chocolate, y el queso. La costumbre era la de compartirlos con el que estuviera en el pueblo, además, de acercárselo a quienes, por dificultades físicas, o económicas, no podían permitírselo.

En esencia, la fiesta era muy parecida a como la han organizado los almiruetenses este fin de semana. El Día de la Colación de 2017 comenzaba hasta tres días antes, con la primera "echada de leña", sigue Mata. Con ella, los lugareños empezaron a caldear el horno con un procedimiento que repitieron el viernes. Aprovechando que el horno estaba ya atemperado, esa misma tarde cocinaron 360 magdalenas, hechas con seis docenas de huevos y según la receta tradicional, y unas tortas de chicharrones.

El sábado de la Colación empezó muy pronto, aún de noche. A las cinco y media de la mañana, los almiruetenses ya estaban en danza con los preparativos. Lo primero fue calentar el agua para amasar con ella la harina y la sal, que otra cosa no lleva el pan. A las seis de la mañana, aproximadamente, empezaron a darle vueltas a la masa sobre una vieja artesa de madera que colocan frente a la embocadura del horno. A eso de las siete y media de la mañana, el trabajo estaba terminado. La masa quedó entonces reposando. La de este año ha sido un poco más perezosa que la de otros. Tardó un poco más en fermentar, por encima de las dos horas.



Una vez estuvo lista, por crecida, con una navajilla los vecinos del pueblo la fueron haciendo porciones que midieron con una antigua balanza de dos brazos: en uno, el pan; en el otro, una piedra, limada hasta pesar exactamente un kilo. [VER OPERACIÓN](#).

Cada porción de masa pasó por la máquina de heñir entre dieciocho y veinte veces para que quedara bien sobada antes de entrar al horno. Hecha de madera, unos sencillos engranajes accionados con una manivela mueven dos cilindros, separados entre sí por un centímetro, cuya acción conjunta adelgaza y orea la masa. “No hay que hacerlo de forma plana sino de forma irregular, moviéndola para que la masa quede bien sobada”, explica Mata. [LA MAQUINA DE HEÑIR](#)

Los panes pasan entonces a la encimera, para que otras manos, igualmente expertas, en este caso las de Rosa Serrano, “recojan” el pan. Los bordes de la masa recién heñida, deben orientarse hacia el centro. Así, el futuro pan queda con forma de semiesfera, que se extiende, una vez que los bordes se orientan hacia abajo, para que la superficie, la cara, quede lisa, y además de rico, sea lustroso. [RECOGIENDO EL PAN](#)

Con la forma definitiva para entrar en el horno, quedaron depositados, perfectamente ordenados, en una mesa grande, con un tendido debajo y en dos capas, separadas unas de otras por un nuevo lienzo. Cada una tenía quince panes. La última, se arropó con dos mantas para que mantuviera el calor, permitiendo con ello que terminara de fermentar, antes de entrar en el horno. [AHUECANDO EL PAN Y PONIENDO LA PINTADERA](#)

“Cuando abre el pan, formándose pequeñas grietas en su superficie, quiere decir que está a punto”, sigue el almiruetense. En ese momento, cuando eran las diez y media de la mañana, los “panaderos” de diferentes generaciones lo fueron introduciendo en el horno, que había sido previamente encendido y calentado por tercera vez en tres días. En el momento de meter la masa ya fermentada en el horno, la leña ya había ardido y había sido retirada del interior, que conservaba una temperatura de unos 300 grados centígrados. [SE ENCIENDE EL HORNO](#) Tan caliente estaba la bóveda, como el suelo. Para limpiar el horno y dejarlo expedito a la hora de recibir el pan, los almiruetenses utilizaron otro de esos instrumentos rescatados del olvido, un palo ‘hurgulero’, con jara verde a modo de escoba en una punta.

Esta última operación al completo, tardó una hora y tres cuartos. En ese tiempo, se preparó una masa adicional para hornear más magdalenas [VER EL PROCESO](#) y tortas de chicharrones [VER EL PROCESO](#), que son las que junto al pan, chocolate, queso, limonada y otras viandas tradicionales, los almiruetenses compartieron por la tarde en la Plaza del Olmo.

El alcalde de Tamajón, Eugenio Esteban, acompañó a los vecinos en la celebración. “El Ayuntamiento de Tamajón se siente bien orgulloso del uso que los vecinos de Almiruete le dan a las instalaciones, así como del celo que ponen en guardar sus tradiciones. Después de la restauración, el horno del pueblo, quedó precioso, pero es que ahora, viendo cómo se usa para mantener las costumbres, está más bonito todavía”.