

Azuébar cuece su olla en honor a San Mateo

► Las mujeres se encargaron de preparar los ingredientes desde la mañana y los «pedos de fraile» como postre

JOSÉ MARTÍ AZUÉBAR

■ A primera hora de ayer y siguiendo la tradición, los vecinos de Azuébar se congregaron a primera hora de la mañana en la Plaza de la Iglesia, para preparar la típica Olla de San Mateo. La cena en honor al patrón del municipio, reúnen a vecinos y visitantes y se convierte en un verdadero acto social de confraternización. Si bien en estas cuestiones culinarias, «cada maestrillo tiene su librillo», Dolores Herrero, se encargó de unificar los criterios gastronómicos con los conocimientos heredados de su suegra, Isabel Gómez Molina. Y es que las mujeres azueberas resultan indispensables en los festejos de Azuébar.

Se pelaron y trocearon los ingredientes necesarios para su buena realización: patatas, «napicol», nabo blanco y amarillo, chirivía,



Las mujeres pelando los ingredientes para la olla del santo. JOSÉ MARTÍ

cardo, acelgas, grumo (así se llama al repollo por los grumos que produce en su cocción) y carlota. Además, morcillas de sangre, arroz y cebolla; carne de cerdo y de cordero y huesos de jamón, a lo que se añadió el toque de azafrán necesario y las alubias que estuvieron en remojo desde el día anterior. Re-

saltar la presencia indispensable en esta olla del aceite puro de oliva de la Sierra de Espadán, procedente de la almazara de Azuébar.

Mientras se preparaban las verduras para la Olla, en una casa contigua a la plaza comenzaban los preparativos para realizar los «pedos de fraile» elaborados esen-

cialmente con masa de harina y huevos, una vez hechos se cubrirán con la exquisita miel de producción autóctona.

Centenares de «pedos» fueron el postre después de dar cuenta de la contundente Olla de San Mateo, cocida a fuego lento durante todo el día.