



Convento de Las Miguelas

Una mirada dulce e histórica desde Los Monegros

MARGA BRETOS

SARIÑENA.- Aunque el significado de la Cuaresma y la Semana Santa no es igual para las nuevas generaciones, no se puede dejar de disfrutar de la historia, la tradición y la cultura gastronómica que hay en torno a estas fechas, porque la gastronomía forma parte de la tradición, especialmente, los dulces. Cuenta la tradición que al acabar el severo periodo de la Cuaresma, y la prohibición forzada de comer carne y huevos, se celebraba con una comida especial el final de aquel tiempo. "Se elaboraban para postre unas tortas con huevos, azúcar y harina, que se adornaban encima con huevos de gallina cocidos, que en algunos sitios se pintaban de colores, siendo las antecesoras de la Mona de Pascua actual", explica Salvador Trallero, en cuya pastelería se elaboran auténticas obras de arte en forma de Mona de Pascua. "Su nombre podría venir del vocablo árabe "muna" (obsequio), pues hay lugares donde el padrino obsequia con una "mona" a su ahijado. Fueron evolucionando con adornos como plumas de colores y pollitos, y los huevos naturales fueron sustituidos por huevos de chocolate", detalla el pastelero relatando cómo el trabajo de esta nueva materia prima permitió incorporar todo tipo de figuras y tamaños: peces, gallinas, ardillas, conejos... "y que hoy en día se complementan estas figuras clásicas con barcos, aviones, casitas... Además, la influencia de la televisión hace que se realicen figuras con personajes de actualidad como Bob Esponja o Hello Kitty para esta Pascua. Los avances en impresión comestible

han hecho que las imágenes de chocolate estén presentes también en los estantes de las pastelerías", indica Trallero.

La pastelería Trallero, con orígenes familiares en Fraga, desde su apertura en 1963 siempre ha elaborado las Monas de Pascua, aun cuando en Aragón no era tradicional su elaboración. De ser exclusivamente de chocolate negro, hoy se elaboran también de chocolate con leche y chocolate blanco, animales, casitas, huevos de varios tamaños. "No hay que olvidar también que la denominación de Mona de Pascua se ha extendido a la tarta pastelera que se adorna con pollitos, plumas y alguna figurita de chocolate", recalca.

de los empanadones de calabaza, tan típicos de la zona", destaca Trallero, que invita a visitar este paraíso de los más golosos.

La hostelería monegrina también aporta sus creaciones durante estos días. "Durante la Semana Santa hacemos unos deliciosos crespillos de borrajas y unas originales torrijas", señala Juan José Escanero. "Los crespillos se hacían antes en el mundo rural, donde los obtenían de las pencas de las borrajas o de las acelgas (de las partes que desechaban), y reservaban aparte los cogollos. Era el método utilizado por las mujeres aragonesas para aprovechar todo, reservando lo mejor de la verdura para la comida y sirviendo de postre lo que normalmente se tiraba", cuenta Eduardo Oli-

moradas, los altares con sus arcas, imágenes vestidas, altares adosados y todo ese ambiente incluido al órgano en el coro alto del templo que sí funcionaron siglos y siglos. El monumento era como la iglesia, humilde y enternecedor.

Desde ahí y pasando por "La Porteta" se llegaba a Santa Rosa: la iglesia del Convento Colegio de las Dominicas de Santa Rosa, además convento rico (ya se veía de que se disponía de posibles). El monumento muy cuidado, florido y alumbrado con sus correspondientes colegialas como las de Santa Ana portando su velo para realizar la vela.

Por la plaza de la Moneda y calle de Zalmedina donde en los escaparates del Bazar del Oriente en su número uno, contemplábamos los bustos de Cristo y ornamentos religiosos puestos en ellos para estos días, llegábamos a San Pedro.

El de San Pedro el Viejo era igualmente una que tapaba el hueco del altar mayor, obra de don León Abadías, mucha pintura de romanos, ángeles, Trinidad, telares y cierres laterales componiendo una obra muy clásica del XIX, en que se había ya dejado la madera y la arquitectura remedaba con efectos teatrales de telares y bambalinas, acomodándose un poco a la moción de sepulcro, que por entonces se daba a los Monumentos. También le llegó a final de la década del 1940 principios de los 1950. Realizando uno de gusto románico del señor Larruy

en el que se pone una parte en actualidad creo.

La Asunción, donde venía a ser un templillo románico simulado piedras con su Lucerna superior en pintura y todo lo demás, figurando los apóstoles en el frontal. Obra del oscense don Félix Lafuente, sin duda sustituyendo a uno anterior que se quitó por viejo, observándose partes de él al ser obra del artista que es, destacando por lo nuevo y la originalidad, todos eran góticos, por lo menos este de la Asunción era románico.

En fin todo aquello de poner Monumentos, que daban días de trabajo a carpinteros, pintores, a párrocos y comunidades de monjas y frailes, se ha ido simplificando mucho, quizás sea más digno lo de ahora que no mesas teatrales bambalinas, pero a veces parece como si nos pasásemos de sencillos y en el trasfondo de los que visitamos se viera más bien ganas de trabajar, pero esmero en resaltar el Santísimo.

Antaño días de ir por la calle, Calles que tan sólo se pisaban en esa ocasión de ver iglesias casi desconocidas como las Miguelas, El Hospital, El Hospicio y de lucir estrenos de Domingo de Ramos en ese día que según el refrán lucía más que el sol y que por cierto que con sus compañeros de tema el Corpus y la Ascensión han pasado a la historia de las fiestas entre semana.



Aunque la Mona es la estrella de la Pascua, elaboraciones tradicionales como los buñuelos de cuaresma o las torrijas también son habituales estos días. "El buñuelo se realiza a partir de una masa con harina, huevos, azúcar, anís y harina, friéndose y rebozándose con azúcar, pudiendo rellenarse con crema. Las torrijas aprovechan el pan duro, que cortado en tajadas se sumerge en leche condimentada con especias y azúcar, mojándose en huevo para freír y azucarar y como es la época de las últimas calabazas, siendo la Pascua el cierre de temporada

lones también con bacalao.

Sin duda la Semana Santa, motivada por el impulso del cristianismo, es la época en la que se produce una de las transformaciones gastronómicas más interesantes del año. Esta influencia se ha ido transformando y adaptando a los tiempos actuales pero todavía existe mucha inercia y mucha tradición como la que ofrecen en los Monegros, una alternativa más para los turistas y monegrinos que residen fuera de su comarca y que durante estas jornadas visitan al Desierto de Europa.

esencia

¡¡¡NOS HEMOS TRASLADADO!!!
Ven a conocer nuestra nueva tienda
COSO ALTO, 58 · HUESCA · 974 229 102
de lunes a sábado de 10 a 13:30 y de 17 a 20:30 horas