

Mujeres de Estepa, una vida en torno a los mantecados



Revista

Cuando comienza la campaña el municipio se transforma, se generan 2.000 empleos directos, y otros 2.500 en empresas auxiliares

Los mantecados han hecho que la marca Estepa atraviese fronteras y que su sello se convierta en distintivo de calidad, pero esto no hubiera sido posible sin la labor de cientos de mujeres que se han dedicado toda su vida a la elaboración artesanal de estos típicos dulces navideños.

Dicen que la comida sabe mejor cuando ha sido realizada con cariño, y si de eso depende el sabor de estos productos, resulta innegable que la entrega de muchas estepeñas hacen que se conviertan en pequeños manjares.

Llevan más de 150 años amasando con sus propias manos una masa que mezcla harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar glas, almendra, canela y aromas naturales -además de clavo en ocasiones- a la que posteriormente le darán forma e introducirán en el horno hasta conseguir alcanzar el resultado esperado. Son mujeres luchadoras, que en su mayoría han cumplido los 50, y que se dividen en dos turnos para llevar a sus hogares un jornal que les permita cubrir las necesidades más básicas de su familia.

Cuando comienza la campaña el municipio se transforma, se generan 2.000 empleos directos, y otros 2.500 en empresas auxiliares, que hacen que la tasa de paro descienda a un 7 %. La mayoría de estos puestos (85 %) son ocupados por mujeres, cuyas tareas han pasado de madres a hijas, de generación en generación.

Asunción recuerda como comenzó a "liar" mantecados con 14 años recién cumplidos. La maquinaria ha cambiado el proceso. Cuando ella llegó cada uno de los dulces se envolvía delicadamente a mano, el sistema era mucho más tradicional, aunque asegura que la calidad y sabor de los ingredientes siguen siendo idénticos. "A destajo" era el método que empleaban sus superiores para pagarle, por el cual "se pesaba la cantidad de dulces que liaba al día y, según los kilos, así cobraba".

Por eso, asegura que "trabajaba mucho más, pero también la ganancia era mayor". Conoce todos los entresijos del negocio, relata como "el maestro del obrador" es el que guarda la receta, cuyo origen se remonta al siglo XVI, y como éste es el encargado de suministrar a la maquinaria las cantidades exactas de cada uno de los ingredientes.

Desde que la masa queda preparada, hasta su envase en bolsas o cajas, dependiendo del número, suelen pasar unas dos horas. Y aunque los productos estrellas son los mantecados y polvorones, amparados por la Indicación Geográfica Protegida (IGP), también se elaboran y comercializan hojaldres, milhojas o rosquillas, entre otros. Solo en su fábrica trabajan conjuntamente un mínimo de cuatro matrimonios durante estos meses, por lo que el ambiente en la empresa no puede ser más familiar. "¡Aquí todo queda en familia!", bromea.

Ella, como tantas otras jóvenes del pueblo, siguió los pasos de su madre y ahora es su hija la encargada de continuar con la tradición. Pero también sus dos hermanas, su cuñada y sus sobrinos forman parte del proceso.

Ángeles tiene mucho que agradecerle a estos dulces, pues desde que despidieron a su marido hace tres años, el desempleo y las campañas, en una de las fábricas de Estepa, son los únicos ingresos de su familia. Sabe que hasta diciembre conseguirá unos 6.000 euros en su trabajo como envasadora y que, aunque hace unos años el beneficio era mayor, este dinero le dará tranquilidad hasta la próxima temporada.

Ambas coinciden en que si no fuese por estos productos navideños, Estepa solo contaría con la recolección de la aceituna. "Da mucha vida al pueblo" y eso "nos favorece a todos". A mediados de los años 60 empezaron a aparecer las primeras cooperativas, que, impregnadas de un fuerte carácter familiar, permitían la adquisición de materias primas y la puesta en común de las condiciones del sector.

Casi todas las familias de Estepa contribuyen a la producción de alguno de estos dulces en las 20 fábricas que actualmente se asientan en el municipio sevillano. Pero también, emplean a vecinos de localidades como El Rubio, Pedrera, Los Corrales, Casariche o Guillena. En una comunidad donde las mujeres en paro suponen el 52,21 % del total, conocer casos como el de Estepa, donde muchas andaluzas llevan años luchando por vivir de una bonita tradición, hacen que su labor se constituya como un gran ejemplo.

El olor a canela, ajonjolí y almendra tostada impregna las calles y casas estepeñas y hacen que, durante unos meses, la localidad viva inmersa en un permanente ambiente navideño.

Efeagro