

ESTEPA. CORAZÓN Y BalcÓN DE ANDALUCÍA

desde nivel B1 / costumbres / reportaje / Rosario López

acento castellano



Sevilla es una ciudad muy conocida; sin embargo, sus pueblos no lo son tanto. Estepa es uno de ellos. Los días previos a la Navidad, sus calles huelen a almendra y a ajonjolí¹, por la producción del mantecado². Por aquí pasó el escritor Washington Irving.

Estepa se encuentra a 100 km de Sevilla y es uno de los 106 pueblos de la provincia. Está en la zona sur, en la campiña³, y relativamente cerca de Córdoba y otras capitales de provincias andaluzas. Este lugar rodeado de olivares fue cuna⁴ y escondite⁵ de muchos bandoleros⁶. Su gentilicio⁷ es *estepaño* y hoy en día cuenta

con 12 500 habitantes.

El escritor y viajero norteamericano Washington Irving pasó por aquí en 1829. En su viaje de Sevilla a Granada, Irving paró en posadas⁸ de diferentes municipios, como Alcalá de Guadaíra, Carmona, Écija, Marchena, Osuna, Arahal y, naturalmente, Estepa. Parte de sus experiencias por estas tierras quedaron escritas en sus *Cuentos de la Alhambra*.

MANTECADOS, ALFAJORES Y CHOCOLATE

Visitar Estepa es siempre apetecible, pero más aún cuando se acerca el final del año, pues sus calles huelen a Navidad. El mantecado es un producto típico de estas fechas y se puede encontrar en casi todos los hogares españoles. Estepa es el mayor productor mundial de este dulce hecho de harina, manteca⁹ de cerdo, azúcar, ajonjolí y almendra. Su aspecto es parecido al polvorón¹⁰, pero se diferencia de él en la textura y en la forma. El polvorón suele tener forma ovalada y azúcar glas por encima, mientras que el mantecado tradicional es redondo. Hoy en día, el aceite de oliva también es un elemento indispensable en la elaboración de estos dos dulces navideños.

Entre septiembre y diciembre de 2018 se elaboraron en Estepa más de 22 000 toneladas de mantecados y polvorones. Quien se anime a conocer Estepa puede visitar las fábricas de mantecados y ver cómo se sigue haciendo todo a mano y lentamente.

Además, en Estepa está el museo de chocolate más grande de España y uno de los mayores del mundo: Chocomundo. Tiene más de 1300 m² con salas dedicadas a la historia de este producto. Para visitarlo es necesario reservar con antelación, especialmente en los días previos a las fiestas de Navidad. Los más pequeños, además, pueden participar en un taller y ejercer de maestros chocolateros; al finalizar, podrán llevarse una figurita de chocolate hecha con sus manos.

El museo se encuentra en la calle Alfajor y, curiosamente, el alfajor es otro dulce típico de la Navidad española. Comparte nombre con el alfajor de Hispanoamérica, pero en el caso andaluz se trata de una masa parecida a la del polvorón, con una textura más fina y con más almendra. Suele llevar canela y clavo, y su origen se remonta a los tiempos de *al-Ándalus*^N.

NOTA CULTURAL

AL-ÁNDALUS Es el nombre que los árabes dieron a los territorios de la península ibérica que quedaron bajo su dominio durante la Edad Media.

1 ajonjolí: sesame **2 mantecado:** almond-flavored sweet **3 campiña:** countryside **4 cuna:** cradle, birthplace **5 escondite:** hideout **6 bandolero:** bandit **7 gentilicio:** demonym, a name that denotes a native of a particular country, town or región **8 posadas:** bed and breakfast, **9 manteca:** animal fat **10 polvorón:** shortbread cookie

Texto publicado en el número 81 de Punto y Coma. hablacultura.com