

Las Magdalenas de Mi Madre



Termino de leer la entrada, pequeña para mi gusto con todo lo que habría que decir de eso, que hace Pepi Curiel Pineda en el Grupo “Lucena y nuestras tradiciones” (aprovecho para decir que es muy recomendable para quienes, como me ocurre a mí, todo lo que de olor a Lucena, me atrae como luz a la polilla) hablando de las magdalenas de su madre. Y no por enmendarle la plana ni muchísimo menos. Es que me lo ha recordado y no me resisto de hablar de Las Magdalenas de Mi Madre

... Ya lo he dicho antes. Mi madre era nacida, criada, ensolerá, y casada en Espejo. También que era muy buena en Primores y Labores de la casa, en otra entrada donde hablaba de ello, pero lo que no dije entonces porque no iba a cuento era que haciendo "Delicadezas" era punto y aparte. Con lo que trajo aprendido de Espejo cuando nos trasladamos a Lucena siendo yo todavía chico, mas lo propio que cogió a su llegada, tenía un bagaje que ni te cuento en lo de la pastelería. Y para remate nos vinimos a vivir a la casa de Juan Bázquez que tanto me oís nombrar, frente por frente a la Panadería de El Muerto. ¡Lo que son el destino y las coincidencias!

Empezaron las relaciones por la compra de los molletes cada día (que ya entonces los hacían como para resucitarle a el, que aunque ya le llamaban "El Muerto", no lo estaba). Al poco porque en mi casa recibíamos trigo, aceite y legumbres del campo que dejaron arrendado en Espejo que cobraban en especies, cosa frecuente entonces. Pues eso, que cuando recibían las fanegas de trigo (aquellos sacos estrechos y

largos como una persona hechos de lino blanco) los llevábamos a la panadería de enfrente para molerlo y hacer harina blanca cuando aquello era un lujo para la época (por un lado salía la harina para nosotros y por la otra el afrecho para las gallinas). Con aquella harina, entre mi madre y la Rosario que le ayudaba, cada día hacían el pan que después horneaba Don Jerónimo en la tahona (Sí “Tahona” se llamaba entonces a las panaderías). Pues bien, y a lo que iba, que lo del pan blanco también era interesante pero mas lo de los dulces, ahora.

Para mí que soy goloso ¿cómo no recordar los pestiños, roscos, magdalenas, torrijas, mostachones, torticas y cada “dulce” que en su época según la fiesta que se celebraba, preparaba mi madre... Torticas en Navidad, pestiños y roscos en Semana Santa, magdalenas cuando le apetecía en ganas hacerlas. El amasado llevaba entonces horas de trabajo seguido para que la masa con el calor de las manos no se enfriara porque casi todo se hacía con manteca y necesitaba la temperatura humana. Simplemente el hecho de hacer dulces ya era una fiesta entre

los niños que éramos en la casa. Mientras ellas batían y amasaban nosotros hacíamos los moldes para las magdalenas con papel de estraza. Igual mientras moldeaban nos comíamos los recortes de la masa de las torticas cuando por Navidad las cortaban con aquella copa de coñac que ya no se usaba para otra cosa.

A mí me siguen gustando sobre todos aquellos pestiños que mi madre llamaba “Pestiños de Espejo”, los más exquisitos que se hacen en ningún otro sitio. Más tarde, ya casado, en una visita que nos hizo a Tenerife, mi tía Concha me enseñó a prepararlos. Los hago de cuando en cuando pero no me salen iguales y casi todas las veces el pestiño se me deshace en harina cuando intento freírlo. La receta es la misma porque la conservo escrita de su mano pero falta justo eso: “la mano” capaz de darle su toque, que el pestiño como todo lo exquisito, es cosa delicada... ¡Ese sabor a clavo que lleva y el olor a canela mezclada con azúcar que tiene por fuera! ¿Y si además bañado en miel? La locura de los sentidos.

¿Y qué decir de la impaciente espera cuando ya preparados los llevaban al horno para su cochura? Porque entonces no había horno en las casas como ahora y todas las familias acudían a la tahona (siempre en horario de tarde) cuando acabada su faena de diario, aprovechaban la brasa todavía caliente de hacer el pan, para los dulces caseros. Solo con estar allí esperando se comía por el olor que salía del obrador y se expandía por fuera hasta el final de la calle Juan Blázquez, La calle Mediabarba y la Calle Peligros y la calle Cabrillana.

Y para terminar les voy a regalar la receta de las magdalenas de Doña Zóila que ahora hacemos en nuestra casa de Tenerife cuando vienen los nietos. Probad a hacerlas que con la túrmix y el horno de cocina, ahora, es solo un momento. Y están riquísimas:

Los huevos que quieras (salen 5 por huevo)

Su peso en Aceite

Su peso en harina

Su peso en azúcar

Un sobrecito de Royal por cada tres huevos

Todo directamente al vaso... batir y en tres minutos está hecha la masa... Se le añade ralladura de limón para darle sabor y, si apetece, un poco de azúcar de vainilla por encima ya en el molde a cada una. Mientras se enmoldan, calentar el horno a 180 grados y meterlas dentro durante veinte minutos... Total media hora.