



La mantecaera

José Pablo García Baéz

Amanece con escarcha la mañana en lo más alto de la colina. El olor a invierno se mezcla con el de siempre, a canela fina. Allí está Estepa, endulzando desde los albores cada rincón de sus callejuelas estrechas e impregnando de tan dulce sabor los ropajes de sus gentes y los delantales de sus más insignes trabajadoras, las *mantecaeras*.

El trabajo frenético en estas fechas hace que obradores y fábricas modernas no paren un segundo desde el comienzo de la mañana hasta el día siguiente. Micaelita desayuna en casa: una buena rebanada de pan cateto rebosante de tomate bien cortado con un chorreón de aceite de oliva y para beber un zumo de naranja recién exprimido. Se lo toma con pausa, para llegar a su puesto de trabajo tan solo tiene que bajar seis peldaños y sortear a las abejas más madrugadoras que juegan con el bote de miel entreabierto.

Siempre es la primera en llegar, eso se lo enseñó su abuela, Doña Micaela: “Para mandar y enseñar, antes, ejemplo has de dar”. Junto al antiguo horno moruno de leña está el de nuestros tiempos que es lo primero que enciende cuando llega, antes incluso de que se haga la luz en la estancia que en pocos minutos acogerá a un desfile de elegantes mujeres ataviadas para la faena. Después coloca primorosamente las sillas en torno a la mesa donde las finas, delicadas y pacientes manos femeninas cortarán, amasarán y liarán cientos de complacientes postres navideños. Tras esto, recoge con cariño dos mantecados que siempre se quedan en la mesa. Ya más tarde, junto a su padre y al maestro-pala, que es como a ella le gusta llamar al hornero, preparan todos los ingredientes para la fiesta de los sabores y los olores.

Según los cálculos hechos, antes de que comience la campaña, para conseguir un año tranquilo, se ha de hacer al día cien cajas de mantecados y otras tantas de polvorones y especialidades. Primos, tíos, amigos y el empeño a destajo de las trabajadoras deben conseguir el objetivo. Antes de que el reloj marque las ocho, la tropa entra por la puerta. El jolgorio y los cantos amenizan el jornal mientras las unas elaboran el amasijo, las otras le dan forma y las más jóvenes lían o ayudan a empaquetar. La seriedad en el trabajo no es óbice para que la sonrisa esté presente en toda la estancia de lo que fue antigua tahona. La dulzura se saborea por todos los rincones.

Una vez que la tarea marcha, la maestra mantecaera, Micaelita, gusta de ausentarse unos minutos a un pequeño despacho que comparte con su padre. Dentro de la sala principal del obrador, separado por una escalera con tres peldaños y una puerta con cristal traslúcido, tiene ella su rincón. Entre papeles bien ordenados y cajas medio vacías, ojea una vez más la receta que le dejó su abuela antes de morir. Precisamente, doña Micaela es la que preside la habitación: un cuadro de un retrato hecho a mano refleja de forma equitativa su bondad, esfuerzo y trabajo en el rostro. Junto a éste, hay una fotografía en blanco y negro en la que se puede ver el busto que el ayuntamiento de la villa le

dedicó. Tiene la cara de su abuela, pero a ella le gusta decir que representa a todas y cada una de las *mantecaeras* estepeñas.

El sueño la consume. Las jornadas extenuantes de sol a sol han podido con ella. Su mente la lleva junto a su abuela. De nuevo, de la mano, entran a escondidas de Anastasia, su madre, cuando la luna llena alumbra completamente la habitación y la única luz de un candil es suficiente para hacer todo lo que quieren. El horno todavía mantiene el calor después de estar todo el día a pleno rendimiento. Los útiles están perfectamente ordenados y la fuerte mezcla de olores sigue empapando, como a primera hora, a las clandestinas visitantes.

Doña Micaela, con una naturalidad que parece haberlo hecho durante todas las noches de su vida, se va a por su delantal y sus avíos a un pequeño armario verde con tres baldas gastadas, el mismo lugar donde antaño las guardaba. Consigue hacerse con los ingredientes, los de siempre: harina, manteca, azúcar y especias. La receta, le dijo al oído a su nieta, es ésta: “una libra de manteca, libra y media de azúcar, una onza de canela y medio almud de harina”. Micaelita no levanta a penas cinco palmos del suelo, pero coge un papel de estraza extraviado y la pluma del despacho de su abuelo y apunta decididamente la fórmula secreta.

“Nuestros dos mantecados, lo haremos con un poco menos de cada”, le insiste a la pequeña. Mientras trabaja, le va explicando lo que hace: “todo lo que te he dicho se echa en este lebrillo, primero la azúcar, la manteca, la canela y lo último la harina, y ahora con los puños, fuerte, muy fuerte, se amasa”. Para el siguiente paso, Doña Micaela lleva a su nieta a la gran mesa rectangular donde las *mantecaeras* dan forma a los dulces. “Antes, aunque en esta ocasión ya lo han hecho por nosotras, hay que resecar la harina y el azúcar. Para eso se muelen las sustancias hasta que se pasa por un cedazo y después se colocan en un perol a fuego lento para secarlas. Se mueve el azúcar y la harina con un cucharón de madera y posteriormente a que se enfríe, ya tenemos lista la masa. “¡Ahora hay que darle forma!”, explica la Micaela *grande*.

En la misma mesa se sientan la abuela y la nieta frente a frente. Doña Micaela coge una pequeña porción de amasijo y le da la mitad a Micaelita. Cuidadosamente coloca una hoja de papel sobre los latones que entrarán al horno. La pequeña imagina formas imposibles para hacer con la masa, como una flor con una mariposa revoloteando a su lado o un sol frente a una luna con

muchas y diminutas estrellas, todo ello mientras su antecesora le cuenta historias pasadas. “El último día, cuando nuestras manos ya no daban más de sí y liábamos los últimos del año, era el día de la *guñolá*, la fiesta de despedida. Me acuerdo de las bromas que hacía Paquita con las más jóvenes, siempre les decía que les contaría a sus maridos alguna mentirijillas, o el ritmo con la botella de anís de Mariquita, y también parece que fue ayer cuando la hija de Encarna, que no paraba un rato, era como tú, en un despiste acabó metida en el lebrillo que ese día teníamos lleno de agua para enjuagarlo... ¡Vaya risas!”

Pero con la charla y las musarañas los moldeados no avanzan. Doña Micaela los hace perfecto, como si por ella no hubiera pasado el tiempo, y Micaelita, tras divagar con su fantasía, los hace diminutos, como si los mantecados fueran para los enanitos que a buen seguro pueblan su imaginación. “Más grande hija, que con el calor del horno si son tan pequeños van a desaparecer”, atina a decirle.

Y así, con sus sabios consejos, la pequeña se queda dándole formas a tan exquisitos manjares mientras ella se escapa a encender la vieja tortera inutilizada que siguen conservando a modo de reliquia en el obrador. Este pequeño horno de latón tiene dos partes: la baja, donde se coloca la leña que da el fuego necesario para la cochura de los dulces y, la parte superior, en la cual se colocan éstos. A la vez que la leña se consume, el fuego lento cuece la masa. A partes iguales hay que cuidar las ascuas y el dulce para que la cocción se perfecta, para que el sabor sea exquisito.

Las primeras luces del alba apremian a que lo recién cocido se enfríe y, el último paso, el liado, se termine a la perfección. Entre tanto, mientras la señora repite en voz alta los pasos para hacer correctamente el liado *con moñito*, la pequeña Micaela hace en falso nudos en las esquinas del papel que envuelven el mantecado. La abuela emplea pocas fracciones de un minuto en conseguirlo, tanto o menos que las liadoras que en su época, por trabajar a destajo, se afanaban en correr más que las compañeras por llevarse más pesetas al bolsillo al final del jornal.

A trancas y barrancas, Micaelita consigue cumplir con su empeño. No hay tiempo para más. Los primeros rayos del día entran por la claraboya que está en lo más alto de la estancia. Las dos se apresuran entonces para recoger todas las migajas esparcidas después de sus quehaceres culinarios. El dulce

bocado después de tanto trabajo, como tantas otras veces, no será para ellas. Gajes del oficio.

Micaelita, con el sonido de las doce campanadas que salen de su antiguo reloj de pared y marcan el medio día, se despierta sobre saltada. Más de cuarenta minutos después de caer rendida sobre la antigua fórmula magistral que le había dejado su abuela, recordaba haber estado hasta hace muy poquito despierta y muy activa. Sus manos aún huelen a canela y en su boca tiene un dulce regusto. Antes de seguir trabajando ve dos mantecados liados sobre la mesa, uno con esmero, el otro casi de cualquier manera. En la primera caja que encuentra, que tiene un cartel que reza *Lo antiguo de este saber hacer repostero del pueblo más dulce de España*, Mantecados Doña Micaela, los coloca cuidadosamente. Está acostumbrada. Todo sigue igual como cada mañana.
