



Dulces tentaciones en tiempos de penitencia

texto/fernando toribio foto/paco alorda - club de oro de la mesa andaluza

“Sevilla es muy fiel a sus gustos”

Repostería de temporada



Laura Robles

La repostera de Casa Robles posa en la vitrina de Robles Laredo, aún pendiente de las incorporaciones de la temporada cuaresmal.

Con la ilusión de quien lleva meses esperando reencontrarse con sensaciones que almacena en los mejores anaqueles de su memoria, y la solemnidad propia de las tradiciones más arraigadas, la ciudad de Sevilla se dispone, un año más, a prestar sus calles a las procesiones que adornarán una nueva Semana Santa. Y con ellas aparecerán otra vez los nazarenos y los penitentes, los acólitos y los costaleros, las saetas y las mantillas, los estrenos de Domingo de Ramos y las bullas, los caramelos y las bolas de cera, y los programas de mano, y el silencio y las bandas de música, y cómo no, las torrijas para merendar, y los pestiños para acompañar la Madrugá en las sillas y demás repostería típica de estas fechas.

Quizá porque, como recordara el escritor Antonio Burgos en su pregón de 2008, la ciudad conoce de antemano el final feliz de la historia de la Pasión que se plasma en las cofradías, en la que acaba triunfando “el bueno, el Hijo de la Señora Guapa”, Sevilla busca remedios con los que aplacar el sufrimiento previo a la recompensa y encuentra en estas fechas productos gastronómicos que también forman parte del armazón de la fiesta y que, por tanto, tienen que estar listos para cuando el primer nazareno de La Paz abra la semana más esperada por miles de sevillanos.

Tradición renovada

Se trata de recetas ancladas en la memoria colectiva de generaciones enteras de familias, que se hacen presentes año tras año en los escaparates de las confiterías de la ciudad y en las mesas de tantos hogares sevillanos. Por encima de todas ellas sobresalen las torrijas, productos estrella de estas fechas, seguidas de otros como los pestiños, los rosos fritos y los buñuelos. La tradición no conlleva, en estos casos, la homogeneidad más absoluta ni en su preparación ni en su presentación. La evolución no afecta a la esencia

pero sí aporta diversidad de sabores.

“Dice el refrán que cada maestrillo tiene su librillo. Dentro de la tradición cada uno tiene su propio concepto”, recuerda Laura Robles, repostera del célebre Bar Laredo, en la Plaza de San Francisco. Así, para dar forma a la rebanada endulzada que acaba siendo la torrija, en vez de leche se puede usar vino blanco u otro licor, como moscatel, tal como propone la hija primogénita del restaurador Juan Robles. Del mismo modo, ésta puede acabar empapándose en miel o en azúcar, al igual que ocurre con los pestiños.

Son toques especiales que no alejan a las recetas de sus raíces para adaptarse así a las preferencias del consumidor hispalense. “Sevilla sigue siendo muy tradicional y fiel a sus gustos”, reconoce Laura Robles, quien advierte de que “hay que tener tacto a la hora de innovar y tener siempre los pies en la tierra”. Se trata de evolucionar con sentido: “A veces queremos rizar tanto el rizo que pienso que nos pasamos. Debemos ser creativos pero con fundamento”. La clave está, según ella, en ofrecer al consumidor “una buena repostería elaborada con materia prima de primerísima calidad, así como con muchísimo cariño”.

Los pestiños, por su parte, también se llevan bien con el vino dulce o el aguardiente, licores propicios para imprimirle un toque especial de sabor a estas deliciosas frutas de sartén elaboradas con harina y huevos, fritas después en aceite. Al contrario de lo que ocurre con las torrijas, cuyo consumo suele circunscribirse exclusivamente a la Cuaresma y la Semana Santa, no es extraño encontrar pestiños en confiterías sevillanas pasadas esas fechas. En Robles Laredo, por ejemplo, es posible saborearlos todo el año, menos en verano.

Una tendencia actual en repostería que viene observando Laura Robles tiene que ver con el tamaño de estos productos: “Ahora

todo lo preparamos más pequeñito. Si te apetece te tomas una torrija, que te va a quitar el gusanillo del dulce, o incluso dos o tres, pero antes siempre se hacían las torrijas con el pan grande; los pestiños, con todos sus avíos, también se preparan de bocaditos”.

Gozos del paladar

Junto a estas muestras de repostería, estas fechas primaverales vienen acompañadas también de postres caseros que contribuyen a rematar con un buen sabor de boca almuerzos o cenas cuaresmales. Los más conocidos son la leche frita y el arroz con leche, que comparten un mismo ingrediente básico. Junto a estos célebres platos, la repostera de Laredo menciona otros, propios de la carta de los restaurantes de su familia en esta fecha, como las ‘poleás’, las natillas con merengue o el tocino de cielo con cremoso de arroz con leche.

También en los postres se pueden introducir dosis de innovación sin romper la tradición, por ejemplo, fusionando dos recetas tradicionales, como hace Laura Robles con las castañas pilongas. “Las guisamos como se hacía antes, con matalahúva y clavo, las ponemos tiernas, luego las escurrimos y las mezclamos con el arroz con leche: está buenísimo”.

Precisamente por esa razón es difícil resistirse a estas dulces tentaciones o limitarlas a una comida en cuestión. Las torrijas o los pestiños pueden degustarse como acompañamiento de un desayuno o una merienda, o en forma de remate de un almuerzo o una cena. Dicho con las palabras de Laura Robles, “cualquier hora es buena para disfrutar de un buen postre”, una opción ideal en Semana Santa para cumplir así de alguna manera el mandato que, desde el atril del Maestranza, le hizo a los sevillanos otro pregonero insigne de la ciudad, Carlos Herrera: el de ir a la Gloria, a la gloria del paladar, en este caso. #