

ELECTRODOMESTICOS

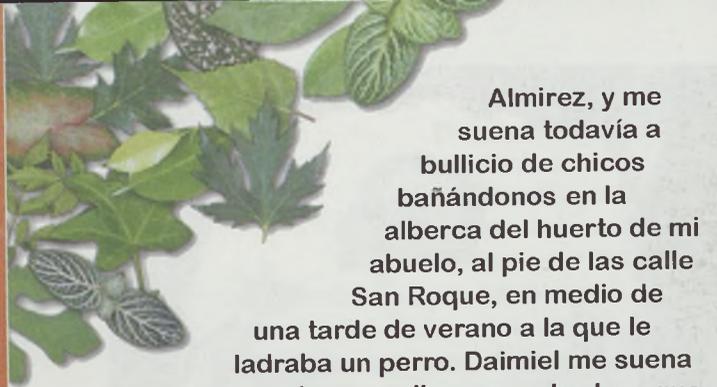
Crispulo



Tel.: 926 85 11 93
Calle Fontecha, 8
13250 DAIMIEL (C. Real)



"la Caixa"



Almirez, y me suena todavía a bullicio de chicos bañándonos en la alberca del huerto de mi abuelo, al pie de las calle San Roque, en medio de una tarde de verano a la que le ladraba un perro. Daimiel me suena a un tren que llega, y a otro tren que se va mientras mi abuelo Cipriano me lleva de la mano de paseo por el paseo de la estación.

Pero los hechizos del pueblo de las brujas también me han debido tocar el paladar con su escoba mágica, porque Daimiel me sabe a cochura: a cortadillos, y a pastas de vino y a mantecados con sueño, de los que se cocía en la panificadora muy de mañana temprano y con dos monaguillos de acompañamiento, que éramos mi hermana y yo con las manos muy limpias, ayudando enharinadas al ir y venir hacendoso de mi abuela, de mi tía y de mi madre que amasaban afanosas y metían dulces en el horno. Daimiel me sabe a septiembre, que en mi casa fue siempre fecha de hacer conserva de tomate y de pisto y de asadillo, y de aliñar un par convidar a quien llegara. Daimiel me sabe a feria, y a gambas con un botellín fresquito tomado tan ricamente en los chozos cuando la noche se deja caer. Daimiel me sabe, para merendar, a melón maduro recién sacado de la cueva de las patatas, o a bocadillo de tulicrem de tres gustos, o a cata de aceite con sal. Daimiel me sabe a polo de los de hielo de colores de a 2 pesetas que vendía Azulina, y que yo siempre prefería de fresa. Daimiel me sabe a semana santa de bacalao frito y besugo en escabeche, y tortilla de patatas recién hecha y arroz con leche o flores o barquillos o roscautrera con anisillos de postre, siempre y cuando fuese con la receta de la Pepa, porque si no, se le caía la melcocha al plato. Daimiel me sabe a ajo con costillas después de aviar la comida en la vendimia, y a patatas asadas en la lumbre, y a rebanás recién hechas, y a migas con mesao y chorizo de las

