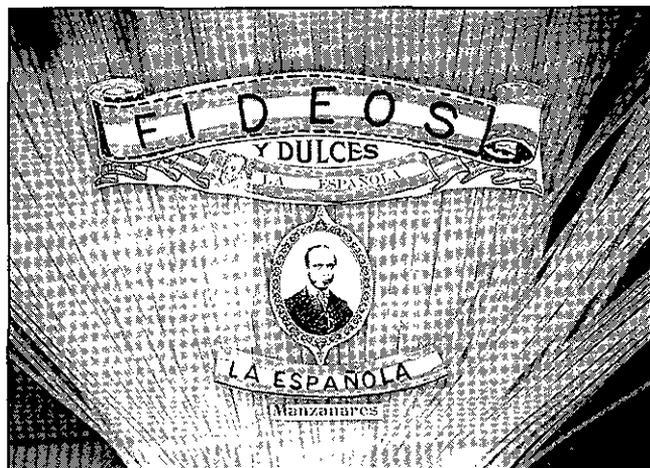




OFICIOS Y
TRADICIONES
PERDIDAS

Aquel Fideo Manual

por
Manuel
Rodríguez



Transcurrían unos años difíciles, no había casi nada que llevarse a la boca, cuentan nuestros mayores que se cometían auténticas atrocidades con los estómagos, pero no había más remedio que subsistir.

Las mondaduras de patata eran un plato exquisito cuando se cocían en cacerola o puchero de barro. Se llamaba a aquella situación el año «cata pun», pues en las cocinas, a las horas de comida, sólo había sartén y cuchara, y tal vez se tuviera que sortear alguna tajadilla que se ponía para dar algo de sabor a ese revuelto de un poco de todo, tratando de alargar lo más posible las cebollas, rábanos, boniatos y un huevo, a los que con la cuchara sarterna daban y daban para trocear mientras hervían haciendo el ruido propio de «cata-pun».

Este caprichoso estudio de todo aquello que huele a añejo me envuelve, me pego a la antigüedad y me gusta recuperar las tradiciones o comentarlas, que por mis años mucho de ello no llegué a conocer, pero me preocupo de ir a las mismas fuentes para que sean ellas quienes me informen... Me informen de aquellos problemas que caían sobre problemas, acaecidos por la escasez de todo; pero la supervivencia hizo que el cuerpo anduviese. Unos vendían lo que tenían, otros cambiaban el tabaco del racionamiento por tocino o harina (y es aquí donde nace la picaresca del

«estraperlo»).

Quiero reflejar en esta página un oficio que se ha perdido, cuyo producto en aquellos años fue parte del ingrediente culinario en las cocinas de fogón: la fabricación de fideos, elaboración sencilla a simple vista, pero difícil de conseguir en su punto justo para evitar que se deshagan

durante su cocción en el puchero.

Por el año 1.943 ya se empezaba a ver un poco claro el resurgimiento y había muchas ganas de vivir y salir de aquel atolladero.

Matías Domínguez Torralba, recién llegado de Madrid a donde había marchado para aprender el oficio de confitero, era un hombre emprendedor que vio porvenir en ese trabajo, que ya de antes conocía por haber estado, hacia el año 1.925, en una confitería instalada en lo que después fue la sastrería de Clemente. Matías Domínguez era bajito, un poco agachado, con su blusón siempre puesto. Abrió su confitería, a la que bautizó como «La Española», en la calle Doctor Fleming, 18, en el año 1.943; sus dos hijas, María y Concepción, le ayudaban en el obrador y en el mostrador en la venta al público. La harina la compraban en la fábrica de Ayala y Juan, y el azúcar en «Comestibles Antonio Enrique». Eran sus principales abastecedores.

Hacían dos productos especiales: tortas de coco y trancos de crema, que le acreditaban. Pero eran tiempos de muy poco dinero para comprar «galguerías», había que comer fuerte.

Entonces el padre, con hábil capacidad comercial, compró una máquina para fabricar fideos; pensó que el pueblo lo que quería era comer, y a su vez se trataba de un derivado de la harina. Había dos

opciones: ellos hacían los fideos con harina propia o bien les daban la harina y hacían los fideos.

Esta pequeña fábrica de obrador hizo resurgir a «La Española», tenían que hacer «horas» por la noche, cantidad de kilos, y el ama de casa ya podía hacer las sopas con algún producto sólido.

María y Concepción, a las que fui a ver, me contaron que el instrumento para la fabricación era parecido a una prensa de churrero, con dos brazos y un disco con varios orificios, todos iguales, al final el émbolo. Había que andar con mucho cuidado y estar pendiente de que no se pegaran, ya que si se unían se estropeaba el trabajo. Para evitarlo utilizaban un soplillo con el que hacíanles aire, y así soltarlos.

La masa no tenía secretos: harina, agua caliente, un poquito de sal y mucho movimiento de muñeca, pues había que sobarla bien; y una vez preparada la cochura, se hacían bolas según la capacidad del émbolo.

Esta fábrica, sencilla pero eficaz, dio resultado. Se vendían dos tipos de fideos, «cabello de ángel» y «entrefinos», encontrándose la diferencia en el diámetro, unos más finos que los otros.

Muchos fueron los kilos que vendieron, e incluso venían de los pueblos cercanos a comprar fideos «La Española», que según recuerdan su precio era de 15 pts./kilo.

Así estuvieron durante diez años, con su reconocida fama de limpieza y calidad, siguiendo también con la confitería. El padre falleció en 1.958, pero las dos hijas continuaron con el negocio, ya acreditado.

Pero, como en todo, las elaboraciones masivas hicieron que este oficio fuera absorbido, y cuando ya no faltaba la materia prima dejó de ser rentable.

La producción fue bajando y las tiendas de comestibles tenían suficiente abastecimiento para la población. ¡Aquel fideo manual!

Esta confitería y fábrica de fideos cerró en 1.980.