EL DULCE RECUERDO DE LOS DULCES DE AYER

Durante los últimos años, he publicado en esta revista historias, hechos y recuerdos referntes a Villagonzalo.
Hoy quiero hablarles de un hombre que contribuyó a endulzar la vida de muchos vecinos:

Ya es noche entrada, Quico "el dulcero" ha llegado de La Zarza, donde todos los días de año se desplaza, haga frío, calor o llueva; trae la mula del cabestro con los dos arcones llenos de dulces elaborados en el obrador de Mauro. En la parte posterior de la dulcería, procede a llenar las cestas que, a la mañana siguiente, venderá por las calles. La cesta grande de mimbre comienza a ser llenada con las ensaimadas , supone la mitad de la cesta, es el producto estrella de la casa; sigue con las bolluelas, los rombos, los dulces de chocolate, las rosquillas blancas, las perrunillas y finaliza con los productos más caros, los pasteles, las roscas de hojaldre y las de Santa Clara.

Vuelve a repetir la misma operación con otra cesta más pequeña, (por la mañana, NONA, su mujer, se la acercará a mitad de camino para proseguir la venta, hasta completar la totalidad de las calles del pueblo).

Ya es madrugada, hay que acostarse, al día siguiente hay que salir temprano, antes de que los hombre se vayan a sus quehaceres, los niños al colegio y, además, la tentación es grande, muy grande, no hay niño que se resista a un DULCE.

Amanece en Villagonzalo, en sus calles re tumba

" DULCES, ENSAIMADAS..... DULCES, ENSAIMADAS....."

Así día tras día, hasta que años más tarde, se compra un carro donde caben las dos cestas, la venta se hace más cómoda y rápida, además en los días de lluvia lo puede cubrir con un plástico, evitando así que se moje la mercancía.

Cuando llega el verano, el trabajo se duplica. Además de los dulces, comienza la elaboración y venta de helados.

En el bar de D. Luis, abajo en el sótano, hay una máquina de fabricación de barras de hielo. Saca las barras congeladas que están dentro de unos recipientes de hierro, miden más de un metro, para sacarlas mejor, los introduce en una piscina de agua a temperatura ambiente, así el hielo sale rápidamente, después las introduce en un saco de esparto que lleva para tal fin. Comienza a preparar la máquina del helado, hecha alternativamente una capa de hielo y otra de sal hasta completar el llenado. El hielo sobrante lo dejará en un cajón lleno de paja , evitando que tarde lo más posible en descongelarse. Mientras tanto, NONA no para de batir artesanalmente la leche, calcula el peso de azúcares y sabores, ralla limones, distribuir la fruta escarchada, y observa como el preparado de leche y sabores comienza a convertirse en helado de nata, vainilla, fresa, chocolate y limón.

Se acaba la siesta, en las calles retumba un nuevo grito:

"HELAO MANTECAO, QUE RICO HELAELAO Y QUE BUEN ESTADO...."

Y siempre el trabajo en la dulcería, el establecimiento ocupaba una habitación llena de estantes de madera y un pulcro mostrador pintado de blanco, con vitrinas de cristal, que completaban un enorme ventilador de techo para hacer más agradabl las temperaturas estivales. Las estanterías llenas de chocolate "Las tres Campanas de "El Gorriaga" , cajas de galleta "Cuetara" que se vendían al peso, envoltorios de turrones," El Lobo" ... la trastienda envuelta en los aromas de coco y vainil azúcar quemado y tostados de piñones y almendras, que desprendían los cajones llenos de mercancía, donde en época de comuniones, bautizos y bodas destacaba la clásica "Tarta", compuesta de bizcocho bañado de mermelada, merengue y adorna con un muñeco vestido para la ocasión.

Es imposible calcular los kilos de dulces y litros de helados que llegó a vender, pero sí podemos asegurar que sus "Gritos de venta" marcaron la infancia de muchos de los vecinos de este pueblo.

En homenaje a mi padre Quico "El Dulcero"
Francisco Sánchez García, 22 de Agosto de 2011