

Una receta de bartolillos



Que no es de bartolillos y para decir toda la verdad ni siquiera es receta porque me equivoqué de caja y no porque no fueran diferentes — ya que una era de mantecadas de Astorga y la otra de pastitas danesas, de esas redondas (la caja, digo, de lata, que las pastitas tienen diferentes formas) y no se parecían en nada la una a la otra — sino porque, como ya he comentado en otra parte (recuerdo vagamente algo de un destornillador y a Mariló, que no logro asociar para qué lo estaría necesitando porque Mariló siempre fue de esas mujeres que se las ingenian para tener un hombre al lado, y ya se sabe que los destornilladores han sido, lo mismo que ocuparse de hacer la declaración de la renta, de toda la vida de Dios cosa de hombres; pero ese es el recuerdo que así al primer pronto se me viene) aquellas cajas, tanto la de mantecadas como la de pastitas, no tenían (que es por lo que digo que está claro como el agua que quien guardara lo que guardase hace mil años en ellas no tenía intención ninguna de volver a buscarlo jamás) ningún letrerito que avisase de qué estaban conteniendo; y abrí sin querer la que no era.

Y, bueno, pues que lo que ya se sabe que pasa con esas cosas; que te pones a enredar y remirar entretenida — porque hay que ver lo que embebece el mirar cirindulillos y menudencias que no son de una (porque cuando sí son de una la cosa cambia y se termina por poner nostálgica) —y, entre un *y esto qué será* aquí y un *y pues anda que esto otro* allí, terminas tan liada que ya ni te enteras de por dónde ibas pero, ya que estaba, por qué no abrir aquella billetera de piel resquebrajada y medio descosida (no pensando encontrar más que, si acaso, algún billete antiguo de cien pesetas de aquellos que llevaban a Quevedo o a la moza del cántaro de Romero de Torres y que ya no sería ni de curso legal ni valdría para nada) que al principio me pareció de verdad estar vacía pero, luego, repasando aquí y allá los compartimentos, apareció [aquel papelillo](#) que, me pareció a mí, que puesto que la verdadera receta de los bartolillos puede conocerla

Una receta de bartolillos

cualquiera y quien no la conozca puede pedírsela a alguna bisabuela — porque es posible que todavía queden en el mundo bisabuelas de aquellas aunque, para que se trate de la receta de la que yo estoy hablando, tiene que ser forzosamente una bisabuela manchega o, por lo menos, del lugar de la Mancha de cuyo nombre no quie... uy, no, que he cogido carrerilla y me he ido a otra cosa; tiene que ser (quería decir) del lugar de la Mancha de donde era la bisabuela de quien guardase (ya no soy capaz de acordarme de en qué caja, con tanto ir y venir) la receta que yo ahora no encontraba pero que había tenido en mis manos alguna vez y que me había llamado la atención porque no era la típica receta de los bartolillos típicos rellenos de crema que se pueden ver en los escaparates de las pastelerías.

Y que no es que yo eso lo sepa por propia experiencia ni por haberlos visto ni probado en la vida sino porque, en su reverso llevaba, escrita a mano con tinta (que se veía borroso, por cierto, pues las letras se habían diluido en manchas de grasa debidas, sin duda, a que la persona que en aquel momento estuviese haciéndolos tendría, cosa muy comprensible, las manos manchadas de aceite), la pequeña curiosidad de que una vez hecha la masa se extendía hasta obtener una lámina fina que se cortaba en rectángulos (ponía que de unos quince centímetros de largo y algo menos de ancho) con los que se envolvía trozos de caña; luego esas cañas envueltas en la masa se freían y, con toda facilidad una vez fritos porque entonces la masa se separaba muy bien de la caña, los cilindros (en la nota ponía “canutos”) se pasaban por azúcar y ya estaba, sin ningún tipo de crema ni de relleno ni nada.

Así que fue por eso, porque no encontré la receta y porque me pareció que el papelillo era curioso, por lo que para no desperdiciar el enlace — donde ha leído “una receta de bartolillos” porque si no no estaría aquí — lo enganché y,

Una receta de bartolillos

bueno, a usted o algún otro puede que le haga gracia seguir el rastro de los enlaces.

Pero, esté al cuidado si le gusta el dulce, porque si la encuentro (la receta, ya sabe) colocaré en algún lugar bien visible los ingredientes.

