

TIEMPO DE PESTIÑOS

LA PIEZA DEL MES
ENERO 2021



02 ARCHIVO DE LA RESIDENCIA UNIVERSITARIA
FLORA TRISTÁN,
Taller de pestiños y dulces de navidad de
la Residencia. Periodo 2005-2020



TIEMPOS DE PESTIÑOS EN LA FLORA

Pese a la situación tan excepcional en que vivimos las Navidades han llegado a la Flora este año también. Y desde el Grupo motor de Archivo e Historia de la Flora hemos pensado dedicarle este documento del mes, más amplio, a la actividad por excelencia de estas fechas: el taller de pestiños de la Residencia Universitaria Flora Tristán.

El taller de pestiños nace en torno a las navidades del año 2005 por iniciativa de Antonia Gómez Serrano, "Toñi", trabajadora en el entonces servicio de limpieza de la Residencia, además de vecina de la zona, quien conocedora de esta práctica tradicional de la repostería sureña, decide proponernos la oportunidad de establecer una actividad para los/as estudiantes, en la que relacionarse o "sentirse en familia" y ponerse en contacto con la cultura sevillana y andaluza a través de uno de los cauces más reconocidos y apetecibles: la comida.

Así da comienzo una actividad que se ha mantenido a lo largo de los años y que se ha integrado en el programa de navidad junto a otras de las actividades de la residencia en esas fechas, como puede ser la gran comida intercultural, que organizada a través del Consejo de Residentes y sus distintos portales, suponía un bonito acto de interacción humana y de organización comunitaria de más de 30 países diferentes, al ser dividida además por portales la aportación en "especie" que cada uno tendría que traer (ya fuesen huevos rellenos o tostaditas de paté) y que contaba con un magnifico cierre en forma de pestiños.

Pero no solamente ha servido para ayudar a las relaciones internas de la comunidad floreña, sino que ha sido y será (cuando la situación lo vuelva a permitir) una magnífica forma de atraer la participación de la gente del barrio y reforzar por lo tanto la labor fundamental de integración que la Flora Tristán se ha propuesto desde su fundación. Y decimos magnífica porque se adapta precisamente al modelo de intervención que comentábamos en la anterior entrega, ya que permite a la gente del barrio tomar una participación activa en una actividad que no deja de ser su tradición frente a una parte más o menos importante de la residencia que se dedica a aprender de ella.

Como toda actividad mantenida a lo largo del tiempo no solo ha evolucionado en sus participantes, si bien Toñi se ha mantenido por líneas generales como nexo de unión, sino que su forma ha dado cambios de mayor o menor entidad dependiendo de la situación. Comenzó siendo en el garaje, con apenas diez participantes, cambiando en el año 2011 a la recién estrenada planta baja de la Residencia, donde ha ido evolucionando hasta llegar a esta últimas Navidades, aunque totalmente adaptada porque la COVID no dejó más remedio que traerlo de nuevo y exclusivamente al interior de la residencia variando la forma y el fondo de manera muy significativa. A todas las medidas de seguridad estándar (mascarillas, desinfección periódica, limitación del aforo...) se añadieron las redes sociales con el fin de conseguir mantener ese espíritu comunitario aún que fuese a través de una pantalla. Se emitió en forma de streaming en YouTube al tiempo que mediante un canal de Discord se dispuso una forma de comunicación directa para todos aquellos que estuviesen participando en lo que se convirtió en un auténtico programa de cocina sin nada que envidiarle al de Carlos Arguiñano, ni en contenido ni en equipo: con Toñi a los mandos de la cocina, Ángel ejerciendo de pinche, Sergio de presentador, Jesús en el control técnico, Alba y M^a Carmen en la coordinación, y con todo el equipo de cobertura mediática que dieron nuestros compañeros de la radio -Naima y Fran- al evento.

De esta forma, un año más se ha mantenido el ya tradicional taller de pestiños, que os hemos intentado transmitir de la mejor forma posible y que lamentamos no poder enseñaros más que en foto, ya que de momento el olor y el sabor no se pueden traspasar a través de la escritura.



¡Nuestro directo de 2020!



PESTIÑOS

Receta tradicional de la
familia de Toñi

1-2 horas

Económico y fácil de hacer

1 vaso y un poco más de aceite
1 vaso y un poco más de vino blanco
1 kg de harina
1 sobre de levadura
1 cucharadita de ajonjolí
1 cucharadita de anís en grano
1 copa generosa de anís
1 huevo
2 limones
1 kg de miel/azúcar (cobertura)
cabello de ángel/nocilla (relleno)

1° PREPARATE

A- Asegúrate de tener listos todos tus instrumentos de cocina y libre tu superficie de trabajo.

B- Fríe las cáscaras de limón en el aceite del vaso hasta que este dorada.

C- Apaga el fuego del aceite y con el calor residual fríe el ajonjolí y el anís en grano.

2° MANOS A LA MASA

A- En un barreño o en un volcán de harina formado sobre una superficie, se mezcla el huevo la levadura, el vino y el anís con ese aceite infusionado junto a todo lo que se había freído en él.

B- Después de amasar hasta que quede todo integrado, se va dando forma a los pestiños a partir de bolitas de masa.

3° BAÑO CALENTITO Y A COMER

A- Freír los pestiños en aceite bien caliente.

B- Poner a calentar un kg de miel.

C- Cuando la miel está bien caliente se cubren los pestiños ya fritos con ella. Si lo hacemos con azúcar rebozar en el mismo o espolvorear.

D- Repartir entre todos y...
¡ A COMER!

Un poco de Historia

El pestiño, postre navideño típico de Andalucía de origen morisco, es una muestra culinaria del origen multicultural de la tradición Andaluza, al considerarse fruto de la confluencia de la herencia cristiana (romana), musulmana (marroquí) y judía.

En el caso romano existe un postre similar a base de harina, conocido como *fRICTILIA*, mientras en el caso marroquí se pone en relación con la *shebakiyya*, alimento típico del ramadán, y en el caso judío o sefardí estaría muy relacionados con las *fijuelas*, que han dado lugar a otros postres peninsulares, y las *frutas de sartén* (de echo así lo define el diccionario de la RAE hoy en día).

Se encuentran referencias de los pestiños en la literatura ya desde el siglo XVI, más concretamente desde el año 1528 en la obra de Francisco Delicado *La Lozana Andaluza*. En los siglos siguientes las referencias a los mismos van aparecer en diversas obras.

Un postre sin duda de larga tradición en el sur peninsular y que es digno testigo de la realidad multicultural hispánica en el transito de la Edad Media y la Edad Moderna.

Referencias

-El pestiño, un postre andaluz y navideño mezcla culturas. (23 de enero de 2021). Diario Vasco.

Recuperado de <http://guiagastronomika.diariovasco.com>

- Delicado, F., Perugini, C. (ed.) : *La Lozana Andaluza*, Fundación José Manuel Lara, 2004, Sevilla.

Para consulta online:

[https://www.google.com/url?](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwim4oeex8juAhVZilwKHWo1AJEQFjAAegQIARAC&url=http%3A%2F%2Fwww.cervantesvirtual.com%2Fresearch%2Ffla-lozana-andaluza%2F3ffcb778-a029-11e1-b1fb-00163ebf5e63.pdf&usq=AOvVaw0yJCA1VAftvc0hCiBPSOyc)

[sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwim4oeex8juAhVZilwKHWo1AJEQFjAAegQIARAC&url=http%3A%2F%2Fwww.cervantesvirtual.com%2Fresearch%2Ffla-lozana-andaluza%2F3ffcb778-a029-11e1-b1fb-00163ebf5e63.pdf&usq=AOvVaw0yJCA1VAftvc0hCiBPSOyc](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwim4oeex8juAhVZilwKHWo1AJEQFjAAegQIARAC&url=http%3A%2F%2Fwww.cervantesvirtual.com%2Fresearch%2Ffla-lozana-andaluza%2F3ffcb778-a029-11e1-b1fb-00163ebf5e63.pdf&usq=AOvVaw0yJCA1VAftvc0hCiBPSOyc)

*Residencia Universitaria
Flora Tristán*



¡Pincha en los iconos para ver más!

ELABORADO POR:

GRUPO MOTOR ARCHIVO E HISTORIA DE LA FLORA.

Intervinieron en este número:

M^a Carmen Maguilla, Responsable de Intervención Social en la Flora, como coordinadora del número; Carlos Martínez -Graduado en H^a y estudiante de postgrado en Archivos y Bibliotecas-, como redactor; Ruth Engelhart, antigua trabajadora en el área de gestión de la Residencia como asesora especialista en Documentación. Andrea Devesa, estudiante de Ingeniería Agrónoma; Nerea Ferrer, de Derecho y Criminología; Paula Maqueda, Trabajadora Social; Elisabet G. Betanzos, periodista; Roy El Kahi, estudiante de doble grado en ADE y Derecho; y Alfonso Moreno, estudiante de Trabajo Social y Sociología. Tod@s vinculad@s como estudiantes de la Residencia y colaborador@s en el apoyo a la digitalización del Archivo.