



Especial Noche Vieja Poetas y escritores Canarios

Por Inma Flores
para
NorteGranCanaria.com
24 de Diciembre 2023

Autor: Expedito H. Suárez Suárez

Navidad

Ya llegó la Navidad
y otro nuevo nacimiento
que cambia por un momento
nuestra cruel realidad.
Vivir en la ambigüedad
es una contradicción.
Piensa que la solución
es intentar con cariño
que el mensaje que dio el niño
nazca en nuestro corazón.



Autor: Esteban “Maktú” González Bolaños

Nochebuena

La Nochebuena está casi a las puertas
del alma que requiere su consuelo,
Belén, casa del pan, se abraza al cielo
dejando sus ventanas bien abiertas.

Al son de multitud se anuncian ciertas
la Paz, con la Verdad... se rasga el velo,
la dicha de sentir su amor con celo
nos hace revivir las manos yertas.

Espero de su influjo un sol dorado
que se haga colosal, santo y divino...
querencia de un cariño enamorado.

La Nochebuena tiene un diamantino
color de amanecer anacarado
brillando dando Luz a tu destino.

Autora: Rosario Valcárcel, poeta y narradora

La Fiesta de Año Nuevo

Cuando escucho las campanadas de Fin de Año
rememoro mi infancia, los álbumes de fotos
de mis abuelos, las canciones de los delfines
en ese mar de Tzacorte, cuajado de
de sombras de plátanos, que huelen
a sol y a licor de café.

.
Cuando escucho las campanadas de Fin de Año
encendemos el árbol de Navidad, escanciamos
el champán, y tú, como en los cuentos de hadas,
me enlazas por la cintura de mi vestido nuevo,
confiesas lo mucho que me amas,
y entre velas y zapatitos de cristal,
haces juramentos efimeros,

Y en el palacio clandestino,
recibo el vértigo de los volcanes,
tu respiración que fluye en mi pecho
entre el crepitar de voladores, villancicos
y la tierra que prende de nuevo.

El ciclo perenne de la vida
que se extingue y reverdece.



Autora: María José Vidal Prado

A María en Navidad

No te querían.
Acomodados en sus casas,
en sus cosas.

Te cerraron la puerta,
madre que huía y niño que venía.
Lloró José.

Pariste entre animales
escondida.
Fuiste más fuerte.

No te querían,
Dios te quiso.



Autora: Juani Falcón Falcón

**Navidad, edulcorada de vacío,
soledad y tristeza.**

-Y decides marchar sin hacer apenas ruido-. Te fuiste en pleno mes de noviembre, justo, cuando las luces de Navidad se encienden:

-se apagó una luz y se iluminó el universo-, noche estrellada, huérfana de tu mirada entre silencios y nostalgias.

Nostalgias encorvadas de un atardecer, caminan sin rumbo por las delgadas aceras que callan sumisas.

Navidad, edulcorada de vacío,
soledad y tristeza.

—Pero tenemos la esperanza de sentirte a nuestro lado—.

Te siento en el crepitar de las hojas como aleteo de mariposas y las nubes de algodón.

Tu olor, me trae la lavanda, aroma que abrazan mi alma,
y a la deriva muere
entre tus brazos.

Y, junto a tus manos entrelazadas,
en tu pecho inerte.

Te abraza mi sentir,
te abraza,
mi añoranza.



Este es un regalo de varios autores canario, y amantes de estas islas, a los lectores de Norte de Gran Canaria <https://nortegrancanaria.com>

Autora: María del Carmen Martín (Marcamar)

Nuestras Islas Canarias recitan al Niño Jesús, en el pesebre, a la antigua usanza:

_¡Hola, yo soy **Tenerife**
la mayor de Las Canarias!
Y por invitarnos aquí
a todas les doy las gracias.
En esta Navidad les traigo
para ofrecer al Dios Niño
el calor de nuestro Teide
y de nuestra gente el cariño
envuelto en el sonido
de nuestro alegre timplillo.

_ **Gran Canaria** a mi me llaman
y vengo aquí muy contenta
a celebrar con ustedes
esta fiesta navideña
para este Niño chiquito
que nacerá en Nochebuena.
Yo le traigo el Roque Nublo
y de mis playas la arena.

_ Soy alegre y muy coqueta
La Palma, isla bonita
y donde haya una fiesta,
me tienen enseguidíta.
Todo el verdor de mi isla
traigo al Niño Reverente
y que le sirva de cuna
mi Caldera de Taburiente.

_ A través de mis barrancos
la noticia me llegó
la Navidad está celebrando
Radio Gáldar con amor.
Ya sabéis, soy **La Gomera**.
yo no podía faltar
con mi tambor y mis chácaras
para el tajaraste bailar.

_ ¡Espérame, hermana Gomera!
que me duelen las rodillas
porque vengo cargadita
con la cesta de quesadillas.
Soy **El Hierro**, isla pequeña,
pero de gran corazón,
aunque estoy muy alejada,
llego rápida y veloz
Quiero adorar a Jesús
que nacerá en un pesebre
y le traigo los saludos
de la Virgen de los Reyes.

_ ¡Soy **Lanzarote** volcánica!
 Isla distinta y quemada
 de lava seca por fuera
 y con fuego en las entrañas.
 Mi gente eran campesinas,
 ahora en hoteles trabajan
 y los turistas que vienen
 por ver nuestra isla pagan.
 A mi Dios, el Salvador
 quiero poner a sus pies,
 el calor de mis volcanes
 amor, esperanza y fe.

_ Aunque estoy vieja y cansada
 yo no me pierdo esta fiesta
 por eso hoy aquí me tienen
 sentada en esta banqueta.
Fuerteventura alargada
 de Corralejo a Jandía.
 Si me quieres recorrer
 te pegarás todo el día.
 A mi Jesús Salvador
 le traigo en mi sombrero
 el arrullo de mis playas
 y una polka majorera.

_ Y cómo no, aquí estoy yo:
 ¡Soy **La Graciosa**!
 La más joven de todas ellas
 y le he preparado al Niño Dios
 un caldito de cabrilla y viejas
 para que entre en calor
 y tranquilito se duerma.
 Shsssssss ... Shsssssss



Autora: Margarita Ojeda

Un resplandor

Llegada la noche
la iluminó un resplandor.
Nacía entre los hombres
el Salvador, niño Dios.
Y los ángeles del cielo:
¡Hosanna! canta al viento.
Los pastorcitos se alegran
y van a verlo corriendo.
Encuentran en un pesebre
un niño en pañal envuelto.
Lo vela una madre hermosa
y lo acuna sonriendo.
Con sus manitas saluda,
el corazón te da un vuelco.
Te enternece su mirada
y el fuego te arde dentro.
Niño Jesús, tu alegría
ha trascendido en el tiempo,
porque por amor naciste
y por amor sigues naciendo.



Autor: Adolfo García

Mejor, dentro

Como infame criminal, a hurtadillas,
bien escondido de día, marchaba
toda la noche eludiendo alcazaba,
vigías, o de soldados cuadrillas.
Con mi esposa rodeábamos villas,
aldeas y pueblos; nunca la alfaba
un cobijo ocasionó, pues la traba
de Herodes nos impedía mejillas
del relente guarecidas, descanso,
agua para nuestra sed, alimento
contra ayuno y que un tejado nos sombre.
Aunque fuese en un alpende, remanso
palaciego agradecí: sin aliento
mi María espera al Hijo del Hombre.
Con esfuerzo dio a luz,
balbuciendo entre jadeos el nombre
profético: Jesús.



Autora: Lucía Rosa González

Sin muro

¿Sabes qué significa
herida en carne viva?:
oír al gallo cuando canta
al otro lado,
y estar prohibido oír.

O posarte en el árbol
más alto para ver lo que hay detrás,
resbalar y caer sobre los dientes
de los erizos,
y aplastar las castañas
que abren sus alas de matar.

¿Sabes que hay palabras
que esquivan los alazos?

Cuando saltan adrede sobre el muro,
unos bloques sonoros
estallan en pedazos,
se hacen eco en el mundo
y las palabras cruzan los vacíos;

hay poesía en la calle
y versos volantes ya sin madriguera

donde antes se ocultaban los gorriones.

(La vida es como respirar.)

Autora: Yolanda Díaz Jiménez

El Belén

Terminamos muy contentos la construcción del Belén
y allá ala medianoche, el consabido Morrongo,
enfiestadillo el felino, juguetón de por demás,
armó tan fuerte alboroto que nos arruinó el Portal.

Esparcidos por el suelo estaban los corderitos
la pastora y su baifito la lavandera, un Rey Mago,
la corte del rey Herodes, tres pollitos, un camello,
el herrero con su fragua, la pata con sus patitos,
la fogata, el sembrado, la yunta con el bueyero,
las hojas de una palmera y el horno del panadero.

Y no conforme con eso plantó orondo sus patas
en la platina del río y el musgo de la montaña,
el gallo quedó sin cresta y sin aspas el molino,
descabezó cuatro vacas, dos cabras y tres cochinos,
no quedando en el serrín ni rastro de los caminos.

Vaya un desaguisado, la que formó el minino.

Y no acaba aquí la cosa,
pues ya puesto el Morronguillo travieso
aún le quedaron ganas y puso rumbo al misterio:
San José perdió el bastón y la Virgen su mantilla,
el Ángel salió volando junto con la burrita,
gracias que el Niño Jesús lo dejó en su cunita.

Nuestro Belén remendado aún sigue con la familia
Y Morronguillo también... aunque lejos del Portal
por si la vuelve a liar.



Autor: Felipe Fuentes García

MURMULLO DEL RÍO

(Villancico)

Estribillo:

Pobre canto mío, sigue tu camino...
sin decir ni pío,
que llora el murmullo del río.

Estrofas:

El aire derrama
la luz que platea,
y allí, en la retama,
a un nido ventea.
Un polluelo alea
sin que suene un pío.

Hogar de destellos.
La brisa atempera
dos polluelos bellos.
¡Qué cárcel de espera!
Uno desespera
sin un solo pío.



Estribillo:

Pobre canto mío, sigue tu camino...
sin decir ni pío,
que llora el murmullo del río.

Estrofas:

El manto del cielo
sueña que atardece.
No hay magia de un vuelo,
que al nido no mece.
Y todo anochece
sin ala y sin pío.

Cauta rama oscura
sin futuro empeño.
Albas de amargura.
Plumones de ensueño.
¡Ay nido sin dueño,
cuando calla el pío!



Autora: Eulalia Teresa Rodríguez

Navidad en mi isla

Sueño despierta,
mientras la noche
viajera
navega pensamientos
que acarician
la emoción del recuerdo.

Explosión de emociones:
suave rumor en mis oídos.
Los Divinos por nuestras
calles palmeras
entonando villancicos
para romper el silencio
de la noche,
Misa del Gallo,
belenes,
el gran nacimiento
que nos hace renacer
lleno de luz y color.



Amor, ilusión,
esperanza, generosidad...
Instantes mágicos
en los que el tiempo
se detiene
y han quedado atrapados
en mí
dejando bellas estampas
con las que llenar
mi alma.

Un año más
y siempre el mismo ritual,
el encuentro familiar
en la cena de Navidad,
pero...ya nada es igual.
Hay sillas vacías
que los nietos ocuparán.
Con sigilo tú los miras
¡Cuánta alegría te dan!

Y, piensas en el presente
dándonos la oportunidad
de vivir con ilusión
las Fiestas de Navidad.



Autor: Pablo Cabrera

Mi navidad

“¡Señor del cielo, nace /
esta vez en mi alma!” (Juan Ramón Jiménez)

Mi Navidad es tiempo de acogida
de la presencia que la estrella anuncia,
sublime luz y perfumada juncia
que impregna los rincones de la vida.
Mi Navidad es punto de partida
hacia la salvación de quien renuncia
al peso de la sombra y quien denuncia
la deslealtad de su alma consumida.
Mi Navidad es llanto por el hombre
que nos libera de este cautiverio
desde la cruz, de muerte escarnecido;
y es asimismo gozo por el nombre,
la palabra, la ofrenda y el misterio
del Infante Glorioso y renacido.



Autora: Inma Flores

Navidad

No importa no tener nieve
el poder comer turrone
ni sentir las ilusiones
tanto si hay sol o si llueve.
Lo importante es que renueve
en Navidad la ilusión
sin perder la comprensión
de seguir siendo felices
a pesar de cicatrices
tener “bueno” el corazón.

Lo importante es el latido
que sientes ante la gente
sabiendo ser indulgente
y no perder el sentido
por sentir que se ha temido
a la vida, y a la suerte
al tener que ser tan fuerte
cuando nada es como quieres
y a tu corazón ya hieres
sin comenzar a quererte.



Para amar a los demás
quiérete a ti primero
y no entres en desconsuelo
al querer mirar atrás.
Mirando al frente verás
mejores alternativas
quizás no más lucrativas
pero sí más convenientes
sería bueno que lo intentes
y evitar las tentativas

La Navidad ha de estar
en el corazón presente
no importa enero o diciembre
lo que cuenta es el amor.

(Décimas pertenecientes al especial Navidad de la revista
Tamasma)



Eulalia Teresa Rodríguez

Navidad en mi isla

Sueño despierta,
mientras la noche
viajera
navega pensamientos
que acarician
la emoción del recuerdo.

Explosión de emociones:
suave rumor en mis oídos.
Los Divinos por nuestras
calles palmeras
entonando villancicos
para romper el silencio
de la noche,
Misa del Gallo,
belenes,
el gran nacimiento
que nos hace renacer
lleno de luz y color.



Amor, ilusión,
esperanza, generosidad...
Instantes mágicos
en los que el tiempo
se detiene
y han quedado atrapados
en mí
dejando bellas estampas
con las que llenar
mi alma.

Un año más
y siempre el mismo ritual,
el encuentro familiar
en la cena de Navidad,
pero...ya nada es igual.
Hay sillas vacías
que los nietos ocuparán.
Con sigilo tú los miras
¡Cuánta alegría te dan!

Y, piensas en el presente
dándonos la oportunidad
de vivir con ilusión
las Fiestas de Navidad.



Este es un regalo de varios autores canario, y amantes de estas islas, a los lectores de Norte de Gran Canaria <https://nortegrancanaria.com>

Olivia Falcón

Navidad

Signos de alertas
suceden a diario.

Él viene,
para salvar-nos
del olvido.

¿Será cierto?

Mary Carmen Cabrera Pérez

Ecos del barranco

Me despertaron las campanas
como ecos del barranco que atrae el viento
Son cortas y sombrías las tardes de invierno
Quedo inmóvil
y la oscuridad me invita al silencio,
me impulsa adentro.
Vuelvo la mirada,
buceo entre las ataduras limitantes
el sentido de mi existencia.
Busco el sentido de la vida;
de la Navidad, como parte innegable
Navidad, nacer de nuevo,
deshacerse de lo dañado
para crear el espacio propio
Y aparece la bondad como bosque frondoso
como un estallido chispeante que libera,
que me vuelve niña y me revive inocente.



Ezequiel Socorro

Días de Navidad

El cielo lloraba de alegría,
Deshojaba destellos de bendiciones
Y por delante el camino
Que nos conduce a la esperanza.
La Nochebuena se siembra
De luces y campanillas
Que abren sendas y veredas
Al latir de nuestros corazones.
Y entre timbres y centelleos
Retumba la buena nueva
De un nuevo despertar
La sonrisa de un niño
Y el vuelo de los ángeles.
Coge la mano de tu hermano
Y alza tu vuelo de fe
Entre lo cierto e inefable
Alumbra de sentimiento
La esencia de tu ser.



Leonilo Molina Ramírez

¡Retiren las luces!

Una explosión de luz se encarama sobre las sólidas estructuras, todo el espacio invade la variada conjunción de colores, intensidades diversas que asoman por las esquinas de pueblos y de ciudades, un firme propósito se impone sobre quienes asumen la falibilidad de lo festivo, un candor momentáneo se incorpora en los rostros que muestran su alborozo tan seductoramente festivo, celebrar un tiempo que parece dilatarse por asomar antes cada año;

emergen nostalgias de pretéritas vivencias, de gente que antes pasó por tu vida para por acordada costumbre dejar el espíritu festivo cuando el nuevo año inicia su inevitable andadura, así las luces se apagan y con ellas también las buenas intenciones, otra vez la monótona cotidianeidad devuelve la alborotada existencia, de nuevo se alcanza la normalidad, lo amargo siembra en los paladares su semilla dando por concluida la fermentada navidad, ¡retiren las luces!, ya comenzó el nuevo año.



Felipe Fuentes García

Fin de Año

Cae el año a sus pies,
él tan ajeno
a tránsitos y cómputos;
él tan al otro lado
de azares o añagazas.

Y ahora
¿qué voz engendras
que nos alumbre,
ciego cuerpo abrasado?
¿Con qué simiente
germinarán las aguas
de tu luz fugitiva?

Sobre un bullicio
de espigas crepitantes
se desmorona el año,
él tan ajeno
a páramos o mieses,
a silencios o ausencias;
él tan al margen
de parajismos y de luminarias.



Mari Carmen Martín Mendoza

Décimas al Año Nuevo

Treinta y uno de diciembre
Último día del año
Ha sido todo un engaño
Todo sigue igual que siempre
Hay que mantener el temple
Seguir con paciencia y calma
Y con dolor en el alma
Por tanta guerra brutal
No nos podemos parar
Porque la vida nos llama.

Aunque parezca una infamia
Que todo nos da lo mismo
Será todo un espejismo
Que oculta la realidad
Estamos tristes de verdad
En esta batalla sucia
Brillará nuestra denuncia
Que de nosotros se espera
Y con mucho dolor y pena
Exigiremos justicia.



Este es un regalo de varios autores canario, y amantes de estas islas, a los lectores de Norte de Gran Canaria <https://nortegrancanaria.com>

Mañana será otro año.
Mantengamos la esperanza
Que haya amor y templanza
Que dejen ya de hacer daño
Porque todo es un engaño
No hay razas superiores
Pequeño grande o mayores
Todos del género humano
Amémonos como hermano
Y olvidemos los errores.

Autor: Carmelo González Zerpa (Izan)

El regalo inesperado

En un acogedor pueblo de Gran Canaria, donde la rutina diaria parecía ensombrecer la alegría, vivía un anciano llamado Juanito que, a pesar de sus años, irradiaba un espíritu joven y siempre llevaba consigo, con cierta dificultad por el peso, una caja de herramientas desgastada.

A diferencia de sus paisanos, Juanito no celebraba la Navidad con luces brillantes y adornos ostentosos. El encontraba la magia en la conexión con la naturaleza y en los pequeños gestos de amabilidad.

En la fría mañana de Nochebuena, mientras se dirigía a su casa para cenar en soledad, el anciano se encontró con un joven llamado Alexis, que estaba enredado en arreglar su bicicleta. Intrigado por la situación, Juanito se acercó y ofreció su ayuda. Entre charlas y risas, descubrieron que ambos compartían el amor por las bicis.

Después de horas de trabajo, la bicicleta de Alex volvió a la vida. Agradecido, preguntó al anciano si quería unirse a su familia para la cena de Nochebuena. Aunque inicialmente dudó, este aceptó con una sonrisa.

La cena fue animada y llena de risas. Juanito compartió historias de su juventud, y Alexis habló de sus sueños. La familia del joven notó la melancolía del anciano y decidieron darle un regalo: una nueva caja de herramientas, brillante y llena de posibilidades.



Esa noche, mientras regresaba a casa, Juanito reflexionó sobre el regalo inesperado. No era solo una caja de herramientas; era un recordatorio de que, incluso cuando

pensamos que hemos perdido algo, la vida puede sorprendernos con algo nuevo y emocionante. La verdadera magia de la Navidad está en abrir nuestros corazones a nuevas conexiones y regalos inesperados, pensó Juanito convencido.

A medida que el pueblo se llenaba de luces y risas, el anciano compartió su historia con otros, recordándoles que la Navidad no siempre se trata de lo que esperamos, sino de apreciar las sorpresas y regalos inesperados que la vida nos ofrece.



Autora: Ina Molina

Cuando habla el corazón (Cuento navideño)

Aquel 24 de diciembre, en los asépticos pasillos del enorme edificio hospitalario, se cruzaban energías contradictorias. Por un lado, dolor, despedidas, almas que abandonaban cuerpos que se rendían... Por otro lado, esperanza, oraciones suplicando una prórroga, alegría contenida por respeto a los que sufrían en la cama contigua, en la habitación de al lado. Edurne, incomprensiblemente, acababa de fallecer mientras alumbraba prematuramente a su hijo. Nada hacía presagiar ese fatal desenlace. Una subida de tensión complicó el parto. Tenía 18 años y estaba sola en la vida. Varios sanitarios aparcaron su profesionalidad y dejaron rodar alguna lágrima por aquella chiquilla. El niño fue a la incubadora. Sin saber por qué, alguien le llamó Jesús y así escribieron por fuera del receptáculo vital. Al fin y al cabo, había nacido el mismo día que el Dios de los cristianos en Belén, veintiún siglos atrás. Pese a su juventud, y quizás por algún mal presentimiento, Edurne había confesado a una enfermera su voluntad de ser donante de órganos. Por ello se activaron rápidamente todos los protocolos. Afortunadamente, su corazón era compatible con María, una paciente receptora cuya vida pendía de un hilo.

La intervención se realizó con éxito aquella misma noche. La enferma de cardiología despertó del coma inducido con una sonrisa que agradecía aquella nueva oportunidad. Tenía treinta y nueve años, y padecía una grave insuficiencia aórtica agudizada en los últimos meses. Su esposo, pletórico por la buena fortuna de María, se debatía con un sentimiento de culpabilidad, pues sabía la suerte de la dueña de aquel

corazón que ahora latía en el pecho de su mujer. Agradecido, rezó una plegaria por aquella desgraciada muchacha.

Cuando María estaba casi recuperada, Isabel, una enfermera, le preguntó algo bajando la voz. José no entendió sus palabras. Miró inquisitivo a su mujer, quien le picó el ojo e hizo un gesto con la mano:

–Espera.

Al rato entró la enfermera con un bultito blanco en los brazos. Era un bebé que lloraba desconsoladamente.

–Es el niño de Edurne, ya saben... Irá a parar a Servicios Sociales para su adopción.

No quiere comer y llora sin cesar. He tenido una idea peregrina... no sé si resultará –dijo mientras depositaba a Jesús sobre el pecho de María. El niño calló de inmediato e instintivamente buscó un pecho donde saciar su hambre.

La enfermera puso un biberón en la mano de la paciente y esta lo acercó a la diminuta boquita, que chupó con avidez.

–¡Presentía que oír el corazón de su madre le calmaría! –dijo, con voz trémula, Isabel.

María miró a su marido. En sus ojos había una pregunta. Él movió afirmativamente la cabeza. No podían ser padres por la patología de ella.

–¿Estás segura?

–Sí, me lo dice «mi corazón», que ya le amaba antes de conocerlo.

Relato perteneciente a mi libro “Nada es lo que parece”, Editorial Agüere/ Idea (2021)

Autora: Alcira Nieves Saavedra González

Navidad

Navidad o Natividad, día en que se celebra el nacimiento de Jesús, ese niño que nació en un pequeño pesebre, y dio su vida por salvarnos, ese niño, que sufrió por dar un ejemplo de amor a todo el mundo, es el referente para que estas fechas sean tan especiales para los cristianos, para los que creen en Él, aunque es triste que incluso para estos, para los llamados cristianos se haya convertido en una fiesta donde lo menos que se recuerda es el mensaje que nos dejó por muchos belenes que se monten en casas y plazas. Todo un espectáculo, para para las empresas un negocio, un consumismo, una hipocresía.

¿Realmente estamos celebrando la Navidad? ¿Estamos celebrando que hace 2023 años vino al mundo un ser, un niño que con un corazón enorme dejó su legado : Que nos amáramos los unos a los otros como él nos amó , que nos sintiéramos todos hermanos, y ayudáramos a quien lo necesitara?

He leído por ahí que ver la ilusión en los ojos de los niños es suficiente para sentir la Navidad.

Pero, ¿Qué le hemos inculcado a los niños? ¿Por qué esa Alegría?

Si le preguntas a un niño seguramente te responderá que viene papá Noel, que dicho sea de paso nunca estuvo en el

nacimiento de Jesús, y los Reyes Magos, esos sí estuvieron, y que les traen regalos.

Ninguno responderá que nació un niño para darnos ejemplo de ser cada vez mejores personas, que amen y sean cariñosos con sus padres, que no peleen con sus amigos, que ayude a quien lo necesita.

Pero somos los adultos quienes le hemos quitado la verdadera esencia navideña, nosotros que nos dejamos manejar por los medios de comunicación, por la publicidad, que con luces y colores te incitan a consumir, a gastar por encima de nuestras posibilidades, a comprar comida especial, ropa especial, fiestas a ver quién luce más Navidad, noche de paz. Si miramos lo que está pasando en estas fechas en muchos lugares de la tierra, las guerras, la muerte y sufrimiento de tantos inocentes mientras quienes las provocan se sienten ajenos a ellas, los ministros de ese Dios, cierran los templos y comen en mesas opulentas mientras muchos duermen sin comer, o duerme en los portales, bajo las barcas, en cualquier hueco que encuentren, realmente no habría nada que celebrar.

Aun así, a pesar que Navidad, Navidad o Natividad, día en que se celebra el nacimiento de Jesús, ese niño que nació en un pequeño pesebre, y dio su vida por salvarnos, ese niño, que sufrió por dar un ejemplo de amor a todo el mundo, es el referente para que estas fechas sean tan especiales para los cristianos, para los que creen en Él, aunque es triste que incluso para estos, para los llamados cristianos se haya convertido en una fiesta donde lo menos que se recuerda es el mensaje que nos dejó por muchos belenes que se monten en casas y plazas. Todo un espectáculo, para para las empresas un negocio, un consumismo, una hipocresía.



¿Realmente estamos celebrando la Navidad? ¿Estamos celebrando que hace 2023 años vino al mundo un ser, un niño que con un corazón enorme dejó su legado: Que nos amáramos los unos a los otros como él nos amó , que nos sintiéramos todos hermanos, y ayudáramos a quien lo necesitara?

He leído por ahí que ver la ilusión en los ojos de los niños es suficiente para sentir la Navidad. Pero, ¿Qué le hemos inculcado a los niños? ¿Por qué esa Alegría?

Si le preguntas a un niño seguramente te responderá que viene papá Noel, que dicho sea de paso nunca estuvo en el nacimiento de Jesús, y los Reyes Magos, esos sí estuvieron, y que les traen regalos.

Ninguno responderá que nació un niño para darnos ejemplo de ser cada vez mejores personas, que amen y sean cariñosos con sus padres, que no peleen con sus amigos, que ayude a quien lo necesita.

Pero somos los adultos quienes le hemos quitado la verdadera esencia navideña, nosotros que nos dejamos manejar por los medios de comunicación, por la publicidad, que con luces y colores te incitan a consumir, a gastar por encima de nuestras posibilidades, a comprar comida especial, ropa especial, fiestas a ver quién luce más Navidad, noche de paz. Si miramos lo que está pasando en estas fechas en muchos lugares de la tierra, las guerras, la muerte y sufrimiento de tantos inocentes mientras quienes las provocan se sienten ajenos a ellas, los ministros de ese Dios, cierran los templos y comen en mesas opulentas mientras muchos duermen sin



Este es un regalo de varios autores canario, y amantes de estas islas, a los lectores de Norte de Gran Canaria <https://nortegrancanaria.com>

comer, o duerme en los portales, bajo las barcas, en cualquier hueco que encuentren, realmente no habría nada que celebrar.

Aun así, a pesar que reconozco que son fechas festivas ajenas al verdadero sentido navideño, de ajetreo y compromisos , no niego que también siento un sentimiento especial, el recuerdo de la inocencia, de la niñez que no valoraba consumo ni fiestas, solo la figura de mi madre haciendo la masa para las truchas, ese aroma a canela , los tiernos villancicos y quizá sea la única vez al año que , si hay suerte , puedes reunirte con algún familiar al que tardas tiempo en ver y poder abrazar. Desearía que algún día tuviéramos motivos para celebrar la Navidad.

Les deseo que sean muy felices, no solo en estas fechas, sino toda la vida.

Luisa Chico

Aromas a hogar

Esa mezcla de sabores endulzados con azúcar, ternura y nostalgia nos acerca a la Navidad.

Es como si, de pronto, ella se hiciera presente en nuestros hogares.

Desde la cocina llega el repiqueteo del aceite que dará ese toque dorado que entra goloso por nuestros ojos antes incluso de probarlas; el aroma a harina, batata, almendras, limón y canela va despertando nuestros deseos culinarios; el sonido espolvoreado del azúcar que se adhiere a la superficie aún caliente nos hace la boca agua y, todo junto, nos aproxima a las fiestas entrañables haciendo que, incluso los que ya no estarán en nuestra mesa en esos días, se hagan presentes en esos momentos entrañables donde el sabor a hogar se queda prendido en una simple bandeja de truchas.

Tú ya no estás mamá, pero tus truchas siguen estando en mi mesa cada año a pesar de que, como sabes, odio la cocina.

Luís Alberto Serrano

Tres Navidades

Era la tercera Navidad que pasaba solo. Las disputas con sus dos hijos por la forma en que llevaba la empresa lo llenaron de orgullo hasta alejarse de ellos para siempre. Los echaba de menos, pero le habían pisoteado la dignidad y no estaba dispuesto a perdonarles. Después de todo lo que había luchado por ellos en la vida, no podía tolerar ese egoísmo en grado máximo con el que le habían pagado. Es más, muchas veces hasta se autoculpaba de haber sido él el que los había criado así. «Fuertes y competitivos», les repetía siempre, hasta que la norma se volvió contra él y acabó siendo expulsado de la empresa que él mismo había creado con sus propias manos.

Para darse más pena a sí mismo, las tres Navidades había cenado lo mismo: una lata de sardinas con pan de la panadería de la esquina de su casa. Tenía dinero para el lujo que quisiera, pero como queriendo pagar un pecado, se sometía a un ritual de austeridad innecesario. Eso sí, lo preparaba con una parafernalia digna de un marqués. Montaba la mesa con vajilla y cubiertos de fiestas familiares, copas lujosas para albergar agua embotellada y las servilletas en los anillos dorados que había heredado de sus padres. Todo, para comerse las sardinas en cinco minutos e irse a la cama, otro año más.

Lavando los cubiertos para quitarles el polvo acumulado del año, repasaba mentalmente lo que habían sido los doce largos meses, mientras evaluaba lo que le aportarían en el nuevo que empezaba. Se sintió orgulloso de las ayudas que

hacia, recaudando comida para la ONG del barrio y se sentía satisfecho de ser el creador de su eslogan: “ningún anciano duerme sin cenar”. Aunque siempre dijo que, en Navidades, todos los miembros desaparecían para estar con sus familias. Que, aunque le dolía, lo entendía y asumía.

Secando los cubiertos, oyó el timbre de la puerta. Se extrañó, sobremanera. Secándose las manos, se acercó tímido a la puerta y miró por la mirilla. No había nadie. «Malditos niños», pensó. Y mientras volvía a la cocina, volvió a oír el timbre. Dio media vuelta y de nuevo echó un ojo por la mirilla. Nadie.

Enfadado volvió hacia adentro. Por medio del pasillo volvió el timbre. Fue indignado y abrió la puerta con rapidez a ver si pillaba a alguien huyendo. Nadie, de nuevo; pero sintió que su pie había golpeado algo.

Había un regalo en el suelo. Lo levantó, entró en la casa y lo puso encima de la mesa. Se sentó a mirarlo evaluando en si debería abrirlo o no. Al final, se decidió. La caja contenía una mullida manta Bearskin que le sacó una sonrisa. La suya estaba vieja y llena de quemadas de cigarro por fumar en la cama. Le venía como anillo al dedo. Al rato, volvió la seriedad al darse cuenta de que no sabía quién le había hecho ese regalo. Al abrirla y tocarla, cayó una nota. «Tienes que ponerla en la cama... ¡¡¡ahora!!!», rezaba la frase escrita. «¿Ahora?, y ¿por qué ahora?», se indignó. Pero el juego le tenía intrigado y quería saber que pasaba después. Sabía que lo estaban manipulando y se dejó hacer para ver hasta donde llegaban.

Puso la manta. Le encantó el color que hacía juego con los muebles. Parece que la hubiera comprado alguien que conocía bien la casa. Se quedó esperando un rato delante de ella a ver si pasaba algo. Y, tras un largo rato, aburrido; se volvió al salón. La mesa había cambiado por completo. Un trozo de pastel de marisco, una tartaleta de carne de cordero

con salsa de frambuesa, una torrija con miel y nata y una botella de cava de la cosecha de sus primos; sustituía a las sardinas y el agua. Eso era obra de la familia.

Seguro. «¿Quién si no?», pensó. Pero, ¿Cómo habían entrado? Cogió el teléfono para llamar a su hijo, indignado y colérico; se derrumbó, cuando escucho a todos cantarle el “Feliz Navidad”. Y lloró al notar que la voz que sonaba más principal era la de su nieto que era el que mantenía el teléfono con sus manos. Cuando él les recriminó que entraran en su casa, le comentaron que ellos no sabían nada. ¿No? Y, entonces ¿quién?

Y aquí amigos lectores, les relato lo que quería contar desde el principio. A lo mejor fue la familia que le mintió para que no se sintiera mal, o una vecina que le rondaba y tenía copia de la llave de la casa por si pasaba algo, o la asistenta que va todos los martes a limpiar y también tiene llave. Quizás fue Papá Noel el que le hizo el regalo de la manta y la cena. Todas las posibilidades caben y sólo, usted, querido lector, se puede quedar con la versión que más le guste. Yo, me quedo con lo inexplicable de la magia de la Navidad que hizo que, al día siguiente, después de tres años sin verlos, ese abuelo fue a ver a su nieto y a prometerle que sería la última Navidad que pasarían separados.

Elena Villares Castellano

La sonrisa de un niño

Cierro los ojos y pienso en las fechas más entrañables del año. De pequeña me gustaba observar los escaparates engalanados con luces y adornos navideños. Cuando en casa se preparaba el árbol de navidad y el nacimiento, me sentía muy ilusionada porque eso indicaba que pronto vendrían los Reyes Magos, cargados de regalos para mis hermanos y para mí. Cada veinticuatro de diciembre, la nochebuena la celebrábamos en compañía de toda la familia. Una cena muy especial dónde se degustaban manjares exquisitos y por supuesto, los esperados dulces tradicionales propios de estas fechas, turrones, mazapanes, peladillas y polvorones. En esa noche mágica, cantábamos villancicos y tocábamos la pandereta. Al día siguiente, mis padres, hermanos y yo, visitábamos los belenes y se podía contemplar unas creaciones hechas por verdaderos artistas, que personalmente me transportaban a otra época.

Pasaban los días y llegaba el esperado cinco de enero, la ilusión no cabía en mí. Por la tarde, mi familia y yo íbamos a ver a los Reyes Magos de Oriente en la Cabalgata. Se me saltaban las lágrimas de felicidad al verlos pasar tan cerca de mí. Después de disfrutar de esa tarde maravillosa, intentar conciliar el sueño era todo un suplicio, ya que no era capaz de dormir. Al día siguiente madrugaba muy temprano y con mucha ilusión, corría hasta el salón para descubrir los regalos que me habían dejado.

Abro los ojos y vuelvo al presente. Los años pasan y con ellos te haces adulto. Tu infancia ha sido muy feliz. A lo largo de tu vida conoces a personas que no disfrutaron de su niñez y que



no tuvieron un juguete con el que jugar. Por esta razón, me gusta colaborar con una donación de juguetes para los más necesitados.

Vuelvo a cerrar los ojos y a mi mente me vienen recuerdos de cuando colaboraba cada año en la Campaña Benéfica de la Casa de Galicia. Eran unas fechas frenéticas, dónde todos los voluntarios, trabajábamos para que ningún niño o niña se quedara sin regalo en esa noche mágica. Y como colofón, el día seis de enero, los Reyes Magos, repartían en Hospitales, Asilos y Hogares de Acogida, mucha ilusión, alegría sobre todo amor.

Pero a mí personalmente, nunca se me olvidará la primera vez que fui a un internado infantil. En aquella ocasión, cuando llegamos y entramos en el patio, en la cara de esos críos, se les dibujó una sonrisa. Sus tiernos ojos, brillaban al ver a tantas personas que les regalaban cariño.

A lo largo de tu vida, aprendes muchas cosas, dicen que estamos aprendiendo hasta el final de nuestros días, pero en aquella ocasión aprendí que la sonrisa de un niño o niña tiene el más grande de los valores.

Por ello, les deseo que disfruten de cada momento durante toda la vida.

Josefa Molina

Navidad

El chico pensó que aquellos cascotes le podrían ser útiles para su construcción, así que los fue arrastrando uno a uno hasta situarlos cuidadosamente junto al muro derruido. Después colocó las tablas que había ido cogiendo de aquí y de allá, y las dispuso de tal forma que mantuvieran el equilibrio sostenidas contra la única pared que milagrosamente se mantenía todavía en pie pese a las bombas que habían arrasado la ciudad durante las últimas semanas.

Después distribuyó algunos plásticos de modo que cubrieran la estructura del débil techo y extendió varias mantas y telas de cortinas sobre la superficie sucia del suelo para hacerlo un poco más confortable. Luego se alejó un poco para contemplar desde la distancia el resultado.

No era mucho pero para esa noche era suficiente. Tal vez y con un poco de suerte, aquella sería su casa durante unos cuantos días. Siempre que las bombas no volvieran a obligarles a huir y buscar refugio en otro lugar.

Entonces se giró y buscó con la vista en el horizonte de edificios destruidos. Sus ojos desolados lograron localizar entre los escombros una caja de plástico de las que se usaban para transportar frutas. La cogió y en su interior dispuso algunos restos de mantas y ropas que había ido rescatando de entre los escombros de los inmuebles que había ido dejando atrás en su camino. Miró el resultado de su trabajo y se sintió mejor: ya tenía la cuna.

No sabía en qué parte de la ciudad de Belén se encontraban exactamente. Y tampoco le importaba. Después de semanas

huyendo, la única certeza que tenía era que estaba muy lejos de su ciudad, de su casa, de su colegio, de sus amigos. De toda su vida anterior...

Sentada sobre los restos de un antiguo supermercado, su madre lo miraba con tristeza.

En apenas unas semanas, el joven, que comenzaba a lucir una tibia sombra de bigote sobre su labio superior, se había convertido de repente en una persona adulta. Lo contempló desde la desolación de la realidad que los envolvían. A su hijo le habían arrebatado la infancia la prepotencia de unos hombres a los que no les importaba el dolor y la muerte de los demás.

Le tendió la mano para que le ayudara a levantarse y apoyándose en él, se introdujeron en la casucha recién construida, testigo del horror y la infamia de las guerras, siempre malditas.

La madre emitió un leve grito y se tumbó. Un nuevo ser pujaba por nacer.

Al despuntar el alba del 25 de diciembre, el chico cogió a su hermana recién nacida en brazos antes de abrirla con camisetas viejas y colocarla con delicadeza sobre el pecho agotado de su madre.

Se preguntó si con ella, hija del amor entre una madre israelita y un padre palestino asesinado por las balas de los soldados, la paz llegaría por fin a su pueblo.

Ambos la miraron ternura. Decidieron llamarla Navidad.

Inma Flores

Era comienzos de diciembre, Bea y Raquel se encontraron en un centro comercial de la ciudad, hacía tiempo que no se veían y sus ojos chispearon al encontrarse.

—¿Qué haces aquí? — preguntó Raquel a Beatriz.

—Estoy comprando un regalo para mi madre y otro para mi abuela — contestó Bea.

—Yo también quiero regalarle algo a mi abuela y a mi madre, a toda la familia.

—Pues tu madre siempre le pide a la mía que le haga truchas para su cumple, que es el 28 de este mes. ¡Mira que nacer el día de los inocentes!

—¿Y este año se las va a hacer? A ella le encantan. Yo también quiero participar, quiero aprender a hacerlas.

—Vale, pues si quieres nos vemos el domingo, día de Santa Lucía, y nos ponemos manos a la obra. Luego te paso un WhatsApp con los ingredientes y nos ponemos de acuerdo para comprarlos, ¿vale?

Esa misma tarde, Bea le pasa a Raquel un mensaje que dice: **Batata de yema** o amarilla, **canela en rama y en polvo**, **dos limones**, **anís en grano**, licor de anís o **anís el mono**, **azúcar glas y normal**, **almendras** troceadas, **pasas** sultanas, **aceite** y **obleas** para freír.

El domingo, muy temprano, Raquel llega a casa de su prima Bea. La muchacha ya tiene la batata pelada y a la vez tiene bastante agua hirviendo en un caldero con la cáscara de uno de los limones, canela en rama y el anís en grano.

Una vez que el agua estaba con bastante sabor la colaron, y en ella, usando el mismo caldero, pusieron a sancochar la batata. Cuando ya se guisó, Bea le dijo a su prima:

—Raquel, no nos vayamos a olvidar de dejar una taza del agua de guisar tras escurrir esta batata...— y mientras escurría toda el agua le hizo señas para que le acercase la minipimer que estaba sobre la mesa.

—¿Escachas así la batata, yo recuerdo que abuela Juana la hacía con el tenedor?

— Sí, pero de esta forma vamos más rápido; alcánzame el azúcar y vamos añadiendo poco a poco y no mucha; mientras, seguimos moliendo. Añade un poco de canela en polvo, un chorrito de anís... y ahora que ya está todo bien mezcladito, seguimos dando vueltas con la cuchara de madera, a fuego muy flojito, para que no se pegue.

Las chicas estaban la mar de felices haciendo el relleno de las truchas... una vez que la crema se iba quedando más compacta, siempre guisándose a fuego lento, Raquel añadió las almendras molidas a modo de cuadritos pequeñitos y unas pasas sin pepitas, tipo sultanas.

—Seguiremos removiendo, Raquel, y si vemos que espesa mucho podemos añadir poco a poco algo del agua que hemos guardado. Ya sabes que la pasa, al estar seca, se hincha junto a la masa de batata.

—¿Lo puedo probar? Parece que ya está...— dijo Raquel, con la sonrisa en los labios.

—Claro que sí, primita, ¿qué te parece?

—¡¡¡Uhhmm!!! Mi madre no va a creer que la hemos hecho nosotras.

—Ahora vamos a llenar la sartén grande de aceite... y freiremos la cáscara de un limón, hasta que comience a dorarse por la orillita, así lo aromatizaremos antes de freír las truchas...

—Pero si aún no las hemos terminado de hacer... jajaja— Reía Raquel señalando a Bea las obleas aún en el envoltorio...

—Ja, ja, ja, claro que sí. Vamos abriendo las obleas, ponemos una cucharadita de la masa en la mitad y tendremos un poco de agua en un pequeño vaso, mojamos el dedito y lo pasamos

por la mitad circular, luego doblamos, uniendo punta con punta, y presionamos con un tenedor para que no se abra al freír.

—Eso del tenedor sé hacerlo, recuerdo vérselo hacer a abuela, pero lo del agua... es la primera vez que lo escucho.

—Sí, se hace así para que quede mejor cerrada y no se salga la masa al freír. Ahora sí que podemos preparar el aceite, para cuando tengamos todas las truchas montadas. — Dijo a la prima con un guiño.

Tras freír todas las truchas y colocarlas en un plato, y sobre una servilleta de papel para absorber la grasa, mezclaron azúcar glas y canela en polvo, lo pusieron en el dosificador de la canela y con ella iban echando un poco sobre las truchas, aún caliente.

—¡¡Qué buena pinta, Bea!! —dijo Raquel— ¿Y abuela Juana y tití Antonia no hacían unas truchas con otra batata, de otro color?

—Sí, también las hacían con batata blanca, esa que tiene la piel roja y al guisar se queda color gris clarito. Quizás esa sea la que hacían nuestras abuelas. Antes no había tanta almendra ni tanta pasa...Tengo la receta, ¿hacemos alguna así?

—Claro, me apunto a un bombardeo navideño— contestó la joven.

—A ver... tengo aquí la receta: 4 Kg. de batata, cáscaras de tres limones, una rama de canela, anís en grano y una pizca de sal. Escurrir la batata una vez que se ha guisado y guardar un vaso de agua....

—Anda, como en la otra receta, hay que guardar siempre un vaso o una tacita de agua de cocción.

—Sí, y en esta receta de la prima Loli Moreno Flores, se pasa por el pasapuré, luego le añade la ralladura de dos limones, la canela molida, un kilo de azúcar y medio vaso de Marie

Brizar... Esto tiene que estar riquísimo... Pone que se sigue escachando todo, hasta que quede homogéneo, con un tenedor.

—La verdad es que sí, riquísimo... ¿Y no se puede hacer para diabéticos?

—Claro, las dos recetas, sin azúcar tienen que estar buenísimas por el sabor del anís o el Marie Brizar, la canela, el limón... han de estar exquisitas, como dirían Dani y Saúl. ¿Qué te parece si llevamos unas cuantas de las que tienen azúcar y hacemos otras sin ella a los abuelos? Seguro que se acordarán de las Navidades pasadas, en las que hemos estado todos juntos, y, aunque en estas no podamos reunirnos, comerán, comeremos, todos las mismas truchas, ante una vela roja, del color del amor, en el centro de la mesa.

—¡¡Qué buena idea!!

—Pues nos queda otra sesión de truchas, ¡esta vez sin azúcar...! Ahora vamos a hacer también la masa, la prima Loli me dio la receta con la masa casera también: En el vaso de agua que hemos apartado de guisar la batata, añadimos un vaso de vino blanco que hemos hervido con dos cucharadas de azúcar, un vaso de aceite en el que hemos hervido las cáscaras de dos limones y anís en grano. Lo mezclamos todo y lo colamos. Dejamos que se enfríe un poco si aún está caliente y vamos añadiendo la harina, hasta que esté espesita la masa. Luego le añadimos un huevo batido y seguimos amasando, hasta que las manos ya no se nos peguen. Llegados a este punto se deja reposar un poco y comenzamos a estirar la masa con el rodillo. Cortamos en forma redonda con un vaso o taza como molde, añadimos la crema de batata, la cerramos y presionamos el borde con un tenedor. Hay que dejarlas hasta el día siguiente, sobre una mesa o el poyo de la cocina, al que se le ha echado un poquito de harina, para que no se pegue. No se mete en la

nevera, se deja a temperatura ambiente y, al día siguiente, las freímos.

—¡¡Qué rico!! Ya se me hace la boca agua sólo de pensar cómo estarán de sabor, todas, las de yema amarilla, blanca, con y sin azúcar... Por cierto, ¿no se hacían también de cabello de ángel?

—Raquel... esas las dejamos para fin de año, ¿te parece?

—Vale, vale Bea, es muy agradable hacer las mismas recetas que hacían nuestras abuelas, y las tuyas...

Ese año, en la Mesa de Navidad había tanto amor que, aunque los cuerpos estuviesen separados, los corazones se abrazaban al ritmo de los villancicos.

Era comienzos de diciembre, Bea y Raquel se encontraron en un centro comercial de la ciudad, hacía tiempo que no se veían y sus ojos chispearon al encontrarse.

—¿Qué haces aquí? — preguntó Raquel a Beatriz.

—Estoy comprando un regalo para mi madre y otro para mi abuela — contestó Bea.

—Yo también quiero regalarle algo a mi abuela y a mi madre, a toda la familia.

—Pues tu madre siempre le pide a la mía que le haga truchas para su cumple, que es el 28 de este mes. ¡Mira que nacer el día de los inocentes!

—¿Y este año se las va a hacer? A ella le encantan. Yo también quiero participar, quiero aprender a hacerlas.

—Vale, pues si quieres nos vemos el domingo, día de Santa Lucía, y nos ponemos manos a la obra. Luego te paso un WhatsApp con los ingredientes y nos ponemos de acuerdo para comprarlos, ¿vale?

Esa misma tarde, Bea le pasa a Raquel un mensaje que dice: Batata de yema o amarilla, canela en rama y en polvo, dos limones, anís en grano, licor de anís o anís el mono, azúcar glas y normal, almendras troceadas, pasas sultanas, aceite y obleas para freír.

El domingo, muy temprano, Raquel llega a casa de su prima Bea. La muchacha ya tiene la batata pelada y a la vez tiene bastante agua hirviendo en un caldero con la cáscara de uno de los limones, canela en rama y el anís en grano.

Una vez que el agua estaba con bastante sabor la colaron, y en ella, usando el mismo caldero, pusieron a sancochar la batata. Cuando ya se guisó, Bea le dijo a su prima:

—Raquel, no nos vayamos a olvidar de dejar una taza del agua de guisar tras escurrir esta batata...— y mientras escurría toda el agua le hizo señas para que le acercase la minipimer que estaba sobre la mesa.

—¿Escachas así la batata, yo recuerdo que abuela Juana la hacía con el tenedor?

—Sí, pero de esta forma vamos más rápido; alcánzame el azúcar y vamos añadiendo poco a poco y no mucha; mientras, seguimos moliendo. Añade un poco de canela en polvo, un chorrito de anís... y ahora que ya está todo bien mezcladito, seguimos dando vueltas con la cuchara de madera, a fuego muy flojito, para que no se pegue.

Las chicas estaban la mar de felices haciendo el relleno de las truchas... una vez que la crema se iba quedando más compacta, siempre guisándose a fuego lento, Raquel añadió las almendras molidas a modo de cuadritos pequeños y unas pasas sin pepitas, tipo sultanas.

—Seguiremos removiendo, Raquel, y si vemos que espesa mucho podemos añadir poco a poco algo del agua que hemos guardado. Ya sabes que la pasa, al estar seca, se hincha junto a la masa de batata.

—¿Lo puedo probar? Parece que ya está...— dijo Raquel, con la sonrisa en los labios.

—Claro que sí, primita, ¿qué te parece?

—¡¡¡Uhhmm!!! Mi madre no va a creer que la hemos hecho nosotras.

—Ahora vamos a llenar la sartén grande de aceite... y freiremos la cáscara de un limón, hasta que comience a

dorarse por la orillita, así lo aromatizaremos antes de freír las truchas...

—Pero si aún no las hemos terminado de hacer... jajaja—
Reía Raquel señalando a Bea las obleas aún en el envoltorio...

—Ja, ja, ja, claro que sí. Vamos abriendo las obleas, ponemos una cucharadita de la masa en la mitad y tendremos un poco de agua en un pequeño vaso, mojamos el dedito y lo pasamos por la mitad circular, luego doblamos, uniendo punta con punta, y presionamos con un tenedor para que no se abra al freír.

—Eso del tenedor sé hacerlo, recuerdo vérselo hacer a abuela, pero lo del agua... es la primera vez que lo escucho.

—Sí, se hace así para que quede mejor cerrada y no se salga la masa al freír. Ahora sí que podemos preparar el aceite, para cuando tengamos todas las truchas montadas. — Dijo a la prima con un guiño.

Tras freír todas las truchas y colocarlas en un plato, y sobre una servilleta de papel para absorber la grasa, mezclaron azúcar glas y canela en polvo, lo pusieron en el dosificador de la canela y con ella iban echando un poco sobre las truchas, aún caliente.

—¡¡Qué buena pinta, Bea!! —dijo Raquel— ¿Y abuela Juana y tití Antonia no hacían unas truchas con otra batata, de otro color?

—Sí, también las hacían con batata blanca, esa que tiene la piel roja y al guisar se queda color gris clarito. Quizás esa sea la que hacían nuestras abuelas. Antes no había tanta almendra ni tanta pasa...Tengo la receta, ¿hacemos alguna así?

—Claro, me apunto a un bombardeo navideño— contestó la joven.

—A ver... tengo aquí la receta: 4 Kg. de batata, cáscaras de tres limones, una rama de canela, anís en grano y una pizca

de sal. Escurrir la batata una vez que se ha guisado y guardar un vaso de agua....

—Anda, como en la otra receta, hay que guardar siempre un vaso o una tacita de agua de cocción.

—Sí, y en esta receta de la prima Loli Moreno Flores, se pasa por el pasapuré, luego le añade la ralladura de dos limones, la canela molida, un kilo de azúcar y medio vaso de Marie Brizar... Esto tiene que estar riquísimo... Pone que se sigue escachando todo, hasta que quede homogéneo, con un tenedor.

—La verdad es que sí, riquísimo... ¿Y no se puede hacer para diabéticos?

—Claro, las dos recetas, sin azúcar tienen que estar buenísimas por el sabor del anís o el Marie Brizar, la canela, el limón... han de estar exquisitas, como dirían Dani y Saúl. ¿Qué te parece si llevamos unas cuantas de las que tienen azúcar y hacemos otras sin ella a los abuelos? Seguro que se acordarán de las Navidades pasadas, en las que hemos estado todos juntos, y, aunque en estas no podamos reunirnos, comerán, comeremos, todos las mismas truchas, ante una vela roja, del color del amor, en el centro de la mesa.

—¡¡Qué buena idea!!

—Pues nos queda otra sesión de truchas, ¡esta vez sin azúcar...! Ahora vamos a hacer también la masa, la prima Loli me dio la receta con la masa casera también: En el vaso de agua que hemos apartado de guisar la batata, añadimos un vaso de vino blanco que hemos hervido con dos cucharadas de azúcar, un vaso de aceite en el que hemos hervido las cáscaras de dos limones y anís en grano. Lo mezclamos todo y lo colamos. Dejamos que se enfríe un poco si aún está caliente y vamos añadiendo la harina, hasta que esté espesita la masa. Luego le añadimos un huevo batido y seguimos amasando, hasta que las manos ya no se nos peguen. Llegados a este punto se deja reposar un poco y



comenzamos a estirar la masa con el rodillo. Cortamos en forma redonda con un vaso o taza como molde, añadimos la crema de batata, la cerramos y presionamos el borde con un tenedor. Hay que dejarlas hasta el día siguiente, sobre una mesa o el poyo de la cocina, al que se le ha echado un poquito de harina, para que no se pegue. No se mete en la nevera, se deja a temperatura ambiente y, al día siguiente, las freímos.

—¡¡Qué rico!! Ya se me hace la boca agua sólo de pensar cómo estarán de sabor, todas, las de yema amarilla, blanca, con y sin azúcar... Por cierto, ¿no se hacían también de cabello de ángel?

—Raquel... esas las dejamos para fin de año, ¿te parece?

—Vale, vale Bea, es muy agradable hacer las mismas recetas que hacían nuestras abuelas, y las tuyas...

Ese año, en la Mesa de Navidad había tanto amor que, aunque los cuerpos estuviesen separados, los corazones se abrazaban al ritmo de los villancicos.

Cuento publicado en 2023 en la revista digital “Más Nosotras” con las artes culinarias de la familia Flores y en especial de LoLi Moreno Flores.