

# Las tortas de Nochebuena

*José Araújo Balongo*

La habitación más grande de mi casa cuando vivíamos en un patio de la calle San José era la cocina y no tenía ventana, de modo que a fin de que entrara la luz natural había que tener durante todo el día la puerta abierta. Sólo en los días muy fríos del invierno, mi madre la cerraba y abría el postigo de una de las dos hojas de la puerta para que pasara un poco de claridad y salieran los humos. El hogar estaba situado en uno de los ángulos del rincón del fondo y tenía dos hornillas para el carbón vegetal, que se utilizaba entonces como combustible y se encendía ayudado por un trapo impregnado en gas y rodeado de cisco, al que se aplicaba el fuego de un mixto. Después había que soplar enérgicamente por el respiradero inferior con el aventador de empleita de palma y mango de palo, hasta que todo el contenido de las hornillas de hierro se convirtieran en ardientes brasas.

Aquella cocina rectangular de alto techo de dos aguas y vigas paralelas cruzadas de alfajías, contaba con un hueco de alacena con puertas y anaqueles, en donde reposaban las vasijas de barro, las ollas de porcelana, las cacerolas de aluminio, el dornillo y toda la vajilla de la casa. Por todo mobiliario había una mesa grande y larga, de madera maciza, y sillas, de madera también, con asiento de enea, cuyo número iba aumentando a medida que crecía la familia. La cuenta se paró en nueve el año 1948.

Del techo colgaba una bombilla eléctrica que se encendía a la caída de la tarde. Durante varios años padecimos restricción de electricidad y la luz se apagaba automáticamente a las diez de la noche después de los tres avisos o guiños luminosos; a las menos cuarto el primero, a las menos diez el segundo y a las menos cinco el tercero. La finalidad de estos intermitentes avisos era para dar tiempo a recogerse a quienes se encontraran en la calle antes del apagón definitivo. Entonces mi madre encendía un quinqué de

gas con el que seguir alumbrándonos mientras nos acostaba en las dos habitaciones interiores. Luego, volvía a la cocina y seguía con el trájín del fregado, el zurcido y la plancha.

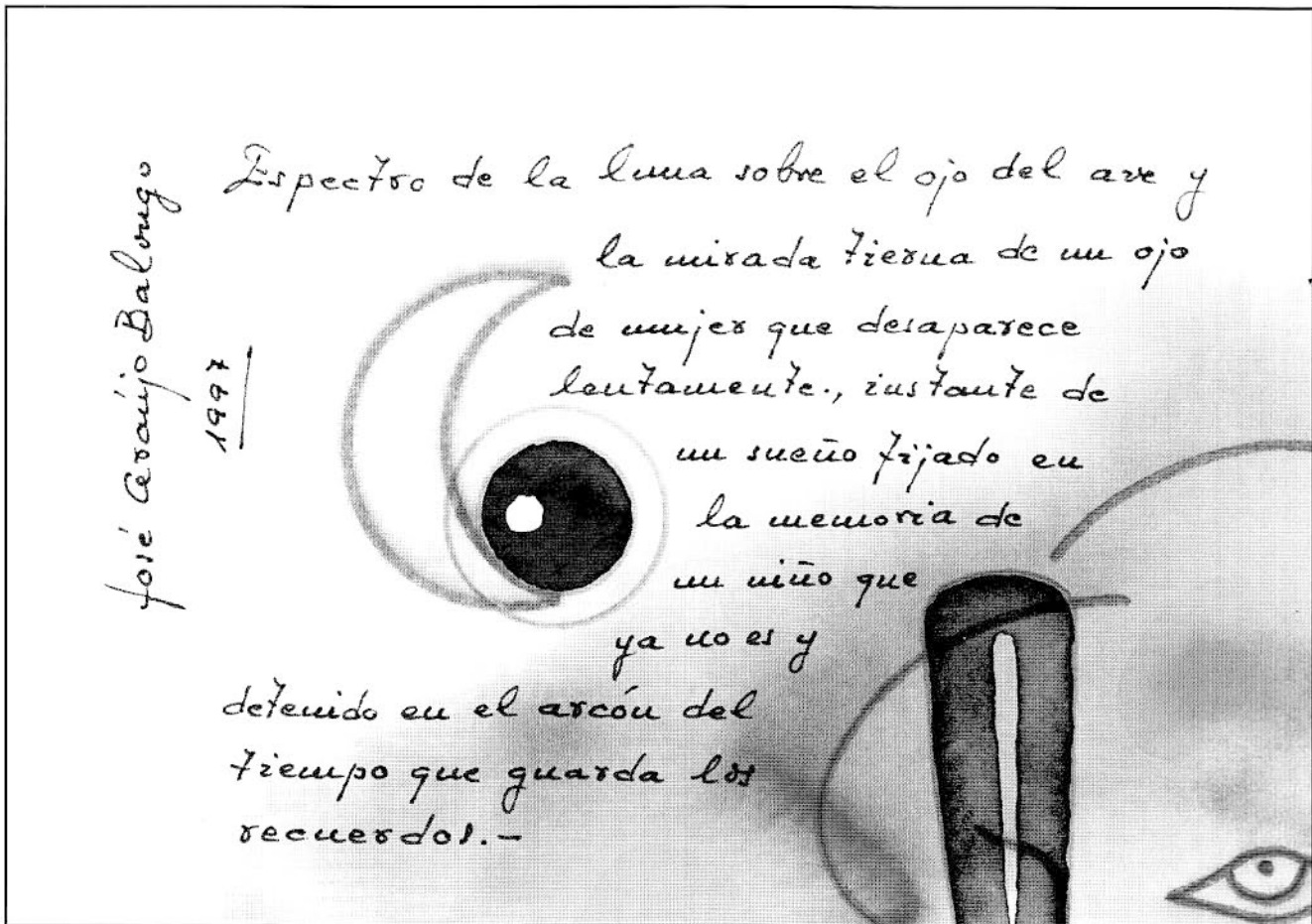
La mesa grande de la cocina, además de para comer, servía para todo. Sobre ella se subía mi madre, provista del cubo de calamocho y el pincel amarrado a la punta de una caña larga, cogida por mí del huerto de Luz la de la cal, y encalaba los altos techos. Sobre ella planchaba, trazaba y cortaba telas, pelaba papas, deshojaba alcauciles, desgranaba chícharos, espulgaba lentejas, aviaba pescado... Sobre ella, sobre la mesa, parió con dolor, como dicen que Dios manda, al último de sus siete hijos, a mi hermano Manolo, que venía en mala postura y hubo que traer a la carrera a un médico de Algeciras, porque Lolita Señó, la comadrona, se sentía impotente en tan difícil y peligroso parto.

Quien haya tenido la paciencia de leer hasta aquí, puede que se pregunte lo que tendrá que ver cuanto llevo relatado con el título del encabezamiento, es decir, con las tortas de Nochebuena; tal vez tenga razón. Sin embargo, he creído conveniente recrear la situación y situar el escenario, describir unos modos de vivir en una casa de un patio pobre de vecinos y en un tiempo pasado del que algunos quieren que nos olvidemos y a lo que, al menos yo, no estoy dispuesto.

Pero vamos a lo que íbamos y retomo el tema de las utilidades de aquella mesa grande de mi casa; porque sobre ella (de ahí la razón del título de este relato) preparaba mi madre las tortas de Nochebuena. Faena laboriosa y concienzuda la del amasijo. Primero freía en aceite cáscaras de naranjas y matalaúva; esperaba que se enfriara y le añadía vino blanco y unos granos de sal. Después vaciaba la harina en un lebrillo y le echaba el aceite pasándolo a través de un colador. Luego, con las manos, mezclaba la harina y el aceite dentro del lebrillo hasta conseguir una

masa espesa, blanda y consistente. La sacaba del lebrillo y, sobre la tapa de la mesa, limpia y previamente pulverizada de harina, con los puños cerrados, seguía dale que te pego amasando y amasando. Esta labor cansaba, porque a mi madre, que era muy blanca, le salían parchetones rojizos en la cara y jadeaba. La recuerdo con la cabeza agachada haciendo esta faena, con un mechón de pelo

masa, cubriendo con ella una parte considerable de la tapa de la mesa. El corte de las tortas, en círculo, lo hacía con la boca de un vaso que, cogido por el culo, oprimía sobre la ancha superficie de la estirada masa. Terminada esta operación, avivaba el fuego de las hornillas, ponía sobre ellas las sartenes con aceite y, cuando consideraba que estaba bien caliente, iba echando las tortas ya cortadas



escapado de la melena recogida en la nuca y oscilando despegado de la frente, al que la cercanía y la luz de la candela le sacaba destellos luminosos a su tono natural de oro viejo, liso y brillante.

Cuando la masa estaba bien compacta y manejable la dejaba sobre la mesa y quitaba todo lo que en ella hubiera limpiándola a conciencia, porque, a continuación, proseguía con la faena del estirado, para lo cual utilizaba una botella de vidrio alisado con la que, en sentido horizontal, apretándola y haciéndola girar suavemente, iba adelgazando y ensanchando la

cogiéndolas con cuidado de que no se rompieran y esperaba a que se fueran friendo ayudándose con la espumadera.

Con los trocitos chicos de masa sobrante, mi madre me dejaba que modelara pequeñas figuritas muy rudimentarias que después freía. Algunas veces me daba lástima comérmelas, sobre todo cuando algún perrito, o gatito, o paloma, no me había salido demasiado malamente. Lo miraba y dudaba entre metérmelo en la boca o conservarlo. Mi madre me observaba y, dándose cuenta de mis dudas, me decía que no fuera tonto, que me lo

comiera, porque de lo contrario se echaría a perder y habría que tirarlo, y que no estaban los tiempos para tirar comida.

Una vez fritas las tortas comenzaba el enmelado. En las mismas sartenes, ya limpias de aceite, vaciaba de un tarro la espesa miel con la ayuda de una cuchara de palo. Después le añadía un poco de agua y volvía a poner las sartenes sobre las ardientes hornillas para que se diluyera la mezcla de agua y miel, removiéndolo todo con la misma cuchara. Cuando ya estaba diluída y caliente, iba echando las tortas de masa frita, que sacaba a los pocos segundos y las depositaba en una fuente grande de loza; y así seguía, sacando y echando y vuelta a sacar, hasta que terminaba con todo lo que la masa hubiera dado de sí, incluídas mis figuritas.

Al ver uno aquella fuente grande colmada de tortas enmeladas se le hacía la boca agua. Aquello sólo ocurría una vez al año y se convertía en un rito y un lujo para el paladar, tan poco acostumbrado a golosinas. Mi madre procuraba que las tortas duraran lo más posible, de modo y manera que nos las iba dando poquito a poco como postre y merien-

da, yendo de más a menos la ración tratando de que llegaran a vísperas de Reyes. Haciendo memoria, creo que nunca lo consiguió. El final era todos los hermanos rebañando con una corteza de pan los restos de la fuente, dejándola más limpia que una patena.

La última vez que mi madre hizo tortas enmeladas fue en la Nochebuena del 48. Ya estaba delicada. Se nos murió en una madrugada calurosa de Julio del 50, recién cumplidos sus 33 años.

La costumbre tradicional de las tortas enmeladas, de los pestiños, de los borrachuelos, se va perdiendo. Yo tengo la suerte de que mi mujer sigue haciendo por navidades aquellos manjares de sartén que nos traen recuerdos de otros tiempos; recuerdos de olores y sabores que permanecen en la memoria de quienes vivimos aquella época de carencias y estrecheces, de miserias e injusticias. Fueron malos tiempos, pero éramos tan niños y tan inocentes que aquella situación la considerábamos como algo natural, puesto que no habíamos conocido nada mejor; incluso nos hicieron creer que pertenecíamos al grupo de los elegidos de Dios, porque a los pobres per-

## Boletín de Suscripción

Les pido que a partir de la fecha me suscriban gratuitamente a la revista **ALJARANDA** y la dirijan a la siguiente dirección, para lo cual les mando 400 pesetas en sellos de correos (500 pesetas para los residentes fuera de Tarifa) para los gastos de envío:

Apellidos: \_\_\_\_\_ Nombre: \_\_\_\_\_  
 Domicilio: \_\_\_\_\_  
 Población \_\_\_\_\_ Código Postal: \_\_\_\_\_  
 Provincia: \_\_\_\_\_  
 Fecha: \_\_\_\_\_

Manden este Boletín de Suscripción (o fotocopia del mismo) a la siguiente dirección: Revista **ALJARANDA**, Servicio de Suscripciones. c/ Amor de Dios, nº 3, 11380 TARIFA

## CREACIÓN LITERARIA

tenecía el reino de los cielos; cuanto más padeciéramos en el mundo mayor sería nuestra recompensa en la gloria venidera. De modo que debíamos dar gracias al Todopoderoso, sobre todo porque había que tener en cuenta que ser rico y gozar de los placeres terrenales constituía un inconveniente para ganar la gloria. Nos recordaban aquello de : "Es más difícil que un rico entre en el cielo, que un camello pase por el ojo de una aguja". Estas consideraciones me hacían pensar que los ricos eran unos tontos al no renunciar a su riqueza, exponiéndose a la pérdida de una gozosa vida eterna. Luego, nos fuimos haciendo mayores, nos dio por la funesta manía de

pensar y, muchos, o por lo menos un gran número, nos volvimos unos incorregibles escépticos.

A pesar de todo, en Navidades, no puedo evitar (ni quiero) sentirme nostálgico pensando en aquel tiempo en el que la inocencia dulcificaba las amarguras. Por eso, al concluir este relato, rememoro aquel mechón de pelo de mi madre, escapado de la melena recogida en la nuca, oscilando despegado de su frente, mientras con las mejillas enrojecidas y jadeando, delgada y blanca, amasaba afanosamente la harina de la que saldrían las tortas de Nochebuena de mi inocente y remota niñez.

### A LOS COLABORADORES DE ALJARANDA

Rogamos a aquellas personas que nos envíen trabajos para su inserción en **ALJARANDA**, nos manden sus trabajos, además de escritos en papel, en un disquete de 3 1/2, indicando el procesador de textos utilizado. Estos textos deberán ser generados en un Macintosh o en PC (Sistemas Operativos: Dos, Windows 3.1 o Windows 95)

### NOTA DE LA REDACCIÓN

Debido a la limitación de espacio que tiene nuestra revista, el Consejo de Redacción se ve en la necesidad de solicitar de nuestros colaboradores, que los artículos que nos envíen no sobrepasen la extensión de 6 folios mecanografiados a doble espacio por una sola cara. En el caso que por las características del artículo, su extensión sea mayor, el autor deberá indicar la forma para su publicación parcial. Por otra parte, les solicitamos también, que en la medida de lo posible, nos envíen las reproducciones que deseen que aparezcan, indicando el pie de foto que deban llevar.

### Encuadernación de ALJARANDA



Para mejor conservación de sus números de **ALJARANDA**, hemos puesto a disposición de nuestros lectores, las tapas para su encuadernación.

Hasta el número 23 se podrán preparar tres volúmenes.

A un precio de 3.000 pesetas cada uno de ellos. Para su encuadernación podrá dejar sus ejemplares en cualquier papelería de nuestra ciudad.