

Radio Salamanca

NUESTRAS · NAVIDADES



CADENA
SER

CADENA
dial

Los
40
Clásico

Los
40

NAVIDAD ESTELAR

CENTRO COMERCIAL Y DE OÍO
EL TORMES



www.eltormes.com

Presentación

¡Qué año tan espléndido dejamos atrás!

El del VIII Centenario de la Universidad de Salamanca. Con sus congresos, reuniones, seminarios... publicaciones, conciertos, funciones teatrales, visitas reales, encuentros institucionales... No merecía menos un aniversario de esta importancia cuando nos referimos a la universidad más antigua de España y América, y una de las más antiguas de Europa. Ha sido un año de autoestima para la Universidad y Salamanca, porque la Universidad lleva adosado el nombre de Salamanca y esta es lo que es gracias a la Universidad. Le debemos la mayor parte de nuestra monumentalidad y nuestro lugar en el mundo.

Feliz Navidad para ella, para sus profesores, alumnos y profesionales.

Este 2019 que ya casi tocamos, Radio Salamanca vivirá también un acontecimiento especial: su 85º aniversario. No hay muchas empresas salmantinas que puedan presumir de haber llegado a esta edad manteniendo su esencia y su propiedad, gracias, especialmente a los oyentes y empresas que han confiado y confían en nosotros. Con esa confianza afrontamos otros ochenta y cinco años.

Gracias. Y Feliz Navidad.





Tiempo de tradiciones

Quintos

La desaparición del Servicio Militar Obligatorio (la “mili”) desubicó a los quintos y los convirtió en algo ligeramente distinto. **Quintos eran los nacidos en un año y que por sorteo u obligatoriamente debían realizar el Servicio Militar.** Cuando desapareció este los quintos se quedaron en los que habían nacido en determinado año. **En Navidad, vísperas de su marcha al Servicio, los quintos protagonizaban sus fiestas. Celebraban comidas y cenas de despedida, recibían obsequios (aguinaldos)** y a cambio de ciertos servicios a la comunidad, se les permitía casi todo, dentro de un orden.

Los aguinaldos se conseguían mediante petitorio: **se iba de casa en casa pidiendo**, como lo hacían en las ciudades otros gremios, como los serenos o los barrenderos del barrio. La comunidad, a cambio, les reclamaba, por ejemplo, encender la tradicional hoguera purificadora antes de la Misa del Gallo, el 24 de diciembre, Nochebuena.

Los quintos, con sus aguinaldos, celebraban comidas y cenas, y sus disparates y bromas estaban a la orden del día. Los quintos de Linares, por ejemplo, celebran la “Broma” en este tiempo navideño. Bromas, rondas y demás ocurrencias de los mozos animaban el pueblo. Algunas de las comidas de quintos estaban profundamente jerarquizadas, como ocurría en Aldea del Obispo. Las ocurrencias de quintos tienen en Navacarros (28 de diciembre) el rito de La Horca, que consiste en relatar sucesos del pueblo en el último año en verso y plaza pública. Algunas “ocurrencias” han pasado a mejor vida como el sorteo de mozas en Villar de la Yegua o la “novia del año”, en Aldea del Obispo, que no dejaban en muy buen lugar a las mujeres.

TERMAS

H2O

www.termash2o.com

Tel. 923197750

Felices Fiestas



La Misa del Gallo

Tras la cena de Nochebuena se acude a la parroquia a escuchar la Misa del Gallo. La Nochebuena era la cita más destacada de la Navidad, ya que la Nochevieja no se celebraba y el Día de Reyes Magos no lo era para la mayoría. La Misa del Gallo reunía a todo el pueblo, que entraba en la iglesia tras haber pasado junto a la hoguera purificadora. La hoguera que simboliza la luz, escasa en este tiempo de invierno, y al tiempo la iluminación del que ha nacido. Una hoguera que forma parte del rito de las luminarias protagonista, por ejemplo, de la fiesta de San Sebastián en Ciudad Rodrigo, a la celebración de las Candelas, en otros puntos de la provincia. **Dentro, en algunos lugares, los pastores tenían su protagonismo al relatar de memoria -muchos de ellos sin saber leer ni escribir—episodios del nacimiento de Jesús,** y a quienes llevaban un pan se les bendecía. Un pan preparado para circunstancias especiales, como enfermedades de hombres o animales. En el encendido de dicha hoguera y otros preparativos tenían su



Mercado Central de Abastos



Disfruta de la Navidad en el Mercado Central



SUMESAL *Feliz Navidad*
ORTOPEDIA Y PRODUCTOS DE APOYO

“ OFRECEMOS TODOS LOS ARTICULOS PARA SU MOVILIDAD Y NECESIDADES DE LA VIDA DIARIA ”

TÉCNICO PARA SERVICIO DE REPARACIONES

Tienda: C/ Gran Vía, 51 | Exposición: C/ Gran Vía, 49
Tel. 923 99 15 13 | ortopediasumesal@gmail.com

www.ortopediasumesal.es
SÍGUENOS  



CASA CHETI
IBÉRICOS DE BELLOTA
Productos elaborados de la forma tradicional

Calle Juan Carlos I, N°11 (JUNTO A PLAZA MAYOR)
GUIJUELO (Salamanca) / TEL. 923 58 12 49



El Perrero

El final de año no tenía entonces tanta celebración como en nuestros días. Es, en realidad, una celebración civil y entonces, las realmente importantes eran las religiosas. El "Perrero" no tiene tanto que ver con el final de año como con el tiempo de oscuridad que transcurre. **Se viste un personaje del pueblo de Nava de Francia el último día del año con una saya y determinados elementos vegetales colgando, así como cencerros y una correa con la que irá sacudiendo zurriagazos a los vecinos del pueblo, entrando en las casas de estos,** si llega el caso, como Pedro por su casa. Hace ruido para despertar a la naturaleza, intentando acercar más la primavera, y sacude por el mismo motivo.



Ruido

Si el "Perrero" en Nava de Francia sacude y lleva su ruido a cuestras en el último día del año, **en Ledesma,** por ejemplo, **las campanas suenan para anunciar el nacimiento del niño Jesús y alertar a los pastores del acontecimiento, como hicieron los ángeles en las Sagradas Escrituras.** Reunidos en torno a las campanas, los vecinos de convida en esta noche tan especial en una ceremonia que se conoce como "calendas". También con caracolas, caracolillos, cencerros o matracas se anuncia en Montemayor del Río el Nacimiento haciéndolos sonar por los castaños y peñas que rodean el pueblo. Un paseo al que se acude con roscas y vino.



Las Turroneiras

A principios de diciembre las turroneiras de La Alberca se establecen en los portales de San Antonio, frente al Mercado Central, dando visibilidad a uno de nuestros productos artesanos más auténticos y convirtiéndose en un anuncio tradicional de nuestra Navidad. Hubo un



tiempo en que más que turroneiras eran turroneiros y se colocaban en puestos frente a la calle del Pozo Amarillo, pero al reducirse su número decidieron pasar a los soportales, donde se siente algo menos de frío. Entonces, muy cerca de ellos, se colocaban los vendedores de pavos y otras aves.

Con las turroneiras albercanas viene el turrón de La Alberca, **uno de los dulces más originales de la provincia, de origen árabe o judío, hecho a partir de miel, azúcar, clara de huevo y almendra.** Tiene un aspecto rocoso y el más tradicional se

ofrece, precisamente, a golpe de martillo, aunque en los últimos tiempos ya se presenta en tabletas o dados.

Es menos conocido, pero también muy rico, el turrón de Alba de Tormes, que se vede en la pastelería "La Madrileña", donde se hace con miel, almendra, huevo y piñones.



La película de estas navidades



La Cartelera

La cartelera de cine de Salamanca se suma a la Navidad con referencias a la época, como **“Santa Claus y Cia”**, ambientada en París, o **“El regreso de Mary Poppins”**, protagonizada por una de las figuras emblemáticas de la factoría Disney, la genial niñera creada por Helen Lyndon Goff, que firmaba con el seudónimo de Pamela Lyndon Travers. Un fichaje nada sencillo como se revela en la película **“El sueño de Walt”**, protagonizada por Tom Hanks, interpretando a Walt Disney, y Emma Thompson, en el papel de la escritora. A pesar del argumento de la película, la escritora habría renegado de la versión de su libro y por extensión de la película que contaba la nada fácil relación entre el cineasta y la autora.



“El regreso de Mary Poppins”

, unas de las apuestas de la industria para estas fechas y cuenta el regreso de la niñera veinte años más tarde de la primera película, cuando los niños de entonces son ya adultos y han perdido a alguien muy importante para ellos. Emily Blunt carga con la responsabilidad de encarnarse en la niñera que todos identificamos con Julie Andrews, y compartir reparto con intérpretes de tanto peso como Meryl Streep, Clin Firth o Angela Lansbury.

Y sí, hay canciones y efectos especiales. Y seguro que también sonrisas y lágrimas.

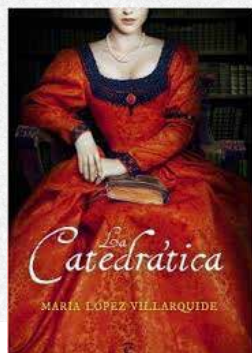




Libros de aquí: para regalar y leer



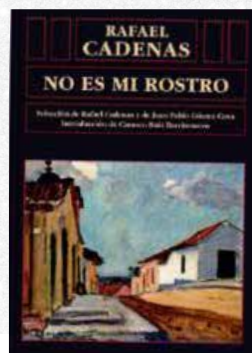
“El manuscrito de fuego”, de Luis García Jambrina. Uno de los libros del año y tercera entrega del investigador Fernando de Rojas en la Salamanca del Renacimiento.



“La Catedrática”, de María Villarquide. Historia de Luisa de Medrano, primera mujer catedrática en la Universidad de Salamanca del siglo XVI.



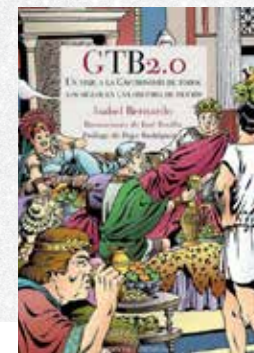
“Gaudeamus”, de Tomás Hijo. Comic que reúne en viñetas episodios y personajes claves de la Universidad de Salamanca.



“No es mi rostro”, de Rafael Cadenas. Reúne la mejor poesía del poeta venezolano Rafael Cadenas, premio Reina Sofía de Poesía Iberoamericana 2018, reunida por Juan Pablo López Coba.



“El Cielo de Salamanca”, de José María Martínez Frías. Estudio de una de las obras de arte más enigmáticas de Salamanca y su Universidad.



“GTB 2.0”, de Isabel Bernardo. Otra forma de ver la gastronomía y su historia. Texto y comic buscando conexión con la generación más tecnológica.



“Bailes y danzas de la provincia de Salamanca”, Julia A. Oliveira, Susana Araújo y José María Mezquita. Primer, profundo y depurado estudio de este género etnográfico salmantino.



“El traje charro, una mirada desde Villavieja”, de Macu Vicente. Uno de los libros del año y un imprescindible para conocer mucho más de nuestro atuendo tradicional.



Navidad en la mesa

Gastronomía y Navidad van de la mano. Podría decirse que la Navidad es un acontecimiento gastronómico en el que todos aquellos que se ponen en los fogones intentan superarse. Pero por encima de todas las ocurrencias culinarias hay algunos “imprescindibles” navideños que forman parte de la mesa, pero también han formado parte de la literatura.



EL TURRÓN

Su referencia más antigua puede hallarse en “El Arte de la Repostería”, de Juan de la Mata, cocinero real de Felipe V y Felipe VI, o sea, de más o menos 1786. Sin embargo, muchas fuentes documentales acreditan que el turrón es muy anterior a esa fecha, aunque no aparezca en los recetarios. Sí lo hace en la Literatura.

De momento, Juan de la Mata, recoge cuatro tipos de turrones: “Turrón blanco a la española”, que, según afirma, es mejor que el de Alicante; “Turrón a la francesa”, “Turrón más común a la española” y “Turrón de canela”, que, añade, es “tan precioso como el primero”. Me sorprende, por lo que al final añadiré, que no



saetas de tocino/ blanco el pan, alope el vino/ y hay turrón alicantino”. Curiosamente, los alicantinos, tan reivindicativos de su género y procedencia, nunca mencionan esta cita cervantina. Hay otros clásicos, como Agustín de Rojas, que en su “Viaje entretenido” escribe: “Gozan de todas las frutas/ comiendo las más gustosas/ es amigo del buen pan/ del buen vino y buenas ollas/ del turrón y mermeladas.” Se escribió en 1603.

Lope de Rueda o Luís Quiñones de Benavente, entre otros, confirman esa antigüedad del turrón, en las letras y las mesas, más allá de los recetarios de la época.

En época más reciente, recomiendo la lectura entretenidísima de “Un siglo de poesía satírica burlesca, 1832-1932”, del salmantino José Luís Rodríguez de la Flor. Uno de los citados en la obra es José María Villergas, que alrededor del turrón compone unas rimas divertidas y críticas que arrancan así: “Digo a ustedes que me agrada/ ver la gente entusiasmada/¿qué causa su animación?/ ahí es nada,/que llega la temporada del turrón”. Más adelante se dice: “Y aun creo que la nación/ podría quizá cual ninguna/ elaborar su fortuna/ elaborando turrón”.

Un libro maravilloso, escrito con una prosa difícil de encontrar y un tono de nostalgia que perfora, también alude al turrón: “Lo que hemos comido”, de Josep Pla. El capítulo dedicado a los turrones incluye estas líneas: “En estos años pasados hemos asistido a la extinción del turronero, que venía de su tierra a vender turrones por estos pueblos y ciudades. Era algo importante, pues la presencia del turronero suponía la garantía de autenticidad de los productos que despachaba”. Los salmantinos sabemos que, todavía hoy, las turroneras de La Alberca, se aposentan bajo los portales de San Antonio con esa mercancía auténtica, secular y telúrica que es el turrón. Incluso sabemos de la autenticidad del magistral turrón de piñones que Tobías, de “La Madrileña” de Alba de Tormes, confecciona por Navidad. Finalmente, en “Historia de la Gastronomía”, de Harry Schraemli, edición de 1952, habla del “torrone” que halló en Alba, provincia italiana de Cuneo, nombre que proviene de la forma de



torre que tenía el preparado, cuya fórmula, asegura, ya aparece en un libro muy raro de banquetes, de un tal Cristóforo Messiburgo, publicada por primera vez en 1549, aunque el turrón aparece ya en la minuta de un banquete servido el 20 de mayo de 1529. Sobre este banquete dice: “Don Hipólito, entonces aún arzobispo de Milán, ofrecía este banquete en día de ayuno y seguramente por eso sólo constaba de poco más de cien platos en honor de su hermano Hércules, duque de Chartres, y más tarde Duque de Ferrara. Como sólo asistieron cincuenta y cuatro personas es de suponer que nadie abandonó la mesa con hambre”.

EL MAZAPÁN

Las figuritas de mazapán forman parte de la bandeja navideña sí o sí. El origen de esta masa no está nada claro. **Los italianos se la atribuyen, como los griegos, quienes acusan a los anteriores del robo de la receta. También están los árabes con sus “Mil y una noches”, donde aparece el mazapán, que se emplearía para superar los ayunos del Ramadán** e incrementar la resistencia en noches de pasión desbocada. Los cristianos acuden al monasterio toledano de San Clemente para reclamar su autoría, pues de allí salió para atenuar una hambruna. A falta de trigo, azúcar y almendras.

El mazapán en el recetario nacional aparece en el de Ruperto de Nola, en el siglo XV, como alimento de dolientes, o sea, enfermos, porque “lo poco de esto que comen es de más sustancia que cualquier otra cosa, mayormente bebiendo tras ello el sulsido de las gallinas hecho en la redoma”. Mazapán y caldo. Que llegase a las mesas navideñas es una larga historia, como puede apreciarse. Antes, por cierto, pasó por las ceremonias universitarias, en especial en los grados y honores causa. Un cocinero universitario salmantino del siglo XVI, Domingo Hernández de Maceras, del Colegio de Oviedo, incluyó en su recetario de 1607 la torta de mazapán.



LAS DOCE UVAS

Nadie se imagina una Nochevieja sin uvas y sin embargo, la costumbre de acompañar con doce uvas las últimas campanadas del año no es tan lejana. De hecho, tampoco lo es la de despedir el año con una cena. Se dice que quien abrió esta costumbre fue el restaurante francés Chez Maxim's en la noche del 31 de diciembre de 1900 quizá por aquello de despedir y cerrar siglo de forma especial. Pero aquello llegó para quedarse, igual que **el rito de las doce uvas, que se atribuye a un exceso de uva y un avisado viticultor que vio la oportunidad**, aunque en realidad es una costumbre importada de Francia: las doce uvas de la suerte. Y así está documentado en la prensa del XIX. Rafael Anson se va más lejos y atribuye a los judíos la costumbre de igualar con frutas los buenos momentos vividos con los amigos, de este modo las uvas recordarían los doce meses rodeados de amigos. El caso es que no es posible una Nochevieja sin uvas.



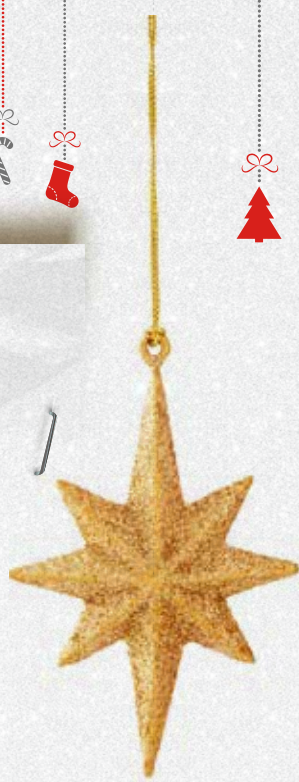


SOPAS DE AJO

Se va imponiendo la costumbre de reponer fuerzas a medio camino entre las doce uvas y el amanecer con unas buenas sopas de ajo. Agua, pan, ajo, pimentón, laurel y aceite de oliva son la esencia de la Sopa de Ajo, tan antigua como el pan y como el agua, dicen los exagerados.

Mikel Corcuera en su libro "Recetas de Leyenda" las lleva al tiempo de los vacceos, que las tomaban antes de entablar combate con los romanos: eran tonificantes, daban calor y fuerza, dice, y quizá por eso muchos echan mano de ellas después de una noche de juerga. Ramón Pérez de Ayala en "Troteras y danzaderas" escribe: "Vamos, hijos, meteos por las sopas de ajo, que no hay nada como eso después de una juerga".

Y quien dice juerga dice madrugada cargando pasos o desfilando, porque suele ser el reconstituyente de muchos nazarenos de Castilla y León, tierra a la que la Wikipedia atribuye el origen de la sopa de ajo, aunque haya tantas sopas de ajo como regiones españolas, según Laureano Canseco. Y ahí está "La Guía del Buen Comer Español" de Dionisio Pérez, Post Thebussen, señalando de ellas que algunos cafés de Madrid "llegaron a alcanzar fama resonante y dineros hasta enriquecerse, procedían de La Mancha". Para más adelante añadir que Alejandro Dumas "comió las sopas de ajo con enorme prevención y le parecieron bien. Copió la receta que le dieron y la divulgó en Francia, salvo que en su horror al aceite preceptuó en su receta la grasa sin precisar cuál debía emplearse". Post Thebussen reconoce a las sopas de ajo "plato nacional" y por lo tanto extendido por el país con peculiaridades.



En cualquier caso, **son también plato de cuaresma**, como recuerda Ventura de la Vega en la receta que le ofrece al gastrónomo Ángel Muro y que este incluye en su recetario "El Practicón" a principios del siglo XX. Dice Ventura de la Vega antes de aludir a su consumo en Cuaresma que es "Un succulento plato, base de toda la mesa castellana". Lo dice y lo canta porque incluye una partitura de José María Casares. Podríamos decir que las sopas de ajo tienen himno.

Y no tuvieron buena prensa en su momento.

A caballo entre el siglo XIX y el XX la Condesa de Pardo Bazán en uno de sus recetarios de cocina tradicional escribía de las sopas de ajo lo siguiente:

"modesta sopa del pueblo y de la clase mesocrática española. Como el gazpacho será rehabilitada un día porque es sana, apetecible y hoy ya se sirve en Cuaresma en mesas muy aristocráticas".

La Condesa da la receta de sopas de ajo y otra de sopa de ajo fácil.

Que la sopa de ajos no debía ser entonces muy aristocrática lo demuestra el hecho de lo difícil que es encontrarla en los recetarios. Y eso que sopas con pan las encontramos en el "Nuevo arte de cocina" de Juan de Altamiras (1767) aunque mucho más sofisticadas que las de ajo. En 1837, Mariano de Rementería incluye en su "Manual del cocinero" una "Panatela o sustancia de pan", que es una cocción de pan "con agua común" que al empastar se añade manteca de vaca y sal y un batido de yemas de huevo, que considera el autor "alimento excelente para niños y ancianos". También incluye una "Sopa natural" que no es sino verter sobre pan tostado u horneado "caldo de la olla". Tanto la Condesa como Muro colocan a las sopas de ajo en su sitio, aunque sabemos que más allá de los recetarios estaban ahí.



La literatura nos habla de sopas de ajo en casas de comida al terminar el teatro, el concierto o la juerga nocturna. Y de aquí a la Navidad. **Está en el menú de Casa Botín, en Madrid, considerado el restaurante con más antigüedad y algunos de sus ilustres clientes incluyeron las sopas de ajo en algunas de sus obras.**

Galdós, por ejemplo, las incluye en “La Batalla de los Arapiles” (Episodio Nacional) pero también en “Tristana” cuando Horacio al escribirle una carta a esta le confiesa: “Si no te enfadas ni me llamas prosaico te diré que como por siete. Me gustan extraordinariamente las sopas de ajo tostaditas”.

Y es que hay sopas de ajo que bien hechas se merecen todo: Almudena Grandes en su novela Inés y la alegría alude a unas sopas de ajo “muy ricas” tanto que su autora confiesa de “Perdigón ha dicho que están para cantarlas coplas”.

De Larra, en “El casarse pronto y mal” -- “en ninguna novela se dice que coman las Amandas y los Mortimers, ni nunca les habían de faltar unas sopas de ajo” -- a Delibes las sopas de ajo forman parte de la literatura en español, en prosa más que en verso, aunque en verso se podría aplicar a nuestras sopas de ajo lo que Ricardo de Vega dijo de la sopa en general: “Siete virtudes tienen las sopas; quitan el hambre y dan sed poca. Hacen dormir y digerir. Nunca enfadan y siempre agradan. Y crían la cara colorada”.

José Manuel Iglesias, en un texto titulado “Letras con denominación de origen” denomina a las sopas de ajo “campechanas” y alude a ellas como desayuno clásico del Madrid castizo evocando a Cela, que en su “Viaje a la Alcarria”, en la parada de Gárgoles de Abajo, le sirven unas sopas de ajo y una tortilla de escabeche; se lo sirve una criada guapa y enlutada en la que Cela ve a una dama mora. De Granada es Mari Luz Escribano Pueo autora de un libro de memorias infantiles titulado “Sopas de ajo”.



EL CHOCOLATE

Nada apetece tanto como un chocolate caliente con churros o porras en tarde de frío o en la primera madrugada del año.

“Canto las armas y el varón famoso
Que primero le trujo a nuestra España.
Sea Cristóbal de Colón glorioso,
Sea Cortés autor desta hazaña:
Su nombre se celebre en numeroso
Verso que la nación extraña”.

Estos versos, entre otros, escribió Castro de Torres, un entusiasta del chocolate, donde deja cuenta que primero Colón y luego Cortés introdujeron desde México el chocolate, que después extendieron por Europa las mujeres de los reyes franceses Luís XII y Luís XIV. Para entonces, las damas españolas ya disfrutaban del chocolate especiado en secreto confiando en sus dotes afrodisíacas, según la leyenda que adornaba a Moctezuma. Él y los suyos habían recibido de los dioses esta maravilla.

“Ambrosía de los dioses”, le llamó Foucauld en La Sorbona, templo de la sabiduría. Pero también tentación para el pecado de la gula, a la que sucumbe el cura de “Chocolat”, de Joanne Harris, atraído por las maravillas de “La Praline”. Su protagonista hace bueno aquel dicho que asegura que:





“El chocolate excelente
Para que cause placer
Cuatro cosas debe ser:
speso, dulce, caliente
Y de mano de mujer

Y parece que el chocolate y la mujer tienen una relación especial. Nadie como Joanne Harris ha exaltado el gusto por él en sus novelas, y nadie como Giaconda Belli ha escrito en versos sensaciones relacionadas con el chocolate:

“Comiendo chocolate pienso en tu piel a mordiscos”.

Con sexo y Chocolate termina la novela de James Runcie “El secreto del chocolate”. Hay emoción a raudales en medio de la turbulenta historia moderna de Europa en la minimalista y bella “Sabor a chocolate”, de José Carlos Carmona. ¡Cómo ignorar la bellísima “Como agua para chocolate”, de Laura Esquivel, donde se aclara que estar como agua para chocolate es estar a punto de explotar de rabia o pasión. Hay mucha pasión en los relatos recogidos por Kay Allenbaugh “Chocolate para el alma de mujer”.

¡Qué mujer no ha visto sus defensas desplomarse ante una caja de chocolate!, dice Isabel Allende en su “Afrodita”, respondiendo a la pregunta de si el chocolate es o no afrodisíaco.

Quizá en ello resida su éxito en la corte española, pero también fuera de ella, que llevó a María de Zayas a asegurar que el chocolate **“en todo se halla, como la mala ventura” o dicho de otra forma “el chocolate en Madrid, se usa como el tabaco”.**

Jero

BAR - RESTAURANTE



www.restaurantejero.es

Estamos en
C/ Meléndez, 11 Salamanca
Teléfono: 923215871



El mismo chocolate que provocó una polémica eclesiástica sobre si rompía o no el ayuno en Cuaresma, hasta que terció el P. Escobar afirmando que “aunque espeso, era líquido”.

A la taza, en bombón, en sorbete, acompañando platos de caza, en helado, el tableta, untado en pan, en tarta, salpicando magdalenas y bollos, en caramelos... El chocolate forma parte de la gastronomía como de nuestra vida y nuestra historia, aunque mexicano en su origen. Un viaje maravilloso que comenzó centenares de años antes de Cristo en la profunda Sudamérica y alcanzó su cénit en Viena con la exquisita tarta Sacher, de Franz Sacher, por ejemplo.

¿Alguien imagina nuestra vida sin chocolate o sin haber leído el fantástico cuento “Chalie y la fábrica de chocolate”?

Volvemos a Gioconda Belli para recordar su “Placer de chocolate”

“Un cuadrado oscuro de chocolate
tiene para los dientes
el mismo efecto sensual
que el lodo en los pies traviesos de la niñez”



EL ROSCÓN DE REYES

El roscón de Reyes marca la gastronomía del Día de Reyes o la Epifanía. Una fiesta simplona hasta el siglo XI, como asegura, entre otros, Pepe Rodríguez en su libro “Mitos y ritos de la Navidad”. Pero a partir de ese siglo la cita se anima y el día se hace más festivo. Y para ello se rescata **una tradición que algunos sitúa en Grecia y otros en Roma.**

Néstor Luján en su obra “Nuevas recetas de Pickwick” remite la fiesta del roscón a las Basilindas griegas, y otros a las Saturnales romanas. En estas saturnales recogidas por Macrobio existía la costumbre de esconder un haba y liberar al esclavo que la encontrase. Al principio se escondía en la casa, después, seguramente, en un pan que se repartía. El roscón, así, tiene dos elementos que no hay que olvidar: el haba, la semilla, que evoca el origen de la naturaleza, y la forma circular del pan y el roscón, que simboliza la vida eterna, sin principio ni fin. Redondas serán las rosas y las pastas de las ofrendas, y redondo es el roscón que recuerda la adoración al Niño recién nacido, como redondo es el hornazo que se comía por Pascua de Resurrección.



Los historiadores parecen estar de acuerdo en que fue el rey francés Eduardo III el que impulsó la fiesta: se escondía un haba en un pastel y el niño que la encontrase era aclamado como rey.

El rey bebé que Jordaens recogió en uno de sus cuadros así llamado: el Rey Bebé. Y a partir de aquí debió extenderse. Julio Caro Baroja en su obra “El Carnaval” señala que hacia el 1.300 se celebraban fiestas parecidas en el reino de Navarra, y un poeta andalusí, Ben Quzman, alude a una tradición parecida entre los cristianos andaluces.



Francia es, en cualquier caso, donde la fiesta tiene arraigo. Allí se llama “Gateau de Rois”, pastel de Reyes, y en otros puntos “Galette de rois” y su celebración constituía una gran fiesta en la Corte, como relata en sus memorias Dubois, un camarero de Luis XIII, incluso el cronista Vanderpyl, citado por Dionisio Pérez, Post Thebussen, alude a la confitura de las frutas como símbolo de las piedras preciosas que representan la riqueza y nobleza real: las famosas frutas escarchadas, cuyos colores evocan los zafiros o topacios, por ejemplo.

EL VINO

No se entiende el vino cualquier día del año, por supuesto en Navidad, ni sin consultar a nuestros clásicos, que tanto escribieron de él. Gonzalo de Berceo reclamaba un vaso de “bon vino” por su tarea y Juan Ruíz, el Arcipreste de Hita, advertía de que el vino “Face temblar los miembros, todo seso olvida”. Hay, por cierto, un trabajo maravilloso del profesor Bienvenido Morros titulado “Propiedades del dinero y el vino en el Libro del Buen Amor”.

Qué decir de Lázaro, a quien el vino deja al tiempo sin dientes y le sirve para curar sus heridas en un episodio dramático y cómico a la vez del **“Lazarillo del Tormes”**. **No hay mejor elogio del vino que el que hace su paisana, Celestina, a quien servía de abrigo por la noche, vestido en Navidad, y hormona de la felicidad.** El vino, decía, quita la tristeza del corazón más que el oro, da fuerza al mozo y color al descolorido, da coraje al cobarde, al flojo diligencia y conforta los cerebros. Alimenta y sana. En la segunda parte del Lazarillo, este se salva de morir ahogado en el fondo del mar gracias a llevar el estómago lleno de vino.



**Ven a disfrutar de
tus celebraciones
con nosotros y con**

Familia
Compañeros
Amigos

Consulta nuestros
Menús para grupos

Info y Reservas

Teléfono:
923 263 988

C/ Rector Lucena 15
37002 Salamanca



Quevedo no tuvo escrúpulo en beber vino con un mosquito en él y lo convirtió en soneto:

“liendres de la vendimia, yo os admito
En mi gaznate pues tenéis por sogá
Al nieto de la vid, licor bendito.

Góngora también tuvo al vino en sus poemas y al recordar los festejos por el nacimiento del Príncipe don Felipe Domínico Víctor escribió:

Parió la Reina, el Luterano vino
Con seiscientos herejes y herejías,
Gastamos un millón en quince días
En darles joyas, hospedaje y vino.

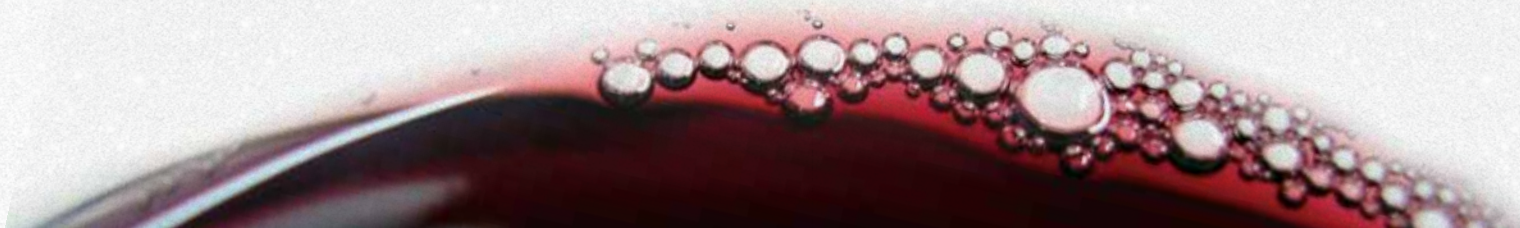
Tampoco Lope de Vega se sustrae al encanto del vino y éste forma parte destacada de su obra “El galán de la Membrilla”. En una de sus escenas se dice:



«Si con su padre topares
esta carta has de sacar,
diziéndole que a comprar
viene un hombre a Manzanares
el vino de su bodega
y le escriue por saber
si se le querrá vender,
porque tragina y trasiega
quanto ay aquí y en Menbrilla
para la corte».

El vino riega la famosa cena de Baltasar del Alcázar, ilustre poeta gastrónomo; el vino descubre en Nápoles nuestro Licenciado Vidriera, el vino acompaña las picardías de Guzmán de Alfarache y los mejores momentos de Sancho, que recomienda a su señor para sus curas romero, aceite, sal y vino.

Nada como la lectura de “El vino en los clásicos castellanos” para comprender cuántas grandes letras inspiraron los vinos.





El Musical de estas navidades

“Galtück, un sueño de Navidad”



La música, el canto y el circo dan forma a este fantástico musical navideño que tiene su **cita en el CAEM los días 21, 22 y 23 de diciembre.**

La protagonista de esta historia es **una niña que debe salir en busca de sus juguetes perdidos, en un viaje onírico lleno de extraordinarias aventuras. Su valentía y la ayuda de personajes fantásticos, la guiarán a lo largo de la obra,** siendo el hilo conductor de esta historia aderezada con alucinantes espectáculos circenses.

Galtück es una puesta por la imaginación y la infancia. A nivel técnico, el espectáculo es un circo de gran formato con una estética artificiosa, un vestuario increíble y una puesta en escena asombrosa, todo ello fruto del trabajo de la compañía, su creador Abel Martín y su equipo, que colaboran desde hace más de 20 años.



El elenco está formado por artistas de todo el mundo, procedentes de Estados Unidos, México, Rumanía y España. El nombre de Galtück nace de la unión de Galicia y Batukada, la inspiración y el lugar donde nacieron los sueños de la compañía.



Desde sus inicios, el proyecto circense de “La Fiesta Escénica” ha propuesto conjugar todas las disciplinas artísticas posibles para conformar espectáculos integradores donde dar lugar a la danza, el teatro, el canto, la expresión corporal, el deporte y las artes plásticas.

Desde hace 22 años todos estos elementos se han aunado con el arte circense para ofrecer espectáculos mágicos de gran nivel técnico y visual, capaces de satisfacer a niños y adultos. Sus shows se alimentan de la creatividad más desbordante, en un constante y emotivo tributo a los orígenes del circo, pero sin animales reales. En su lugar, personajes animatrónicos, como los osos polares artificiales, con apariencia externa y gracia de movimientos que los hacen adquirir un gran realismo.



Este espectáculo para toda la familia ha estado presente desde su estreno en 2009 en teatros de todo el mundo en España, México, Corea, Turquía, Guatemala, El Salvador, Honduras, Francia y Grecia.



La Leyenda

de los Pastores de Belén en Ledesma

En 1965, con motivo de la remodelación de la iglesia de San Fernando, en Ledesma, apareció un cofre con varios restos y un documento que decía: “Los gloriosos Iosepho, Ysacio y Jacobo, Pastores e Belén, que merecieron ver, y adorar los primeros a Christo Dios, y hombre recién nacido en el Portal”. Comenzaba con ello una leyenda alentada por la existencia tiempo atrás de una Hermandad del Santo Cristo de San Pedro y los Gloriosos Pastores y un desbordante interés por parte de los medios de comunicación, sobre todo en estas fechas. Casimiro Muñoz Martín en el capítulo dedicado a la Iglesia de Ledesma hasta el siglo XVI en “La Historia de Ledesma”, editada por la Diputación Provincial, relata los pormenores del arca y los restos, llevando el origen de esta leyenda hasta el siglo XVIII casi siempre asentada en “composiciones puramente fantásticas”. Hasta tal punto que la Cofradía de los Pastores nunca consiguió el culto público a las citadas reliquias, teniendo que cambiar en 1694 la fecha de la fiesta. El autor, sin embargo, admite que alguna de las reliquias pudo llegar de Belén, del “Campo de los Pastores” por algún cruzado ledesmino. Y cita un artículo de 1871 publicado en San Sebastián en el que su autor, Bernal O’Reilly, arqueólogo, admite que un amigo, Guarmani, le ha regalado un relicario hallado en el “Convento de los Pastores”, en Belén, con restos de los Pastores, así que quién sabe si algunos de aquellos restos están o no en Ledesma.



Calle Padre Cámara N°2

Tel. 699 69 17 58

fruterialaalachena



¡Feliz Navidad!

C/ Federico García Lorca, Edificio CGB

37187 - Aldeatejada (Salamanca)

Tel. 902 303 301 / cgb@esla.com

ZARATOS



**Tus
zapatos
en Zaratos**

feliz navidad



ven a visitarnos en

C/ Vázquez Coronado, 5



El Villancico

el alma musical de la Navidad

No hay Navidad sin villancicos. Se cantan en iglesias, teatros, en las calles y en las casas, o en las funciones navideñas de fin de curso. El villancico va cosido a la Navidad. Es su alma musical. Su origen hay que buscarlo en el siglo XV y su popularidad a partir del siglo siguiente. Al principio eran recitados o cantados por una sola persona pero poco a poco se hicieron polifónicos y con ellos más vistosos. Curiosamente, los primeros villancicos no tenían como asunto la Navidad sino argumentos amorosos, cortesanos, y sólo cuando el afán sacralizador fue invadiendo todo llegó también a los villancicos.

En cuanto al nombre, se sugiere por varios autores que proviene del “VillanÇete” de Carvajales, poeta de la corte de Alfonso V. Y en cuando al diminutivo con el que lo conocemos, los autores lo atribuyen a la gracia con la que se cantaba, muy en línea con la etimología de la palabra villano. Pero hemos visto, que lejos de ser una pieza de origen popular o villano, su nacimiento está en la corte.



En los siglos XVII y XVIII el villancico era una cantata religiosa con acompañamiento musical, solistas y coro, que se interpretaba en Adviento, incluyendo este tiempo de Navidad. Curiosamente, ciertos excesos en su interpretación llevaron a la Iglesia a prohibirlos dentro de los templos, ya que la “euforia” navideña provocó altercado dentro de las iglesias en celebraciones religiosas de este tiempo. Finalmente, el villancico, como canción popular se hace villana, regresa al pueblo y este la convierte en banda sonora de la Navidad. **Se canta en familia y en las iglesias, y acompañan el paso de los vecinos por los comercios y las plazas, como ocurre en Salamanca.**





Navidad Monumental

Sorpréndase: tenemos la Navidad a nuestro alcance todos los días del año. Basta con asomarse a nuestras catedrales.

Desde la calle de Pla y Deniel podrá disfrutar de la portada catedralicia que recrea la adoración de los pastores y de los Reyes Magos. Si se fija –y es para hacerlo por la cantidad de detalles curiosos– el niño se encuentra en una cesta en la adoración de los pastores ante la mirada de asombro (sí, de asombro) del buey y la mula. Uno de los pastores lleva los presentes en una cesta y otro, porta una calabaza y se arrodilla sobre un sombrero. Como no podía ser de otra manera todos los personajes visten como en el tiempo en el que fueron tallados. Otro de los detalles da a entender que la escena se desarrolla de día por los rayos que salen de una nube. Y en cuanto a los Reyes, solo uno porta una ofrenda ya que los otros dos sufrieron la amputación de sus manos. La escena se completa con un escolta y un paje de sus majestades.

La escena, monumental y entrañable, invita a entrar al templo a descubrir otras navideñas, como la del Nacimiento en una de las vidrieras, y en la que se conoce como Sacristía varios cuadros flamencos, de la escuela de Van Dyck, con argumento navideño. Una adoración de pastores y otra de los Reyes Magos. De nuevo. Otras escenas tienen que ver con la infancia de Jesús, con los ropajes de la época en la que se pintaron.



LA DOLOROSA
SERVICIOS FUNERARIOS

C/ GRAN VÍA 67 - SALAMANCA
TELÉFONO 24H 923 268 240



Avenida Villamayor, 22 - Salamanca

Mesón
Castellano

¡Feliz Navidad!

A LA CARTA
MENU ESPECIAL TODA LA SEMANA
Y MENU DIARIO DE LUNES A VIERNES

Amplios y cómodos salones para
* Bodas * Banquetes * Celebraciones * Comidas de empresa

LUDOTECA PARA NIÑOS DOMINGOS Y FESTIVOS

PRUEBE NUESTRO COCHINILLO
ASADO EN HORNO DE LEÑA



Ctra. de Valladolid, nº4-6
Tel.: 923 36 13 07

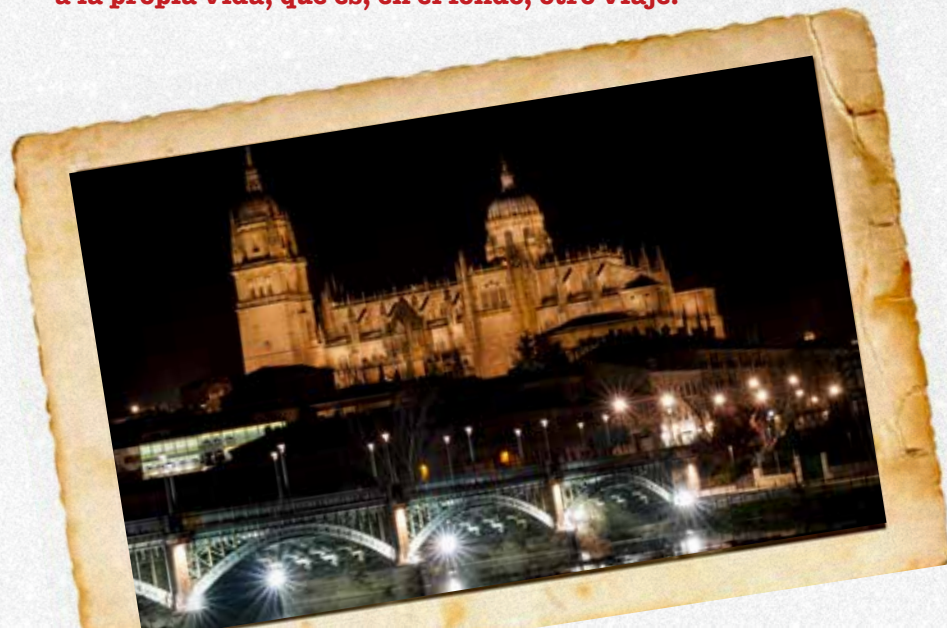
37439 - Castellanos de Moriscos (Salamanca)

e-mail: mesoncas@telefonica.net - www.mesoncastellano.net



La Catedral Vieja reúne numerosos motivos navideños. El propio retablo mayor acoge la Natividad y si uno se fija descubrirá al fondo el anuncio a los pastores. Hay, también, otra tabla en la que se ve la Adoración de los Reyes, que es un motivo muy repetido en la Catedral, en especial la denominada Vieja. Así, en el sepulcro de Diego Garcí-López, del siglo XIV, puede verse otra Adoración de los Reyes tallada; también en la Capilla de San Martín, en el sepulcro de Rodrigo Díaz, de idéntico siglo. Y del mismo modo, la Epifanía, pero vinculada a la Presentación en el Templo, puede verse en el sepulcro de Aparicio Guillén, en el claustro catedralicio. Desde aquí accedemos a la legendaria Capilla de Santa Catalina, donde hallará una Epifanía del siglo XVI en la que el buey y la mula se asoman a una ventana, a un nivel superior de la Sagrada Familia. Una imagen familiar en la que Niño aparece casi sosteniéndose sobre sus piernas a pesar de ser un recién nacido.

La presencia tan destacada de los Reyes Magos en la Catedral tiene que ver con la idea de comparar su viaje hasta el pesebre a la propia vida, que es, en el fondo, otro viaje.



ELECTROMÓVIL

Servicio de Asistencia Técnica

S@T

C/ María Auxiliadora, 59 (Salamanca)

☎ 923 065 283 ☎ 658 884 201

<https://www.electromovilsat.com>

- Reparación de móviles, tablets, consolas, PC, otros dispositivos.
- Configuración de dispositivos, liberalización de terminales, copias de seguridad, traspaso de datos.
- Venta de accesorios y teléfonos móviles.
- Reparaciones EXPRESS.



f Electromóvil SAT
@electromovilsat

El Barato OUTLET

Calle Zamora, 71

Y ahora también nuestro OUTLET
en Calle las Eras, 6
(junto María Auxiliadora)

www.disfraceselbarato.com



discyl

SISTEMAS INTEGRALES DE HIGIENE

Donde compran los profesionales

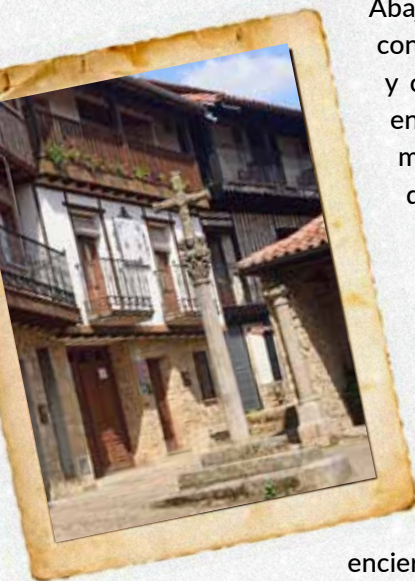
C/ Galileo, nº 16 • 37004 SALAMANCA • Tlf. 923 28 38 77 • Móvil 650 48 14 14
discyl@discyl.com • www.discyl.com



EXCURSIÓN: Navidad Serrana

La Navidad, sus vacaciones, dan la oportunidad de explorar y conocer. De encaramarse a **La Covatilla**, la atalaya más próxima a **Béjar**, o a la **Peña de Francia**, el fortín de **La Alberca**. La Covatilla, con nieve, es visita obligada para los esquiadores, pero también para los montañeros o senderistas, que tienen en los alrededores de Candelario parajes extraordinarios, como lo es el pueblo.

Abajo, en el valle del Cuerpo de Hombre, Béjar recibe con su popular calderillo a los que llegan desfallecidos, y con el arte de Mateo Hernández, a quienes quieren enriquecerse culturalmente. Aquí está la plaza de toros más antigua del mundo y el origen del ducado al que dedicó Cervantes su Quijote.



Por la carretera que se dirige hacia **Ciudad Rodrigo** es el eje que atraviesa la Sierra de Salamanca, llena de castaños y endrinos, pero también de viñedos. La Sierra respira vino: **Sequeros, Sotoserrano, San Esteban de la Sierra, Garcibuey, San Martín del Castañar, Villanueva del Conde...** Miranda del **Castañar**. La garnacha es la uva que manda y encierra en ella todo el sabor de la roca y la naturaleza de la zona. Ir de bodegas es una buena opción estos días, visitar el Castillo de la Reserva Natural de la Biosfera, con sede en San Martín del Castañar, asomarse a los balcones de Sotoserrano y Sequeros, disfrutar de una meneás en Mogarraz, entregarse a la historia en Miranda de Castañar con su heráldica secular.

Antiguos caminos por los que trasegaban las uvas y las frutas, y los arrieros atajaban son hoy rutas senderistas con incrustaciones de arte.

20 AÑOS
DE EXPERIENCIA



TERESARTECHE
fisioterapia + suelo pélvico

Tratamientos personalizados <
Preparto y Postparto <
Disfunciones de suelo pélvico <
Incontinencia urinaria <
Dolor pélvico <



¿Por qué estar mal, si puedes estar bien?

Corrales de Monroy 36-42, local 14
37001, Salamanca

686 263 895
923 177 210

teresa@teresarteche.com
www.teresarteche.com





La Ruta del Agua, la de los Prodigios, la de las Raíces... la naturaleza más salvaje de la provincia. Recorrerlos es otra opción para estas navidades viendo los bancales pelados de uvas y frutas esperando la primavera.

Paso a paso se llega a La Alberca. El conjunto histórico-artístico más antiguo de España. Ahí es nada. Con su crucero y su ermita. Sus calles empedradas. Su arquitectura. Su antigüedad. Lo nuevo aquí se esconde. Si tiene suerte encontrará al marrano de San Antón, ya bien cebado, esperando su día. Es curiosa la cantidad de visitantes que se acercan a La Alberca y le buscan. Es como ver solo la rana del edificio universitario sin fijarse en todo lo demás. La Alberca hay que verla despacio. Con gusto. Disfrutar de sus calles y su cocina. Disfrutar, con suerte, de la representación navideña. Mercar turrón de La Alberca de los Mancebo y compañía o esos turrones tan originales de Mari Luz.

Y encaramarse a la Peña de Francia. A verlo todo, porque todo se ve desde allá arriba. Toda la Sierra y más allá. Y saludar a la Patrona, la Virgen de la Peña de Francia, a la que se encomendaba don Quijote en sus aventuras, a las que acudían muchos de peregrinación. Es un lugar mágico en un espacio mágico, con un encanto extraordinario también en Navidad. Hay opciones para encerrarse en una casa rural (hay muchas), calentarse con un buen vino de la Sierra (extraordinarios) y recomponerse con su cocina (peculiar). Y llegado el caso, perderse.



COPAS TAPAS

SOUNDTRACK

FUTBOL



VINOS

CERVEZAS

PASEO DE CARMELITAS, 61 - SALAMANCA



MUSIC
INSPIRES
LIFE



La Navidad en 24 palabras.

Adviento

Gallo

Nochebuena
Nochevieja

Turrón

Belén

Horca

Orquesta

Uvas

Cotillón
Chocolate

Iglesia

Pascuas

Villancico

Dickens

Jesús

Quintos

Zambomba

Estrella

Luz
Llama

Roscón

Felicidad

Mazapán

Santa Claus





Calendario Navideño

DICIEMBRE

14 > Caem. **Bárbara Hendricks.**

15 > Liceo. Compañía Vaivén. "Último tren a Treblinka".

15 > Fonseca. **Coro de la Universidad de Salamanca. Concierto de Navidad.**

16 > Liceo. **Pi-ra-tas. "Alerta Basura: salvemos el mar".**

16 > Caem. **Rozalén. "Cuando el río suena".**

16 > Juan del Enzina. **Big Band Usal. Concierto de Navidad.**

17 > Liceo. **Coro Juvenil y Coral Polifónica del Coro Ciudad de Salamanca. Navidad Polifónica.**

17 > Fonseca. **Academia de Música Antigua y Consort de violas de gamba. Salamanca Barroca.**

18 > Liceo. **Coro de Cámara y Coro Santa Cecilia de las Escuela Municipal de Música y Danza. Navidad Polifónica.**

18 > CAEM. **Orquesta Sinfónica del Conservatorio Superior de Música.**

19 > Liceo. **Precoro y Coral de Niños del Coro Ciudad de Salamanca. Navidad Polifónica.**

20 > Liceo. **Noche de ópera con la Banda Municipal de Salamanca.**

20 > Catedral Vieja. **Concierto de Navidad del Coro Francisco de Salinas.**



21 > Caem. "Galtuk, un sueño de navidad".

22 > Caem. "Galtuk, un sueño de navidad".

23 > Caem. "Galtuk, un sueño de navidad".

26 > Palacio de Congresos. **Ballet Nacional Ruso. "El lago de los cisnes".**

27 > Casa Lis. **Eduardo Inestal. "Lis Clásica".**

27 > Liceo. **Ars Nova. Coros y arias de Haendel.**

ENERO

2 > Liceo. **Vive la Magia.**

8 > Caem. **Ballet del Teatro Bolshoi, Moscow State Ballet y Gran Orquesta Sinfónica. "El Cascanueces".**



SALAMANCA

luz de Navidad

2018 ✱ 2019

✱ NAVIPARK

Espacio de juego y ludoteca para niñas y niños entre 3 y 12 años

Bonificado acreditando compras en el comercio local

Del 22 de diciembre al 7 de enero

De 11:00 a 14:00 h y de 17:00 a 20:30 h

Pabellón La Alamedilla

**+ Animación en las calles comerciales
todos los fines de semana.**



Ayuntamiento
de Salamanca

+Info.: www.salamanca.es

