



Masegosa, comunión en la mesa

Joaquín Racionero¹

Bendito sea el fruto de tu vientre terrenal, donde los días pasan macilentos y mediatibundos por tus angostas veredas.

Entre reventones pinares rodeando sus pies de esponjosa juma otoñal, donde emergen los apetitosos niscalos, que tan sabiamente han aderezado nuestras madres y abuelas.

Ya están blanqueando las primeras escarchas, pegando al suelo las pizarras y cantos, apareciendo las primeras avecillas, anunciando los primeros copos.

Y los días de la esperada *matazón* para llenar las alacenas y asegurar las largas veladas en las noches venideras. Esas entrañables noches llenas de historias y cuentos otrora junto a la chimenea, donde los personajes caminaban al reflejo de las piñas y las teas encendidas; donde el contacto humano era lo primordial, al son de los últimos cencerros de las ovejas lamiendo entre validos los últimos granos de sal en las lamidas alegas.

Hoy quisiera pasear por cada uno de estos parajes y poner a buen recaudo en estas cortas letras el sueño y deseo de un simple caminante, en la profunda esencia de la historia misma; con el compromiso en las raíces y costumbres de los antepasados, donde se fueron formando alrededor de esos fogones; sabores y sinsabores en el devenir de esas tertulias y largas veladas, haciendo todo un rito en forma y compromiso con cada uno los diferentes condumios.

Próxima la *navidad*, donde en nuestras mesas no suele faltar alguna que otra exquisitez, si por el contrario nos falta a veces la presencia de amor, algo tan sencillo y a la mano de cada uno de nosotros: eso tan simple, pero que nos suele costar muy caro de otorgar y compartir.

Yo quisiera hacer una cena de compromiso y comunión fraterna, abrazando cual eucaristía una sincera entrega en el amor navideño, recordando a los que nos precedieron, y sabiendo que lo habrían de hacer en muchas de las ocasiones con más amor que posibles, ya que sus alacenas contenían más telas de arañas y polvo que succulentos condumios. De aquella amalgama que nos legaron, habría de salir ese *espíritu serrano* lleno de entrega y constancia en el sufrir. Por eso, a la hora de sentarnos no habrá de ser sólo para llenar el estomago, sino también el espíritu.

Hoy os invito a no alejarnos de nuestros hermanos y amigos, en esa esencia de nosotros mismos, para que cada uno no nos convirtamos en mero personaje de placer y gula. Que esta *navidad* sea plena en espíritu y comunión con todo un pueblo; así el máximo compromiso para cuerpo y alma en profunda simbiosis de amor, y culminar con toda la dignidad de hombres, en su más alta estima de la propia raíz.

Gracias una vez más a cada uno de vosotros por el ímpetu que perdura, como lo hace el grano de trigo en su constante germinación, generación tras generación, emplazados a la panacea de la navidad en esa mesa familiar, y la puesta en escena de nuestras ancestrales costumbres.



José Eugenio Puerta Belinchón

C/Doctor Chirino, 9

Tlf: 969 21 40 40

Fax: 969 22 10 01

www.elcucoencantado.com

loteria@elcucoencantado.com

¹ Mesonero de la cocina tradicional conquense en Madrid.

Restaurante El Tormo.

Hoy os recomendaré la receta de un pollo, no sin antes apostillar las palabras que cierto día pronunciara un sabio: «La bondad y la gula son contrarias ente sí, en el ser que existen, porque la bondad conserva y la gula la destruye y corrompe». Sin embargo, las dos existen en un mismo sujeto. Por tanto, si la bondad, que es una virtud, y la gula, que es un vicio, concuerdan en el mismo ser humano, cuánto más conviene que la bondad sea algo en lo que no exista la gula y de esa manera no pueda convertirse en vicio.

Que nuestra mesa sea esperanza en la caridad: la esperanza ama a través de la caridad y la caridad a través de la esperanza. Por que donde la esperanza es mayor, conviene que sea mayor la caridad. Cuanto con más fuerza amamos aquello en lo que confiamos, tanto más necesario es amar con nuestra mayor esperanza.

Pollo con nueces

Picaremos las mollejas y los higaditos.

Mas una pechuga, un poquejo de pernil, perejil, un buen puñado de nueces, un poquejo de pimienta, dos cucharas de pan rallado y tres huevos cocidos y picadicos.

Hacemos todo una masa con tres huevos crudos.

Con esta masa rellenamos el pollo, metiéndole dos gajos de limón.

Feliz año para todos.
Un abrazo a Masegosa.



Reale Seguros Generales, S.A.

50 AÑOS A SU SERVICIO

Aseguramos:

Automóviles.

Hogar.

Comercio.

Comunidades.

Vida.

Agencia Reale Cuenca Cuatro Caminos
Rodolfo y Mario Muñoz Martínez
Avda. Castilla la Mancha, 9
16003-CUENCA
e-mail: ar.cuencacuatrocaminos@reale.es
Tfno. 969 212 113-Fax. 969 240 974
Móvil Rodolfo: 680 522 944
Móvil Mario: 680 522 89