

## NAVIDAD EN ATIENZA, 1930. Por Felipe Redondo Muel.



Al acercarse la Pascua de Navidad todo era alegría e impaciencia entre los chicos; con tiempo se procedía a la fabricación de algún dulce, guirlache o alajú, que era el turrón pueblerino ya que el auténtico solo podía adquirirse en la confitería. O aprovechar cualquier viaje a Sigüenza y encargarlo. Aunque no estaba al alcance de todos los bolsillos.

La confección del alajú que se hacía en nuestra casa comprendía tres manipulaciones realizadas en días diferentes, con lo cual nos recreábamos con tres entretenimientos. Pues hacer el alajú, o turrón de pueblo, era una especie de fiesta para todos, como dar

la salida oficial a la Navidad.

Un día, noche mejor, venía el sacristán a fabricar las hostias que servían para cubrir y proteger por ambas caras los panes de alajú; traía las tenazas terminadas en paletas, una de las cuales estaba grabada en hueco con los cercos y atributos de las hostias para consagrar y otras dos pequeñas para comulgar; preparada la pasta de harina encendíase buena lumbre hasta quedar solo ascuas, e inmediatamente comenzaba la fabricación, por demás sencilla.

Consistía en tomar una cucharada de engrudo, vaciarlo a lo largo sobre una de las planchas ya calientes, cerrar la tenaza a fin de que al prensarse formase una lámina y colocarla al fuego apoyada en las trébedes; chirriaba la masa al evaporarse el agua por el calor; sobresalía el sobrante por los bordes... cuando el sacristán comprendía estar a punto retiraba la tenaza, extraía la hostia y vuelta a empezar.

Las que salían un poco socarradas y las rotas nos las comíamos los chicos, así como los mocos o rebaba, cuidadosamente recortada con tijera.

Otra noche la dedicábamos a esmotar nueces y picarlas, así como algunos piñones y almendras, pues el alajú tenía que ser de postín; con estos elementos y ralladuras de cáscara de naranja así como miel que jamás faltaba en ninguna casa, se procedía a la elaboración de aquel.

Por último, en una perola se cuece la miel a punto de caramelo, lo que se conoce extrayendo una pequeña porción y echándola en agua fría; cuando al enfriamiento rápido queda dura ya está a punto y no hay para qué decir que no pasaba un minuto sin que los muchachos quisiéramos hacer la prueba. Ya la miel en condiciones, no hay sino añadir la nuez picada con algún polvo de corteza de naranja más los piñones y almendras si se tienen, revolver todo muy bien en la perola e ir extendiendo la