

# LO QUE COMEN los ESPAÑOLES

## EL PAVO Y SUS SUCEDANEOS

El pavo, como plato típico de Navidad, no es una especialidad española. Pero siempre han sido las oscuras manadas de estas aves tontas y exquisitas las que proclaman en los mercados españoles de diciembre la gran fiesta invernal. Las amas de casa aseguran que un buen pavo es el plato fuerte para una cena de ocho personas y aún sobra para hacer un embutido como entremés de sucesivas comidas.

Pero en las mesas de Nochebuena de la clase media española ha habido este año otras cosas en cierto modo preferibles al pavo. Los embutidos de cerdo y las sabrosas preparaciones de charcutería tienen cada día más éxito. De Extremadura y de las regiones murciana y valenciana llegan productos deliciosamente elaborados por una industria extractiva cuyos progresos en cantidad y calidad se aprecian de año en año. En esto hay una influencia norteamericana bien aprovechada. Y este año, la sequía, que en un país de dehesas ha perjudicado la madurez del pasto de los cerdos, sólo se ha notado en una relativa carestía de los artículos.

Junto a los jamones salados y en dulce y a los capones, que ya se ceban en serie en las modernas granjas, las buenas mesas españolas consumen cantidades asombrosas de langostinos, lubinas, merluzas y mariscos del Norte. Pero la verdadera «fuerza» de las comidas de Navidad consiste en los postres y en las bebidas.

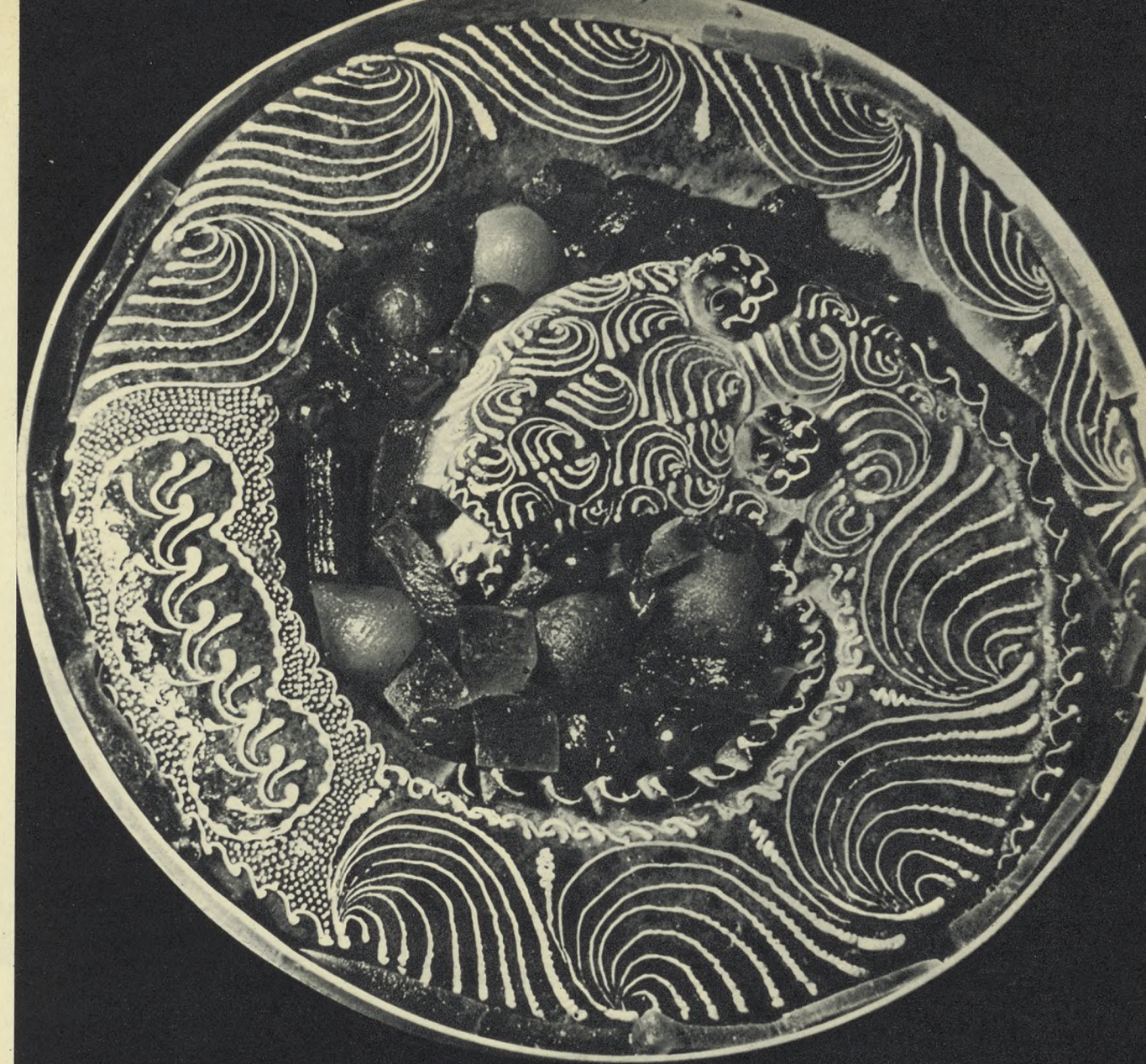
## EL TURRÓN Y LAS CALORIAS DE UN PAÍS CALIENTE

En los valles catalanes, andaluces y, sobre todo, levantinos, se crían tantos almendros, que la gran exportación española de frutos secos no afecta a su enorme producción de artículos almendrados. El más glorioso de éstos es el turrón.

Hemos visto fabricar el turrón en Ijona, un pueblo limpio, soleado y bellissimo de Alicante, muy cerca del Mediterráneo. Todo el pueblo huele a almendras tostadas, a miel y a azúcar caliente. Allí las familias industriales saben desde hace siglos el secreto del tueste de la almendra y la dosis exacta de miel que necesita para formar los bloques rubios de sabor tan grato que vale la pena hincar el diente en su dureza. El éxito tradicional del turrón en las mesas españolas no decae nunca. El más preferido es el turrón que guarda entre su masa consistente y dulcísima las almendras enteras; el turrón incómodo, bueno para fortalecer las encías, pero que tiene sabor a flores. También ese mismo turrón tostado al horno y acaramelado llamado «guirlache», gusta a mucha gente. Y molido y presentado en bloques de densidad parecida a la de ciertos quesos, se consume mucho con las variedades de «turrón de nieve», «turrón de yema», «turrón de frutas».

Los mazapanes españoles, sobre todo los de Toledo, son también una masa almendrada con que los confiteros lucen una imaginación artística de mucha gracia. Es notable que teniendo España tan extraordinaria riqueza y diversidad de frutas, sea el turrón su golosina preferida en Navidad. Ello se debe a su poder alimenticio, al acierto genial de su sencilla y sabrosa fórmula de composición, superior en calorías a cualquier otro alimento.

La Nochebuena española es, en realidad, una noche ardiente para las personas, aunque las calles estén cubiertas de nieve. Castilla la Nueva y Jerez proporcionan vinos maravillosos a todos los precios imaginables. Si en las mesas lujosas se bebe champán y «brandy» exquisitos, en las mesas humildes no falta la botella de anís dulce, ese tipo de licor típicamente español conocido en el mundo entero. Cuando, después de cenar, la gente sale a la Misa de medianoche, a la Misa del Gallo, lo que se prosterna ante el Señor es el pueblo más rico en calorías y en humor para quemarlas.



# EN NAVIDAD

