



Las Tradiciones de Diciembre

Donde quiera que estemos, sea en el hemisferio norte o sur, estemos con personas creyentes o ateos, cristianos o sintoístas, la Navidad figura entre las celebraciones más populares. En esta época tan alegre de luces, regalos, ricas comidas e intensa actividad comercial, es importante conocer su real origen. Los pueblos europeos antiguos, observaron que para el 25 de diciembre, el sol parecía quedarse inmóvil en el horizonte y después, poco a poco volvía a encumbrarse en el firmamento.

Con esta situación les resultó sencillo establecer una semejanza entre el sol y Dios como fuente de vida y sustento, y es por lo tanto, que el 25 de diciembre del año 247 d.C. el emperador romano declara al "Sol Invictus" (invencible) patrón principal del imperio. Aunque el cristianismo se había instaurado como la nueva religión del imperio, hacia el año 300 d.C. todavía había cierta rivalidad entre ésta y la anterior religión; sin embargo con una actitud diplomática, la Iglesia decidió instituir una fiesta que conmemorase el nacimiento de Cristo (aunque las Escrituras no lo mencionaran). A esta fiesta se le llamó Nativitas y por primera vez se le menciona en el registro histórico, en un documento del año 336 d.C., y se escoge justo el 25 de diciembre, fecha del nacimiento del Dios pagano "El Sol Invictus".

Por aquellos días se celebraban también en Roma las fiestas de las saturnales, que duraban siete días en honor de Saturno, dios de la actividad agrícola, con fuego y muchas luces; otra fiesta que coincidía en estos días era la de "Calendas" que celebraba la elección de los magistrados que mandarían el año siguiente, y duraba tres días.

Al coincidir estas tres celebraciones en un periodo tan corto, los padres de la Iglesia escogen el 25 de diciembre para celebrar la Misa de Cristo y hacer un llamamiento a los pueblos paganos a convertirse a la nueva religión estatal del Imperio Romano. Una situación muy coyuntural. Este es el origen histórico de la Navidad. Con el transcurrir del tiempo, las celebraciones de otros pueblos antiguos, como la de los germanos, reafirmaron las costumbres de banquetear, intercambiar regalos, pasarla bien; además que fueron los primeros que usaron adornos como troncos de leña, velas, adornos de hojas perennes y árboles decorados, costumbres estas, que permanece y se ha incrementado aun más en la Navidad. La figura jocosa y muy generosa de esta fiesta es el archiconocido Papa Noel, Santa Claus o San Nicolás (como es popularmente conocido en Venezuela), el cual está presente desde el siglo XV, para el año 1653, aparece en un grabado de madera; sin embargo en Estados Unidos donde nace y se refuerza Santa Claus, en base a leyendas europeas que indican que el santo del siglo IV Nicolás de Mira, con el nombre de Sinte Klaas, llenaba de regalos los zapatos de los niños americanos de origen holandés; aunado a cuentos y leyendas escandinavas y rusas sobre magos que habitaban el polo norte.

Todo esto dio origen a Santa Claus o San Nicolas, cuya principal tarea es bajar por la chimenea y dar muchos regalos!. Como vemos, según la historia la Navidad y su contexto están muy arraigadas a costumbres y orígenes paganos. Ya que este mes es propicio para comer muy rico... les traigo las siguientes recetas, que son además propicias para ésta y cualquier otra fecha especial del año. ¡Prepárenlas! Mis alumnos han tenido muy buena experiencia con ellas.

Yanmón Glaseado

- 2 kg. de Pierna de Cerdo, sin hueso ni pellejos
- 2 cucharadas de páprika (pimentón en polvo)
- U Onoto en polvo (de calidad)
- 6 Hojas de laurel
- 2 cucharadas de sal
- ¼ de taza de vinagre de vino
- 4 cucharadas de ajos molidos
- 1 cucharadita de pimienta blanca

PARA EL GLASEADO

- Taza de vino dulce
- Taza de mermelada (fresa, piña o durazno)
- 1 cucharadita de canela molida
- Rodajas de piña marrasquino para decorar.



PREPARACIÓN:

1. Aderezar el cerdo con sal y pimienta. Luego de un par de horas aplicar el ajo a la carne, añadir el vinagre y dejar marinar por dos horas.
2. Dar forma a la carne a manera redondeada amarrándola con un pabito para que mantenga la forma, amarrar bien. Untar la carne con el páprika u onoto.
3. Poner una olla con agua abundante, añadir el laurel y cuando empiece a hervir introducir la carne dejándola cocinar por dos horas a fuego medio, dándole vuelta de vez en cuando. Dejar enfriar dentro del agua.
4. Preparar el glaseado: mezclar vino, mermelada y canela.
5. Retirar la carne, quitarle el pabito y untar con la mezcla del glaseado muy generosamente.
6. Hornear a fuego medio por 15 minutos, decorar con piña y marrasquino.
7. Servir en rodajas tratando que no pierda su forma original.

Cassata

- 200 gr. de azúcar
- Taza de almenas picadas
- Taza de vino seco y una pizca de sal
- Una lata de leche evaporada grande
- Crema de leche medida en la lata anterior
- 1 Taza de higos remojados en licor y picados menuditos
- 1 Taza de fruta confitada (puede sustituirse por una taza de cocktail de frutas escurridas).

PREPARACIÓN:

1. Abrir la lata de leche y vaciar en un envase, mezclarla con azúcar y la pizca de sal, revolver bien y poner a medio congelar tapando bien el envase.
 2. Batir (con batidora) la leche y cuando haya doblado su volumen, añadir la crema de leche en forma envolvente con espátula o usando la batidora a baja velocidad.
 3. Añadir en forma envolvente la fruta confitada, los hijos picados, las almendras y el vino.
 4. En un molde de hacer pan (sándwich forrado por dentro y a lo largo con papel aluminio dejando los bordes por fuera (tenerlo listo de antemano), vaciar la mezcla (que lo llene completo) y luego tapar bien con el papel aluminio, debiendo este hacer contacto con el helado.
 5. Congelar a muy baja temperatura, para que el congelado sea rápido y se eviten los cristales de hielo.
 6. Cuando haya congelado y esté durito, desmoldar la cassata sobre una bandeja alargada, taparla con envoplast o aluminio y poner nuevamente a congelar.
 7. Para servir: cortar en rebanadas a manera de torta.
- Si lo desea puede rociar sirope de chocolate y consumir.

