

NAVIDAD, FIESTA DE LA VIDA

MUJERES

NACIONALSINDICALISTAS
Regiduría provincial de P. y P. de la S. F.
N.º 78
ZAMORA, 23 DE DICIEMBRE DE 1945

CONSIGNA

Dijo José Antonio en el número 12 de "Hoz", del 5 de diciembre de 1935.
«De cara hacia fuera—pueblo, historia—, la función del político es religiosa y poética. Los hilos de comunicación del conductor con su pueblo no son ya escuetamente mentales, sino poéticos y religiosos. Precisamente para que un pueblo no se diluya en lo amorfo—para que no se desvertebre—, la masa tiene que seguir a sus jefes como a profetas. Esta compenetración de la masa con sus jefes se logra por procesos semejante al del amor.
De ahí la imponente gravedad del instante en que se acepta una misión de capitán. Con sólo asumirla se contrae el ingente compromiso ineludible de revelar a un pueblo—incapaz de encontrarlo por sí en cuento masa—su auténtico destino. El que acierta con la primera nota en la música misteriosa de cada tiempo, ya no puede eximirse de terminar la melodía. Ya lleva sobre sí la ilusión de un pueblo, y abierta la cuenta tremenda de cómo lo administrará. ¡Cuál no ha de ser su responsabilidad, si, como el poema de Browning, atrastra a una turba infantil detrás del caramillo para sepultarla bajo una montaña de la que no se vuelven»

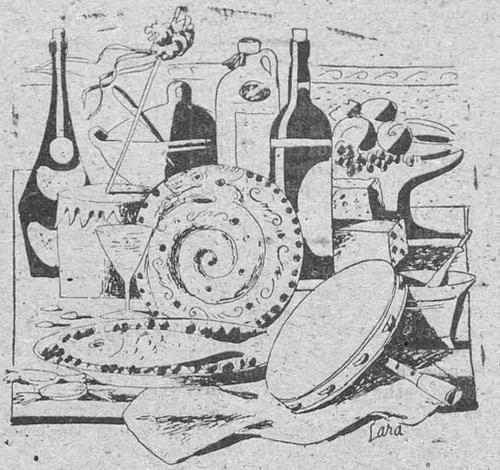
Dijo Pilar
«En España, en este momento, la mayoría de las mujeres están sin formar o están deformadas, y muchos de los males que nos han sobrevenido han sido quizá por esa causa; entre otros, el alerador de la moralidad infantil, que hace que España, que es uno de los países donde más niños nacen, no llegue nunca a completar el cupo de los habitantes que necesita, y eso se debe exclusivamente a la ignorancia de las madres.
Esto en cuanto a la vida física del hijo. Luego, en cuanto a la espiritual, la mayoría de los hijos, incluso de familias acomodadas, tampoco tienen su vida interior formada de manera que puedan ser capaces de luchar contra los enemigos del alma. Y es que les han formado de una manera blanda y superficial, debido también a la ignorancia religiosa de las madres.»

“Hoy sabréis que viene el Señor, y nos salvará: y mañana veréis su gloria”

Navidad es la fiesta de un Rey que llega y que no podrá ser nunca destronado. Pesebres, villancicos, cantos de triunfo y de alegría, voces rústicas de pastores y miradas atónitas de magos y poderosos. Es una marcha triunfal, una grandiosa epopeya, la historia viviente de un reino que se realiza sin cesar y que lleva raudales de luz y de salud a todos los rincones del mundo, a todos los entresijos del alma. Todavía no sabían los hombres de este goce, y ya el profeta Isaías cantaba enajenado al descubrirle en el horizonte de los tiempos: «Un niño nos ha nacido y un hijo nos ha sido dado; la realeza pesa sobre sus hombros, y será llamado Admirable, Dios, Fuerte, Padre del siglo futuro, Príncipe de la paz». Y la voz profética tiene su eco exacto en el canto de la liturgia medieval: «La exaltación estalla en el corazón de los creyentes ¡Allelúia! Nuestro Rey sale de la puerta intacta, ¡Allelúia!, porque el mensajero del eterno consejo nace del seno de una Virgen, como el Sol de una estrella; Sol que no tiene ocaso, estrella que nos alumbrará con vivo resplandor, siempre más pura».

CENAS DE NOCHEBUENA

¡Nochebuena.
¡Navidad! Esta época es como ninguna otra propicia a la comida regalada. La crudeza de la estación nos obliga a buscar el placer del hogar. Las fiestas de Navidad son fiestas hogareñas, familiares. ¡Nochebuena! Su sólo nombre nos llena de regocijo: chicos y grandes se disponen a conmemorar el nacimiento del Dios Niño con fiestas espirituales y materiales.
¡Noche de oído, de perdón y de carino!»



Alegría navideña
Después de veinte siglos de cristianismo, la noche de Navidad tiene para el Mundo su brillo perenne y su íntima fragancia. Ninguna alegría es tan libre, tan clara y tan pura como ésta que brota del oscuro pesebre de Belén. Pero no es por el pesebre mismo, ni por el júbilo de los pastores, ni por esa escena cuyo fondo lo forman dos mansos animales, ni siquiera por la estrella misteriosa y los himnos de los ángeles; es por la presencia de ese Niño que despierta en nosotros nostalgias de cielo y esperanza de eternidad. Ahora no habla, pero un día pronunciará las palabras más sublimes y más audaces que han oído los hombres: «Yo soy el principio; Yo soy la verdad; Yo soy la vida y la resurrección. Nadie va al Padre, sino por Mí. El que por Mí entrare, se salvará y podrá entrar y salir y encontrará los pastos abundantes.» Lo que nos estremece el alma y hace que nuestra vida se transfigure, iluminada por ráfagas de transmundo, no es tanto el ver en la gruta un Niño débil, gracioso, como el saber que ese Niño es el Cristo, el Señor de los tiempos, el Salvador, «lleno de gracia y de verdad, de cuya plenitud todos hemos recibido»; el Dominador misericordioso que viene a nuestra tierra para levantar en ella su trono; que llama a las puertas de las alma yertas para darles nervio y calor; que busca los corazones lacerados y extraviados para curarlos y guiarlos a la casa del Padre. Y pensamos que acaban de realizarse aquellas profundas palabras del discípulo del amor: «Tanto amó Dios al Mundo que le envió a su mismo Hijo Unigénito, para que, creyendo en El, no pereciera, antes alcance la vida eterna.»

Un hecho trascendental
Tal es el motivo trascendente y teológico de la alegría de Navidad, el que se encuentre en la raíz de esa devoción popular, amable, graciosa, pintoresca en apariencias, en la realidad, honda y penetrada de misterio; misterio de regeneración y de vida, de gracia y de misericordia. Así lo considera la sagrada liturgia. Para ella el nacimiento de Cristo es ciertamente un hecho, el hecho central del mundo, que provoca una nueva era y transforma la historia de la Humanidad; pero es también una actualidad palpitante. Aquel nacimiento en la carne sigue realizándose a través de los siglos en el espíritu. «Hasta que se forme Cristo en vosotros», decía San Pablo, con atrevida expresión, aludiendo a este misterioso, divino nacimiento. La gruta de Belén se prolonga de edad en edad, se multiplica en cada corazón, animado por la fe; Cristo llega al alma del cristiano, la satura, la levanta, la penetra y pone en ella su trono. Toma nuestra naturaleza y nos da la suya para que como se dice en la Secreta de la Misa del Gallo, «por medio de este comercio sacrosanto podamos revestirnos de su forma». Cristo nace en nosotros; nuestro hombre viejo desaparece; en nuestras venas palpita una nueva vida, la vida del Hijo de Dios hecho hombre, aquella vida que hacia prorrumpir a San Pablo

añade al total. Cuando hierve se vierte en la sopera, donde habremos puesto la barra de Viena en rebanadas muy finitas y si se quiere se espolvorea con un poquito de canela. Postres.—Turrónes, polvorones, vinos, café y licores.
Segunda cena
Cordero en ensalada.—Después de bien pelado se corta en pedacitos cuadrados, se lavan bien y se ponen a cocer con sal, un poco de harina y un chorrito de aceite crudo. Hay que tener cuidado de no destapar el puchero o la olla mientras cuece el cordero para que no se ponga negro, poniendo entre la boca del recipiente y la tapadera un papel de estraza. Cuando haya cocido hora y media puede decirse que ya estará, se escurre y se sazona con aceite y vinagre. Besugo al horno.—Se limpia el besugo y se le hace unas incisiones profundas, colocando en ellas media rodaja de limón, se coloca en placa besuguera. Se unta de mantequilla se empana y se añade la sal, metiéndolo a horno mederado. A los cinco minutos se agregan tres cucharadas de vino blanco y un poco de zumo de limón, poniendo encima dos o tres bolitas de mantequilla; se vuelve a meter al horno para que se dore por igual. Se sirve en fuente alargada adornada con medias rodajas de limón y salpicado de perejil picado. Cordero asado con ensalada.—Después de bien limpio de sebo el cordero y golpeadas las piernas, se colocan en fuente de horno. Se embadurnan con la manteca y se añade la sal, los granos de pimienta y el ajo y se mete al horno; cuando empieza a dorarse se rocía con una copa de Jerez. Debe estar el horno fuertecito para que tome un color muy dorado. Aproximadamente debe tardar unos cuarenta minutos. Se sirve con ensalada de escarola aparte. Postre: Queso, mantecadas, turrón y frutas. Vinos: blanco para el besugo y tinto para el cordero y cariñena para los postres.

Al otro día ya se volverá tal vez a la modestia de las viandas cotidianas; los tiempos que corren son de lucha, de dificultades, de austeridad... Pero todos hicieron un esfuerzo, y los platos clásicos y los dulces tradicionales que con entusiasmo preparó el alma de casa son consumidos en esta noche entre villancicos, risas y alboroto.
No olvidemos, sin embargo, en noche tan trascendental a nuestros hermanos que sufren. No puede existir un hogar falangista que antes de reunirse a la mesa no haya pagado su tributo a aquellos más desheredados; sólo así el pan que se coma no ha de tornarse amargo, con la inmensa amargura de la injusticia.
Damos a continuación la composición de dos cenas de Nochebuena; en ellas hay platos que se pueden elegir, según los medios económicos de que disponga cada una.

Primera cena
Lombarda saltada.—Se corta en trozos la lombarda y se pone a cocer en agua hirviendo con sal. Una vez cocida se saca del agua y se escurre muy bien. Se pone en una sartén a derretir la manteca o freír el aceite (si es aceite se quema un ajo) y se echa la lombarda, dejándola rehogar muy bien, añadiéndole en el momento de servir un chorrito de vinagre. Lubina frita con mayonesa.—Después de limpia, se pone la lubina en una besuguera, se añade la zanahoria y la cebolla partida en rodajas, unas hojas de perejil y una cucharadita de sal, cubriéndola de agua fría se acerca a la lumbre y se deja hervir tres o cuatro minutos, calculando este tiempo desde que rompe a hervir. Una vez cocida se saca del caldo y se deja enfriar. Para servirla se coloca en una fuente larga con servilleta colocando en la superficie, a lo largo de la lubina seis cangrejos ya cocidos sujetos con medio palillo alrededor de la lubina; se guarnece con las patatas cocidas y peladas y debajo de la cabeza de la lubina un ramo de perejil muy verde. Se sirve la salsa mayonesa aparte en una salsera. Pavo asado con manzanas y castañas.—Después de limpio el pavo, se unta de manteca todo el interior y se introducen las manzanas y las castañas mondadas, y las pasas quitadas los rabitos y se echa una copita de coñac; se sazona y se unta por fuera de manteca poniéndolo al horno cubierto con un papel para que no se ase muy pronto y se echa el relleno. Cuando éste está se quita el papel y se deja dorar. Sopa de almendras.—Se escaldan las almendras para mondarlas y se ponen un momento en el horno para que se sequen bien, pero sin que tomen color. Se hace una pasta con el azúcar, machacándolas con un mortero. Se pone a hervir la leche. Se desle la pasta con un poco de ella y, se

COMO SE INSTALA UN NACIMIENTO

Símbolo de la casa española

Alégrmonos en la Natividad del Señor. No puede darse tristeza en el día que nace la vida, el cual, disipando el temor de la muerte, baña en la alegría a nuestras almas por la promesa certera de la eternidad. Nadie hay que no tenga su parte en este gozo.
La característica de los hogares españoles en la Navidad es el Nacimiento, presidiendo las alegrías de la casa. Nada de árboles barcos de chi lonas luces y relumbrones presentes; el árbol de reminiscencias extranjeras no encaja en los hogares de España, austeros e idealistas. Nuestros niños sueñan con la visión luminosa de la estrella que guía a unos Magos que para ellos atraviesan el mundo cargados de presentes. La imaginación del niño español no se conforma con la pobre visión de un Papá Noel. Necesita grandes corcejos de bellos esclavos de Oriente conduciendo largas caravanas de cargamentos preciosos.
Aquí está mejor—porque es expresión de sus sentimientos—esta presencia religiosa de Nacimiento que las manos infantiles levantaron entre amores y risas.
Nacimiento: símbolo de la casa española que como ninguna otra debe ser santuario de virtudes y heroísmos.
Zambombas y panderetas, que acompañáis la algazara pastoril, ayudados con vuestros sonos a revivir las escenas antiguas junto a hogares y corderos!
Queréis que pensemos todas juntas en la manera más fácil de instalar el Nacimiento?
Vamos a colocar en un rincón de la habitación una mesa grande, cubierta con un lienzo o papel fuerte, empezando por poner en ella las montañas del fondo. En su falda y en uno de sus ángulos pondremos la cueva o el Portal, que por encerrar la escena fundamental del Nacimiento debe ocupar el lugar principal y ser el punto de convergencia de figuras, caminos, etc.
Puede ser una cueva hecha con corchios, o también de cartón recortado o pintado, o papel engomado.



La techumbre, medio hundida, de paja, hecha con heno.
Además del pesebre o montón de paja donde esté reclinado el Niño Jesús, hace muy bonito poner al fondo otro pesebre lleno de heno, hecho de tablas, palitos o cartones pintados, para la mula y el buey.
El Portal debe tener siempre hueco para introducir una lámpara eléctrica que oculta entre paja o musgo, refleje sobre las figuras del Misterio. Es conveniente pintar la lámpara o envolverla en un papel en tono azul celeste.
Sobre la mesa se puede colocar el prado y si se quiere el desierto, por donde vendrán los Reyes Magos. Este prado estará cruzado por un río, con su consabido puente, alguna choza para los pastores, árboles, lagos, etc.
Rodeando el Portal pondremos las zagalas bailando, los niños ofreciendo presentes y los pastores caminando hacia él. En el prado esparciremos ovejas, cabras, gallinas cerca de una casita, etc.
En la ladera del monte un pequeño poblado de casitas, y en lo alto el palacio de Herodes.
Aunque no es indispensable, hace muy buen efecto un telón de fondo, o bien un papel mate, celeste, imitando el firmamento.
Colocado detrás de las montañas, formando un semicírculo, se taladra el papel con una aguja de media muy fina y otra un poquito más gruesa, salpicándolo de agujeritos, que instalando la luz detrás semejan una noche estrellada.
Sobre el Portal colocaremos la estrella de los Reyes Magos, con sus seis puntas y su rabo, que hace la delicia de los pequeños.
Como el Nacimiento lo hemos colocado en una esquina de la habitación, se puede formar una especie de embocadura (con tres listones que se cubrirán de hjarasca), detrás de la cual se cuelgan dos bambalinas del mismo papel del firmamento.
Creéis que es difícil realizar todo esto?
Se trata más bien de poner amor en el trabajo, de ingeniar y de un poco de habilidad y de paciencia. Para facilitaros vuestra labor exponemos a continuación la manera más fácil de fabricar algunos de los materiales del Belén.
EL PRADO
Para figurar el prado puede utilizarse el musgo natural o artificial, o el serria coloreado de verde. Puede teñirse este con anilina verde. (Sigue en la 4.ª página 1.ª columna)

ACTIVIDADES
Labor realizada por el Departamento de Divulgación durante el mes de noviembre: Familias visitadas 258.—Enfermos visitados 385.—Familias socorridas con ropas 40.—Familias socorridas con alimentos 14.—Familias socorridas con medicamentos 46.—Entre la población infantil se han repartido 306 kilos de harina.
Han regresado del Preventorio de Gallarta (Bilbao) las camaradas flechas y margaritas que salieron el día 5 de noviembre, habiendo permanecido en dicho establecimiento 45 días.
Como ya se ha anunciado en la prensa diaria en este mes se ha celebrado un Curso de Divulgadoras Sanitario-Rurales, que ha durado un mes recibiendo las camaradas además de las enseñanzas prácticas de Puericultura las de Nacionalismo, Religión y cultura general.
Las Juventudes femeninas han celebrado el «Día de la Madre» con toda solemnidad. Igualmente se preparan para celebrar las próximas fiestas de Navidad, tomando parte en los concursos de Villancicos y Belenes que la Regiduría provincial ha organizado para que todos los Colegios, Casas de Flechas y Centros de Enseñanza puedan rivalizar en entusiasmo y cariño hacia las fiestas del Nacimiento del Niño-Dios.

CLAUSURA DE UN CURSO

El viernes día 21 a las doce y media de la mañana tuvo lugar en la Escuela de Mandos de la Sección Femenina «Ramiro Ledesma» la clausura del Curso que para divulgadoras Sanitario-Rurales ha venido celebrándose durante seis semanas.
El Curso fue clausurado por la jefa de Personal, regidora de Prensa y Propaganda, regidora de Divulgación, jefe del Curso y jefe de Escuela.
La jefa de Escuela explicó a las camaradas la importancia que desde este momento adquiere su labor y el espíritu que debe animar todas sus actividades, poniendo la mejor voluntad en secundar la labor de los médicos sin desfallecimientos ni censurios. Después se refirió a la significación del juramento que iban a prestar como terminación del Curso. Acto seguido la regidora de Prensa y Propaganda tomó el juramento a las camaradas divulgadoras que una a una fueron prestándolo y terminado éste se trasladaron al campo de deportes donde después de rezar la jefa del Curso, un Padre Nuestro por los caídos y leer la consigna se arriaron banderas al mismo tiempo que se entonaba el himno de la Falange.
Trabajador con familia numerosa
Presentando el título que te acredita como tal en la Delegación del INSTITUTO NACIONAL DE PREVISION, obtendrás un aumento del diez o el veinte por ciento en el Subsidio Familiar que vienes percibiendo.