

## Un brindis por Navidad

©Rafael Poveda, 2019

Diario Información de Alicante, 21 de Diciembre de 2019

El momento álgido del Fondillón era el día de Nochebuena, en el postre, cuando llegaban a la mesa las bandejas de turrón blando de Xixona, duro de Alicante, de yema, de gloria, girlache y mazapanes con forma de perrito que comprábamos en el puesto ambulante de **Palmira** en Monóvar. Todas estas delicias venían acompañadas de un importante surtido de pastas caseras: sequillos, perusas, suspiros, almendrados, mantecadas y rollitos de aguardiente. Seguía la segunda copa en compañía de la cascaruja a base de nueces y avellanas o almendras tostadas. Las mandarinas refrescaban la boca y perfumaban la estancia.



El día de navidad se madrugaba y nos poníamos nuestra mejor ropa, un buen abrigo, gorro y bufanda. Después de misa nos íbamos a pedir el estreno a casa de los tíos, empezando por los que intuíamos que nos iban a dar más dinero: “*A dit ma mare que me mire i que m'estrene*” cantábamos con expectante esperanza al abrirse la puerta. Los generosos nos daban cinco duros y los tacaños dos reales de aquellos del agujero. Con

aquel botín bien guardado corríamos a buscar a mis padres que tomaban un vermut con sifón fabricado por aquellas máquinas cromadas que, elevadas sobre la barra, nos parecían inalcanzables. De aperitivo había patatas fritas con sal gorda y banderilla de aceituna rellena de anchoa y pimiento rojo. La comida del día de navidad era una pelota (*fassegura*) que se servía con sopa de fideos. La pelota se confeccionaba con sangre de gallina, carne, pan, ralladura de limón y especias. Una fuente llena de carne de ternera, tocino, gallina, morcilla, patatas y garbanzos hacía las veces de segundo plato. Lo que sobraba (*roba vella*) se servía sofrito para cenar o comer al día siguiente.

El mejor momento era cuando bajábamos al sótano de casa de los abuelos y cogíamos una botella de Fondillón de 1930, 44, ó 45 que eran de las más viejas y solemnemente las destapábamos. Sólo nos dejaban mirarlo y olerlo, pero a hurtadillas empezamos a dar los primeros **Sorbo de Fondillón** que 50 años después nos han conducido a esta devota y fascinante aventura de compartir las historias de este gran vino alicantino.

¡¡¡Feliz Navidad!!!