

“Marruecos, aquel país que nos marcó, del que nunca saldremos, aunque nunca volvamos a él”

A S O C I A C I Ó N



Año XXVII

Número 89 Enero 2023

Boletín de la Asociación La Medina

www.lamedina.org



Relato del viaje de LA MEDINA a Marruecos en 2022

Grupo del viaje La Medina a Marruecos 2022

Una nueva ocasión para visitar nuestras raíces

REGRESO A TETUÁN Y OTRAS ZONAS DEL PROTECTORADO

Durante muchos años La Medina, en sus viajes anuales a nuestra tierra, veníamos realizándolos en los meses de mayo/junio, siempre procurando que no coincidiera con el mes de Ramadán. En esta ocasión, muchos se preguntaron cómo era que viajáramos en el mes de Octubre. Viajamos en el mes de octubre debido a que durante los tres años anteriores no pudimos hacerlo. Primero la Covid-19, que tantas desgracias nos trajo, y más tarde el cierre de las fronteras de Marruecos. Cierre que duró hasta mediados del año 2022. Por este motivo La Medina organizó en el mes de octubre su esperado viaje.

El pasado 11 de octubre, La Medina ponía rumbo a nuestra querida tierra. En esta ocasión 70 éramos las personas que componían la expedición, esta vez viajaban tetuaníes que no volvían desde que un día salieron de su tierra y ahora lo hacían con sus hijos ya mayores. También observamos que la media de edad de los viajeros era bastante inferior a la de otros años.

Fuimos llegando a Tetuán, unos por avión y el grueso de la expedición lo hizo vía Algeciras-Ceuta-Tetuán. Al filo de la media tarde, en el hotel Atenas, como es costumbre, tuvo lugar la fiesta de bienvenida, amenizada con música de nuestra tierra, dulces y el delicioso té.

Como en viajes anteriores, nos hospedamos en los dos hoteles: Al Mandari y Atenas, ambos muy céntricos, lo

cual nos permitió salir a pasear por todo el Ensanche, la Medina y la Judería sin necesidad de taxis. Para los que no conozcáis Tetuán, os diremos que el Atenas es un hotel tradicional de la ciudad del que hay destacar el maravilloso trato que su personal nos dispensa, con una cocina tradicional, muy buena y abundante. Uno se siente en el Tetuán de nuestros tiempos al hospedarse en él. Por su parte, el Al Mandari es un hotel casi nuevo, puede tener unos cinco años de vida y, por lo tanto, más europeizado, con cocina buffet y un trato también correcto.

Paseando por nuestras habituales zonas, tras dejar las maletas y nos echamos a las calles y es que ¡teníamos ganas y ansia de volver a ver Tetuán! Fiel a nuestras tradiciones, rápidamente callejamos por la Medina - zona que nos encanta - y la Judería, recorriéndolas hasta salir a la Luneta baja, donde nos encontramos por todas partes gentes de la Asociación. Al filo de las 21h fuimos caminando a nuestros respectivos hoteles para la cena. En los viajes que organiza la Asociación, tanto el desayuno como las cenas, van incluidas en el precio, entrando en el mismo la llamada “cena de gala” y que se organiza en un palacete de la Medina, ¡una auténtica pasada!

En esta ocasión visitamos Chauen, Tánger, Asila, y todas y cada una de las playas que frecuentábamos en nuestros tiempos. Comimos en Rincón, tomamos un té

en Marina Smir, etc.

La cena de gala fue una maravilla amenizada este año por la fabulosa orquesta tetuaní y la actuación de un grupo árabe-flamenco que hicieron las delicias de todos, donde además, nuestro compañero de la Junta Directiva de La Medina Ahmed Mohamed Mgara, regaló y firmó a los asistentes un magnífico ejemplar de su libro “Réquiem en Tetuán”. Sin duda un recuerdo imborrable.

El día 15 fuimos, de forma escalonada, abandonando nuestra querida de Tetuán, no sin antes prometernos que volveríamos y es que ya estamos trabajando para el próximo viaje, donde os anticipamos que visitaremos ciudades de Marruecos no visitadas por La Medina en los viajes anteriores, ¡nos vemos pronto!



Viajeros del grupo La Medina a Marruecos 2022

Comida Encuentro de La Medina

RECUERDOS DE UNA ZONA INOLVIDABLE



Comensales del LV Encuentro La Medina

El pasado 26 de noviembre La Medina reunía a asociados y simpatizantes en su LV ENCUENTRO. Un almuerzo tetuaní, que se celebró en el prestigioso restaurante L'ABRACCIO de Madrid.

Unos sesenta comensales se reunían un año más, recordando vivencias y anécdotas de nuestra tierra. Como estaba muy reciente el viaje que la Asociación realizó entre el 11 al 15 de octubre, hubo tiempo para recordaron anécdotas del mismo.

La verdad es que este tipo de almuerzo es muy agradable, ya que siempre ves a amigos y paisanos que por las razones obvias de vivir en las grandes

urbes, no vemos con la frecuencia que uno desearía, y por este motivo es muy bueno frecuentar este tipo de eventos, además de darnos la oportunidad de conocer caras nuevas.

El almuerzo consistió en un menú exquisito de arroces, carnes y pescados, regados con muy buenos y acertados vinos.

Dado que nuestro presidente tuvo que ausentarse por razones familiares a última hora, nuestros compañeros José Luis González-Haba y José Luis Domínguez Vega dirigieron unas palabras, haciendo un breve resumen del ejercicio del presente año de La Asociación La Medina.

• En el mes de junio se realizó en Madrid, la Charla/Coloquio "LA CONVIVENCIA EN TETUAN DURANTE EL PROTECTORADO Y AÑOS POSTERIORES", a cargo del nuestro compañero Ahmed Mohamed Mgara.

• Viajamos a nuestra magnífica tierra, retomando los viajes en este 2022.

• **Almuerzo Tetuaní** en el restaurante L'Abbraccio Madrid.

• Se han realizado los **PERIÓDICOS** que tanto gustan.

Entre cafés, charlas y más charlas fué avanzando la tarde y, al filo de las 18h., fuimos abandonando el restaurante.

Una comida de amigos y paisanos que, sin duda repetiremos.



Arroz caldoso del menú del encuentro.



Asistentes al encuentro: Natalia Gámez, Isabel Ramírez-Bayon y Edna Murillo.

Encuentro político de altura

EL MINISTRO MARROQUÍ NIZAR BARAKA SE REÚNE CON LA VICEPRESIDENTA TERCERA DEL GOBIERNO ESPAÑOL, TERESA RIBERA



Ministro Nizar Baraka

El ministro de Equipamiento y Agua, Nizar Baraka, aseguró el martes en Sharm el-Sheij, que existe una voluntad política al más alto nivel entre Marruecos

y España para un nuevo enfoque en las relaciones entre los dos países.

En una declaración a la Agencia Oficial de Noticias MAP, Baraka indicó, tras sus conversaciones, al margen de la Conferencia sobre el Clima (COP 27), con Teresa Ribera Rodríguez, vicepresidenta tercera del Gobierno de España y ministra de la Transición Ecológica y de Reto Demográfico, que "la reunión fue importante por varias consideraciones, entre ellas que existe la firme voluntad de SM el Rey Mohammed VI y del jefe del gobierno español Pedro Sánchez para un nuevo enfoque en las relaciones bilaterales entre los dos países".

Estas conversaciones, que tuvieron lugar en presencia del adjunto del embajador marroquí en Egipto, Abderrazak Dinar, fueron también "una oportunidad para examinar el

fortalecimiento de la cooperación entre los dos países en el ámbito del agua" - agregó Baraka - subrayando que se acordó celebrar una reunión en Rabat en las próximas semanas para desarrollar una hoja de ruta con el fin de consolidar las relaciones bilaterales en este ámbito.

El ministro señaló también que esta reunión permitió debatir cuestiones relacionadas principalmente con el problema del agua y la sequía y las medidas conjuntas que pueden adoptarse en este ámbito, así como para intercambiar experiencias y trabajar en la elaboración de una hoja de ruta que permita a Marruecos y España adaptarse a los retos comunes que plantea el cambio climático.

Baraka mencionó el refuerzo de la cooperación en el ámbito de la desalinización del agua, el tratamiento

de las aguas residuales y el desarrollo de la investigación científica en el ámbito del cambio climático, especialmente en lo que respecta a la gestión racional de los recursos hídricos.

Esta sesión de la Cumbre del Clima (6-18 de noviembre) estuvo marcada por la participación de una delegación oficial marroquí compuesta por ministros y representantes de varios sectores ministeriales, la Asociación de Regiones de Marruecos, la Asociación Marroquí de Presidentes de Consejos Comunales y varios responsables de consejos territoriales, así como expertos, jóvenes, interesados y activos en el ámbito del clima.

El aeropuerto Sania Ramel ultima mejoras

EL AEROPUERTO DE TETUÁN ENCARA LA RECTA FINAL DE LA AMPLIACIÓN PARA GRANDES AVIONES Y MAYOR FRECUENCIA DE VUELOS

Cabe señalar que la decisión de ampliar el Aeropuerto Sania Ramel-Tetuán se enmarca en una estrategia para generar riqueza y liberar a la región de la crisis derivada de las restricciones en la frontera entre Ceuta y Marruecos y crear un auge económico, comercial y turístico, con el fin de liberar a la región de la asfixiante crisis que sufre derivada de las restricciones en la frontera

entre Marruecos y Ceuta y la eliminación de todo tipo de comercio sospechoso de contrabando, estupefacientes o blanqueo de capitales obtenidos de actividades delictivas.

Estos nuevos espacios podrán albergar grandes aviones Boeing y Airbus además de abrir líneas aéreas desde

las principales capitales europeas y que vuelen directamente a Tetuán.

Es probable que la primera línea internacional directa parta desde la capital francesa, París, hasta el aeropuerto de la 'paloma blanca', además de la línea con Madrid Barajas-Tetuán.



Aeropuerto Sania Ramel - Tetuán

I Concurso Internacional de Relatos “Paco Trujillo”

RELATO PREMIADO

A principios del pasado mes de febrero, la Junta Directiva de La Asociación La Medina hacía pública, la convocatoria del primer concurso de relato corto PACO TRUJILLO, se publicaron las bases del concurso, y se invitó a todo aquel que quisiera participar, a recordar etapas de nuestras vidas en las que las diferencias nos unían, como nos siguen uniendo, décadas después, para honrar la memoria de un hombre excepcional.

El concurso se publicó en el periódico de la asociación, en su página web lamedina.org, en los perfiles de Facebook la medina org, Instagram y Twitter. El plazo de presentación finalizó el día 25 de Junio de 2022. La asociación designó un jurado formado por Leopoldo Ceballos López, M^a José Gómez-Navarro y Luisa Mora Villarejo. Las obras recibidas, como sabrán y según las bases, fueron enviadas al jurado en un sobre omitiendo los datos de los participantes y, quedando en poder de la asociación el segundo sobre, donde sí figuraban los datos de los mismos. Tras una reñida deliberación este es el fallo final del jurado.

Fallo del I PREMIO “PACO TRUJILLO”, convocado por la asociación La Medina en Madrid, el 25 de noviembre de 2022 a las 17:30 h, se reúne el jurado del concurso, compuesto por Leopoldo Ceballos López, M^a José Gómez-Navarro y Luisa Mora Villarejo.

Una vez leídos detenidamente los siete originales recibidos, deliberan sobre los aspectos positivos y las cualidades de cada uno de ellos y deciden declarar ganador por unanimidad el presentado bajo el título de “Barakalofi”.

El jurado valora no sólo su gran calidad literaria, dentro de su sencillez y brevedad, sino que se ajusta



perfectamente a los requisitos de las bases: destacar la convivencia entre ciudadanos de distintas etnias, nacionalidades y religiones, durante y después del Protectorado español.

En el relato aparece un niño marroquí de diez años que es el puente entre los dos pueblos: un niño que ama intensamente a su madre y quiere lo mejor para ella y que, cuando la ve en peligro, sin importarle ni la hora ni las dificultades, busca ayuda en los mejores profesionales a su alcance, aunque no pertenezcan a su pueblo y cultura. Los gestos de ternura con su madre y su dedicación constante contrastan con el comportamiento del padre que encarna la tradición. La comadrona española, a su vez, antepone su deseo de ayudar a los que sufren, aunque no pertenezcan a su pueblo, a su seguridad y cómoda vida. El niño representa la modernidad y el positivo y esperanzador futuro del país.

El texto tiene un cierre redondo: recoge el mensaje de solidaridad, amor y humanidad del relato.

RELATO PREMIADO I PREMIO “PACO TRUJILLO”

RELATO: “BARAKALOFI”
AUTORA: M^a DE LA SIERRA CAÑERO PIÑERO

Premio concurso “Paco Trujillo”

Barakalofi

RELATO GANADOR DEL I CONCURSO INTERNACIONAL DE RELATOS “PACO TRUJILLO”, POR M^a DE LA SIERRA CAÑERO PIÑERO

“Hace exactamente cuarenta y dos años, viviendo en Villa Nador (Marruecos) y esperando el nacimiento de mi cuarta hija, me asistía una comadrona llamada Rosarito. Era una persona eficiente, amable y simpática, apreciada tanto por los españoles como por los marroquíes de todas las clases sociales.

Para hacerme más leve la espera empezó a hablarme de los años que llevaba en este país musulmán y la lucha que a veces tenía que mantener con la superstición y las costumbres primitivas de la región, y pasó a relatarme este caso que le había sucedido meses atrás conmoviéndola profundamente.

“Serían casi las once de la noche de un día lluvioso e invernal cuando llamaron a la puerta de mi domicilio con grandes y precipitados golpes. Acudí enseguida y observé por la mirilla, un chiquillo marroquí de unos diez años lloraba desesperadamente, sus ropas estaban empapadas y sus pies descalzos, abrí la puerta y el niño se arrojó a mis pies diciéndome “ven, corre, la mamá se va a morir”. Y me tiraba enérgicamente de la falda para que le siguiera.

En estos casos, cuando ya era tan tarde, siempre me

acompañaba un guardia o un ordenanza, más que nada por seguridad, pero algo me dijo que el asunto era muy grave y, prescindiendo de ellos, cogí mi maleta con el instrumental y una linterna, y seguí al niño a toda velocidad.

Salimos del pueblo y empezamos a subir por la ladera del monte donde estaban diseminadas las casas de piedra y adobe de los marroquíes pobres, estaba todo encharcado y apenas veíamos por donde pisábamos, la subida fue penosa, nos hundíamos en el barro, el niño no me soltaba la mano y su llanto continuó durante todo el recorrido.

Al fin llegamos a una casa miserable, un enjambre de mujeres gesticulaba y gritaba, me temí lo peor, las aparté y entré en la habitación, en el suelo, en un jergón había una mujer joven que estaba de parto, su aspecto era horrible, le habían obstruido los oídos y la nariz con trapos (para que el demonio saliera por sus partes).

A un lado de la habitación ardía un fuego en el que se quemaban unas hierbas, el ambiente era irrespirable, tres chiquillos más pequeños lloraban al lado de la parturienta, su marido con otros amigos charlaban en

una habitación contigua, fumando y tomando té con hierbabuena, ajeno a la dramática situación que vivía su mujer en esos momentos.

Rápidamente le quité los trapos que amenazaban con asfixiarla, abrí el ventanuco para que entrara aire fresco de la noche, eché a todo el mundo, a pesar de sus protestas, menos al niño que me había traído, al que no hubo modo de convencerlo para que se saliera.

Durante las tres largas horas que duró el parto, en las que temí por la vida de la madre, el niño no dejó de animarla y acariciarla, pasándole sus manitas y limpiándole el sudor.

Al fin, después de un tiempo que me pareció una eternidad, nació el bebé, llorando fuertemente lleno de vida, entonces, aquél muchachito se abrazó a mis piernas y dijo con una mirada que no olvidaré jamás “BARAKALOFI”, o sea, gracias.

Fue el mejor pago que jamás recibí, aquellos ojos eran todo un mundo de amor y gratitud.”



Marruecos

Cafés Carrión, una historia que se inicia en Tetuán en 1924

POR JESÚS CABALEIRO

La ciudad de la Paloma Blanca vio nacer una empresa que es casi centenaria, Cafés Carrión, creada por un español, Manuel Carrión López, en 1924 en Tetuán, entonces capital del Protectorado español. Es el más antiguo café torrefacto existente en Marruecos.

Los cafés Carrión hasta la década de los 80 operaban solo en la región norte, teniendo su sede en Tetuán, desde entonces han extendido sus actividades hacia todo el territorio marroquí, desde el sur y la zona oriental. Del mismo modo, adquirió equipos modernos y un laboratorio de última generación para el control de calidad.

Cafés Carrión se ha dotado de una forma de producción moderna que mantiene una gama de productos y sabores singulares, manteniendo una máxima calidad gracias a los controles establecidos. Sus productos a buen nivel calidad-precio están a disposición de su fiel clientela compuesta por consumidores conocedores y exigentes.

En 2012, Cafés Carrión entró por primera vez en su historia en el club de las 500 empresas marroquíes, luego en 2016 entró en el club de las 400 empresas marroquíes equilibradas, una clasificación anual de las empresas más exitosas de Marruecos.

La empresa cuenta con una plantilla de 250 trabajadores. El arte de la torrefacción lo hace a la antigua, lentamente, siendo el mismo desde su creación, de hecho los equipos no fueron renovados hasta los años 90. Se encarga de la torrefacción, producción y distribución.

Cafés Carrión está presente entre delegaciones, tiendas, cafeterías y boutiques en Tetuán (siete), Tánger (tres), Larache (una), Fez (una), Mequinez (tres) y en los últimos años se abrieron en Kenitra, Rabat (siete), Salé (dos), Alhucemas (una), Casablanca (tres), Marrakech (una), Uchda (una), Beni Mellal (una) y recientemente en Agadir.

En cuanto al café en venta, se encuentran productos en todas sus formas: en grano -siendo la última novedad 'Grano verde' (100% Arábica) proveniente de América Latina-, paquetes molidos de 250 gramos de Grano de Oro; El Gusto Único y Sorbo Fino (todas con



Cafetería de Cafés Carrión

café Arábica); Café del Mundo y Pausa Café (con café Robusta). Su otra gama incluye Brasil (Robusta), Moka, referencia del café originario de Yemen (Arábica) y Arábica Superior (Arábica).

Además de molido también tienen a la venta café laminado al vacío, instantáneo, en cápsulas, y otros productos complementarios para hostelería como azúcar y té.

Cafés Carrión importa sus granos de café seleccionados de los más importantes países productores: Colombia, Brasil, Indonesia, Costa de Marfil y Vietnam.

La empresa Cafés Carrión es un símbolo de Tetuán y una referencia nacional, además no se olvida de su faceta de apoyo a la ciudad promocionando el equipo local, el Mogreb Atlético Tetuán, así como de participar en proyectos solidarios como con una asociación de niños con discapacidad.

El café es importante en Marruecos y toma su importancia a partir del siglo XIX, además de la bebida nacional, el tradicional té.

Un proverbio árabe del siglo XVII señala: "El café, bébelo sin remordimientos. Su aroma quita los nervios y su consumo los problemas de la vida cotidiana".

De hecho la palabra árabe 'qahwa' para designar al café proviene de la provincia de Kaffa en Etiopía y se transforma en 'qahvé' en Turquía, para saltar de allí a Italia como 'caffé' y pasar al español "café".

Las dos principales variedades de café son la Robusta (tres veces más de cafeína y un sabor amargo) y la Arábica (menos cafeína y sabor ácido y afrutado), siendo, esta última, la más cultivada en el mundo.



Grados de torrefacción del café.

Una promesa es una promesa

HISTORIAS DE NUESTRA TIERRA

Se llama Lahcen, es amazigh musulmán y vive en Arazan, un pequeño pueblo a unos kilómetros de Tarundat, en el sur de Marruecos.

Un día de invierno, a inicios de 1950, su amigo Moshé, un judío marroquí y su familia, fueron obligados a emigrar a Israel. Entonces le pidió a su amigo Lahcen que cuidara las tumbas de sus antepasados. Hace más de 60 años que cada principio de año, Lahcen limpia las tumbas de los antepasados de su amigo judío. Y a pesar de sus escasos recursos, compra una pequeña caja de pintura negra y rehace las escrituras en las tumbas en hebreo, aunque nunca ha estado en la escuela.

Cuando alguien se aventura a decir que ya es viejo, y que ya no podrá honrar lo que prometió, se pone furioso y responde "una promesa es una promesa" y agrega "Seguiré haciendo lo que tengo que hacer, hasta el regreso de mi amigo Moshé... o hasta la muerte".



Lahcen cumpliendo su promesa

Entrevista al historiador J. Luis Gómez Barceló

POR JULIO LIBERTO CORRALES

José Luis Gómez Barceló nace en 1964 en el Hospital Civil de Tetuán, ocho años después de la independencia de Marruecos, cuando aún tutelaba dicho hospital su abuelo materno, como Director Adjunto.

Historiador, investigador, escritor, autor de numerosos libros y publicaciones, activo conferenciante, que actualmente es Archivero del Archivo General de Ceuta y también tiene a su cargo el Archivo Diocesano de Ceuta. Pertenece a numerosas instituciones culturales como las Reales Academias de la Historia o la de Bellas Artes de San Telmo. Se ha hecho acreedor a varios premios como el Premio Cultura de Ceuta, distinciones como la Medalla de Plata de la Ciudad de Ceuta. Y ha sido nombrado Regular de Honor y Artillero de Honor.



José Gómez cuando conducía el Missouri de La Valenciana en 1950.

La Medina: En esta entrevista pretendemos que nos hables de tu familia. No descartamos para más adelante hacerte una basada exclusivamente en tu persona que también será muy interesante. ¿Te parece bien?

Gómez Barceló: Por supuesto.

L.M.: ¿Cómo y cuándo llega tu familia a África?

G.B.: A comienzos del siglo XVIII Ceuta venía siendo objeto de asedio por parte de las tropas del Sultán Muley Ismail, siendo necesario reforzar la guarnición con diferentes regimientos. Y con ese fin, hacia 1713, llega a Ceuta el Tercio de León, en el que venía enrolado el soldado Francisco Barceló, antepasado de mi madre, ya padre de dos hijos..

L.M.: ¿A qué se dedicaron tus antepasados?



Francisco Barceló despachando con el Bajá de Tetuán.

G.B.: El hijo de Francisco Barceló se casó en Ceuta con una joven, cuya familia, siendo ella niña, fue expulsada de Gibraltar cuando los ingleses tomaron el Peñón. Al casarse en Ceuta pudieron connaturalizarse e integrarse en la Compañía de Mar, una unidad propia de Infantería de Marina, que permitía a los marineros compatibilizar el servicio con actividades comerciales y también de la pesca. Esa fue su vida.

L.M.: ¿Es cierto que un Barceló acompañó a O'Donnell en su entrada en Tetuán en 1860?

G.B.: Eso cuenta Ricardo Ruiz Orsatti. Ramón Barceló Barranco, el mayor de los hermanos de mi tatarabuelo, en ese año, estaba ya rebajado de servicio, mercadeaba

con Tetuán y conocía perfectamente cómo había que entrar en Río Martil y qué camino seguir hasta Tetuán. Sirvió de explorador y tanto él como sus hermanos y otros familiares, que estaban también en la Compañía de Mar, fueron declarados Beneméritos de la Patria, y consiguieron algo bastante más sustancioso: Se les incluyó en el reparto de tierras que se ganó con el Tratado de Wad Ras, en la zona exterior de Ceuta. Eso nos permitió capitalizarnos y disponer de excelentes posibilidades de prosperar en todos los sentidos.

L.M.: ¿Es cierto que los Barceló se han mantenido en Tetuán desde entonces hasta nuestros días?

G.B.: Pues sí. Según cuenta Ruiz Orsatti, en un principio Ramón Barceló Barranco se quedó en Tetuán, junto con su cuñado Antonio Arrabal Álvarez y sus respectivas familias. Los Arrabal mantuvieron su condición de intérpretes de árabe con carácter profesional. También ejerció esta profesión Francisco Barceló., hermano de Ramón y padre de otro Barceló del mismo nombre, que asimismo fue intérprete, y Jefe de la Policía Gubernativa del Protectorado, manteniendo abierta casa hasta hoy, fecha en la aún vive en Tetuán su nieto Ricardo J. Barceló Sicilia.

L.M.: ¿Qué me dices de tu abuelo materno, el Dr. Luis Barceló. ¿Cómo llega al Protectorado?

G.B.: Ya te he contado la historia familiar en Tetuán. El siempre tuvo una gran relación con la ciudad y con sus primos. Estudió Medicina en Madrid y después de la Guerra Civil hizo oposición a Intervenciones. Estuvo en Puerto Capaz, Beni Aros y Bab Taza. En 1955 fue destinado a Tetuán y a raíz de la Independencia le pidieron que se quedara como Director Adjunto y así estuvo una década en el Hospital Civil.

L.M.: Hablas de la familia de tu madre, pero tu padre también era de Tetuán ¿no?

G.B.: Cierto. Mi padre nació en Tetuán. Su historia es muy diferente. Mi abuelo José Gómez Guil era de Fiñana, un pequeño pueblo de Almería, y su historia está marcada por la emigración a Orán y luego a Melilla. Allí conoció a mi abuela, con la que contrajo matrimonio e iniciaron un periplo por Marruecos, que terminó en Tetuán.

L.M.: ¿A qué se dedicaron?

G.B.: Hicieron un poco de todo, La familia de mi abuela había tenido fondas en diferentes ciudades y mi abuelo se dedicó principalmente al transporte. Tuvo autobuses y taxis y también trabajó en La Valenciana. Cuando llegaron a Tetuán vivieron primero en la Medina, pero luego se trasladaron a la Judería, donde también vivían muchas familias españolas y donde quedaron sus mejores recuerdos

L.M.: ¿Cómo encajó tu familia la Independencia de Marruecos?

G.B.: Toda mi familia fue muy feliz en Tetuán, pero como era lógico esperar, la Independencia produjo cambios muy importantes en todos los sentidos y la mayoría de los españoles poco a poco fueron abandonando Marruecos. De la familia de mi madre unos decidieron volver a Ceuta, nuestra ciudad de origen, y otros, en su calidad de funcionarios eligieron ir a ciudades como Madrid, Valencia o Granada. La familia de mi padre tuvo que partir de cero, como ocurrió con otras múltiples familias, y marcharon a Alicante, que acogió a muchos de los antiguos residentes.



José Luis Gómez Barceló en un congreso en Casa Torres de Tetuán.

L.M.: ¿Seguís vinculados a Marruecos?

G.B.: La tierra donde uno nace siempre tira y además fuimos muy felices en Tetuán. Continuamos enamorados del país, tenemos allí muchos amigos; en mi caso, sigo el mundo cultural del norte de Marruecos, en contacto con profesores, escritores y pintores de Tetuán, Tánger y Larache. Asisto a algunos Congresos y doy conferencias en Universidades y en los Institutos Cervantes. También publicó estudios sobre algunos temas históricos y culturales, así que sin ninguna duda, seguimos vinculados a Marruecos.



Carnet de funcionario del Protectorado Español

Marcha contra la violencia de género

CENTENARES DE PERSONAS RECORREN TETUÁN PARA EXIGIR PROTECCIÓN PARA LAS MUJERES EN MARRUECOS



Frente de la manifestación en Tetuán

Todos con globos de color lila y rosa y manitas como símbolo de rechazo de la violencia de género. Aprovechamos también dar las gracias a las autoridades de la ciudad de Tetuán que cortaron el tráfico de dicho recorrido y facilitaron que la marcha fuera un éxito”, ha continuado.

Una ONG marroquí urge al Gobierno a revisar la ley contra violencia género

La Asociación Democrática de las Mujeres de Marruecos (ADFM, por sus siglas en francés) denunció que la actual ley de lucha contra la violencia de género no ha logrado reducir esta lacra y urgió al Gobierno de España a revisarlo.

Con motivo de la actual campaña de la ONU Mujeres sobre los ‘16 Días de activismo contra la violencia de género’, la ADFM dirigió una serie de recomendaciones al Ejecutivo como la revisión de la ley 13-103 de lucha contra la violencia de las mujeres “urgentemente y conforme a los estándares internacionales”

La conmemoración del 25N, Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra las Mujeres, también ha tenido su impacto en Marruecos.

En el ámbito más local, en el colegio español Jacinto Benavente de Tetuán organizaron ese viernes una marcha presidida por Juan de Dios Venegas Moscoso, director del centro, y la jefa de estudios del mismo, Alicia Rey Aranzazu.

Además, en el acto participó todo el equipo docente y de administración y ordenanza, así como miembros de la Asociación de Madres y Padres de los Alumnos (AMPA), representantes del Consulado General de España en Tetuán y del Instituto Cervantes de Tetuán.

En total, fueron 470 los alumnos del colegio español Jacinto Benavente que, con sus globos rosas y una gran pancarta portada por los profesores, protagonizaron la marcha que salió por las calles del centro de Tetuán para reivindicar la erradicación de la violencia de género.

“Sin olvidar la participación y apoyo de todos los padres de nuestros alumnos, la marcha empezó a las 9:30 horas de la mañana de este viernes y salió del colegio español Jacinto Benavente hasta la nueva Plaza del Feddan, conocida antes por el nombre de Plaza de España.



Obituario

UN LUGAR PARA RECORDAR A LOS AMIGOS QUE NOS HAN DEJADO



D. FRANCISCO CASTAÑO GARCÍA

Falleció el 27 de Noviembre de 2022

D.E.P.

Sus familiares y amigos le recordaremos siempre.



D. JOAQUÍN ÚBEDA RODRÍGUEZ

Falleció el 21 de Octubre de 2022

D.E.P.

Sus familiares y amigos le recuerdan con cariño.



D. PEDRO HERNANDEZ BAREA

Falleció el 21 de Octubre de 2022

D.E.P.

Sus familiares y amigos siempre le recordaremos.



D. FCO. VICENTE CRESPO SANZ

Falleció el 8 de Enero de 2021

D.E.P.

Sus familiares y amigos le recuerdan con cariño.



D^a. PILAR RODILES

Falleció el 5 de Noviembre de 2022

D.E.P.

Sus familiares y amigos la recuerdan con cariño.



D. JOSÉ LUIS GÁMEZ SÁNCHEZ

Falleció 13 de Junio de 2022

D.E.P.

Sus familiares y amigos ruegan una oración por su alma.



D. FRANCISCO GOZALBES MARTÍNEZ

Falleció el 6 de Noviembre de 2022

D.E.P.

Sus familiares y amigos ruegan una oración por su alma.

El rincón de lectura

EN ESTE NÚMERO OS RECOMENDAMOS LAS SIGUIENTES LECTURAS



Mahi Binebine Los caballos de Dios

Antes de opinar sobre terrorismo, lee la novela que ha deslumbrado al premio Nobel Le Clézio, ha obtenido el Premio de Novela Árabe y ha sido llevada al cine.

Según Jordi Soler, de *El País*, es "Imprescindible en estos tiempos en que el yihadismo monopoliza el terror del mundo occidental. Es de un realismo escalofriante."

Yashin y su pandilla son "Las Estrellas de Sidi Moumen", un equipo de fútbol que les proporciona los únicos instantes de brillo en sus vidas deslucidas.

Ha crecido en Sidi Moumen, una barriada a las afueras de Casablanca, entre diez hermanos, una madre que lucha como puede contra la miseria y un padre recluso en el silencio y la oración. Un infierno terrenal que huele al vertedero que los muchachos han transformado en campo de fútbol, a hachís y pegamento para esnifar, a baños prohibidos en el río al que van a parar las aguas de las alcantarillas o a garajes con motocicletas destartadas. Cuando les prometen un "acceso directo al Paraíso", ¿cómo van a rechazarlo?

Basada en la historia real de los jóvenes autores de los atentados que sacudieron Casablanca en 2003, la novela de Mahi Binebine traspasa la literatura y remueve nuestra conciencia.

LOS CABALLOS DE DIOS

Autor: Mahi Binebine

Editorial: Alfaguara

ISBN: 9788420413525

El Último Patriarca

DE NAJAT EL HACHMI

El Último Patriarca es la historia de una rebelión personal contra un orden establecido desde hace miles de años. También es una mirada lúcida sobre las víctimas y los verdugos.

Mimoun y su hija nacen para cumplir el papel que el patriarca les ha asignado pero unos cambios en las circunstancias que los envuelven serán decisivos para propiciar el giro del orden de las cosas. Ésta es una historia familiar, una historia donde las contradicciones internas de los personajes afloran para marcar unas relaciones hechas de desencuentros.

Una historia definida por la ruptura que supone la separación.

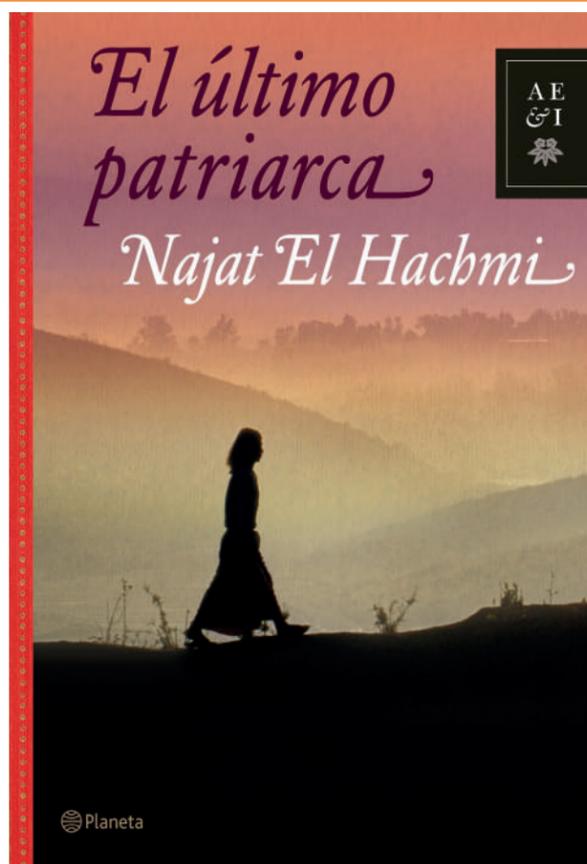
Najat El Hachmi nació en Beni Sidel (Marruecos) en 1979. A los ocho años se trasladó a Vic (Barcelona), ciudad donde se crio. Estudió Filología Árabe en la Universidad de Barcelona, ha sido mediadora cultural y técnica de acogida antes de dedicarse de lleno a la escritura.

EL ÚLTIMO PATRIARCA

Autora: Najat El Hachmi

Editorial: Planeta

ISBN: 9788408082675



El último patriarca Najat El Hachmi

Planeta

MI BALCÓN

por Lucy Garzón de Benarroch

En Tetuán hay un balcón
Que Dios colgó en una esquina.
¿Quién si no?
Lo llenó de sol y rosas
De amores y clavellinas.
Un balcón que fue testigo
De risas y algarabía,
De reuniones de amigos
De juegos y alegría.
Un balcón que vio parejas
Besándose a escondidas,
Juguetes de niños y nanas
De abuelos acunando nietos,
Con aquellas romanzas antiguas,
Que se trajeron de España,
Los expulsados de Castilla.
El romance de Gerineldo
En la ciudad de Toledo
Y el de la mora cautiva....
Tras los cristales, una Reina,
Bordando con sedas finas.
Trenzado perlas y sueños,
En el ajuar de sus hijas.
Junto a ella un Caballero,
Dueño de un gran corazón.
Ejemplo para sus hijos,
De bondad, educación,
Humildad, sabiduría
Y amorosa dedicación.
Han pasado muchos años
Hoy, lo visita la quinta generación
Para recordar viejas historias,
Para aspirar su aroma
Aunque no estén las clavellinas
Si algún día pasas por allí,
¡Mira tú, qué maravilla!
Notarás que aun se oyen
Canciones de amor y risas,
En aquel balcón, que un día,
En mi bella Tetuán,
Dios colgó en una esquina.

Miembros Junta de la Asociación La Medina

JUAN CASTAÑO GARCIA Presidente
AHMED BENTAHAR Vicepresidente
JOSÉ L. DOMINGUEZ VEGA Tesorero
MANUEL TRUJILLO TEMBOURY Secretario
ELISA VALDERRAMA PAREJO Vocal
JOSÉ L. GONZALEZ-HABA Vocal
CARLOS GARCIA NEILA Vocal
CARMEN MELGAR SANCHEZ Vocal
RAMÓN GONZALEZ ALVAREZ Vocal
AHMED MOHAMED MGARA Delegado en Marruecos

Para ejercer sus derechos de rectificación, actualización o cancelación de sus datos en nuestra base de socios y simpatizantes, pueden escribir a castano.lamedina@gmail.com

Edita: NEW ADVERTISING OD SL. Todos los derechos reservados. ©2023

FELIZ AÑO 2023

Desde La Asociación LA MEDINA os deseamos un feliz año 2023. Cuando comenzamos un nuevo año, nos hacemos nuevos y renovados propósitos, queremos y pretendemos que el año que comienza, podamos realizar o conseguir aquello que por algún motivo no pudimos ver realizado en el año que acaba, pues bien, ahora tienes en tus manos un reto que te proponemos una vez más, HAZTE SOCIO DE LA MEDINA.

Nos hacemos mayores y está en nuestras manos que la llama del recuerdo de nuestra tierra, nuestra Infancia, nuestras vidas, sigamos recordándolas, viéndolas entre amigos, paisanos y simpatizantes. Entre todos podemos cuidar de nuestro cementerio, no olvidar a nuestros seres queridos. Únete a nuestros almuerzos y charlas. Viajar a nuestro Marruecos, que nos marcó para siempre. Llámanos o entra en nuestra web, lamedina.org

¡Te esperamos!

La receta

Baghrir

LOS DELICIOSOS CRÉPES MARROQUÍES DE MIL AGUJEROS

Ingredientes

200 gramos de sémola de trigo
50 gramos de harina de fuerza
Una pizca de sal
Una cucharadita de azúcar
8 gramos de levadura química
4 gramos de levadura de panadería
400 mililitros de agua tibia, para la masa

60 gramos de miel
15 gramos de mantequilla
15 mililitros de agua de azahar
30 mililitros de agua para sirope
Un limón
Frutos del bosque o fresas para decorar

Preparación

1 Separamos 50 ml del agua tibia de la masa y diluimos en ella la levadura fresca. En un recipiente hondo mezclamos la sémola de trigo con la harina de fuerza, la sal, el azúcar, la levadura diluida y el resto del agua tibia. Agregamos la levadura química y batimos hasta que no queden grumos.

2 Tapamos el recipiente con un trapo o papel film y la dejamos reposar a temperatura ambiente durante una hora. La textura de la masa puede parecer inicialmente muy líquida, pero espesará un poco durante el reposo. Cuando menos espesa quede, mejor. Más fácil será que se formen los agujeros.

3 Mientras tanto preparamos el sirope de agua de azahar. En un cacito calentamos la miel y la mantequilla. Añadimos el agua de azahar y la miel y cocemos a fuego bajo durante cinco minutos. Retiramos y dejamos enfriar, reservando hasta el momento de servir.

4 Tras el reposo calentamos una pequeña sartén antiadherente, vertemos una pequeña cantidad de masa y la extendemos para que llegue a los bordes. Cocemos a fuego medio durante unos minutos hasta que la masa se vea cocida y se hayan formado todos los agujeros. Retiramos el baghrir y lo mantenemos cubierto con un paño. Repetimos hasta terminar con la masa.



El truco del chef

No hay que dar la vuelta a las crepes, ¡solo se hacen por una cara! Seguidamente las retiramos de la sartén con la ayuda de una espátula y las vamos apilando o bien sirviéndolos en cada plato.

¡Qué aproveche!



¿Quieres ser miembro de La Medina?

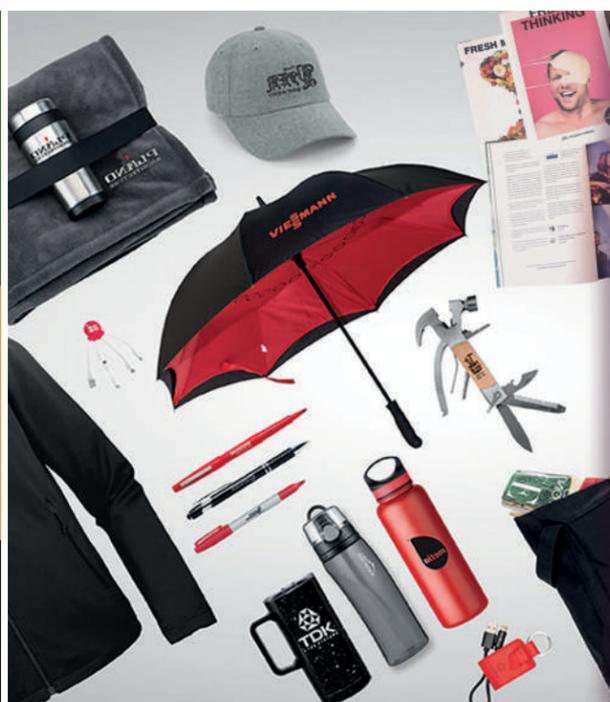
Puedes solicitar la inscripción como socio/a numerario de la Asociación La Medina, descarga, imprime y rellena el formulario de registro de nuestra página web www.lamedina.org en el apartado "ASÓCIATE".

Una vez cumplimentados todos los campos, deberás enviarlo a nuestra dirección.

Participa en nuestro Boletín

Todos los textos e imágenes que nos envíen nuestros socios para su publicación en el boletín o en la página web deberán ser remitidos a nuestra dirección. La Asociación La Medina no se hace responsable de los comentarios y opiniones que contengan los artículos y textos que nos envíen nuestros colaboradores.

ASOCIACIÓN LA MEDINA
C/ Playa de Gandía, 46 - 28290 Las Rozas (Madrid)
Teléf.: (+34) 660 858 038 E-mail: castano.lamedina@gmail.com



Maquetación y edición editorial

Merchandising personalizado

Campañas publicitarias

Soportes exteriores

¡y mucho más!

Objetivo Directo
PUBLICIDAD

f i n

@objetivodirectopublicidad

objetivodirecto.com

655 018 593