



Coquito

28 ounces coconut milk
 2 (15-ounce) cans cream of coconut, Coco Lopez
 2 to 3 cups Bacardí rum
 14 ounces condensed milk
 1/8 teaspoon cinnamon
 1/2 cup water

Mix all ingredients in a blender. Pour into a glass bottle and refrigerate. Make ahead for richer flavor. Serve cold in small glasses.



EL BORICUA is a monthly cultural publication, established in 1995, that is Puerto Rican owned and operated. We are NOT sponsored by any club or organization. Our goal is to present and promote our "treasure" which is our Cultural Identity - "the Puerto Rican experience." EL BORICUA is presented in English and is dedicated to the descendants of Puerto Ricans wherever they may be.

C R E D I T S

©1995-2011

All articles and photos are the property of
 of the writer or photographer.

Staff

Ivonne Figueroa

Executive Editor & Gen. Mgr.

Javier Figueroa

Publisher

Anna María Vélez de Blas, Chef

Recipe Tester and Writer

Jaime Garibay Rivera, PhD

Jaime in the Kitchen, Food Blog

Guillermo 'Don Guillo' Andares, PhD

Gardening Tips for Puerto Ricans

Alberto González

Music Reviews

Elena Cintrón Colón

Primos Editor

Diego Matos Dupree

Tavernero

Joe Román Santos

Travel Editor

Lisa Santiago Brochu, Chef

Restaurant Reviews

Luisa Yaliz Alaniz Cintrón, MD

Guest Writer

Support Staff

Fernando Alemán Jr - Web Consultant

José Rubén de Castro -Photo Editor

María Yisel Mateo Ortiz -Development

Special Thanks to . . .

Tayna Miranda Zayas of MarkNetGroup.com

There are three Puerto Rico's you need to learn about; the old, the new and the natural. Learn about our little terruño. Subscribe to EL BORICUA, a monthly cultural publication for Puerto Ricans.

<http://www.elboricua.com/subscribenow.html>

El Buen Borincano

(Rafael Hernández)

Si yo no hubiera nacido
 en la tierra en que nací
 estaría arrepentido
 de no haber nacido allí.

Yo no tengo, la culpita
 oigan queridos hermanos
 de nacer en esta islita
 y de ser buen borincano.

Como yo no soy de piedra
 algún día moriré
 y a mi borincana tierra
 mis despojos dejaré.
 Entiérrenme donde quieran
 pero sí en mi Borinquén.

Bolívar en Venezuela,
 en Cuba Maceo y Martí
 y en República Argentina
 el glorioso San Martín.
 Ya le dieron a sus pueblos
 patria y media libertad
 y a mi borincana tierra
 sabe Dios quien le dará.

Feliz Navidad



Puerto Ricans, like other Latinos, enjoy Turrón, an almond candy imported from Spain, during Navidad. This candy, with Moorish origins, combines almonds and honey. Turrón Alicante is the favorite in the island, and is made in the small Mediterranean coastal town of Alicante, Spain.

El Brindis del Bohemio

Is on our website

Llegó la Navidad

Coro

Llegó, llegó, llegó la Navidad
 Llegó, llegó, llegó la Navidad
 Felicitaciones mil
 pa' los de aquí y los de allá.
 Felicitaciones mil
 pa' los de aquí y los de allá.

Aquí no quiero tristezas
 Vamos todos a cantar.
 Aquí no quiero tristezas
 Vamos todos a cantar.

-coro-

Aquí es que empieza la fiesta
 Porque llegó navidad.
 Aquí s que empieza la fiesta
 Porque llegó navidad.

-coro-



http://www.elboricua.com/CCNOW_Calderos.html



BORICUA
 is a powerful word.
 It is our history,
 it is our cultural affirmation,
 it is a declaration,
 it is a term of endearment,
 it is poetic
 it is us.

Hermoso Bouquet*Coro*

Hermoso Bouquet
a ti te traemos
bellísimas flores
del jardín riquenho

- repite -

De todas las flores
yo te traigo un ramo
recíbelo bien
que éste es tu aguinaldo

Coro

Traigo lirios blancos
también azucenas
las ramas de noche
flor de yerba buena

Coro

Entra tantas flores
hoy nos despedimos
como se despiden
el nardo y el lirio

**Venid Pastores**

Venid, pastores, venid;
oh venid a Belén,
oh venid al portal;
yo no me voy de Belén
sin el Niño Jesús
un momento adorar.

Venid, pastores, venid;
oh venid a Belén,
oh venid al portal;
yo no me voy de Belén
sin el Niño Jesús
un momento adorar.

Y la estrella de Belén,
nos guiará con su luz,
hasta el humilde portal
donde nació Jesús

**Viva el Parrandón**

Llegó la parranda, llego el parrandón
Llegó la parranda, llego el parrandón
Abranos la puerta, abran el portón
Bríndenos licores, comida y calor
Bríndenos licores, comida y calor.

Coro

Y revienta la parranda
Perfumando el aire de la navidad
Cantan los aguinalderos
Con voces alegres su mejor cantar
Cantan los aguinalderos
Con voces alegres su mejor cantar.

En pesebre humilde, nació el Niño Dios
En pesebre humilde, nació el Niño Dios
Celebremos todos con gozo y amor
El sueño de un año, la fiesta del sol
El sueño de un año, la fiesta del sol

Coro

El arroz con dulce, pastel y el lechón
El arroz con dulce, pastel y el lechón
Son ricos manjares de la navidad
Alegran la cena de cualquier hogar
Alegran la cena de cualquier hogar

Coro

Viva la alegría, viva la ilusión
Viva la alegría, viva la ilusión
Que viva la pascua porque es su ocasión
Se olvidan las penas de un mundo sin
voz
Se olvidan las penas de un mundo sin
voz.

Coro

Se va la parranda, viva el parrandón
Se va la parranda, viva el parrandón
Le damos las gracias por su invitación
Feliz Año Nuevo, guirnaldas de amor

El Asalto*Coro*

Este es el asalto, este es el asalto
De la Navidad
Si no tiene el trago mándelo a buscar
Si no tiene el trago mándelo a buscar

Levante compadre, levante compadre
y ábranos la puerta
A que la Nochebuena es noche de fiesta
A que la Nochebuena es noche de fiesta

Coro

Pensamos cantarle, pensamos cantarle
Hasta que amanezca
Levante compadre y ábranos la puerta
Levante compadre y ábranos la puerta

Coro

Ya estamos adentro, ya estamos adentro
Vamos a gozar.
Que las Navidades son para bailar
Que las Navidades son para bailar

Coro

Sírvase un palito, sírvase un palito
para calentar
Pa' que mi garganta se pueda aclarar
Pa' que mi garganta se pueda aclarar.

Coro**Ramillete**

Traigo un ramillete,
traigo un ramillete
de un lindo rosal,
un año que viene
y otro que se va -
un año que viene
y otro que se va.

Vengo del olivo,
vengo del olivo,
voy pa'l olivar
una año que viene
y otro que se va -
un año que viene
y otro que se va.

Que Buena es la Nochebuena

Coro

*Que buena es la nochebuena, la nochebuena, y la navidad
Que buena es la nochebuena, la nochebuena, y la navidad*

Como gozo cuando le dan una parranda al del lao
Como gozo cuando la musica le zumba un seis chorreao
Que sabroso cuando en la cena se preparan cositas buenas
Que bonito poder gozar la Nochebuena.

Como gozo cuando le dan una parranda al del lao
Como gozo cuando la musica le zumba un seis chorreao
Que sabroso cuando en la cena se preparan cositas buenas
Que bonito poder gozar la Nochebuena.

coro

Que sabroso cuando se trata del comer lechon asao
Que jolgorio cuando en la fiesta todo el munda esta jalao
Que alegria la fiesta llena olvidando todas las penas
Que bonito poder gozar la Nochebuena.

Que sabroso cuando se trata del comer lechon asao
Que jolgorio cuando en la fiesta todo el munda esta jalao
Que alegria la fiesta llena olvidando todas las penas
Que bonito poder gozar la Nochebuena.

coro



Best Sangria

Sangría Criolla

- 1½ cups frozen passion fruit pulp, thawed
- 2 cups pineapple juice
- ½ cup fresh lemon juice
- 2 cups red wine
- 2 cups lemon-lime soda
- 1 cup white Puerto Rican rum
- 1 6-ounce can mandarin oranges (or fresh oranges)
- 1 large jar Maraschino Cherries
- sliced Limes and orange wedges to decorate
- ice cubes

Combine all of the ingredients in a pitcher. Chill for at least 1 hour before serving. Preferably make a day ahead.

Soak: for extra juicy flavorful sangria let the fruit soak in the wine for at least eight hours or overnight. This is a matter of preference. When soaking, the fruit flavors and wine meld together, creating the most sumptuous sangria.

* Diego Matos Dupree, born in Bayamón, is a bartender (tavernero) for a popular cruise line. He lives on board most of the year and gets to travel the world.



Aibonito Holiday Cocktail -



Everything good starts with la gente del campo - los jibaritos

- 80 mint leaves, torn or thinly sliced
- 8 ounces light Puerto Rican rum
- 8 ounces aged Puerto Rican rum
- 8 ounces fresh orange juice
- 8 ounces mango nectar or juice
- 4 ounces pineapple juice
- Ice
- 8 pineapple wedges

In a pitcher, combine all of the ingredients except the ice and pineapple wedges and refrigerate until chilled, about 2 hours. Stir well and serve over ice in red wine glasses. Garnish each drink with a pineapple wedge.

Alegre Vengo

Coro

Alegre vengo de la montaña
de mi cabaña que alegre está
y a mis amigos les traigo flores
de las mejores de mi rosal.
Y a mis amigos les traigo flores
de las mejores de mi rosal.

Ya siento el alma inquieta de gozo
y de alborozo puro y sin par
por la jornada más borinqueña
y más risueña, la Navidad.

Coro

Cantemos todos con alborozo,
lentos de gozo, llenos de amor,
y conservemos en el presente
siempre latente la tradición.

Coro

Cuanto me alegro de haber nacido
en este nido en este edén
porque estas fiestas que adoro tanto
son el encanto de Borinquen.

Coro

Con tamboriles, güiro y maracas
la serenata alegre está,
deseo a todos por despedida
años de vida y prosperidad.
Si me dan pasteles
Si me dan pasteles,
dénmelos calientes,
que pasteles fríos empachan la gente
Si me dan arroz
no me den cuchara,
que mamá me dijo
que se lo llevara.

Esta casa tiene
las puertas de acero
y el que vive en ella
es un caballero.
Dios guarde esta casa
y guarde la familia
y que los Santos Reyes
también les bendigan.

Si No Me Dan De Beber

*Si no me dan de beber lloro,
si no me dan de beber lloro,
si no me dan de beber lloro,
si no me dan de beber (Coro 2X)*

Esta era la casa, que yo te decía,
ésta era la casa que yo te decía,
Donde a la parranda dan mucha comida,
donde a la parranda dan mucha comida
Coro

Prendiste la luz, metiste la pata,
Prendiste la luz, metiste la pata,
Porque ahora sabemos que estás en tu
casa

Porque ahora sabemos que estás en tu
casa --
Coro



Rosa Blanca

(Coro)
*En fiesta alegre de Navidad
de una rosa blanca yo me enamoré.*

El amor es algo
que nace en el alma
y capaz y calma
es dulce y amargo
produce un letargo
que la vida estanca
Es una luz santa
la cual se consume
y tiene el perfume
de una rosa blanca.

(Coro)

El amor es vida
El amor es cruz
El amor es cruz
Es pura hablería
El amor no olvida
Ni muere ni espanta
Pero el amor canta
Y tiene su alteza

La delicadeza de una rosa blanca.

El Sopón

A las dos de la mañana
Nos comimos un sopón
y se nos pegó un dolor
allá por la madrugada
(se repite)

Cogieron una gallina
Le partieron el pescuezo
le rompieron "to"s los huesos
le cortaron la pollina

Todo el mundo en la cocina
comentaban aquel suceso
no quedaba ningún hueso
de aquella pobre gallina

(Coro)

A las dos de la mañana
Nos comimos un sopón
y se nos pegó un dolor
allá por la madrugada
(se repite)

Con aquella algarabía
Que en la fiesta se formó
el gallo se despertó
no creyó lo que veía
Brinco, hizo lo que pudo
se le encrespó la cresta
pero al terminar la fiesta
EL gallo era gallo viudo

(coro)

A las dos de la mañana
Nos comimos un sopón
y se nos pegó un dolor
allá por la madrugada
(se repite)

Se comieron el sopón
con gusto, mucha alegría
y al rato se retorcián
al sentir un gran dolor
La gente de aquel sopón
comentaban y decían
Esa fue una maldición
que el gallo nos hecharía

Allá por la madrugada
aquel gallo se reía
aquel gallo se reía
aquel gallo se reía
aquel gallo se rió...



Guineítos en Escabeche

2 lbs. green bananas - about 10 guineítos
 1 to 1½ lbs. onions sliced into thin rings
 1 cup white vinegar
 3 to 4 cloves garlic, crushed or mashed
 10 to 12 olives
 ½ teaspoon salt
 10 to 12 whole black pepper corns
 3 to 4 bay leaves
 3 cups olive oil
 2 quarts of water

Prepare the guineítos by cutting off both ends tips and making a slit along the outside curve of the banana. No need to peel at this point. Place the guineítos in boiling water and add 1 to 2 tablespoons of salt and 2 teaspoons of oil to make them peel easier. Boil the guineítos for approximately 20 minutes on medium-low heat. If you boil them too long they will come apart. The guineítos are done when pricked with a toothpick and they are tender but firm. Drain when done and set aside.

While the bananas cook, make the Escabeche sauce. Add the rest of the ingredients in a pot, stir well and cook over medium heat until the mixture gets hot. Then reduce the heat to low and simmer for approximately 1 hour. Remove from heat and set aside to cool to room temperature.

Back to the guineítos. Peel off the skins (they should practically slide off now) and slice the guineítos into 1 inch rounds.

Put the rounds in glass bowl and add the sauce. Stir and mix well.

Cover this and let it marinade for at least 24 hours at room temperature.



Jaime in the Kitchen

A Food Blog

Hey, I'm not close to being ready for Christmas, are you? I'm just a regular guy. I leave everything for tomorrow just in case I end up not having to have done it. I'm kidding of course. But it is hard for me, retired and living alone to get in the Christmas mood. I have to intentionally get into the mood by drinking coquito and listening to my extensive collection of Aguinaldo music. Then I become 'happy' and bring out my 30 year-old güirito and play along - then I am finally in the mood.

My family comes and my daughters cook, but I make the pernil. You know how to make it. Melete tajos.... Season it with lots of garlic, salt, pepper, and oregano. Roast it at 400° for 1 hour - skin side up, not covered. Then lower the temperature to 300° until it is done. No basting, no turning, no nothing. Just enjoy the intoxicating aroma while listening to aguinaldos and drinking rum and coke and beer. I make pernil year around and it always comes out perfect - but nothing compares to the delicious aroma of pernil in the oven in Nochebuena.



Feliz Navidad . . .

** Jaime Garibay Rivera, Ph.D. is a retired college professor (Aerophysics), now living in Miami. He has three children and his family roots are in Mayagüez.*





De tierras lejanas
venimos a verte
nos sirve de guía
la estrella de oriente

Oh brillante estrella
que anuncia la aurora
no nos falte nunca
tu luz bienhechora

Al recién nacido
que es rey de los reyes
oro le regalo
para ornar sus sienes

Gloria en la alturas
al Hijo de Dios
Gloria en las alturas
y en la tierra amor

Como es Dios el Niño
Le regalo incienso
perfume con alas
que sube hasta el cielo

Oh brillante estrella
que anuncia la aurora
no nos falte nunca
tu luz bienhechora

Al Niño del cielo
que bajó a la tierra
Le regalo mirra
que inspira tristeza

Gloria en la alturas
al Hijo de Dios
Gloria en las alturas
y en la tierra amor



Having a Los Reyes Party?

Don't forget to decorate with crowns, shoe boxes with grass for the camels, display your Los Reyes holiday statue, serve the traditional Rosca de Reyes, and remember to decorate with Gold, Silver and Purple balloons and streamers . . .



Rosca de Reyes

2/3 cup (5 fl.-oz. can) evaporated milk, divided
1 packet (1/4 oz.) active-dry yeast
1 cup granulated sugar plus 1 tablespoon, divided
5 cups all-purpose flour
Zest of 2 oranges, (about 1/4 cup)
1½ teaspoons ground cinnamon
½ teaspoon anise seed
½ teaspoon salt
5 large eggs, beaten (reserve 1 for egg wash)
½ cup (1 stick) butter, softened
1 tablespoon vanilla extract

Candied fruit or fruit strips (figs, orange, lemon, mango, cherries and/or citron)
Sliced almonds (optional)

RESERVE 1 *tablespoon* evaporated milk to use in egg wash; refrigerate. Heat *remaining* evaporated milk in small glass measure to a temperature of 110° to 115° F. Stir in the yeast and 1 *tablespoon* sugar. Let stand for 10 minutes.

COMBINE flour, 3/4 *cup* sugar, orange zest, cinnamon, anise seed and salt in large mixer bowl. Add 4 *eggs*, butter, yeast mixture and vanilla extract. Mix together with electric mixer fitted with dough hook or by hand until soft, smooth dough is formed.

PLACE dough on lightly floured surface; knead gently for about 5 minutes. Shape into a ball. Place in large greased bowl; turn over. Cover with greased plastic wrap. Let rise in warm place for about 2 hours or until doubled in size.

PUNCH dough down. Form the wreath by rolling it into a log shape then bending the ends around to form a circle (a 12-inch round skillet could be used as a guide for circle). Place on large, lightly greased baking sheet. Lift up one area and insert the figurine or bean that has been wrapped in wax paper by pushing it up through the bottom. Smooth out lumps or tears from surface of dough. Cover with greased plastic wrap. Allow to rise in warm place for another 45 minutes until almost doubled in size.

PREHEAT oven to 350° F.

COMBINE reserved egg and reserved *tablespoon* evaporated milk; brush top with egg wash. Decorate it with candied fruit, candied strips and almonds by pressing them in slightly. Brush again with egg wash. Sprinkle top with *remaining* 1/4 *cup* sugar.

BAKE for 30 to 35 minutes or until golden brown and sounds hollow when tapped. Cool on baking sheet for 10 minutes; remove to wire rack to cool completely. Store tightly wrapped at room temperature.



Nuestra Cocina Criolla



Brush oil on the foil paper to help it slide easy



Carefully roll it up while closing at the same time.



Open it carefully and slide into the oil



Fry in plenty of oil for about 6 minutes turning once.

Alcapurrias (makes about 15)

Masa (If you can't find guineitos, use plantains, but plantains make the alcapurria too solid or hard)

- 5 very green bananas (guineitos verdes)
- 2 lbs of yautía (taro root)
- 2 tsp of salt
- 1 packet of Sazón with achiote
- 1 Tbs of melted cooled shortening
- 1 Tbs olive oil

The guineitos release a sticky kind of sap when peeled that is hard to clean off. When peeling the guineitos wear rubber gloves. Cut the ends of the guineitos and score the peel lengthwise. Using a small knife separate the skin from the banana and run your finger under the skin to remove peel. Clean yautía and scrub off any remaining dirt, peel with a potato peeler. As you peel the guineitos and yautía place them in a large bowl of salted water.

Using a fine grater blade run the guineitos and yautía through the food processor and then run again using the standard puree/chopping blade, you may need to do this in two batches depending on the size of your food processor. Process until smooth and dough like. Transfer dough to plastic bowl, add the salt, Sazón and shortening and mix until well combined. Refrigerate for 3 hours or for best results overnight.

Picadillo

- 2 Tbs olive oil
- ½ medium onion, minced
- 2 Tbs of sofrito
- 1 ounce of jamón de cocinar
- 8 pimento stuffed olives (chopped)
- ½ tsp of alcaparras
- ½ lb ground beef or pork
- ½ tps of dried oregano
- ½ tps of Sazón with achiote
- ½ tps of salt
- ¼ tps of black pepper



Heat a large pan over medium high heat with 2 tbs. of olive oil, saute onions and sofrito. Stir in cooking ham, olives and capers, allow to cook for about 2 minutes. Add ground meat and remaining ingredients. Once browned stir well then cook at low heat for 15 minutes. Taste the meat for seasoning, add more salt if needed to taste.

Assembling & Frying

In a deep frying pan or large pot, heat 2 cups of vegetable oil to 375 degrees. Take a large piece of aluminum paper and brush with vegetable oil. Spread a heaping 1/4 cup of the dough onto the aluminum paper, making it into a kind of patty. Place a tablespoon of the meat filling in the middle and flip one side of the dough over using the aluminum paper to cover the meat. Squeeze it and roll it as if you were rolling sushi, pinch the ends to make sure they are sealed. Gently slide the alcapurria into the hot oil. Cook until a dark golden brown, about 5 – 7 minutes, it should be very firm to the touch. Drain on paper towel lined plate.



Pasteles - Check out our simple, easy to follow recipe online. Visit elboricua.com/pasteles. We get hundreds of good reports about this recipe. Read it, then re-read it, make a grocery list, sort your ingredients, and start. Yum!

Puerto Ricans, like other Latinos or Hispanics celebrate with a big family dinner on Nochebuena or Christmas Eve. The next day we relax and visit relatives, the kids play with their toys.

What is the traditional Nochebuena Menu?

- Arroz con gandules
- Pernil
- Pasteles
- Morcillas
- Guineitos verdes cocidos

Coquito

Arroz con Dulce and Tembleque

Y muchos aguinaldos

All these recipes are found on our website.

Feliz Navidad!



The traditional Puerto Rican hat is the straw pava, which has become a symbol of Puerto Rico and particularly a symbol of a Navidad Puertorriqueña. Many Boricuas have at least one in a closet, saved for Navidad parrandas. Where is your pava?

Nuestra Música



José Nogueras / Ismael Miranda
 “Versos de Nuestra Cultura”
 (1986)

When Christmas time arrives, people go out on “Parrandas”, as a musical tradition in the island. Villancicos, Seis and Plena, among others, are played with guitars, cuatros, panderos, congas, bongos, maracas, güiro, palitos, and everyone in the group sing.

Puerto Rican singers José Nogueras and Ismael Miranda got together to bring the Christmas spirit with traditional “Parranda” music in their production “Versos de Nuestra Cultura”. Nogueras, a consecrated composer whose list of songs includes the big hits “Amada mía”, interpreted by Cheo Feliciano, and “No me digan que es muy tarde”, by Ismael Miranda and Willie Colón, participated here as a singer, guitar player, producer and composer of most of the songs in this production. Miranda, who is a popular old school Salsa icon, was the other main singer and co-producer.

Some of the songs in this recording are, “Navidad es amor” with guest artist Lourdes Robles, a well ranked ballad singer who possesses one of the sweetest voices in Puerto Rico; “Dame la mano”, a Christmas standard always included in everyone’s repertoire, “Puerto Rico llora” and “Versos de nuestra cultura”, both written by Wiso Hernández, are “Décimas” interpreted in folkloric “Seis” music (Música de Campo); confusing situations that will make you laugh are described in “No quieren parar”, about people who do not want “parrandas” but once they started do not want to stop, and “No se vayan”, in which the party’s host tells the visitors: “don’t leave, but you can’t stay here”.

Puerto Rico’s national instrument, “el cuatro”, is present all the way through the entire recording, played by one of the top performers, Pedro Guzmán, giving the authentic Christmas and “tierra adentro” sound to this recording, dedicated to Puerto Rican folkloric singers known as “Trovadores”.

-Alberto González lives in South Florida, works in Spanish & ESL education and provides translation services. Graduated from the Inter American University of Puerto Rico and attended the Music Conservatory of Puerto Rico-