

EL BUEN YANTAR CACEREÑO

La gastronomía es tema de candente actualidad nacional. Al abordar su desarrollo, el escritor desea circunscribirse a la población donde lleva a cabo sus actividades.

La ciudad de Cáceres —de aire medieval, cuna de los Caballeros Fratres, los Caballeros de la Espada y de la Orden Militar de Caballería de Santiago— se distingue por su buena cocina, de platos muy sabrosos, tal vez un tanto fuerte, porque fuertes son los cacereños, al fin y al cabo pertenecientes a una raza pujante e inextinguible, conquistadora y audaz, según lo ha acreditado suficientemente a través de la historia.

Ni que decir tiene que entre los platos típicos de la letanía culinaria cacereña ocupa el primer lugar el clásico frite, también denominado "*frite de caldereta*". Es obligado consignar el "*frite de cabrito*" o de "*cordero lechal*", con hígado machado, ajo, pimiento colorado y sesos. El hígado machado es para la salsa. La "*caldereta*" viene a ser como si dijéramos una variedad del frite y se hace con patatas. Todos los cacereños sostienen que donde más les gusta el frite es comido en el campo y no en la mesa de casa. El frite no se degusta con igual fruición en casa que en el campo, disfrutando, al propio tiempo, de los encantos que proporciona la Madre Naturaleza.

El llamado "*trapo viejo*" es una succulenta chanfaina con menudos de cerdo. Lo guisa muy bien Antonia Barriga Soria.

Las "*migas*" ocupan un puesto destacado y son muy gustosas por los aditamentos que se incluyen, pimiento encarnado, tocino, manteca, de la que se desprenden los chicharrones.

La perdiz es un ave que, en el paraíso de los cazadores que es Cáceres, como en todas partes, produce las delicias de los gastronómicos. Sin duda alguna por ello proliferan sus guisos —es obligado aludir a los que se refieren a la "*perdiz a la alcantarina*", que recogen todos los tratados del arte culinario y a la "*cauriense*"— y hay establecimientos especializados en su rico condimento.

Lidia Díaz Gil, cuyos conocimientos sobre cocina le vienen de raza —conocida es la expresión de que de casta le viene al galgo— prepara con su maestría habitual y como auténtica especialista, perdices estofadas y en chuletas, empanadas y rellenas. Estos platos son muy buscados por los amantes de la buena mesa que en su casa siempre tienen la más cordial acogida. Las perdices guisadas en el restaurante de Lidia han traspasado las fronteras patrias y en la propia Niza, la bella y divertida ciudad adriática heredera de Venecia, le han rendido el mejor homenaje.

También hay que hacer los honores debidos a las "*ancas de ranas*", que prepara esta excelente cocinera, así como a la "*prueba de cerdo*", "*mollejas*", "*orejas estofadas*", "*riñones*", "*sesos revueltos*", y nada digamos de las "*tencas*", de la tierra parda, que no tienen que envidiar a las "*truchas*", de las "*gargantas*" cacereñas, ya que hay quien las considera incluso más sabrosas. Aunque en esto, como en todo, no negamos que haya sus gustos y opiniones. Mas en elogio de Lidia diremos que comentaristas de TVE, maestros de cocina y diversos escritores, citemos siquiera a Maruja Callaved, han recabado admirativamente sus recetas. El autor da fe, porque en la excelente compañía del que fue lau-



El mercado de los martes en Plasencia, óleo de Juan Caldera. Palacio Provincial

reado poeta Juan Luis Cordero y del buen *gourmet* Ramón Muro Quesada, pasó ratos muy agradables dando buena cuenta de los guisos en su punto y saboreando el rico vino cacereño.

El "jamón serrano", de Montánchez, Piornal, El Torno y La Garganta, servido en "tacos" y el "chorizo" —con magro, gordura y pimentón dulce de La Vera que le da el color— no van a la zaga de los anteriores platos y productos de la Alta Extremadura, en la que la matanza familiar constituye todavía un verdadero rito. Marañón, el ínclito polígrafo y figura esclarecida de la medicina española, recomendaba el jamón de Montánchez, ese jamón del que se sostiene que, por su sabor, es "la poesía del paladar".

Otros platos típicos cacereños que gozan de singular predilección son el "mojo de patatas" y el "cocido extremeño". El cocido se come bien aderezado con "cotubillo" —pie de cerdo— chorizo, tocino fresco, cuarto de gallina y la morcilla "Felisa", que contiene como ingredientes: sangre, cebolla y algo de "tripicallo" con las correspondientes especias.

El fino aceite de la provincia de Cáceres —procedente de la Sierra de Gata, el "pais del aceite de oro", para "El Bachiller de Trevejo", del agreste rincón hispánico de Guadalupe, Aliseda, cercana a la Sierra de San Pedro y otras localidades— influye mucho en la preparación de los platos.

Tampoco hemos de dejar de mencionar los caldos de Descargamaría, Cañamero, Alcuéscar, Torre de Santa María, Montánchez, Berzocana de San Fulgencio, Cilleros, Villamiel, Eljas, Ceclavín, Sierra de Fuentes, Torremocha, etc., que contribuyen extraordinariamente a limpiar la "canal mayor", como decía Cervantes, el Príncipe de los Ingenios Españoles, a regar, amenizar y alegrar los estómagos y temperamentos.

En ninguna mesa cacereña falta el gazpacho típico de la tierra, de ajo y poleo en invierno y de tomate, pimiento verde y pepino en verano. Cabe agregar la ensalada de lechugas y escarolas de las huertas del Marco y la Palacina. Y respecto a sus condiciones se resumen en la ex-

presión popular: "La ensalá, salá; poco vinagre y bien aceitá".

Habría que recordar en justicia al famoso Luis Montalbán, que hacía las delicias de los cacereños e invitados con los platos que preparaba y presentaba.

En el capítulo de dulces sobresalen las "yemas de San Pablo" y "mazapán de almendra", que son muy tradicionales del convento cacereño enclavado en el corazón de Cáceres declarado "conjunto monumental", que alberga a las monjas de clausura que hacen dulces tan exquisitos. Si les aplicamos el calificativo de "monjiles" estará dicho todo, porque harto sabido es lo expertas que son en el arte de la confitería. Todos los años el "Día de las Candelas", el Marqués de Castroserna ofrece un hermoso y bien presentado "mazapán de las Candelas" hecho por las monjitas de San Pablo a la mesa de ofrendas como patrón y protector que es por tradición familiar de la ermita cacereña. (Durante su estancia en Mérida, capital de la antigua Lusitania, en el



Cáceres. Convento de San Pablo
(Foto P. Javier - Cáceres)

año del Señor de 1619, del Rey Felipe III de paso para Portugal cuando fue a jurar en las Cortes de Tahmar a su hijo y heredero Felipe, le obsequiaron con calabacete y confituras de Cáceres. El poeta e investigador que lo registra, Antonio López Martínez, apostilla que no le extraña la elección de dulces de la heráldica y noble ciudad, por cuanto todavía conserva en alguno de sus conventos de monjas algunos de los de especial exquisitez, entre ellos el mazapán y las yemas de las monjitas de San Pablo).

Hay que registrar además los "bollos de chicharrones", elaborados con manteca, harina y chicharrones, los "dulces borrachos", principalmente bizcochos, con almíbar y aguardiente y las "tortas del Calvario", hechas con harina, huevos y anís. Tenían un gusto especial las que hacía María Congregado. Se comen el "Día del Calvario", que es el domingo de Pasión, el anterior al domingo de Ramos. Antiguamente todas las mozas iban al Calvario cacereño por la tarde de ese día a comerse la "torta", que, después, se ha denominado "mona". A continuación la juventud jugaba en el Calvario y danzaba de lo lindo —lo evoca con nostalgia Teresa Macías— sacando a relucir todos los viejos cantares de la ciudad, como el que sigue de la jota ochocentista "El Redoble":

*Los señores de levita
se mueren por las del moño
por eso las señoritas
se las llevan los demonios.*

*Redoble, redoble, vuelve a redoblar
con ese redoble me vas a matar,
me vas a matar, me voy a morir
con ese redoble, vuelvo a repetir.*

En la época de los sonados Carnavales se han comido siempre en Cáceres los "coquillos" y la "berza" el domingo Gordo y domingo de Piñata. Era tradicional que se reuniesen las familias a comer la "berza", plato que se hacía en una olla grande. La "berza" se integra por el buche de cerdo, los "cotubillos" y la longaniza. Lo admite todo y bien adobado está muy rico. Lo gustan los cacereños que tienen el mejor recuerdo para este manjar.

En Semana Santa se han comido en Cáceres las "poleás", una especie de puchas con harina, leche, azúcar y anís, que quedaban como si fuese un pastel y se cortaban. La comida tradicional

en la Ciudad de los Caballeros, por indicadas fechas, ha sido siempre el potaje, escabeche de bacalao con limón y arroz con leche y natillas. Y las inevitables y ricas torrijas.

En las bodas cacereñas —tan celebradas como fausto acontecimiento familiar— hay que destacar las "flores" y "floretras", hechas en galano redondel, rebozadas en azúcar y más típicas todavía bañadas en miel.

Hay que mencionar las "roscas" de la Virgen de la Paz, de San Blas, de la Virgen de la Montaña, Patrona de la Ciudad, de Nuestro Padre Jesús de Nazareno, la mayor devoción de Cáceres y de otras fiestas tradicionales. Todas las cofradías tienen la costumbre de colocar mesas de ofrendas con platos para las pujas y venden las clásicas "roscas".

Entre los postres están el queso de oveja y la "torta" —amago de queso— de la inmediata localidad de Casar de Cáceres, productos que gustan mucho y son muy apreciados y las frutas variadas: ciruelas claudias, peras sanjuaniegas, membrillos, zambos, granadas, higos oñigales, calabacillas, de cuello de dama y chumbos, naranjas, uvas, manzanas, pavías, sandías y melones de Malpartida de Cáceres, etc.

El gándir de Cáceres es el que corresponde a las recias condiciones de los pobladores de la prócer ciudad extremeña, aficionados a la buena mesa, aunque no en cantidad, platos del más gustoso paladeo, aptos para la hora dulce y agradable de la sobremesa.

Por todas las características reflejadas en la gastronomía cacereña se contempla una personalidad diferencial marcada y de notorio interés. Por ello la damos a conocer en estas prestigiosas columnas.

VALERIANO GUTIERREZ MACIAS