

PARA BIEN PASAR EL TIEMPO

cantando

cocinando

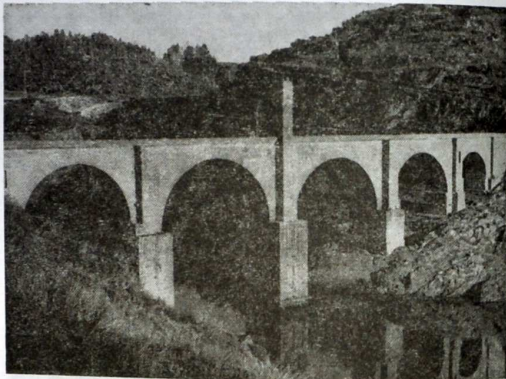
En medio de la plaza (De Villanueva de la Vera)



En medio de la plaza
de Villanueva
hay un álamo blanco
(por andar de noche)
que da canela.
Y después de canela,
daba tabaco,
Y por eso le llaman
(por andar de noche)
Álamo blanco.

(Del libro «CANCIONERO DE CACERES
Y SU PROVINCIA», DE ANGELA
CAPDEVIELLE)

60 - ALCANTARA



La cocina regional extremeña tuvo su sede en Alcantara, Guadalupe y Yuste. Estos Monasterios, que fueron ricos y poderosos, dejaron recetas sobre el modo de guisar.

Hay muchas leyendas en torno a los recetarios procedentes de los Monasterios. El de Alcantara, de monjes benitos, residencia de la Orden de Alcantara, ha vencido con las recetas de su cocina al tiempo y a la guerra; su modo de guisar perdices, faisanes y de aderezar bacalao, el hígado de pato y sus trufas, ha pasado las fronteras.

Cuentan que en 1807 la biblioteca de este convento fue saqueada por los soldados de Napoleón al mando del general Junot. Entre los manuscritos encontraron el recetario de cocina, donde todos los frailes que desde hacía siglos se había encargado de alimentar a la comunidad fueron apuntando las recetas de los guisados que aprendían o inventaban ellos mismos. Fue a parar este recetario a manos del general francés, quien lo envió a su esposa, que se encargó de divulgarlo en París. En Francia se conservaron estos guisados con el nombre español de «al modo de Alcantara». Quizás no haya

otra región en España donde pueda evocarse un ambiente más gastronómico y creador de una tradición que aún subsiste.

BACALAO AL MODO DE ALCANTARA

Ingredientes:
Bacalao seco 400 gr.
Patatas 500 gr.
Espinacas 500 gr.
Vino blanco 1 dl.
Aceite 2 cucharadas
Aceitunas 50 gr.
Perejil, ajos,
pimienta y sal

Modo de hacerlo:
Una vez desalado el bacalao, se corta en trozos iguales, se frie y se reserva.

Las espinacas, bien limpias y picadas, se cuecen en poca agua y, a continuación, se rehogan en aceite, donde se habrán frito unos ajos. Se salpimentan. Se cortan las patatas en rodajas, se salan y se frien.

En una fuente refractaria, se coloca un fondo de patatas fritas, encima el bacalao, se cubre con las espinacas, se rocía con el vino y se mete al horno por espacio de unos veinte minutos. Se sirve en la misma fuente adornado con las aceitunas y el perejil.



dibujando



Así es «Jaime», Jaime Jiménez. Pintor autodidacta, dibujante, hondamente enraizado en todo lo que suponga ARTE. Su espíritu, idealizado, «extremeño de plena austeridad zurbaranesca». Profundamente extremeño, tanto que le lleva a plasmar en su obra todo un canto a Extremadura.

Epoca II - Núm. 1

Febrero 1980

ALCANTARA - 61

cazando



«Los valles sobre Garciez es buen monte de oso, et de puerco en invierno, et aun en verano, et son las vocerías la una desde del Robredo por cima del cerro asomante a Garciez fasta el Colmenar; et la otra al valle ayuso fasta el camino de Berzocana.»

Esta descripción de uno de los «montes de Troglieño» en el Libro de la Montería «mandado hacer» por Alfonso el XI hacia 1340, demuestra que lo de la caza en nuestra Región viene de largo.

Osos ciertamente ya no hay en Extremadura. El último se cazó en las Villuercas en tiempos de Godoy, pero «puercos», es decir, jabalíes sí que los hay y bastantes en los mismos montes de Garciaz y Berzocana que refiere el tratado de Montería de Alfonso el XI y lo curioso es que a pesar de haber transcurrido 650 años, la batida se podría dar de la misma forma.

Extremadura es rica en especies cinegéticas y de una forma especial Cáceres, en el norte, en la vertiente cacereña de Gredos, es abundante la incomparable cabra hispánica, las monteses de Gredos, que por cierto esta temporada han dado el récord español de la especie; las Hurdes y Sierra de Gata donde aún mora el mítico lobo y el jabalí es abundante, pudiéndose encontrar, aunque muy escaso, el lince, verdadera reliquia de la cinegética española. En el centro la prolongación de la Sierras de Guadalupe, por Miravete, Monfragüe y Serradilla, donde hay abundantes ciervos, jabalíes y también lince, en la parte más oriental; en el mismo macizo de Guadalupe, por los valles del Ibor y el Viejas, además de estas especies, se encuentra el corzo y también se ha introdu-

cido con todo éxito el muflón, especie de gran interés cinegético. Más al este, en la misma cuerda, sobre el Guadiana la reserva del Cijara, donde se pueden encontrar los mejores ciervos de España.

La Sierra de San Pedro es de legendaria tradición montería. Aquí se desarrolló la forma más brava e interesante de cazar jabalíes: la ronda, que consiste en cazarlos de noche, lo más oscura posible, únicamente con perros y cuchillo. Cuando los perros han agarrado al jabalí, hay que entrar y clavar la ancha hoja del cuchillo de ronda en la paleta, a la altura del codillo, con todos los riesgos que esto entraña para el montero. Lo curioso realmente es que esta forma primitiva y valiente la comenzaron a practicar los pacíficos frailes franciscanos del Convento de Lauriana para verse libres de los jabalíes que no daban tregua a las patatas y legumbres de la huerta del convento que hozaban todas las noches. La Sierra de San Pedro, que es prolongación de las de Guadalupe y une a las dos provincias extremeñas, es rica en caza mayor por sus buenos pastos y abundantes montaneras.

Nada menos que siete de las diez especies de la caza mayor española se dan en la provincia de Cáceres: lobo, lince, cabra montés, corzo, jabalí, ciervo y muflón.

En la caza menor es posible encontrar mayor número de especies que en cualquier otra región, siendo particularmente abundantes las aves migratorias, tórtolas, codornices y, de una forma especial, palomas torcaces, de las que en los años de buena montería vienen auténticas nubes.

Dentro de la caza menor merecen mención muy especial las avutardas, la ave voladora más pesada, especie muy escasa en todo el mundo y de la cual en Extremadura, y de una forma más concreta en la provincia de Cáceres, hay aún bastantes, si bien disminuyen cada año sin que se tome ninguna medida para evitarlo. Con las avutardas pasará, dentro de muy pocos años, si las cosas siguen así, como con los osos, no las podrá cazar nadie, a no ser que se tomen muy serias medidas ahora que aún se está a tiempo.

riendo

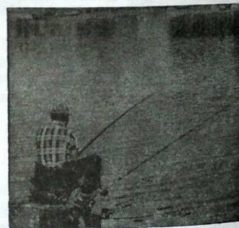


pescando

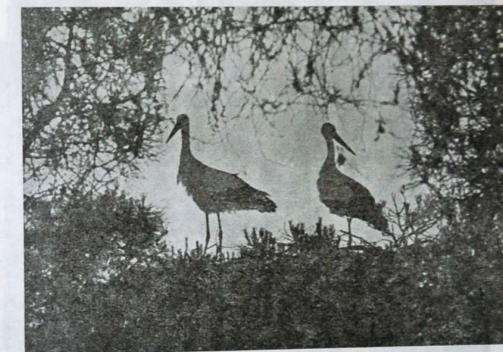
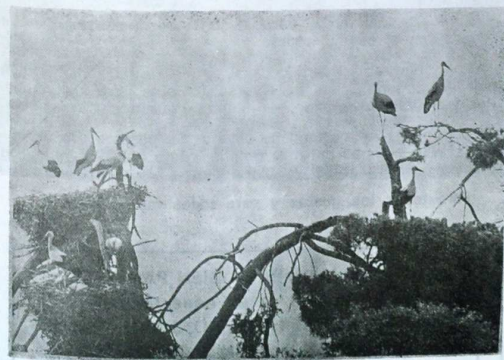
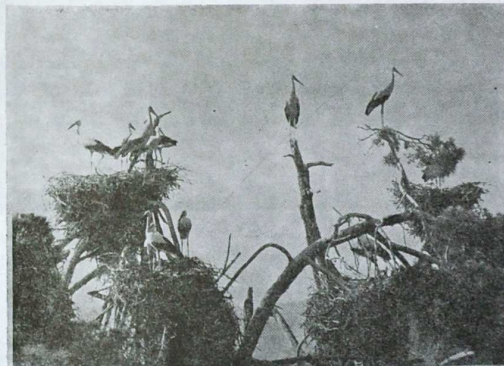
«Con los caperlos que en esta época el lucio y el barbo son las dos especies piscícolas que se pescan mejor. Así es que vamos a entrar en los detalles sobre la misma y a comenzar con el lucio.»

En estos días es fácil enganchar a las hembras y machos que suben a las aguas limpias a desovar, desde las grandes concentraciones de agua. No hay problemas en cuanto a lugares específicos donde suelen comer. Lo hace en todo tipo de aguas. En lo que se refiere al cebo, está en función de las zonas, de la temperatura del agua, prefiriendo las aguas frías y en general de las condiciones ambientales. La cucharilla es el cebo artificial más utilizado, mientras que los peces vivos (ampreuella y carpín) destacan dentro de los cebos naturales. Realmente éste no es el principal problema en la pesca del lucio, que es un animal voraz y que viene atacando prácticamente todo tipo de cebos.

Para finalizar, hay que decir que el Salor, el embalse de Molano, en Arroyo, y los regatos de Guadarranque y Guadarranquejo, son los lugares más propicios para su pesca, sin olvidar cualquier tipo de pequeña corriente de agua dado que



fotografiando



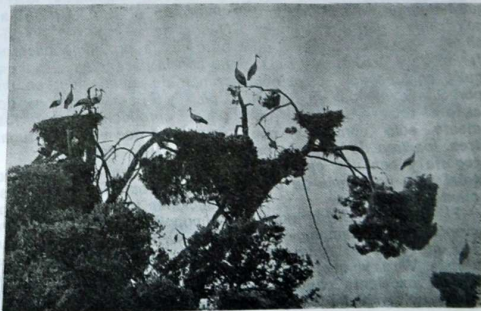
PEPE HIGUERO:

Hombre de la Comunicación que la realiza a través de varias modalidades.

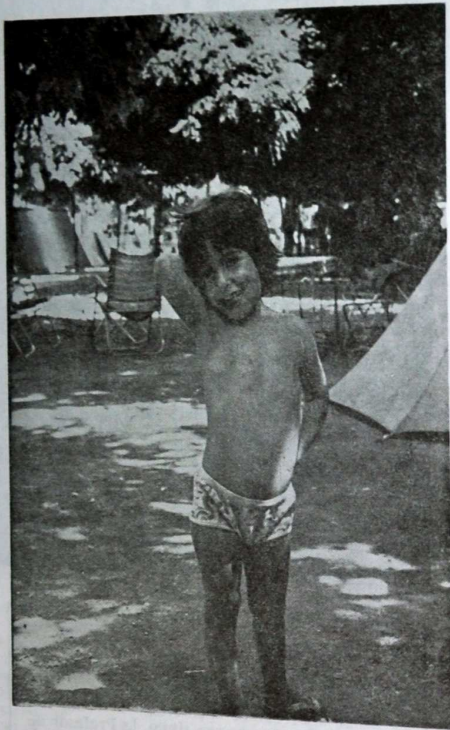
Desde hace quince años relegó la comunicación de la Enseñanza, con título de Profesor de E.G.B., para trabajar la Radio en sus facetas. Como Informador comunica la noticia por el medio radiofónico. Lo hizo en la Prensa.

Hoy, como afición, reivindica en la fotografía un medio de comunicación futuro e inmediato, un campo visual que en su amplia dimensión no precisa la palabra.

Su responsabilidad profesional: Director de Radio Popular de Cáceres.



acampando



De año en año son más numerosas las familias cacereña que hacen «camping». También de año en año son más numerosos los campistas forasteros que recorren nuestra provincia, algunos, los más, de paso, y otros, los menos, para gozar de las pocas instalaciones de este tipo con que cuenta Cáceres.

Aparte de que este año que ha comenzado, puede que nos traiga algún nuevo «camping» —probablemente en Jarandilla y Alcántara y hasta quizá en Plasencia, cuya corporación municipal ya ha tocado el tema—, hasta el momento sólo contamos con tres, los tres de segunda categoría y con una capacidad total para poco más de seiscientos campistas.

El de más nutrida concurrencia es el «camping» Yuste, que está en Aldeanueva de la Vera y que, además de un excelente clima, brinda a los campistas la oportu-

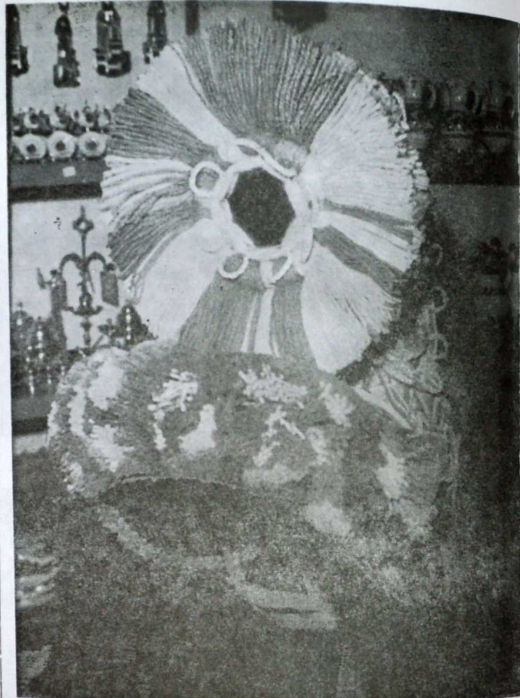
nidad de recorrer tan bella comarca cacereña.

El «Borbollón», situado a las orillas del pantano del mismo nombre, atrae especialmente a los aficionados a la navegación y la pesca, y es punto ideal para quien quiera conocer las comarcas de Coria y Sierra de Gata.

El «301», enclavado justamente en el Km. 301 de la N-V, a pocos metros del límite de la provincia cacereña con la pacense y ahora en trance de ampliación, es un típico y buen «camping» de paso, aprovechado por los campistas que van a Portugal o vienen de Portugal.

Teniendo en cuenta el no elevado costo de estas instalaciones y la ya desbordante popularidad con que cuentan, sería deseable que muchos más pueblos cacereños se plantearan seriamente la posibilidad de contar con un «camping» en su término.

comprando



Uno de los símbolos más característicos de Cáceres es el sombrero de Montehermoso. Desde el más pequeño, el de adorno, hasta el grande, éste para usarlo, los hay de todos los tamaños y precios.

El más caro, que es al mismo tiempo el más adornado, cuesta 2.000 pesetas. El mismo precio tiene el sombrero negro de viuda. De viuda triste, porque viuda, según qué viuda, los hay de viuda triste, en el que todos los adornos van en negro y blanco, y de viuda alegre, que está confeccionado en tonos morados.

Están también el de casada, con el espejo roto y el de soltera con el espejo intacto.

Los sombreros bien hechos están confeccionados con paja de centeno, lanas de diversos colores para los pompones y bordados, botones, lentejuelas y fieltro.

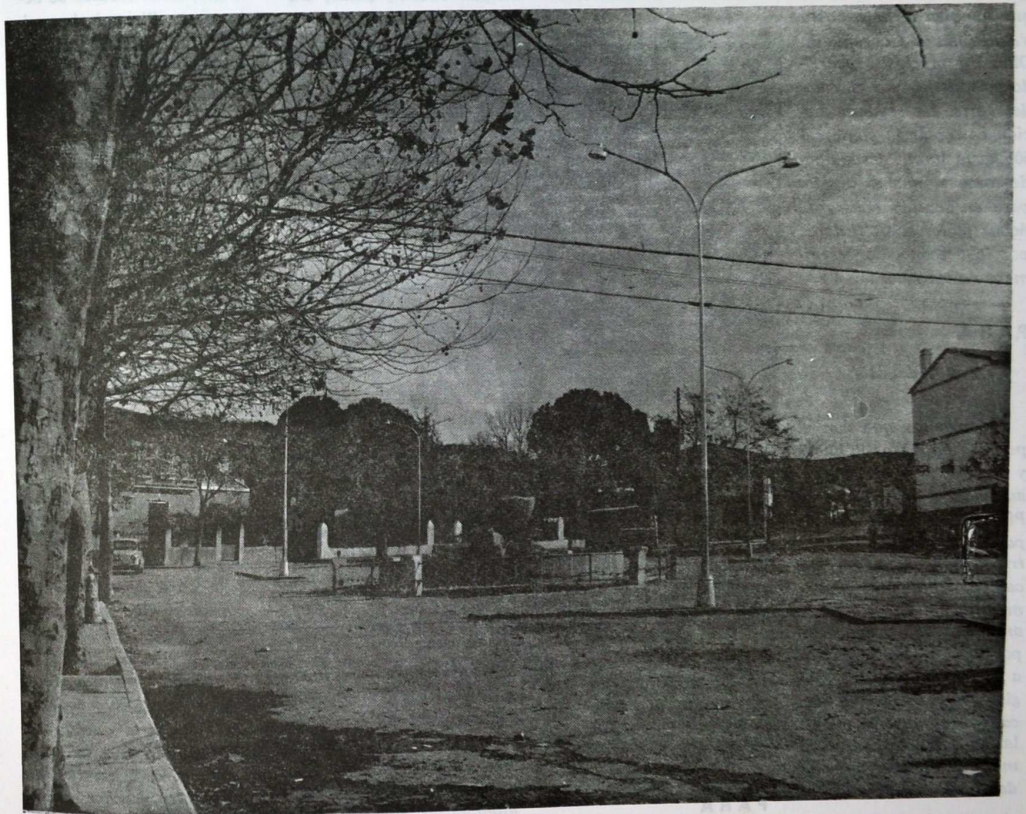
El sombrero más pequeño cuesta 150 pesetas. Desde ahí a las 2.000 pesetas del más grande existe toda una gama de precios: 500, 800, 1.500 y 2.000 pesetas.

Para todos los gustos y para todos los bolsillos.

Han colaborado en PARA BIEN PASAR EL TIEMPO, cada uno en su especialidad:
J. GALLEGU, JOSE HIGUERO, JAIME JIMENEZ,
PEDRO SALINAS y JUAN J. VIOLA.

información

datos para una agenda turística



PIORNAL