

ta de Mérida. A la derecha, una de las fachadas que más éxito alcanza entre los visitantes: la de la Casa del Sol, con el "Sol Id" y su rostro solar con rayos mordidos por lobos.

Los ábsides de San Mateo, la Torre de los Plata, enmarcan un recinto entrañable y recoleto.

Andando por la izquierda, se llega a un edificio singular: la casa mudéjar, con su típica construcción perfectamente conservada, evocadora de un Cáceres interesante y quizá poco estudiado. Siga hacia arriba la Cuesta de Aldana y volverá a la calle de los Condes, desde donde admirar la fachada principal de los Golfines de Arriba. A la izquierda ha dejado, la "Casa del Mono", museo del que robaron un "Greco". Bajando por la Cuesta de la Compañía, la de Jesús, que en ella tenía su iglesia y su casa, el palacio de los Becerras, quizá la

1. Iglesia de San Mateo.
2. Casa de las Cigueñas.
3. Casa de las Veletas.
4. Iglesia de San Francisco Javier.
5. Colegio Elisa Carvajal.
6. Palacio de los Golfines de Abajo.
7. Iglesia de Santa María. Concatedral.
8. Torre de Carvajal.
9. Torre de los Espadero.
10. Casa de los Toledo-Moctezuma.
11. Torre de Bujaco.
12. Palacio Episcopal.
13. Palacio de Mayorazgo.
14. Arco de la Estrella.
15. Torre de los Pulpitos.
16. Torre del Horno.
17. Torre de la Hierba.
18. Arco de Santa Ana.
19. Torre del Postigo.
20. Torre Redonda.
21. Puerta de Mérida.
22. Torre Desmochada.
23. Arco de Cristo.
24. Arco del Socorro.
25. Palacio de Godoy.
26. Iglesia de Santiago.
27. Palacio de Justicia.
28. Casa de Galarza.
29. Palacio de la Isla.
30. Casa de los Pereros.
31. Iglesia de San Juan.
32. Palacio de los Golfines de Arriba.
33. Casa del Comendador de Huéscar.
34. Primitivo solar de los Ulloa.
35. Torre de los Plata.
36. Casa de los Carvajales.
37. Oficina de Turismo.
38. Casa de la Generala.
39. Casa del Mono.

fachada más hermosa de todas.

Está ahora en una Plaza que, no se deje engañar, es nueva, pero que permite ver todo lo viejo. Cerrándola al norte, los Golfines de Abajo, donde vivieron los que no quisieron ser pisados ni en su muerte y pasaron a la posteridad "esperando el juicio de Dios", como consta en una lápida que se conserva en el interior del edificio. En este palacio habitaron los Reyes Católicos.

Toda una teoría de palacios, de diversas épocas, a sus espaldas. La concatedral, la iglesia de Santa María la Mayor, mezcla de diversos estilos, como todas las nuestras: el palacio Provincial...

Por las callejitas que salen junto al palacio del obispo Galarza se llega a un lugar que es hoy el mayor agravio que a Cáceres se le ha hecho en lo histórico y artístico-monumental: El

La patatera

UN EMBUTIDO TÍPICO Y EXQUISITO

Dentro de la gama de embutidos existentes en la provincia cacereña destaca de manera especial la patatera. Muchas formas hay de prepararla y en todos los casos resulta un bocado exquisito.

Para la preparación de la patatera lo primero que se hace es cocer la patata en cantidad. Luego se pela y por último se tritura. La trituración puede hacerse machando la patata con un gran "machote" de madera, que es el modo antiguo y tradicional, o pasando la patata por una criba de limpiar el trigo, con lo que queda hecha trocitos. Modernamente hay quien la muele con las propias máquinas de llenar. Una vez triturada la patata, se le pone sal, ajos machacados, pimentón molido y orégano.

Para la patatera se destina la carne del cerdo con más grasa. Esta carne es picada con tijeras de gran tamaño en trozos pequeños o molida con la máquina de llenar o embutir. A la carne se le pone un poco de sal y pimentón.

Si elegimos el modo más natural, que da mejor sabor por ser el más artesanal y el que generalmente utilizan aún las gentes extremeñas, tendremos que la patata se macha con un "machote" de madera, la carne se pica a mano y ambas cosas se unen y se "manejan", hasta que estén bien unidas. El llenado también se hace a mano utilizando los embudos de lata que se fabrican en Montánchez. La patatera puede embucharse en tripa de vaca, para consumo rápido, o en tripas de cerdo para conservar todo el año.

A veces, según costumbre de pueblos, a la patatera se le añade arroz cocido y triturado, calabaza cocida y triturada, coles verdes cocidas y trituradas y hasta miga de pan.

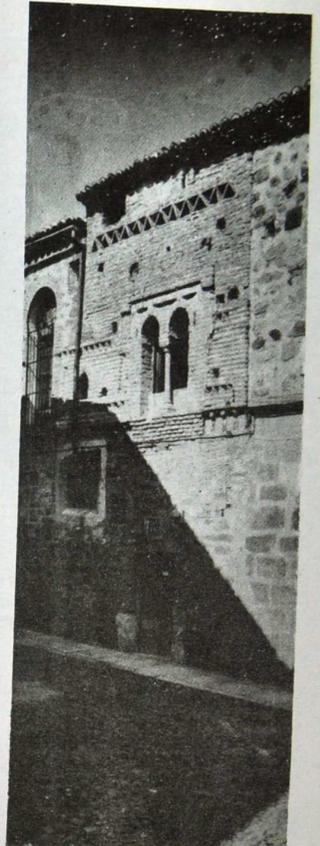
El sabor más agradable se lo dan el orégano y el pimentón. Este último debe ser fresco y, a ser posible, de la Vera, pues los demás son una especie de colorantes.

La patatera se cuelga de los techos de las casas rurales para que se "tomen", adquieran gusto o sabor y se "curen". Pasados ocho días puede comerse fresca y es un manjar. Pero si se prolonga su curado, como suele hacerse, también en verano está riquísima.

Patateras riquísimas se hacen en La Cumbre, Casar de Cáceres, Valdefuentes, Santa Ana, Aliseda, Cañaverol, Serradilla, Peraleda de la Mata, Salorino, Salvatierra de Santiago. En la mayoría de los pueblos.

Junto al jamón, chorizo, lomo, solomillo, salchichón, farinato y las morcillas, en sus distintas modalidades, la patatera cacereña es uno de los frutos envidiables de las matanzas. Estudiantes y soldados han visto en más de una ocasión satisfechos sus paladares y calientes sus estómagos gracias a los caseros paquetes remitidos por sus familias. La patatera ha sido el "pincho de tortilla" de los bares en los pueblos, el recuerdo del hogar, el matahambres del pastor, el huevo frito en tiempo de escasez, como cuando se hacían patateras de garbanzos —las "garbanceras"— por falta de patatas; en ocasiones, manjar para enfermos de estómago: la patatera blanca, desprovista en su elaboración del pimiento rojo; tierra patatera cacereña para unte de pan; sobrasada autóctona para acompañar con vino; tentempié para cualquier edad, hora y situación; patatera rojiza tierna, sabrosa, que colorea las despensas y adorna los platos de aperitivos...

Emilio JARAIZ



palacio de los Toledo-Moctezuma, el único lugar del mundo donde pueden verse las doce coronas de oro, heráldica del emperador Moctezuma, cuya hija, "Tequixpo", amó y fue amada sucesivamente por cuatro extremeños. Se regaló este palacio para que se construyera un parador de turismo, y poco a poco va perdiéndose irremisiblemente. ¡Se hunde!

Baje hacia Santiago, y vea lo que fue palacio de Godoy, y sobre todo entre en la iglesia, etapa de una ruta jacobea completamente olvidada, que venía del norte de África: allí está aún su puerta jubilar, y puede verse perfectamente cuál era el recinto románico, milagrosamente conservado por el mecenas que constru-