

UNA PROVINCIA QUE ES ZONA, REINO Y PARAISO DEL BUEN COMER

Gastronómicamente la región extremeña constituye una sola zona, un solo reino y un solo paraíso; zona, reino y paraíso del buen comer.

Todos los dones de la naturaleza se esparcieron por esta tierra. Por eso extraña que algunos comentaristas, insignes maestros de la gastronomía española, ayuda-

dos por algunos ilustres escritores, se atreven a decir que nuestra cocina es pobre y poco variada.

Saliendo al paso a tan mala información y echando sólo una rápida ojeada por nuestros pueblos, vamos a dar ejemplo de cómo se cocina por la provincia cacereña.

Cómo se cocina, por ejemplo en Arroyo de la Luz, donde las aves y la caza abundan y no resulta difícil preparar este succulento y típico plato que es la:

ESCABECHERA NAVIDEÑA

Ingredientes:

1 conejo, 2 perdices, medio pollo, medio kilo de bacalao, 3 cabezas de ajos, 1 cebolla, varias hojas de laurel, sal, azafrán en rama, unos clavos, pimienta negra, 2 pimientos rojos secos, la cáscara de una naranja, harina, huevos, aceite y vinagre de buena calidad.

Modo de hacerlo:

Se pone a cocer el conejo con un litro de agua, sal, media cebolla, una cabeza de ajos y dos hojas de laurel. Igualmente se hace con las perdices y el pollo, todo cocido aparte, pues cada carne tiene su tiempo de cocción y estas aves necesitan menos agua.

Al estar tiernas, se escurren; los caldos se cuelean y se unen todos, poniéndolos en un puchero vidriado o cazuela de porcelana.

Las carnes se rebozan en harina y huevo y se fien, incorporándolas al puchero donde están los caldos.

En aceite aparte, pasándolo por harina y huevo, freímos el bacalao (desalado la noche anterior), y lo incorporamos a las carnes. Cuando ya se tiene listo todo el proceso, ponemos dos cabezas de ajos a asar y, una vez asadas, se machacan en el mortero con sal, azafrán en rama, unos clavos, unos granos de pimienta negra y un pimiento rojo previamente remojado. Todos los ingredientes, muy bien machacados, se incorporan al puchero donde tenemos las carnes, se le pica en trozos la cáscara de la naranja, un pimiento rojo seco en trozos, unas hojas de laurel, se rectifican de sal y un chorro de buen vinagre. Al día siguiente se le saca la cáscara de naranja, y al día siguiente, se toma como un plato típico de la comarca de Arroyo de la Luz.

ALCANTARA

Revista al servicio de la provincia cacereña

Por la comarca de Moraleja hay platos típicos que vienen de abuelas y bisabuelas que emigraron de las Hurdes. Como la "sopa de sangre", hecha de higado de cordero y sangre, y el famoso y típico plato de "papones con arroz", un plato de general aceptación en el almuerzo de todas las clases sociales.

PAPONES CON ARROZ

Ingredientes:

3 huevos, miga de pan dura, media cucharadita de pimentón dulce, 2 dientes de ajo, perejil, una hoja de laurel, sal y cuarto de kilo de arroz.

Modo de hacerlo:

Se baten los tres huevos con sal y se les incorpora la miga de pan duro para hacer una masa ni dura ni blanda. Se pone aceite y, cuando esté caliente, se va friendo la masa de forma que queden como bocaditos. Según se fríe se echan en una cazuela. En el aceite sobrante se rehogan el pimentón y se le agrega a los papones que ya tenemos en la cazuela. Se hace un machado de ajo, perejil y sal y se ponen a hervir los papones con un pimiento rojo troceado. Se cubren de agua y se le incorpora el arroz para que cueza todo, quedando unas sopas gustosísimas y listas para comer en el acto.

En Montánchez y su comarca se puede degustar un oloroso y exquisito jamón, llegado a un tal grado de perfeccionamiento que no tiene rival. Hoy vamos a dar a conocer un succulento plato a base de jamón que se llama:

REFRITO DE JAMON

Ingredientes y cantidades:

4 huevos o media docena, 200 gramos de jamón, agua, sal y un hueso de jamón y tocino entreverado, ajos y media cebolla.

Modo de hacerlo:

Se pone en un puchero como medio litro de agua con cuatro dientes de ajo, una rodaja de cebolla y un buen hueso de jamón. Hecho este caldo, se cuele y se vuelve a poner al fuego y se van escalfando los huevos uno por uno. A continuación en una sartén se deshace el tocino de jamón entreverado y se rehogan en trocitos los 200 gramos de jamón, echándoselos a los huevos por encima.

EL TORO DE CORIA, EL ENTIERRO DE "MANOLO", LAS CARNESTOLENDAS DE VILLAR DEL PEDROSO, LAS "CORRIDAS" DE GALLOS, EL "PERO-PALO", LOS "EMPALAO" ...

Muchos y muy antiguos son los festejos que a lo largo del año se celebran en la geografía cacereña. Podríamos decir que cada pueblo tiene su fiesta particular, con un tipismo diferente. Pero en unos relumbra más que otros, bien por la fe o el entusiasmo que ponen sus habitantes en ellas, bien porque cuentan con una personalidad diferente. Enumerar todas y cada una de las fiestas populares tradicionales de la provincia, sería poco menos que imposible.

EL TORO DE SAN JUAN, CORIA

El "toro de San Juan", es la fiesta más típica e importante de Coria. En ella se vuelcan todos los caurienses y durante su celebración acu-

den gentes de todos los lugares de la nación.

Según leyendas, la fiesta data de antes del siglo XII. Pero a finales de este siglo se trasladaron los archivos caurienses a la Universidad de Salamanca y parte de ellos se perdieron, por lo que no queda constancia del momento de su creación. Por un pleito entre el Cabildo Catedralicio y el Cabildo Municipal ha podido saberse que el privilegio de soltar un toro por las calles de esta ciudad lo concedió el rey Don Alfonso VII por el comportamiento de las huestes de Coria en una batalla reñida contra los moros, en los llanos de Algodor, cerca de la ciudad.

La preparación de esta fiesta

comienza cada año el día del Corpus; concretamente, durante el retresco con que obsequia el Concejo de la ciudad a todas las fuerzas vivas que asisten a la procesión. En este instante se nombra el "abanderado", que ha de ser un concejal. La elección se hace para recordar al alférez abanderado, cuyo cometido era llevar el pendón de la ciudad cuando el Cabildo Municipal, con sus maceros al frente, asistía en Corporación a algún acto solemne. El abanderado tenía la misión de organizar los actos.

Hay su misión es la de organizar las fiestas del "toro de San Juan".

La atención, lógicamente, se

Sin desmerecer a las demás comarcas, lo más importante del buen yanar cacereño está en la comarca de Alcántara, que ha tenido la suerte de "gozar" de una cocina de abolengo imperial. Las famosas recetas de los monjes benitos pasaron las fronteras con sus perdices "al modo de Alcántara", comida apropiada por su riqueza de caza. Hoy acuden a esta comarca gastronómicos de todo el mundo; quizá no haya en toda España una comarca que goce de más fama en la forma del buen guisar. Vamos a dar la archifamosa receta:

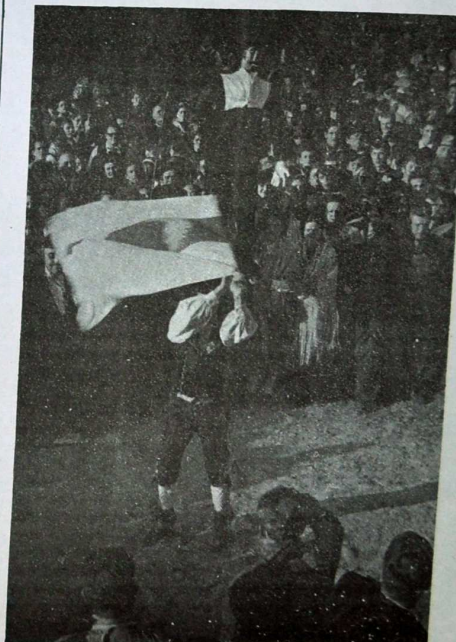
PERDICES AL MODO DE ALCANTARA

Ingredientes y cantidades:

3 perdices, 1 botella de vino de Oporto, un puñado de trufas, 200 gramos de manteca de cerdo, hierbas aromáticas (hierbabuena, perifollo, perejil, tomillo) y sal.

Modo de hacerlo:

Se limpian las trufas y se ponen a cocer en un cuarto de litro de vino de Oporto. Se limpian las perdices y, ya vacías, se mete en cada una un puñadito de trufas cortadas en rodajas, un poco de sal y una cucharada de manteca. Se cosen y se arman, dándole bonita forma y se colocan en una cazuela. Se rocían de vino de Oporto y se añaden las hierbas aromáticas. Al tercer día de estar en este adobo, se sacan y se doran a fuego vivo con la manteca de cerdo. Ya doradas se ponen en una cazuela y se agrega el adobo, añadiéndole un poco más de vino. Se sazonan con sal y se dejan cocer muy lentamente hasta que estén tiernas.



centra en el toro. La fiesta se inicia el 23 de junio por la noche, víspera de San Juan, y dura varios días. En la madrugada de San Juan se enciende al toro en los corrales contiguos al Palacio municipal. Durante la noche se encienden llamaradas u hogueras por las calles y plazas. Se las llama "hogueras del capazo". Se acompaña con los sonos de flauta, tamboril, cantos, bailes y gritos de júbilo, lanzándose cohetes a la vez.

Durante el encierro, el toro llega acompañado de otro ganado vacuno, entre los que están los "campeones", becerrillos que vienen con las madres a la Plaza Mayor y se dejan encerrados en el toril. El ganado se conduce por gente a caballo hasta una de las puertas de la ciudad y una vez dentro del recinto amurallado, se lleva a la Plaza y se le deja suelto. El toro recorre el casco antiguo de Coria una y mil veces; las gentes corren delante y detrás. Los revolcones, cornadas y caídas son frecuentes. Cada cual sube por donde puede para librarse de la embestida del ganado.

Al día siguiente, tras tocar tres veces las campanas, se saca el toro a la Plaza por entre dos filas de mozos, quienes le van poniendo las banderillas. Se le torea durante una hora en la plaza y después es soltado por las calles, cerrándose las puertas de la muralla.

Aquí intervienen todas las personas de la ciudad y quienes llegan a ella. Los que tienen valor y buena preparación física podrán correr junto al toro y librarse de su cornadura. Tradicionalmente se lidiaba un solo toro costeado por el Ayuntamiento. Pero desde hace unos 75 años, la fiesta se prolonga durante una semana, hasta enlazar con la feria de San Pedro.

DOS FIESTAS SERRANAS

El día cinco de Agosto de cada año, con una tradición que se remonta siglos atrás, se celebran dos fiestas típicamente serranas en las cumbres de Gredos. Estas fiestas tienen lugar en las Sierras de Guijo de Santa Bárbara y en las de Losar de la Vera, ambas en honor a la Virgen de las Nieves.

Desde muy temprano, las gentes de la preciosa y fresca localidad de Guijo de Santa Bárbara emprenden la subida a las cumbres de sus sierras, hasta llegar a la ermita de Nuestra Señora de las Nieves, en un singular paraje, a 1.800 metros de altura sobre el nivel del mar. En el trayecto se emplean de cuatro a cinco horas y debe hacerse uso de toda la destreza para no rodar por las

empinadas laderas. La misa tiene lugar a cielo abierto y luego se celebra una procesión por los parajes más pintorescos. Los romeros, tras la comida, descienden hasta el lugar conocido por el "trabuquete", enorme cascada, donde pasan el resto del día.

Los cabreros que durante todo el año pasan su vida en las altas montañas de Gredos, junto a Losar de la Vera, también celebran la festividad de la Virgen de las Nieves. A esta fiesta se la conoce como la Romería de los Cabreros.

Para llegar a la ermita, cercana a las chozas casi prehistóricas que habitan los cabreros, se emplean nueve horas andando o seis en caballería. Los cabreros colocan hogueras y los losareños o quienes se disponen a subir, van siguiendo las columnas de humo, que les conducen al lugar de destino. La noche hay que pasarla cobijados en las chozas que generosamente ceden los cabreros a quienes hasta allí llegan. Durante la noche se degustan las comidas serranas que preparan los campesinos. Por la mañana, bastante temprano, se celebra la misa, la procesión y otros actos. El regreso se inicia temprano para llegar abajo al anochecer.

Merece la pena realizar el esfuerzo de subida, porque después se disfruta de los más bellos paisajes. El encanto de los lagos existentes en las altas montañas, las grandes cascadas o chorreras y las torrentes gargantas, ensimisman a cualquiera.



EL SAN ANTONIO DE JARAÍZ DE LA VERA

La cofradía de San Antonio, de Jaraíz de la Vera, fue creada en el siglo XVIII con objeto de que recaudase fondos para enterrar a los que fallecían y eran enterrados sin ataúd. Los cofrades, socios protectores o hermanos beneficiarios, pagaban y pagan una cuota sin beneficiarse ellos, en caso de defunción, de los fondos de la Cofradía.

En esta fiesta, que se celebra el 13 de junio, tienen vital importancia el conjunto de "danzantes" y el de "los bailarines", acompañados por gaiteros y tamborileros. Los componentes de tales grupos van vestidos con típicos trajes regionales.

La víspera de la fiesta el párroco de la Iglesia de San Miguel, acompañando al Mayordomo, se encaminan a la ermita del Salobral, desde donde se traslada la imagen de San Antonio hasta la Iglesia, donde se celebran las vísperas. Durante el día, los "danzantes" y "bailarines" ensayan por las calles del pueblo sus cantos y su "tejido del cordón", con lo que termina la actuación de los grupos folklóricos.

El día de la fiesta es tradicional la rifa de un cordero, cuyas papeletas venden los "danzantes". En este día se celebra también la elección del mayordomo del año siguiente y es trasladada la imagen de San Antonio a su ermita. Los jaraiceños pasan la jornada en el campo y la fiesta se prolonga por varios días.

BERZOCANA Y SUS DOS SANTOS

El 26 de octubre la Real Villa de Berzocana celebra sus fiestas mayores, conmemorando la aparición de las imágenes de los Santos Fulgencio y Florentina, que según la historia encontró bajo la tierra un labriego al engancharse el arado en la anilla del arcón donde eran guardados, sacados de Sevilla por los clérigos para que no atropellasen contra ellos los árabes.

Los festejos los organiza la Cofradía de los Santos, cuyo mayordomo es nombrado cada dos años. A este cargo tienen derecho todos los vecinos de la localidad.

Una semana antes del día de la fiesta, a la puerta del ayuntamiento, se cantan las coplas de los Santos, que recogió un oficial del ejército natural de Cabañas del Castillo. El acto, cada noche, es presidido por el cura párroco y el mayordomo. Cuatro mujeres, acompañadas del son de un pandero de forma cuadrada, se encargan de entonar las coplas.

Luego, el día de fiesta se inicia con la misa solemne. La iglesia luce las mejores galas. Ante el altar mayor se coloca otro más pequeño para depositar las reliquias de los santos. Los habitantes de la localidad tocan sobre las reliquias diversos objetos, tales como pan, rosarios, medallas, ropas... Tras la misa, las reliquias son sacadas en procesión por las calles de la localidad y después un sacerdote y dos cofrades llevan las reliquias a las casas de los enfermos.

Por la tarde se realiza el acto conocido por el "Ramo". En la casa del mayordomo se ha revestido un palo con hiedra, vegetales verdes, y flores. Sobre él se colocan obsequios: pan, uvas, palomas, corderos, roscas, dulces... y una vela encendida en una punta. Esto son los obsequios que el pueblo hace a sus santos. El "Ramo" el llevado en procesión desde la casa del mayordomo a la iglesia, donde se inicia una procesión que da vueltas al templo. El mayordomo invita a que los devotos lleven el "Ramo" y a cambio éstos dan una limosna a la Cofradía. Entonces el mayordomo grita:

— "Otro devoto y devota"

y otra pareja da su limosna y carga con el "Ramo".

Al anochecer, en la Plaza Mayor, se celebra el Ofertorio. Presiden las autoridades locales, el cura y los cofrades. Nombran madrinan a tres señoritas de la localidad, que

lucen el traje típico regional e inician y finalizan el baile del Ofertorio. Otros tres padrinos tienen la obligación de invitar a bailar a las mozas rezongueras. Durante el baile se subastan los diversos regalos que las gentes del pueblo han hecho a los santos.

La fiesta se prolonga por varios días y los actos profanos son muchos y muy diversos. Entre ellos tiene vital importancia la típica capea donde la juventud se divierte a lo grande.

El Delegado de Turismo

CACERES, RECURSOS INAPRECIABLES PARA UN TURISMO DE CALIDAD

A Gonzalo de Felipe, delegado de Turismo en Cáceres, le hemos pedido una opinión:

— **Extremadura, en general, es una región destinada al turismo eminentemente cualificado, por los tesoros históricos, artísticos y monumentales que encierra, eso sin desdeñar otros variadísimos y ricos atractivos que ofrece al visitante en su fértil y variada naturaleza, su gastronomía, sus fiestas, su multicolor folklore...**

Puntos comunes con otras opiniones recabadas, como es el del turismo cualificado o las grandes posibilidades de esta tierra y lo que, desde otros puntos de vista, resulta condicionante, a ojos del señor De Felipe adquiere una gran transcendencia:

— **Hablar de la monumentalidad de Extremadura sería tan prolijo que en ningún caso me atrevería a hacerlo en tan breve espacio, pero sí quizá resumir diciendo que es una de las páginas más fértiles, ricas y hermosas páginas de la Historia de España, escrita y vivida en estas tierras por los personajes más ilustres de dicha historia desde épocas anteriores a Cristo, desde el esplendor del Imperio Romano, hasta el pasado medievo. En estos pueblos extremeños, repletos de historia, vieron la luz los más importantes hombres de la conquista de América: los Fran-**

VILLAR DEL PEDROSO Y SUS CARNESTOLENDAS

Villar del Pedroso celebra con el mayor esplendor las fiestas de su Carnestolenda, que no es otra cosa que el popular carnaval. Se desconocen los comienzos de esta fiesta. Pero la historia oral nos asegura que se remonta a tiempos remotísimos.

La encargada de organizar la fiesta es la Cofradía denominada "Soldadesca" y su origen fue una

cisco Pizarro, Hernán Cortés, Francisco de Orellana, Vasco Núñez de Balboa, Hernando de Soto, Pedro de Valdivia y Alvarado... Todos los innumerables vestigios históricos extremeños constituyen recursos inapreciables para un turismo de calidad.

Preguntamos a don Gonzalo sobre otros atractivos:

— **Cáceres, como toda la región, ofrece la oportunidad de practicar su deporte favorito a los amantes de la caza y de la pesca. El turismo cinegético puede aprovecharse en base a la abundancia de perdices, conejos, lie-**

ALCANTARA

agradece la colaboración prestada por la Delegación de Turismo para este número especial.



fiesta de desagravio por las faltas que se cometían en el carnaval; de ahí que también se le conozca como "el carnaval de ánimas". Ocurrió después que las fiestas se convirtieron en profanas a iniciativa de la juventud.

Nueve días antes de iniciarse el carnaval, el cura designa de entre las diferentes mandas (promesas) a una persona a quien se llama "soldadesca". Este elige veinte mozos e idéntico número de mozas, que se comprometen a llevar el peso del carnaval. Dentro de la "soldadesca" hay un llamado "bastonero", que es el que dirige todo el carnaval, así como un abanderado, que carga con una enorme bandera de colores, en recuerdo del pendón que antiguamente existía en la villa.

Los componentes de este ejército se tocan con unas monteras muy antiguas, parecidas a las que usaban los toreros en el siglo pasado, a las que colocan colorinas. Las "soldadescas" femeninas se atavian con refajos típicos. Unos y otros llevan un palo simulando la cruz de Santiago.

Durante nueve días, al son del tamboril, que hacen sonar unas danzas árabes, recorren los cofrades todas las casas del pueblo y piden limosna para las fiestas.

El lunes de carnaval, muy temprano, la "soldadesca" forma filas e inicia un paso marcial al son del tamboril, dirigiéndose a casa del cura, a quien reciben con un "¡Viva!". Otro tanto hacen con el alcalde y se encaminan a la iglesia para asistir a misa. Después, también formados, van al lugar destinado para el baile y bailan el "Serengue", que es de estilo moruno; terminado el cual, que

presiden el cura y el alcalde, se concluye el acto hasta la hora del rosario, en que de nuevo se hace el mismo rito y recorrido, siguiendo con el mismo baile. Después, con tal pretexto, comienza la parte profana.

El día del "Ramo", con las limosnas recaudadas, se hacen miles de roscas que pesan un kilo. A la puerta del "general" colocan unas maderas con muchos dientes y van poniendo las roscas. Todo esto mientras los jóvenes bailan y las viejas lloran, emocionadas por el recuerdo, tal vez añorando sus pasados años de juventud.

De madrugada, dos miembros de la "soldadesca" montan guardia junto al "Ramo", mientras los habitantes del lugar desfilan ante él, haciendo la reverencia, emocionados y llenos de temor. Los hombres portan escopetas cargadas con pólvora y disparan salvas hasta el amanecer. De día se lleva el "Ramo" a la iglesia y el cura oficia la misa, terminada la cual el "Ramo" queda en la iglesia, hasta que por la tarde, después del rosario, es llevado en procesión de nuevo hacia la Plaza Mayor, donde hace el vecindario nuevas ofrendas y el cura recoge el dinero a la vez que da a besar la estola.

Durante el resto de la semana continúan de fiesta los lugareños, generalmente bailando en torno al "Serengue".

EN LOSAR DE LA VERA ENTIERRAN A "MANOLO"

El carnaval de Losar de la Vera, sin conocerse la época exacta de su origen, es una fiesta muy original.

El lunes de carnaval se conmemora la llegada al pueblo de "Manolo", un hombre medio salvaje que baja de la sierra y que, al estar el pueblo en trances especiales de opresión por otros salvajes, lo libra del acoso. Esto lo agradecen los del lugar. Pero como siempre han existido caciques, miren por donde, un buen día, involuntariamente, "Manolo" prendió fuego a los "ameales" de un poderoso. Fue denunciado y sentenciado a muerte y su condena divulgada por todos los rincones para escarmiento de los demás. "Manolo" fue encarcelado el martes de carnaval.

Nace su hijo, engendrado en una moza del pueblo, con la que ni siquiera estaba casado. Este hecho enciende la ira de las gentes, pero no aplaca fervores y mientras unos le odian más, otros le siguen apreciando. "Manolo", en la actualidad representado por un muñeco, está enfermo en la cárcel. Un grupo de buenos losareños lo sacan para llevarle al médico. Este grupo lo componen la cofradía llamada "Hermanos de Manolo". En casa del "padrino", como se llama el mandamás de la cofradía, se encierran los cofrades en la casa para operar y curar a "Manolo". Allí permanecen un día, mientras el vino y la comida corren.

El miércoles por la noche, pese a la situación de "Manolo", antes de que muera, se bautiza al hijo y el "padrino" obsequia a los invitados con un ágape.

El jueves, día principal, por la mañana, se comunica al pueblo que "Manolo" ha muerto. Se lee su testamento, en el que lega al pueblo una gallina, una cabra, una zamorra, y a su hijo un burro. Este hecho entenece los corazones y la gente viste de luto. Las mujeres, sayas negras, tapándose la cabeza con pañolones negros; los hombres, frack y capa española negra.

Por la noche, el entierro de "Manolo". El féretro es llevado a hombros por los "Hermanos de Manolo".

Durante el entierro los hombres lloran gruesas lágrimas; las mujeres lanzan gritos desgarradores, a la vez que alaban las buenas acciones del muerto. Todo el pueblo, niños, jóvenes y mayores, sin distinción, llora la muerte de "Manolo". Más que nada, lloran porque se marcha la diversión con la entrada de la cuaresma.

Hay que llorar. Buena le espera al forastero que llegue a presentarle la fiesta, el rito, y no lllore. Se le acercan unos encapuchados que

bres, codornices, palomas torcaes y especialmente avutardas; abundancia que se da también en la caza mayor, con especies como el venado y el jabali. Por otra parte, la pesca es un deporte de gran popularidad en las dos provincias extremeñas, con esos ríos del norte de Cáceres, de aguas frías y rápidas corrientes, donde la trucha es la reina, especialmente en el río Jerte.

Para completar el panorama no podía faltar la gastronomía y el folklore:

— El turista encuentra aquí una variada y típica gastronomía, con excelentes vinos. Y otro de los atractivos turísticos son las fiestas y el folklore, con ferias importantes en los pueblos más significativos. Todo esto forma una

completa amalgama de enorme interés.

Le hemos preguntado si esas posibilidades de las que ha hablado pueden llegar a concretarse para que Cáceres alcance una categoría aceptable:

— Cáceres ya tiene esa categoría aceptable. El problema es evidentemente de promoción y, por lo que yo conozco, es laborizable. Sí, creo que podremos conseguir una categoría bastante más que aceptable si todos colaboramos para lograrlo.

F.H.P.

portan un cubo con brasas encendidas, ponen un poco de pimentón picante y guindillas y les dan a modo de zahumerio. Entonces el humillo, el tufillo, se entra por la nariz y la boca y empiezan los estornudos, la tos y no pocos hasta se hacen "pis" antes de tiempo.

LAS CORRIDAS DE GALLOS

Muchos son los pueblos de la provincia que celebran durante el lunes y el martes de carnaval corridas de gallo. Pero tienen especial significado en Salvatierra de Santiago, La Cumbre, Santa Ana y de manera especial en Albalá.

Consiste la "Corrida de Gallos" en clavar dos largos palos en el suelo, en la parte más alta de uno se coloca una soga y en la del otro una argolla, por la que se hace pasar la soga, que va de un palo a otro. En medio se cuelga un gallo o una gallina con la cabeza colgando hacia abajo, de manera que el jinete que cabalga a caballo a todo galope pueda golpearla con un palo y hasta cortársela. Los mozos, tras la corrida, invitan a sus novias, a las chicas que cortejan o a sus hermanas a subir al caballo y hacer el paseo por el pueblo.

Un mes antes de la fiesta, los participantes cuidan esmeradamente sus cabalgaduras. Otro tanto ocurre con los gallos. Las familias cuidan durante todo el año, a veces durante años, a los gallos que va a presentar el "quinto".

Para la "corrida", los jóvenes visten generalmente trajes campesinos, con pantalón y chaqueta camperos, botas de media caña, som-

CARRERAS DE CINTAS

Las carreras de cintas también se celebran durante los días de carnaval: La Cumbre, Ibañerando, Ruane, Botija y otros las realizan con enorme esplendor.

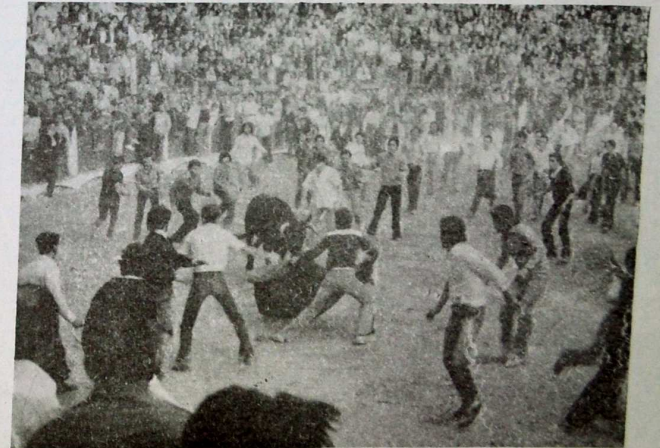
El ritual es idéntico al de las "carreras de gallo". Tienen la variante de que en vez de un ave, de palo a palo se coloca una cuerda fina, en la que están enganchados numerosos carretes con cintas liadas y rematadas con una anilla. El jinete pasa al galope y ha de entrar la punta de una larga vara por la anilla. Quien lo consigue regala la cinta a la novia, a la hermana o a la madre.

EL "PERO-PALO" DE VILLANUEVA DE LA VERA

Se inicia esta fiesta la víspera de carnaval, día en el que los "peropaleros" se ocupan de preparar el pedestal donde han de exhibir al "Pero-Palo" durante los festejos. El pedestal, llamado también aguja, se coloca en el Ayuntamiento. Por la noche los "peropaleros" recorren las calles del pueblo al son del tamboril, mientras acuerdan el sitio en que van a hacer el muñeco. Es creencia generalizada de que los que asisten y cosen el muñeco se verán favorecidos durante el año:

— ¡Ha nacido el "Pero-Palo"!

Al día siguiente, domingo de Quincuagésima, desde la casa donde se hizo el muñeco se forma una comitiva que recorre las calles del pueblo con el "Pero-Palo" a hombros. Todos van en silencio y sólo un "Peropalero" emite un lastimoso que-



jido. al final del recorrido, que coincide con la salida del sol, los asistentes inician un baile de jota y hacen sonar estrepitosamente los tambores.

Durante los días siguientes el muñeco es paseado constantemente a hombros por todas las calles del pueblo y al final de cada ronda se coloca el "Pero-Palo" en la aguja.

Durante la juerga, en la plaza, se procede a hacer la "judiá", que consiste en formar unas filas dobles entrecruzadas en las que se sitúan los "pero-paleros" con tambores y acompañantes. Primero es paseado entre ellos el "pelele" con la cabeza inclinada hacia el suelo. Después se coloca el "pelele" en la aguja y danzan a su alrededor.

El martes de carnaval, por la mañana, a la puerta del Ayuntamiento, se elige el Tribunal de justicia encargado de condenar al "Pero-Palo". Un jinete, montado en un asno, luce en su espalda un enorme cartel con los nombres de quienes forman el Tribunal. Del cuello del animal se prende un largo ronzal del que tiran los mozos para conducir al pollino por las calles; otros van cortando el ronzal y se producen las correspondientes caldas que hacen reír a todos.

Después los "pero-paleros" disparan salvos. A este acto se le llama las "elecciones". Mientras corren las "elecciones", colocan sobre la espalda del muñeco un cartel conteniendo la sentencia que le condena por delito de traición. Desde la casa parroquial, tomando las alabardas, van a casa del jefe de los "pero-paleros" por la bandera, que porta luego el "capitán". Tras ser paseados "Pero-Palo" y bandera, ésta se cuelga de un balcón de la casa del "capitán".

Por la tarde se realiza el Ofertorio, que presiden el alcalde y concejales. Hasta este lugar llegan los de la "justicia" portando largas varas y calabazas. El secretario de la "justicia" lleva un corcho quemado y un cuerno de grandes dimensiones, tintero y pluma. Los de la "justicia" toman sitio formando una calleja por la que necesariamente ha de pasarse para ir a ofrecer. Cuando van entrando, nada se les hace. Pero al salir, se les aporrea con las calabazas. Lo impresionante es cuando entra a ofrecer un forastero y a la salida se le pide su filiación y se le hace firmar en un periódico utilizando el cuerno como pluma. Al intentar articular palabra, se le tira salvos a la boca y una vez que ha firma-

do, al marcharse, recibe los correspondientes porrazos de la "justicia".

Después del Ofertorio se procede a la "jura de bandera", que preside el "Pero-Palo" acompañado del "capitán". Consiste en tomar la bandera e ir a entregar a la "justicia" el dinero, cincuenta pesetas. Si el que "jura" obtiene éxito, es lanzado al aire por sus amistades y se disparan salvos. Si no consigue éxito, es abucheado.

El "Pero-Palo" termina siendo llevado en parihuelas a la casa del jefe de los "pero-paleros" y se procede al entierro. Acto que se acompaña con sonidos de tambor. A este acto asiste el pueblo en masa. Durante el entierro se mantea al "Pero-Palo" hasta que queda sin heno. Así queda el "Pero-Palo".

EL MARTIRIO DE LOS "EMPALAO"

Una de las fiestas más importantes de la provincia se celebra en Valverde de la Vera la noche del Jueves al Viernes Santo. Los hombres prometen "empalarse" y se "empalan". Las mujeres prometen acompañar a los "empalao" como "cirineos" y los acompañan. Es una fiesta escalofriante. Algo que parece incomprensible. Quiénes la viven quedan aterrados. El sacrificio de los "empalao" es inmenso.

El "empalao" se azota el cuerpo con cuerdas llenas de nudos y humedecidas de sal y vinagre e impregnadas con vidrio molido. De cintura para abajo viste unas enaguas blancas de mujer. De cintura para arriba, el tronco desnudo es envuelto con una soga de esparto nuevo. Con ella se dan diez vueltas, para continuar rodeando los brazos extendidos en forma de cruz y que sostienen un pesado madero, de cuya punta se cuelgan unas vilortas. Entre el palo del arado y la espalda van dos espadas bien afiladas. Para evitar ser reconocidos, se cubren la cara.

El "empalao" sigue el camino del Vía Crucis por las calles del pueblo y se arrodilla ante cada estación. Camina despacio, silenciosamente, y lleva unos acompañantes vestidos de negro que portan faroles para alumbrar al penitente. El silencio de la noche sólo se rompe con el tintín de las vilortas al chocar entre sí. La gentes se arrodillan cuando pasa un "empalao". El recorrido penitencial dura cuatro horas.

Millares de personas acuden a presenciar la fervorosa procesión.

LOS VINOS EN DE CACERES

VINOS TIPICOS DE LA PROVINCIA DE CACERES

Los vinos de la provincia cacereña destacan más por su calidad que por su cantidad. No obstante, los viñedos se salpican por todo el ámbito provincial, siendo las zonas de Sierra de Gata, Cañamero, Montánchez, Cilleros, Jerte y Hoyos, entre otras, las más destacables en cuanto su producción.

Nadie sabe de dónde provienen estas cepas. No hay una tipificación, lo cual es tremendamente positivo y casi todos proceden de variedades tintas y casi todas las variedades tintas proceden de las "garnachas".

El vino más típico de Cáceres es el de pitarra, denominado de esta manera porque la vasija donde se fermentaba tiene tal nom-



LA PROVINCIA

bre. Es un vino natural, néctar puro, verdadera yema de uva, cuya elaboración ha sido hasta ahora y sigue siendo en numerosos pueblos casera, manual, artesana.

Todos tienen en común su total ausencia de química. Son vinos sin adulterar y su grado alcohólico grande, suele variar de unas zonas a otras, oscilando entre los 13° y 16°, con excepciones de hasta 18°. Este grado alcohólico tan elevado se debe a la gran cantidad de azúcar que contiene la uva; sin embargo, no son "cabezones" y se pueden beber sin temor a las resacas.

Las pitarras antiguas solían ser de 20 arrobas o 30 como máximo. En la actualidad son de 60 y algunas hasta de 80 arrobas. La limpieza de las vasijas se cuida al máximo y antes de echar el vino se cubre el fondo con una ligera capa de pez. Los campesinos y pastores antiguos llevaban al campo el vino en una "calabaza", en las que el vino se mantenía a una temperatura ideal y en casa se bebía en unos cuencos pequeños llamados "calabazos", que aún persisten en la zona de Montánchez. En su comercialización la cántara era la medida del vino, con una capacidad de unos 16 litros y medio, menos en la zona de Montánchez donde la capacidad era de 18 litros y medio.

Algunos de los mejores vinos cacereños de pitarra están desaparecidos o a punto de desaparecer. Como los de Brozas y Arroyo de la Luz, vinos clarificados, con más cuerpo los de Brozas que los de Arroyo, que se han ido perdiendo por las enfermedades de la vid y por la falta de reposición. En Arroyo se podían degustar en la famosa "Casa de las Moragas"; en Brozas, en "Casa de Severiano". También han tendido a desaparecer los de las Viñas de la Mata, que contaba con bodegas extraordinarias como las de los Plá y los Sánchez. Entre los vinos más famosos desaparecidos hay que destacar también el de Pedroso de Acim, elogiado por todos los entendidos como el mejor vino de toda la provincia.

EN CACERES, LA CANDELARIA

La capital cacereña viene celebrando tradicionalmente la festividad de la Candelaria.

El día de las Candelas todo Cáceres se desplaza a la ermita de San Blas (hoy parroquia), para participar en la romería y en la mesa de ofrendas que contiene platos de dulces, licores, objetos, que después son subastados.

Aparte de la misa y procesión con la imagen, la gente pasea en los alrededores y adquiere las típicas rosas de San Blas. Muchas cacereñas visten en ese día el típico traje de "campuzas".

EL "CHIVIRI" DE TRUJILLO

En la vieja ciudad trujillana, cuna de tantos conquistadores, tiene lugar lo que tal vez sea la mayor expresión del tipismo regional. En esta histórica ciudad, aquí donde nació Francisco Pizarro, el domingo de Pascua de Resurrección se celebra de manera especialísima. A esta fiesta acuden gentes de toda España y del extranjero. Trujillo se desborda este día en una explosión de alegría, tipismo y folklore.

Al toque de Gloria, cuando se inicia el repique de campanas en todas las iglesias de la ciudad, empiezan a llegar a la Plaza Mayor, a ese histórico y monumental conjunto de impresionante belleza arquitectónica, los niños vistiendo zamarras y zahones de piel de corderillo, a la vez que tiran del cordel atado al cuello de un cordero pascual, que después sacrificarán para hacer el típico frite extremeño.

La mujer trujillana luce en esta ocasión, y durante todos los días en que la fiesta prosigue, su rico atavío. El hombre suele llevar un pañuelo rojo al cuello. Todos a una se entretienen y divierten entre juegos y canciones. Unos y otros se agarran de la mano y brincan y cantan el "Chiviri", con lo cual consiguen una gran vistosidad al airear graciosamente sus refajos las mujeres trujillanas.

El lunes y el martes de Pascua continúa la fiesta en el Campo de San Juan y la Dehesilla. Allí se hace comida campesina y las gentes cantan y bailan sin cesar por todas partes.

Para no andar ocupándose en comidas es costumbre preparar dos días antes el típico "hornazo", que es una enorme rosca de harina de trigo amasada con aceite, en cuyo interior se guarnea con chorizo y huevos crudos que se cuecen des-

pués. La rosca toma el sabor del chorizo. A las rosas se les acompaña con el bollo "suizo".

LA ENCAMISA ES UNA FIESTA CIVICO-RELIGIOSA

La "Encamisá" es una fiesta cívico-religiosa llena de tipismo, con acentos propios, características peculiares, que se ha conservado en toda su pureza a través de los tiempos.

La fiesta tiene lugar en Torrejuncillo durante la noche que precede al día de la Inmaculada; es decir, el siete de diciembre por la noche.

"Andar" la "Encamisá" lo efectúan las mujeres devotas portando farolillos. Rezan después el rosario y piden favores a la Virgen, a la vez que cumplen sus promesas. Al amanecer del día siete, cuando la luz natural deshace el misterio de las tinieblas y después del toque de víperas, tiene lugar la procesión.

Pero la fiesta grande se celebra la noche que antecede al día de la Purísima Inmaculada. La nutrida y vistosa cabalgata mariana de la "Encamisá", con hombres y mujeres envueltos en amplias sábanas blancas, con turbantes y faroles pendientes de largas pértigas, cabal-



En la actualidad podemos encontrar buen vino en las zonas de Montánchez, Sierra de Gata, Cañamero, Ceclavín, Jerte, Cille-ros, etc.

En la zona de Montánchez hay que destacar los vinos de Torremocha, Alcuéscar, Torre de Sta. María, Albalá, Arroyomolinos de Montánchez y los del mismo Montánchez. Vino el de todos ellos artesanal, conservado en pequeñas bodegas. Cada uno sigue un procedimiento especial y particular en cuanto su elaboración, que es lo que le da a cada uno de ellos el sabor y "bouquet" distinto y hace que el colorido sea de una gama increíble, desde los tonos más clarificados hasta llegar a una gran turbidez.

En Torre de Sta. María, por ejemplo, ponen las botellas en los tejados para que sufran las inclemencias del tiempo, cuezan con el calor y se hielen con el frío. En Torremocha tuvo fama la viña llamada "Del Secretario", donde grupos de amigos iban a comer sus platos típicos extremeños, como el frite, la chanfaina o un buen jamón de Montánchez, acompañados de los vinos de esta Viña, que eran de una calidad increíble. Famosas fueron también las tertulias de D. Ramón, antiguo cajero del Banco de España, D. Lázaro Guillén, D. Leocadio Mejías y otros.

En Montánchez quedan hoy bodegas tan típicas como las de D. Vicente Fernández Moreno, donde se elabora el vino manualmente y se fermenta en vasijas de barro de forma cónica con una capacidad de 60 arrobas y también en cubas de roble. Algunas de estas vasijas tienen recomendaciones tan curiosas como la de "Prohibido hablar de política"...

Por la zona de Gata, en épocas anteriores, hubo mucho viñedo. En la actualidad los pueblos que más producen son los de Robledillo de Gata, Descargamaria, Cilleros, Villamiel, San Martín, Eljas etc. En esta zona suelen poner dentro de las vasijas durante la fermentación del vino un jamón, con lo que su sabor es característico. Algunos de sus vinos llevan madre y en otros prescindan de ella. Estos vinos puros, criados en pitarras, no se suelen encontrar con frecuencia en tabernas o bares típicos. Son cosechas propias y suelen beberse en bodegas particulares

que guardan el sabor típico y se decoran con vasijas y cacharros de tiempos antiguos.

El vino que más destaca en esta zona es el de Cilleros, vino artesanal, de 17º de alcohol, vino clarificado que, al igual que los demás vinos de la provincia, suele beberse frescos, pues no tiene conservadores que alarguen su vida.

En todos los pueblos de Cáceres y 30 innumerables tascas típicas tierra. En la capital, sin embargo, resulta más difícil en la actualidad, aunque hubo en los años 20 y 30 innumerable tascas típicas donde se consumían estos vinos.

Hay que citar a "Gironés", donde se reúnan todas las clases sociales y a las que se le llamaba también "La universidad", porque era la universidad del vino. En esta casa fue donde más se promocionó el vino de la tierra, curiosamente llamado el de la "chimenea" porque lo tenía allí metido.

En el Bar de "Agapito, el Calderero", me informa Ramón Muro, antiguo Depositario de la Diputación, se reúnan los auténticos catadores de vino: Germán Rubio, antiguo alcalde de Cáceres; Felipe Alvarez, Ibarrola, Joaquín Jamec, Alejandro Molano, Maderal. El vino se despachaba en las botellas de agua de Carabaña, que hacían aproximadamente 1/3 de litro y se cobraba 1,25 ptas. A esta taberna se le llamaba también "la fundición".

Otras tascas típicas fueron El Sanatorio... Maleno, Jerte, La Catalana etc.,

Hoy día hay bares tan modernos como "Astoria", el "España" y "Dallas", donde podrá beber vino de pitarra y una tasca típica, como "La perdiz", donde con este vino de pitarra le pondrán un tazo de jamón.



gando tristes corceles y con el mayordomo vestido a la antigua usanza y llevando un manto con estrellas azules... gana la vía pública hasta llegar al templo de San Andrés. A las puertas del templo, el cura entrega al mayordomo el estandarte, cuya aparición es acogida con vivas, lágrimas de emoción y de fe, sonar de cohetes y disparos de escopetas. Después el pueblo enmudece. Ha llegado el momento de la canción devota. Nadie osa hablar. El mutismo es absoluto:

Pues concebida fuiste sin mancha, Ave, María, llena de gracia.

En fila cuádruple la uniformada cabalgata recorre las calles de la localidad mientras suenan los tambores, los estallidos de los fuegos de artificio, los disparos de escopetas... El olor a pólvora, se mezcla con olor a campo. Arden "jachas" y hogueras en todas las calles.

NAVALMORAL Y SU CARNAVAL

La populosa ciudad de Navalmoral de la Mata viene celebrando a lo largo de los tiempos el carnaval de una manera espléndida. Es el festejo carnavalesco más completo de cuantos se celebran en la provincia, pero tiene un sentido menos tradicional.

Las comitivas, carrozas, grupos ataviados de trajes regionales, gentes disfrazadas, hacen que se viva un delirio festivo especial. Cada año hay más cosas nuevas. Cada vez participan más barrios y peñas en la organización, por lo que cada vez va siendo más emotivo este carnaval navalmoral.

E. JARAIZ

reportaje



La Comarca de Alcántara, al oeste de la provincia, limítrofe con Portugal, con paisajes del más auténtico sabor extremeño constituye por sí misma una unidad turística que vale la pena explorar. Por tantas y tan variadas cosas como ofrece:

CAZA

Abundan en toda la zona las siguientes especies: conejo, liebre, perdiz, tórtolo y codorniz, en cuanto a caza menor, así co-

mo patos salvajes en el pantano de Alcántara. En cuanto a caza mayor: jabalíes, venados, zorros, lobos y gran cantidad de tejones.

PESCA

Se puede practicar en el pantano, en la charca de abastecimiento de agua a Alcántara y en la charca municipal de Brozas, así como en otras charcas particulares, como la que hay en Mata de Alcántara.

El vino cacereño, aunque de elevado grado alcohólico, ha sido empleado en todos los pueblos y capital para chatear y cada vez se extiende la costumbre de comer los platos típicos regados con un buen caldo de Cañamero, Alcuéscar, Montánchez, Cilleros.

En cuanto industrialización de vinos en la actualidad se está haciendo una labor importante. Es lógico que los vinos puros no se puedan comercializar. Por eso lo que se pretende hoy día es la fabricación de un vino que aúne la tradición a la técnica.

En Miajadas tenemos las bodegas de la Vda. de Franco Sánchez, con maquinaria moderna y unas magníficas instalacio-

nes y las de "Avis Franco"; en Arroyomolinos de Montánchez se ha lanzado al mercado el vino denominado "Cruz de San Martín". En Alcuéscar, "El Sol de Alcuéscar"; en Cañamero, las bodegas Ruiz comercializan "La Cepa de Cañamero". Todos en variedad de tintos y blancos.

En Montánchez la firma Galán y Berrocal tiene lanzadas dos marcas: "Castillo de Montánchez" y "Trampal". El primero es un vino para barra y cafetería, vino para chatear, cuyo "bouquet" y calidad no desmerecen a los otros vinos españoles. El "Castillo de Montánchez", se exporta por casi toda España y algunos países de Europa. El "Trampal" es de la

La Comarca de Alcántara

PARA CONOCER Y GOZAR DE TODO CUANTO OFRECE LA BELLA ZONA ALCANTARINA

Principales especies en el pantano: Lucio, barbo, boga, black-bass, anguila y carpa.

Especies en la charca de abastecimiento de agua a Alcántara: carpas, black-bass y algunas tencas.

En la charca Municipal de Brozas: Abundantes tencas, que se puede pescar por cualquier aficionado, previo pago de la cuota correspondiente por día o por temporada al Ayuntamiento.

En Ceclavín: Semejantes espe-

cosecha del año 76, vino criado en cubas de roble y de una gran calidad.

De entre estos vinos embotellados artesanales, el de más reciente elaboración es otro vino de Montánchez, denominado "Viña Rosco", con una comercialización limitada. Vino cosechado y elaborado en sus propias bodegas, verdadero vino de Montánchez en variedad tinto y blanco y con una buena presentación comercial.

M.^a Angeles MORENO