

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 rosacas 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 vísporas, 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, Cilleros, 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 prescinden 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, limitrofe 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.

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-

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

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