

yó la actual fábrica en el siglo XVI.

LAS ROMERIAS

Cáceres estuvo rodeado de ermitas, muchas de ellas ya asumidas, hace años, por el casco urbano, como la de San Pedro, por ejemplo, que hoy da cobijo a una joyería y a una tienda de confecciones.

Localizables quedan las de los Mártires, después del traslado para que su antiguo solar sirviese al actual de la Plaza de Toros; la de San Blás, ahora parroquia; la Montaña, Santa Lucía, Santa Olalla (antiguo "Pago Ponciano", donde viviera la Santa Patrona emeritense...).

De todas ellas, dos son aún sede de romerías: la de San Blas, el 2 de febrero, fiesta de la Candelaria, que da cita a miles de ciudadanos en el paseo en que se convierte la carretera. Y el primer domingo de mayo, la romería de la Montaña, Patrona de la ciudad, que desde su santuario en la Sierra de la Mosca, concita el fervor de los cacereños. Ese día, el frite y la tradición vacían la ciudad, que se vierte en el campo de los alrededores.

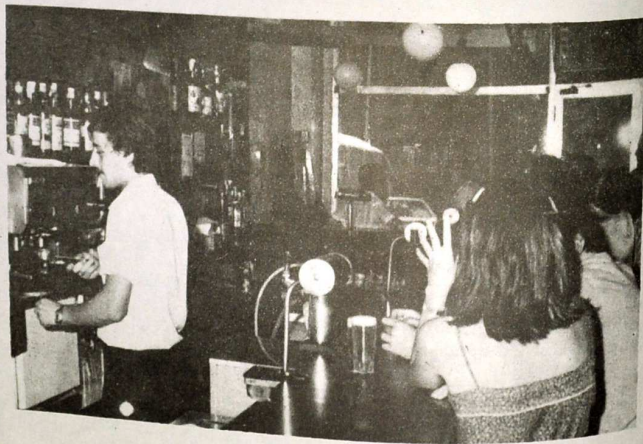
Son dos días señalados de Cáceres, pero los cacereños no sólo cuidan sus romerías, y a la más mínima, acuden a las de las patronas de los pueblos próximos: Casar, Arroyo, Sierra de Fuentes...

PASEAR POR CACERES

Gusta pasear por Cáceres. Puede hacerse en primavera u otoño, las épocas más bonitas de la ciudad, por Cánovas, Calvo Sotelo, el parque de las Aguas Vivas, el Paseo Alto. Hacia arriba y hacia abajo, la calle de Pintores, zoco y mentidero, lugar comercial y naturalmente, la Plaza Mayor. Pero llegando aquí se entrará en otro de los capítulos de este apresurado deambular.

VAMOS DE TASCA

Cáceres nunca tuvo lugares específicos para tasquear en ambientes concretos. Pero ahora



donde la juventud es la que hace caldo por la Plaza Mayor, por allí es por donde más anda "el rollo" del alterne juvenil y popular.

Tiene dónde elegir para tomar vino del país, no quizá el mejor, pero sí el más bullicioso o el más fácilmente adobado con "tapas exóticas", lugar para la poca bohemia que va quedando, para el lumpen, para el estudiante y gente que "pasa", para el "carroza" en busca de resultados... En definitiva, es por sí misma toda una corte de milagros, a veces politizada, hacia los partidos más "populares" y "radicales", a veces mercado de "ocasión". Es un lugar que tiene un submundo riquísimo y en el que casi siempre resulta difícil integrarse si no se tienen los años, o las condiciones exigidas. Por General Ezponda, donde se conserva parte del ambiente, hoy lugares ya menos "especializados" y "alterner" más convencionalmente, aunque con la misma "marcha".

Por lo general, las tascas cacereñas tienen un vino agresivo, de la tierra, sin padres conocidos, pero que entra bien, cuando se le conoce, y más si va acompañado por algunas tapas, igualmente típicas y autóctonas.

El resto del alterne no se diferencia en mucho del que se encuentra en otras ciudades: la cafetería, el "pub", el bar con más

Gastronomía cacereña

UNA COCINA A LA ALTURA DE LAS MEJORES

GASTRONOMIA CACEREÑA: A LA ALTURA DE CUALQUIERA

Tema obligado, hablando de posibilidades turísticas, de capacidades, de oferta y de demanda, es la cocina, la gastronomía. Hablar sobre la cocina cacereña resulta tarea fácil cuando el interlocutor es un hombre como Aquilino, el conocido propietario del Figón "Casa Eustaquio", de la capital cacereña. Aquilino nos habla así de la cocina cacereña:

— **Hablando de gastronomía existe una gran diferencia entre la capital y el resto de la provincia y que no se vea ningún oculto sentido en estas palabras. Los medios son mejores y más numerosos en una capital que en un pueblo, aunque en muchas ocasiones tengamos que recurrir a los pueblos para probar el auténtico sabor de nuestros platos.**

Hecha la oportuna aclaración, nos vemos nuevamente en el desagradable deber de buscar la comparación, de contrastar lo cacereño con lo foráneo para buscar una valoración concreta:

— **Cáceres está a la altura de cualquier provincia española en lo que a cocina se refiere. No sólo en la variedad y riqueza de la cocina local, sino también en una cocina más general. No vamos a engañarnos: la cocina hoy se basa en cuatro elementos fundamentales: Legumbres, huevos, pescados y carnes. Salvando el pescado, que aquí por nuestras características geográficas no puede obtenerse con la variedad de otras zonas, somos ricos en el resto de los elementos: ricos y en buena calidad, que también es importante. Por si fueran pocos los razonamientos, para hacernos una idea de la importancia de nuestra gastronomía hemos de resaltar, que una cocina como la francesa, mundialmente conocida, tiene una base importante en el recetario de Alcántara, sobre el que tantas historias se han contado.**

Le preguntamos por las características de la cocina cacereña:

— **La cocina cacereña es fundamentalmente fuerte, basada en los guisos y en una también fuerte condimentación. Todo creo que se adecua a la forma de vida y a los hombres de aquí, a las características de la tierra y de las gentes de Cáceres.**

La última pregunta a Aquilino versa sobre los principales platos de esta cocina; sobre esos platos que más gustan a nuestros visitantes:

— **Bien, pues, de entrada lo más normal es el jamón serrano de la tierra, el queso, la miel y las ensaladas. Para comenzar ya en serio la comida, una sopa que nosotros llamamos de la "abuelita" por ser un plato tradicional. También el gazpacho extremeño de "poleo" o la chanfaina. Continuando con los pescados, la tenca destaca por su buen gusto y por su acomodo a todas las preparaciones que admite cualquier pescado de mar, sin olvidar la trucha Ambas, fritas o al "moje", constituyen platos exquisitos. Y llegamos a las carnes: lo típico, que es el cerdo, se suele preparar en "prueba" y el solomillo o lomo adobado con pimentón de la vera. Las piezas de caza, como la perdiz roja preparada al modo de Alcántara o el venado de montería, son platos básicos de la cocina cacereña. Los postres cierra el menú y hay que mencionar los excelentes frutos secos, higos o nueces, la pastelería casera, la sopa de miel, las torrijas y los coquillos.**

Como para comer y hartarse de comer. Riqueza, variedad y gusto recio, son las características esenciales de la cocina cacereña. Tenemos por delante todo un verano para poder conocerla más a fondo. Sin prisa, pero sin pausa para que no se indigesten, ni en el estómago, ni en el bolsillo.

o menos pretensiones... Lo singular es que hay muchos, y que en ellos se va a las bebidas de alta graduación, que igualmente van graduando las voces de los consumidores en un "crescendo".

Pueden encontrarse aún tabernas donde consumir la típica "pistola" de vino, botella de cuarto de litro llena de buen vino "del país" y que solamente está al alcance de los iniciados. Si alguien quiere esto, que vaya a la Plaza de San Blas, por ejemplo, y allí, en "Tejada" se siente a compartir su "pistola" con los trabajadores, que hace unos años en su mayoría eran hortelanos.

Luego hay bares con especialidades culinarias, más o menos ortodoxas, pero exquisitas. Búsquelos por las barriadas, las periféricas preferiblemente, que son las menos sofisticadas.

¿DONDE COMER?

A estas alturas apetecerá comer algo (Un aviso: cuando pida platos regionales, que sea de día, es decir, en el almuerzo, no en la cena, a no ser que tenga un estómago a toda prueba).

