

PARA BIEN PASAR EL TIEMPO

La caza en Cáceres

ESPECIES, LUGARES Y FORMAS DE PRACTICARLA

Desde el cuchillar de los Galayos, en Gredos, donde Cáceres parte aguas con Avila y los machos monteses ramonean las amarillas flores del piorno, hasta las zafra graníticas de Arroyo de la Luz, donde el prolifero conejo tiene sus vales, hay, sin duda, una extensa y arrugada geografía, la cual da lugar a diversos climas y una gran variedad de especies cinegéticas.

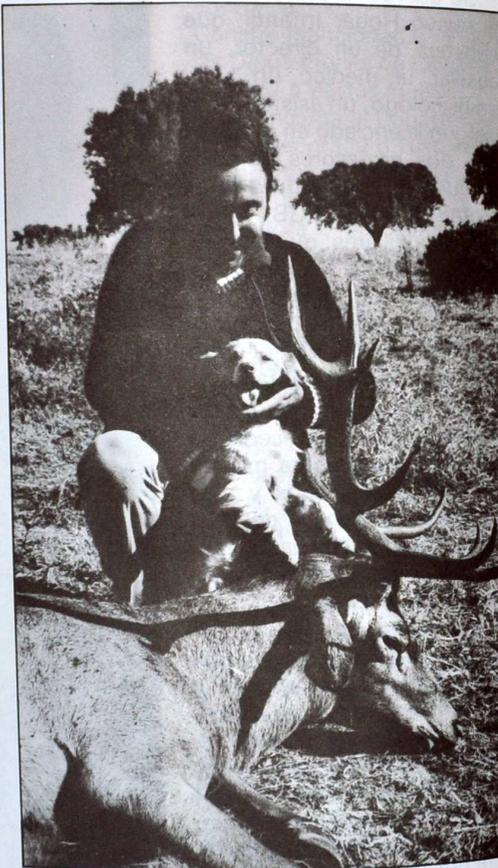
La especial disposición de las cuerdas de nuestras sierras hacen que éstas sean lugar indicado para la caza mayor y la especial situación geográfica la hacen encrucijada de la casi totalidad de las aves migratorias, al mismo tiempo que la caza menor sedentaria encuentra condiciones

muy adecuadas para su hábitat.

Sin, extendernos en detalles, queremos dar una rúpida «panorámica» sobre la importancia de la caza en la provincia de Cáceres, especies, sitios donde se dan y formas más o menos tradicionales de cazarlas.

CAZA MAYOR

Nada menos que ocho de las diez especies que forman la caza mayor ibérica se encuentran en la provincia; aquí hay la altanera cabra montés en Gredos, el grácil corzo en las Villuercas, el mítico lobo en las Sierras de Gata y San Pedro, el coronado ciervo en las Villuercas, sierras próximas al Tajo y sierras de San Pedro; el hiruto jabalí, que ha-



bita cualquier manchón de la provincia, si bien su lugar predilecto sigue siendo la Sierra de San Pedro; el muflón y el gamo, que también pastan en la provincia, si bien bajo cercas, y la pieza deseada de todo montero,

el linco, ya en muy pocos enclaves que más vale no señalar.

CAZA MENOR

Las especies de caza menor en la provincia son numerosas y nos va-

mos a referir únicamente a las más comunes. Los pantanos y las charcas, enormes los primeros y pequeñas, pero muy abundantes las segundas, hacen que todas las especies de patos y gran cantidad de otras aves acuáticas invernen y crien en la provincia. Las acuáticas no son aún bien conocidas y cazadas aquí. La africana tórtola y la báltica paloma torcaz, cuyos bandos son inmensos los años de buena montería; las perdices, abundantes en el límite con Toledo y sumamente bravas en los riberos del Almonte; liebres en las llanuras, ortegas, gangas, alcavanes, sisonos y las avutardas, «El Pajarón» (Cáceres tiene más avutardas que el resto de España); conejos en abundancia, coincidiendo con las zafra graníticas, so- laz de zurrón del cazador modesto y manjar exquisito cuando se sabe guisar. La caza y la gastronomía siempre están un poco emparentadas, o, para el buen cazador, deben estarlo.

La importancia de la riqueza cinegética en la provincia queda bien patente por el nú-

mero de personas que cada año, con la escopeta debajo del brazo, acuden a Cáceres, hasta el punto de que cualquier fin de semana, durante la época de caza, resulta imposible encontrar una plaza hotelera.

Son varias las formas que tradicionalmente se usan para cazar. De todas ellas la montería es lo que podríamos llamar la fiesta mayor de la caza por su bullicio y colorido, por el gran número de gente que concentra; las recovas, los típicos y listísimos perreros, que conocen las sierras extremeñas como la propia palma de su mano. La montería, particularmente en la suelta de las recovas y la recogida de las mismas al atardecer, con los perreros haciendo sonar la caracola, es un espectáculo ancestral y único que nos remonta fácilmente a las costumbres medievales, y mucho más en nuestra tierra, donde milagrosamente aún se siguen dando con toda su pureza.

No es, sin embargo, necesario ir a montar, y recuérdese aquí que montero viene de «hombre montado que

CANTANDO

Dictó Srta. Curiel

SANDINGALANDÍN

Pizzal

Vivo y gracioso

5

Sán - din - ga - lan - din seña muer - ty lo se -
Ma - mor me pi - dió la ma - nor ya no

- ven san - le - rrar - llán he - cha - do po - ca - ra - ma ya vuel - ta
se la na - ga - co - mor - ta - ben la co - si - na, le di le

re - su - si - ler - San - din - ga - lan - din - San - din - ga - lan - de - ro, San -
del al - mi - res -

(Andrés Lombard)

- din - ga - lan - din - a - dios, re - se - le - ro -

Sandigalandin, se ha muerto
y lo llevan a enterrar,
le han echado poca tierra
y ha vuelto a resucitar.

Sandigalandin, sandigalan-
[doro,

Sandigalandin, y adió resosa-
[loro.

Mi amor me pidió la mano,
y yo no se la negué,
Como estaba en la cocina,
le di la del almirez.

Estribillo.

ACAMPANDO



En la provincia de Cáceres, a pesar de contar con lugares que resultarían altamente sugestivos para los campistas, sólo funcionan cinco campings, dos de ellos, el de Jarandilla y el de Madrigal de la Vera, de reciente creación. Siguen funcionando los de Aldeanueva de la Vera, Borbollón y Miajadas.

Todos son de segunda categoría y a excepción del último citado, el de Miajadas, que funciona preferentemente para ocupaciones de corto espacio de tiempo, están en parajes veraniegos y cerca de gargantas o embalses.

Naturalmente, se puede acampar — y de hecho se hace — en otros muchos lugares de la provincia, siempre que se cuente con las oportunas autorizaciones, que no son difíciles de conseguir, pero si obligatorias. En el Valle del Jerte, la Sierra de Gata, Las Hurdes, la propia Vera, el mismo Cáceres..., no es nada infrecuente ver campistas que van por libre.

sigue a los perros que agarran la res». Es bastante con que el cazador sienta una profunda afición; luego podrá pasárselo igual de colosal en el agarre de un fiero jabalí que cazando alondras con liga. Lo importante, lo realmente importante es que el cazador esté allí, que sea consciente de

COCINANDO

GUISOS EXTREMEÑOS

TERNERA A LA CACEREÑA

Ingredientes: 1 kilo de ternera propia para estofado, 2 cebollas, perejil, 2 tomates gordos, 1 cucharada de pimentón de la Vera, sal, pimienta, aceite, 6 patatas gordas, caldo o agua.

Modo de hacerlo: Se parte la carne sin grasa en trocitos cuadrados y se echan éstos en uná cazuela de barro con las cebollas y el perejil, ambos picados, más el tomate, pimentón rojo, sal, pimienta y un buen chorro de aceite, todo ello en crudo. Se tapa la cazuela y se pone a fuego lento. Cuando se haya rehogado, la carne tierna y el jugo que ésta suelta, reducido, se pelan las patatas, bastante gruesas, y se rehogan en la grasa; se incorpora en seguida caldo o agua suficiente para que cuezan y se forme salsa, que debe quedar muy sustanciosa.

SOPA DE BODA Y NAVIDEÑAS

Ingredientes: 1 pechuga de gallina, menudillos de pollo, 1 chorizo de Montánchez, 1 pimiento rojo, 1 cebolla, 1 tomate, 1 puerro, 3 huevos duros, 250 de arroz, 100 gramos de jamón ibérico, agua y sal. Esta sopa de boda o de Navidad en un excelente plato, que inicia el banquete nupcial en muchos pueblos de Extremadura; sirve también para celebrar la Nochebuena.

Modo de hacerlo: Con la pechuga cortada a trozos, el chorizo a rodajas, los menudillos, el pimiento, la cebolla, el tomate, el puerro, el perejil, agua y sal, se hace un buen caldo. Una vez hecho, se cuele y se le añade, el arroz y todos los elementos picados en trozos menudos y los huevos duros a gallos pequeños. A los veinte minutos de cocción quedará una sopa muy espesa y agradable. No conviene que el hervor dure más de 20 minutos, pues a la vez de que se espesa, no queda jugosa y caldosa.

M.º del ROCIO MORAN

que está practicando un deporte noble, tal vez hoy más noble que nunca.

Luego vienen los reechos en «berrea», donde es posible oír toda la fuerza que una especie tiene en el vital bramido con que el ciervo increpa a la naturaleza, reclamando su parcela de amor y su derecho genético a reproducirse. El que oye un ciervo bramar con todo su celo en la madrugada, sea cazador o no, tardará mucho tiempo en olvidar el extraño mito y ancestro que este grito tiene. Esta extraordinaria forma de cazar puede practicarse a partir del 10 de septiembre en cualquiera de los cotos de las sierras de Cáceres.

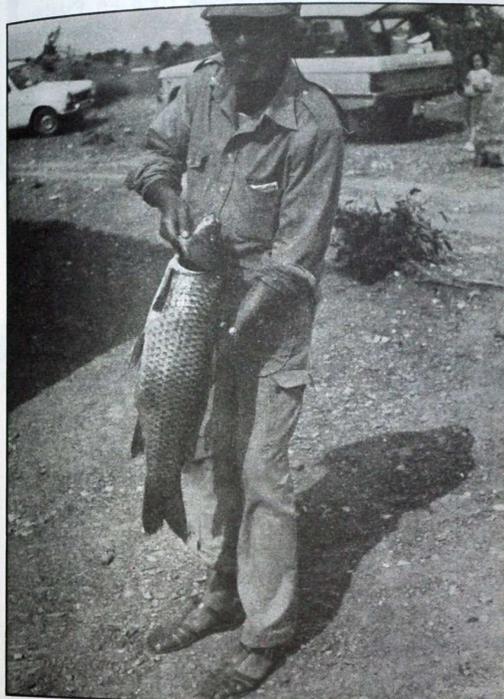
Después están los aguardos, los varqueos, la ronda valiente y hoy olvidada forma de cazar los jabalíes a cuchillo y perro de agarre.

Todo lo anterior, y a grandes rasgos, para la caza mayor. Pero ¿y la caza menor? Una mano de perdices en los confines de Cáceres con Toledo o al lado de los riberos del Almonite, eso es cosa fina. Y las liebres que

caza con galgos (que año tras año le roban cuando ya tiene a punto) el amigo Zacarías y otros tantos como él, cuya afición no tiene límites. Porque en Cáceres esto de las liebres se hace de forma distinta a como se hace en Badajoz. Allí se corren a caballo, pero aquí, en una demostración de lo que la afición supone, se hace a golpe de calcetín, como dirían los castizos. Y cuántas cosas podrían decirse de las tórtolas, de los bandos inmensos de palomas cuando empiezan a aparecer por el Portillo del Salto del Gitano, e inmediatamente, como presintiéndolos, los huestes palomeras del maestro Martos, de Lázaro, Alviz y una interminable lista, que sería más que prolijo enumerar aquí, pierden la calma y están todas las mañanas preguntando si ya rebasan la línea de las alberguerías en el camino hacia la Sierra de San Pedro.

Esto de cazar es todo un mundo y merece un respeto que normalmente no se le concede, porque la gente olímpicamente desprecia aquello que

PESCANDO



Las especies que se pueden pescar ahora en la provincia son la tenca, la trucha, la carpa, el barbo, la boga y el black-bass.

TENCA: Cada ejemplar de tenca debe medir de la cabeza a la escotadura de la cola más de quince centímetros. En cuanto al número de ejemplares no existe limitación. Los cobos más utilizados son la lombriz y masilla. En Cáceres hay tenca en las charcas de Alcuéscar, Casas de Don Antonio, Valdefuentes, Benquerencia, Arroyo de la Luz, Torrecillas de la Tiesa, Torremocha, Aldeanueva del Camino, Talaván, Hinojal, Brozas, Casar de Cáceres...

CARPA: El número de ejemplares no está limitado, pero cada uno de ellos debe medir más de dieciocho centímetros. El tipo de cobos para la carpa es muy variado: masilla, lombriz, trigo cocido, habas, patatas cocidas, gusano blanco, etc... Se pescan en la mayoría de los cursos fluviales y embalses de la provincia.

BARBO: Cada ejemplar de barbo que se pesque ha de ser superior a los dieciocho cen-

tímetros y no existe limitación en el número de capturas. Los cobos más utilizados son la lombriz, el camarón, la cangrejilla, patata cocida, trigo cocido, etc... Se encuentran en todos los embalses y ríos de la provincia.

BOGA: La medida de cada ejemplar capturado debe ser superior a ocho centímetros, sin existir limitación en cuanto al número. Es muy abundante en los ríos embalses y gargantas de Cáceres. Los cobos utilizados para su captura son los naturales.

COMPRANDO

Lorenzo Llanos, de Torrejoncillo, es en la actualidad uno de los dos artesanos que en la provincia quedan dedicados a hacer los juegos de aderezos con que se adornan las mujeres cuando se visten con trajes típicos. En cobre, en plata o en oro. E igual «el hilo» (gargantilla), «el galápago» (colgante), los pendientes de cinco puntas típicos de Montehermoso, que el «sosciclé» arroyano. En suma, todos los aderezos típicos de Extremadura.

Lorenzo tiene tienda en la cacereña Plaza de San Jorge. Tienda y taller. Y aunque realiza el trabajo con ayuda de algunos de sus familiares, no es fácil llegar a llevarse la mercancía puesta. Los trabajos, si han de ser de buena calidad y complicados, hay que encargárselos hasta con un año de anticipación, pues es mucha la demanda y en esto no se puede correr.

Un juego completo, de cobre bañado en oro, viene saliendo por las diez mil pesetas. Por las dieciocho mil si el trabajo no lleva más que oro.

no entiende, y esto de la caza, compréndalo de una vez, lo entendemos cuatro «locos» que generalmente somos la mar de felices cuando se nos da medianamente bien.

Conviene, no obstante, señalar aquí, y en todos los sitios donde haga falta, y de una vez y para siempre, que Cáceres es una tierra rica en vida silvestre, en especies cinegéticas y en las que no lo

son, y que conveniría que quien pueda hacer por la protección y desarrollo de esta riqueza, que se ocupe un poco de ello, y no como hacen ahora, que ni siquiera se enteran porque están preocupadísimo por si los ángeles son machos o hembras; vamos, en discusiones bizantinas (y espero que alguien se dé por aludido porque sería señal de que aún queda cierta sensibilidad).

Hace falta una ordenación y programación de la riqueza cinegética de Cáceres, que es mucho más importante de lo que muchos piensan y esperamos que ahora que somos «autónomos» se note la autonomía también en la caza, que no en balde trae a la provincia más del 50 por 100 del turismo que nos visita y se deja sus dineros.

Juancho VIOLA