

Caza extremeña en la mesa

CÉSAR RÁEZ MERCHÁN

Restaurante “Torre de Sande”

A la luz de las velas de un candelabro, o tal vez a la de un rústico hachón, en la tienda real de campaña, nos imaginamos al rey **Onceno, Don Alfonso**, trinchando, decidido, el succulento solomillo de uno de los venados alanceados en reciente jornada de caza. Bien sabemos que el rey, que nos contó sus cacerías en el **Libro de Montería**, cazaba en tierras extremeñas.

Citamos a don **Manuel Terrón Albarrán**, que en su ensayo sobre la evolución de la caza mayor dice: *“Al igual que el jabalí, el venado es pieza clave de la montería y su extensión abarca la geografía montaraz de nuestra región en los lugares propios para la caza mayor”*. Y sigue luego escribiendo sobre nuestro paisano **Juan Mateos** y su *“Origen y Dignidad de la Caza”*, el montero real que dedicó capítulos importantes de su obra a la caza del venado extremeño, a sus costumbres, características y tamaños.

Venados desde el cacereño Valverde del Fresno hasta la pacense Azuaga y desde Madrigal de la Vera hasta Olivenza. Carne de venado, de la que dice **Juancho Viola**, en 1987, en aquel libro sobre la caza en Extremadura: *“El ciervo es, además, un buen productor de carne de calidad con un bajo contenido en grasa. Carne con una fuerte demanda en Centroeuropa, a cuyo mercado comenzamos ya a exportar cantidades estimables...”* Lo oíamos hace 25 años ¿qué se hizo de aquellas expectativas de exportación? ¿Y el consumo interno?

Hace décadas, más de una centuria ya, jabalí en las sierras. Iban el montero Covarsí y sus rehalas a la de San Pedro, otros a la de Benavente, a la de Jerez, a las Villuercas, a lo largo de la de San Pablo, a tantas otras de la amplia geografía extremeña; hoy, riberos de acá y de allá, un manchón cualquiera,

un jaral de ladera y el navajero soñado de muchos que hace presencia. Sin embargo, apenas encontramos el mostrador donde se nos dispense el sabroso embutido de jabalí.

Hace años la deliciosa carne del corzo era una rareza. El mismo duende del bosque, como dicen los recechistas, era un caso de caza casi exclusivo de Las Villuercas. Ahora el corzo ha seguido la senda de los cauces poblados de monte de los ríos y ha avanzado, extendiéndose, por nuevos pagos extremeños. El paladar exquisito del gourmet conoce las delicias del corzo: Saboreen su *lomo con tofu frito y salsa de uvas* o si prefieren deléitense con un *solomillo con espárragos trigueros y bolitas de miso*. Sabor excelso del señor de la floresta.

Los soldados de Bonaparte buscaron la receta entre las nobles piedras del Conventual de San Benito en Alcántara. Perdiz a su moda. Perdices extremeñas de la Sierra de las Cortes o de los llanos de Castuera, de los múltiples puntos de la rosa de los vientos, perdices, la perdiz en el fogón, en la olla, en el plato de tantas y mil formas y recetas. Tómense, pongamos por caso, un *escabeche clásico con ajos confitados y vinagre de jerez*, que ya verán sabor y finura.

Se lo han dicho muchas veces: España significa tierra de conejos; por consiguiente el conejito escorza en Gata, en Hurdes, el Jerte y en la Vera, por el norte; por el sur, en las sierras de Jerez y Fregenal, en Monesterio y en Llerena. Y en toda la inmensidad que hay entre una y otra lindes de Extremadura. El humilde gazapo que a tantos, en costosas circunstancias, sacó de los apuros del hambre y que aún hoy, si quieren, puede ser un delicioso plato de la mejor cocina. Prueben unas *espaldillas de conejo con salmorejo y verduras* y si lo han cazado, rememorarán el fragor de los zarzales y los escorzos de huida del conejo entre los canchos de granito.

Cita **Salvador Calvo Muñoz**, en su texto sobre la liebre, en el Libro de la Caza en Extremadura, a su maestro **Miguel Delibes**, y cuenta:

“Oigamos de nuevo a nuestro amigo y mentor cómo se prepara la liebre. La liebre desollada y sin desangrar se deja en vino tinto toda la noche. A la mañana, se pone en la lumbre con unas rodajas de cebolla, unas hojas de laurel, unas lonjas de tocino, una cabeza de ajo, unas briznas de tomillo, perejil y sal. A media cocción se le añade el vino donde pasó la noche. Y ya está”.

Es múltiple, variada, variopinta y riquísima la realidad de la caza en Extremadura, como han de ser sus posibilidades en fogones y menús. Y no

únicamente en los tres casos citados de caza mayor, o los tres de caza chica, que el panorama puede ser mucho más amplio. Solácese con un *confit de pato*, una *ensalada de codorniz y soja*, una *pechuga de torcaz con moras* o unas *delicadas tortolitas cocinadas con castañas*.

Ejemplos de una realidad evidente. Mostremos de una vez a todo nuestro entorno la riqueza de nuestro patrimonio natural, en la forma elemental de un plato de caza bien cocinado.