

## **Platos extremeños lujosos y recios**

La cocina extremeña no se anda con muchos miramientos. Los platos tradicionales son recios y auténticos desde el nombre, aunque luego, en la elaboración, adquieran suavidad y matices delicados. Hay un libro muy interesante, "Nuevo recetario de cocina extremeña", editado por la Cofradía Extremeña de Gastronomía en 2006, que recoge cerca de 700 recetas. Entre ellas, las hay lujosas y aparentes como tomates del procurador de Zafra, gazpacho cacereño de lujo, huevos al alcalde de La Albuera, lomo al uso templario, conejo a la Inquisición o sopa de almendras de Azuaga.

Y si les parecen poco finos, pueden sustituirlos por otros lujos como un gazpacho del señorito, unas sopas exquisitas, unos huevos cardenales, un bacalao al estilo del monasterio de Yuste, cremas de zarzamora (Castuera) o frambuesas (Jaraíz) y unos desenfadados de Jerez de los Caballeros.

Repasando el recetario extremeño, me encuentro con platos que demuestran que las rarezas de Ferrán Adriá y la nueva cocina ya se descubrieron por aquí hace siglos, cuando los extremeños inventaron recetas como estas recopiladas por la susodicha Cofradía: conejuelas en tortilla sin huevo, plato ideado en Casas de Millán, habas peludas con arroz, inventadas en Jaraíz de la Vera, sopa de galápago, repápalos fríos con miel y lo más Adriá de todo: sesos de viento.

La riqueza y la capacidad de sugerir del recetario extremeño es fascinante. He reparado, por ejemplo, en algunos platos que provocan pena: los escuchas y se te encoge el alma. Vean si no: bocadillo pobre, patatas viudas y boga viuda, caldo para enfermos y gelatina blanca para enfermos o incluso el sopicaldino, que con ese diminutivo te llena de melancolía: lo comes y te derrites de ternura. He encontrado también tres platos que dan miedo, parecen el menú de un monstruo despiadado y luciférico: huevos a la diábala, conejo desgarrao y niños extremeños envueltos.

Aunque lo que más me gusta de este recetario tan rayano es la cantidad de platos con nombres brutales que atesora. No se asusten ante los nombres de estos platos tan de El País de al Lado: jojorrones, garrapatos, mariquitas, coscorrones, ajoporros, jigotes, patorras, gañotes, virutas... En Extremadura, preparan también sopa de rabiacanes, arroz con cuajareja, entomatá de lagartos, patatas aborregás y patatas cachochas, bollos podres, potaje de carbochas y carpas atocinás.

Yo veo en esos platos con esos nombres un filón de marketing. Con lo que le gusta a la gente comer cosas raras y platos desconocidos, ¿se imaginan ustedes que las cartas de los restaurantes de la Raya ofrecieran platos tan increíbles y absolutamente desconocidos como la cachorrena y el rabote de Cabeza del Buey, la masmarria y las roscas raborratás de Navalvillar de Pela, el revorón de Talavera la Real, los papones de Moraleja, el feje de Montehermoso, el jerimoje de Casas de Reina, el cochofro de Azuaga, la badila de Jaraíz, los engañabobos de Arroyo de la Luz, la pitorra al salmín de Olivenza y la pitorra o chochas al estilo de Guadalupe?

Ninguna gastronomía tan sorprendente como la extremeña: provoca miedo, ternura, pena, extrañeza, risa... Llama más la atención que los duelos con quebrantos (huevos fritos con torreznos) de El Quijote y que otros platos de la cocina manchega como los hartatunos. Te hace sentir lujoso y te hace sentir en El Bulli... Pero estás en la Raya, en El País de al Lado.

## **Veracruz de Marmelar: el pueblo de los exorcismos**

Nos disponemos a visitar la aldea de los exorcismos y preguntamos por ella en el siguiente pueblo de nuestro viaje, en Vidigueira, donde enseguida descubrimos que nadie quiere hablar del tema. Preguntamos por Veracruz de Marmelar, el pueblo de los prodigios, pero nadie suelta palabra y nos rehúyen hasta que una mujer se apiada, nos indica el camino y nos avisa en portugués: “Cada vez que veo esa cruz, fico arrepiada”. Nos explica que los prodigios que buscamos son exorcismos provocados por una reliquia, por un fragmento de la cruz de Cristo. El pueblo de los prodigios está en un alto, pero cuesta tanto dar con él que también estamos al borde del arrepío. Al fin, tras mil vueltas por los contornos, una aldea blanca y sencilla, Veracruz de Marmelar, se yergue ante nosotros y en lo alto, la iglesia: imponente, sólida y con la cruz de Malta sobre la puerta.

El monasterio se construyó en el siglo XIII sobre una iglesia visigótica del siglo VII y fue donado a la Orden de San Juan de Jerusalén, de Malta o del Hospital. En su interior, atesora pinturas, esculturas, orfebrería y mobiliario de gran valor. Y, sobre todo, guarda un fragmento de la santa cruz en un cofre-relicario medieval único en Europa. Pero, ¡maldita sea!, con tantas vueltas y revueltas, hemos llegado tarde y la iglesia está cerrada.

Un anciano que pasa y escucha nuestro ¡maldita sea! se acerca, se persigna y menea la cabeza afeándonos el juramento. Le contamos nuestro problema y nos da la solución: “Vaya por esta calle y en la tercera puerta vive la señora que tiene la llave de la iglesia”.

Tras golpear varias veces en el llamador, se escuchan ruidos, corren unos cerrojos y aparece una viejecita desconfiada con pañoleta y ropa oscura. Dice que está cansada, que no tiene ganas de abrirnos la iglesia, pero se va y vuelve con un gran cuadro. Es una reproducción fotográfica de la reliquia del lignum crucis, que el rey luso Alfonso IV y el prior de la orden de Malta, Álvaro Gonçalves Pereira, llevaron a la batalla del Salado, atribuyéndosele gran influencia en la victoria sobre las tropas musulmanas.

La señora se llama Teresa y hace tres veces la señal de la cruz mientras nos explica que esa reliquia, e incluso ese cuadro, cura a quien tiene el diablo dentro. Narra después prodigios como el de un ladrón de Vidigueira, que se ahorcó al enterarse de que habían culpado y encerrado a otro por su fechoría, pero la cruz, que también es algo así como una máquina de la verdad, descubrió que el preso era inocente. Teresa describe emocionada a los endemoniados que venían a Veracruz de Marmelar con camisa de fuerza para que la cruz los curara de su locura.

Fue en los años 80 cuando Veracruz se convirtió en un pueblo famoso. Era una celebridad secreta, que iba de boca en oído, una recomendación clandestina para que los endemoniados o desquiciados de los contornos curaran sus males. Según Teresa, la fama de la cruz llegaba hasta la zona de Valencia de Mombuey, Oliva de la Frontera y Villanueva del Fresno, desde donde llegaban algunos poseídos con sus familias por ver si expulsaban al demonio. La clave del asunto, más que la cruz, era un cura párroco: el padre Antonio Sequeira, más conocido como Silveiro y nacido en Sousel, el pueblo con la plaza de toros más antigua de Portugal.

Un estudio realizado por la Universidad de Évora en 2009 sobre la relación entre religión y medicina, contiene relatos de dos cocineras, una limpiadora, un jubilado y un electricista que ladraban y comían como perros hasta ser exorcizados en Veracruz. También analiza los casos de Ildio Pombo, de Amieira, y Joao Caeiro, de Alqueva, que tenían el diablo en el cuerpo y se lo quitaron en Veracruz.

El padre Sequeira murió, los exorcismos perdieron fama y la iglesia ha dado instrucciones para esconder los milagros, pero Teresa asegura que por Veracruz siguen apareciendo de vez en cuando extraños personajes que “fican arrepiados” ante la cruz. Son exorcismos clandestinos en una aldea perdida en el mar del Alentejo, en El País de al Lado.

## **Gente tuna, poco sopera**

Y hablando de sopas en Cheles... Gente tuna, poco sopera. El refrán lo dice mi suegra. No sé si es exclusivo de su pueblo natal, Aldea del Cano, o si se usa en más pueblos de Extremadura. El tunante es un bribón, una persona taimada, pero cuando nos referimos a ellos como tunos, le quitamos hierro a su picardía y le añadimos gracia. Un tuno o tunante nunca querrá sopa, siempre preferirá un buen pollo asado o una pierna de cordero al horno. En contraposición, quien ame la sopa, amará también la formalidad y será persona de fiar. Si el refrán funciona, no hay nadie más fiable en Portugal que un alentejano y en España que un extremeño. En ambas regiones, la riqueza de sopas es asombrosa. En Portugal, hay una franquicia de comida rápida de inspiración alentejana llamada A Loja das Sopas. Está en los grandes centros comerciales del país y solo sirve platos de sopa más algún añadido. Y en Extremadura, una de las principales aportaciones de la región a la historia universal de la gastronomía es una sopa, el consomé o consumado, de origen monacal extremeño como reconoce Escoffier, gran tratadista francés de la gastronomía, en su "Guía culinaria". La sopa entona, alimenta, reconstituye, es recomendada por los médicos para recuperarse de cualquier enfermedad y, además, es barata, sabrosa y muy variada. El doctor Martínez Llopis, ya fallecido, cofrade de honor de la Cofradía Extremeña de Gastronomía, aseguraba que las sopas extremeñas eran las más nutritivas de la cocina española. En el "Nuevo recetario de cocina extremeña", editado por dicha cofradía, se recogen sopas típicas de los cuatro puntos cardinales de Extremadura como los paponos de Moraleja (pan duro, huevos, pimentón, ajo, perejil, laurel, arroz y sal), las sopas poleás de Navalvillar de Pela, que llevan harina y miel o el puré de afeisanos de Valle de Matamoros (guisantes, pan frito, azúcar, agua y sal). Una receta sencilla, la sopa de berros, que, según este recetario, hacen en Azuaga: se cuecen un manojo de berros y seis o siete patatas en agua con sal y se machacan juntos una vez cocidos. Se pasan después a una cazuela sopera, se ligan con 50 gramos de mantequilla y una yema cruda de huevo, se añade agua y sal y se deja cocer a fuego lento hasta alcanzar el punto de ebullición. Si no les apetece cocinar y prefieren irse de excursión culinaria por los restaurantes portugueses de la frontera, ahí va mi particular Top10 Sopero de la Raya (todas ellas, entre 1.50 y 3 euros, salvo las del Sever, A Cadeia y A Bolota, que están entre 6 y 10 euros). Empiezo por el norte, Idanha-a-Nova, donde en el restaurante Helana preparan una rica sopa de pescados del río Ponsul. Descendemos hacia el sur y en Marvão encontramos la alhada de cação extraordinaria del restaurante Sever y la açorda de sarapatel o sopa de chanfaina del Mil-Homens (ambos restaurantes están en Portagem). En A Estalagem de Arronches, preparan mi açorda alentejana favorita, muy aromática con su pan migado, su huevo escalfado y el toque final del poleo. Me gusta la canja de perdiz del Pompílio en São Vicente y es una sofisticada delicia la vichissoise de manzana con bolitas de verdura de A Bolota en Terrugem (Elvas). En O Espiga de Borba, sabrosa sopa de puré de garbanzos; en A Cadeia Quinhentista de Estremoz, finísima sopa de melón con hortelá (hierbabuena). Dejo para el final dos sopas tremendas. Me refiero a la de tomate de la Casa dos Coelhoos de Alcaraviça (Borba), que viene acompañada de dos platos con tropezones de pan y de longaniza, morcilla, torreznos y pimiento, y a la sopa de beldroegas o verdolaga de A Convenção de Evoramonte, que trae las verdolagas, pero también un huevo escalfado, patatas, una cabeza entera de ajos y un queso de oveja, todo ello dentro de la sopera. En sitios así, hasta los tunos comen sopa.

## **Badajoz, la provincia de los desayunos**

Ya que hemos entrado en la provincia de Badajoz, no podemos por menos que hablar de sus contundentes desayunos. El alcalde de la capital de la provincia asegura que su ciudad es la capital de los desayunos, aunque en toda la provincia esta primera comida del día está llena de riqueza y variedad.

Se dice que no se es de la provincia de Badajoz si no se distingue entre caldillo y cachuela. En ambos casos, se mezclan hígado de cerdo, especias, manteca de cerdo y pimentón de la Vera. La diferencia estriba en que el caldillo lleva tropezones de hígado y la cachuela es más molida.

Tampoco eres de Badajoz si no tienes la costumbre de desayunar en la calle ni sabes que el caldillo se llama en algunas zonas de la provincia menudillo, picadillo o refrito. Para conocer la historia del auténtico desayuno extremeño resulta muy pedagógico alejarse un poco de la frontera y acercarse a Almendralejo, donde, aseguran, nació el auténtico desayuno extremeño.

Así que tengo ante mí, en una mesa del bar El Abuelo, dos tostadas inmensas de un pan hecho ex profeso para desayunos. Sobre una, se extiende una pasta oscura con trozos de hígado. Sobre la otra, una crema de ajo, aceite y sal y unos ajos castaños y piporros de Aceuchal. Al lado, unas migas con cabezas de ajo, pimientos y huevo frito, unas pringadas con vino y azúcar, una botella de cava y lo único que forma parte de mis desayunos habituales: un café con leche.

Me acompañan históricos del desayuno extremeño, que me cuentan cómo, en los años 60, los vendimiadores o los aceituneros, antes de salir temprano al campo, desayunaban contundentemente, pero en casa. "Esto de los desayunos en los bares empezó en los 70 y ahora es un boom", especifica Raúl Honrado, 35 años, heredero de una saga de hosteleros que llegó a Almendralejo desde La Siberia en 1966.

El abuelo Clemente, al que apodaban El Rojo por su tez colorada y que acaba de cumplir los 86, vivía en Villarta de los Montes hasta que lo convencieron para que se fuera a Almendralejo. "Cogió a sus hijos y se vino en 1966. Abrió el bar Extremadura en la carretera de Sevilla y, en 1970, compró una casa a 50 metros y abrió El Cazador. Se especializó en churros y tostadas y empezó la moda de los desayunos fuera de casa", relata su nieto Raúl.

En esa época, otra saga de hosteleros se apuntaba a la explosión del desayuno en Almendralejo. Eran los Gil. El bisabuelo Antonio había tenido desde 1920 una taberna en la zona de Casas Nuevas, por el antiguo campo de fútbol. El abuelo Joaquín abrió el bar El Abuelo en la plaza de la Hierba en 1968. El nieto, Juan, inauguró en 1971 el bar Los Nietos, de 30 metros cuadrados, frente al mercado de abastos, que reformó y amplió en 1985 y hoy regenta su hijo, y bisnieto de Antonio, Joaquín Gil.

En El Cazador, Clemente Honrado, su mujer, Manuela, y sus hijos, Prudencio y Enrique, se especializaron en la que es considerada por muchos como la mejor tostada extremeña al estilo antiguo: ajo de Aceuchal, aceite de oliva y sal en la batidora, la crema resultante se extendía sobre una rebanada de pan redondo de leña y luego, la tostada se escaldaba en una sartén con aceite muy caliente. El resultado era una costra crujiente y deliciosa.

Mientras Clemente El Rojo triunfaba con su tostada a la antigua, los Gil arrasaban con sus migas y su caldillo con tropezones. Hoy, Joaquín Gil despacha en El Abuelo hasta 35 tipos diferentes de tostadas. ¿Pero no se repite tanto ajo a lo largo de la mañana... Y estos desayunos tremendos no te noquean?

"El ajo castaño de Aceuchal, de los piporros, sabe mucho, pero no se repite, y luego tomamos aguardiente Espino o uno casero macerado con pepino, que enjuagan y son digestivos", explica Raúl Honrado.