

## **7. Reglas de comidas y dulces**

## INTRODUCCIÓN: ENSERES, TÉCNICAS, LÉXICO Y PRODUCTOS BÁSICOS

### DE ENSERES Y TÉCNICAS DE AYER Y DE HOY

A lo largo del trabajo de recuperación etnográfica del marco social y en concreto de los procedimientos y usos que alrededor de la comida han practicado en los últimos setenta años las gentes de Tentudía, hemos ido recopilando una serie de “reglas” que, a modo de recetas, suponen tanto la explicación como los comentarios que dan los informantes de su manera de prepararlas. Por tanto sin ser referencias detalladas de ingredientes y medidas o sea *recetas* en el sentido actual del término, sí son las *reglas* que, más allá de la enumeración de los elementos que integran los platos, rigen de hecho una transmisión familiar a lo largo del tiempo y, sobre todo, una conciencia de sí, como veremos en las conclusiones generales del estudio.

Divididas en dos secciones —comidas y postres o dulces— estas reglas constituyen el grueso del capítulo; sin embargo, hay que advertir que el objetivo no es ofrecer al lector un completo inventario de las numerosas variantes que pueden darse en la preparación casera de los pocos platos básicos de la comarca. Por tanto sólo vamos a citar las comidas que nos aparecen “reglamentadas” en los testimonios, no aquellas otras de las que —a pesar de ser también populares en la zona— no hayamos obtenido información directa.<sup>174</sup> Por otro lado, ya se adelantaron algunas referencias a unos platos significativos; no será por tanto extraño si, de

---

174. El tema de los libros de cocina, en particular modo los de las congregaciones religiosas pero también los de las familias acomodadas, ya examinado por Andrés Oyola Fabián, no entra en nuestro marco de estudios.

manera generalmente más completa, vuelven a aparecer algunas citas ya leídas.

Al mismo tiempo, es oportuno recordar lo ya dicho en la "Introducción": si en todos y cada uno de los once pueblos existen variantes, no hemos considerado necesario concretarlas y, cuando se citan porque hay diferencias significativas, son referidas a lo sumo a tres o cuatro localidades, nunca a todas. Tampoco se ha pretendido, como en ningún momento a lo largo del libro, equilibrio alguno en el número y entidad de las citas de cada pueblo. No creemos que un trabajo de este tipo deba de estar sometido, ni siquiera por el miedo a generar recelos, a una imposible equidad en las referencias localistas. Hablamos de Tentudía en su conjunto, no de cada municipio que integra la comarca.

Por último aunque, como queda dicho, el principal motivo de este capítulo es la referencia a reglas y maneras familiares de elaborar las comidas, hemos creído útil introducirlo con unas alusiones a algunos enseres, técnicas y productos que son significativos en el proceso de la cocina, entendida ésta como cuidado y elaboración. En esta línea no faltan tampoco algunas aclaraciones de carácter léxico a varios vocablos usuales en el ámbito comarcal.

\* \* \*

Sin volver a los temas del cuchillo y de la cuchara, del cuenco común o del plato individual y dejando de un lado la lenta difusión del tenedor, entraremos en los utensilios básicos de la cocina<sup>175</sup> tratando de los enseres indispensables para la realización de gazpachos y sopas o sea la cazuela de palo y el machacador (o machaco) que siempre el ama de casa tiene y cuida con mimo e incluso algún orgullo.

### **Una pieza de categoría: la cazuela de palo**

Tenemos una cazuela así grande de palo, que ahí es donde se hacía el sopeao, que eso no se lo he explicado yo como se hace. Se cambiaban: en invierno se hacían las migas y ya en verano se hacía la otra comida [sopeao]. Se hacía en la cazuela de palo. El machacador esto lo hay en todas las cocinas. Pero yo tengo una cazuela grande, porque me gusta mucho, de cuando yo hago por ejemplo eso, el escabeche o las aceitunas en invierno cuando las guisamos, porque esto es muy pequeño y como yo, siempre guiso bastante, pues lo hago en esa cazuela grande. Compraba yo en la feria de Zafra y se me rajaban. Entonces aquí, de un árbol que hay que son los especiales pa eso... No, no es de encina, es de otro árbol, que no sé como se llama. Y entonces un señor aquí que hacía las cazuelas estas, po me la ha hecho. Y esa no se

---

175. Tan integrado está el machacador en las preparaciones culinarias que en la Fiesta de la chanfaina de Fuente de Cantos el primer premiado recibe como trofeo el "machacaor de oro".

abre, no. Porque esas que se venden en la feria serán hechas de otra madera que no es tan buena y toas se me averían. Y ya pues a este le dije yo: “Pues, tenemos un árbol allí y eso”. Y me dijo: “Pues te voy a hacer una cazuela”. Y me la hizo. Y le dimos nosotros la madera y ya hace por lo menos treinta años que me la hizo, casi. [...] Esta es una pieza hecha a mano, una pieza de categoría, porque ya le digo, yo la compraba en la feria de Zafrá, la compré muchos años, pero se me rajaban. Se me rajaban. Pero esta, esto es una maravilla y aquí es donde yo... Claro, esto se lo llevo yo a mi hija allí al piso [en la ciudad] y me dice: “Mamá ¡donde vas con eso!”. Otras veces me dice: “Mamá, hazme tu el escabeche y me lo mandas hecho”. Por eso digo que hay cosas que a lo mejor en estas casas están mu bien vista, pero te lo llevas allí al piso y “¿dónde vas con esto mamá?”.

*(Santa María, propietaria, 25. 7. 97/3)*

### **De la olla exprés y de la “turmi”**

Si bien el uso de la cazuela y el machacador se mantienen hoy, hasta el punto de que, en una finca, aún podemos ver su empleo a la hora de preparar el mayoral de cerdos y el porquero su comida del mediodía, los enseres “modernos” —tanto la olla exprés como la “turmi”— se han ido imponiendo desde hace tiempo. No obstante y sin hablar del aún raro micro-ondas, llama la atención la enraizada desconfianza que perdura hacia los “aparatos de enchufe” y, en ocasiones, incluso hacia la sencillísima olla a presión. Al parecer estos aparatos quiebran unos hábitos adquiridos y vuelven inútiles las habilidades, el “toque”, la gracia que —como ya se apuntó— caracterizan a una mujer “como debe ser”. Es así como se entiende mejor y más hondamente el reproche hecho a la olla y más aún a la turmi que calienta los alimentos batidos, de modificar además la textura de los productos y, por tanto, su sabor. Si es verdad que, hablando de los callos,<sup>176</sup> que “se hacen [...] solos, son cocidos, y luego se prepara”, se reconoce que

eso se cuecen bien en la olla exprés, porque son muy duros. Y así cocidos se comen con tomate.

*(Montemolín, 24.1.98)*

es también verdad que, incluso admitiendo este nuevo enser, es la apropiación de su manejo la que permite dominarlo.

Antes, como no había la olla exprés, po las comidas estaban mejor. Pero ya como, vamos..., que han salido al mercado la olla,

176. Dice María Moliner: «Trozos del ventrón y otros despojos de la vaca, la ternera o el carnero que se comen guisados»

yo la utilizo. Pero siempre le doy el punto. Que no son destapá y comer, no. A mí me gusta dejarlo que repose.

*(Santa María, propietaria, 23 y 25 . 7. 97/2)*

Con respecto a la “ turmi ” una señora que la tiene porque se la regaló su hija (el aparato se rompió una primera vez, pero la hija se empeñó en reponerlo) resume, además de una forma muy graciosa, ventajas y recelos.

No me gustan los aparatos de enchufe, pero como todos los días tengo que hacer gazpacho y mahonesa [...] Pues la turmi, yo soy de las que uso poco la turmi; pero la usaremos... ¿Cuándo? Hace treinta años por lo menos. Pero poquísimo, la uso mu poco. A lo mejor si tengo que machacá el ajo o algo pues cojo un morterito, lo uso, hecho por mis hermanos, una cazuelita de palo chica con una asita. Y ahí es donde se machaca... Y los machaó de madera también, hechos por casa, por los hermanos. De encina. Mis hermanos que estábamos en el campo y, claro, eran jóvenes y se dedicaban... Los veía allí a los pastores y, claro, la curiosidad, pues ellos también aprendieron a hacer.... Hicieron esos más chiquititos, y otros con una cosita labrá alrededor, con una cenefita hecha, mu curioso. Y tarros también que los uso. Que se le hacían antes para echar la cosa de la chacina. Que se llevaban y se tenía la chacina allí, la “ prevención ” como se le solía decir. No había fiambreira y se tenía los tarros esos de corcho y allí era donde iba el tocino, la morcilla, en fin, lo que usaban. Que yo lo tengo en casa con cosas de garbanzos. La turmi fue comprá, porque teníamos los críos y eso. Y la cosa que la tenía. Y la usaba poco porque era más cómodo el tenedor estriparle el plátano. Con el tenedor se lo hacía más pronto que no la turmi. Como era poca cantidad y la turmi era grande pues le hacía la...

La olla espress también sobre esas fechas. A eso sí, a eso le he sacao yo buen [provecho].

*(Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99)*

Aunque no cabe duda de que los nuevos instrumentos acaban imponiéndose por su propio peso, la característica de nuestras informantes es su renuencia al cambio tecnológico y su lentitud para el mismo. Muchas son las madres de familia que, como la de la cita precedente, mantienen durante “treinta años” su indecisión hacia la turmi a la vez que siguen en el uso de una “cazuelita de palo”, hecha “por casa, por los hermanos”. Ninguna de ellas olvida que los plátanos, fruta “reciente” por así decir, se estripan “más pronto” con un tenedor que además limpian ellas en un momento bajo el grifo. Además son personas que, dejándose de cuentos publicitarios, no admiten verse desposeídas de sus prerrogativas —así convendría

llamarlas, más que habilidades. En efecto, aunque los “forofos” de la modernidad tildan esta actitud de “resistencia al cambio” —por contraste ya se acordará el lector de las despreocupadas jóvenes desposadas—, de hecho el asunto remite a consideraciones psico y sociológicas más sutiles. La olla exprés ha triunfado y aunque se pretenda gastar “poco” la turmi porque sólo se usa para “hacer gazpacho y mahonesa” —pero “todos los días”— más que la resistencia al cambio cabe profundizar la pista de la autoconciencia de la madre de familia atesorando su experiencia de cocinera sin dejarse divertir por la última modernidad. Si se acuerda el lector de las polémicas relativas al gazpacho se dará cuenta de que, hablando de los nuevos instrumentos y de las fomas de hacer, se trata de actitudes análogas porque

### **Aún la experiencia es lo que cuenta**

Y, claro, luego to tiene su explicación lo que parecen tonterías. Los viejos sabían. Parece que nosotros nos llevamos el mundo por delante y sabemos, pero los viejos de viejos sabían.

*(Fuentes de León, anciana, 29. 9. 97)*

Yo me acuerdo que los friajones siempre los espumaban. Las viejas siempre lo espuman. Mi madre, mi abuela y eso espumaban los friajones. Dicen que eso, que lo malo que tenga, le sale. No sé por qué será eso. [...]

Y una ve espumado, tapas la olla exprés. [...] Ya empieza a repiar la válvula y a la media hora ya están los garbanzos blandos, si son buenos. Si no, necesitan más cocido.

*(Pallares, madre de familia, 24. 3. 98)*

### **“Ya le tiene una cogido to los trucos”**

De hecho, aunque puedan cambiar técnicas y enseres al pasar, por ejemplo, los pucheros del barro al metal y al disolverse en el agua de forma distinta una harina hoy modificada por la técnica, el secreto de la comida no deja de ser el haberle “una cogido to los trucos”.

Esto [puchas, gachas y poleás] se hacía antiguamente en un puchero de barro, pero ya se hacen en cualquier perola. Entonces había unas técnicas y, claro, como cada día vamos haciendo cosas, estudiando, que es como yo digo que estudian las técnicas también a medida que van siendo cocinera, po entonces esto era un... Ahora se disuelve esto en el agua igual que el paquete de

natillas. Porque la harina siempre es más difícil. Porque si hechas el harina en una olla que está hirviendo, se forman grumos. Entonces ahora se disuelve primero el harina como si fuese un paquete de natillas y una vez que está el agua —porque a esto se le pone agua y leche— cociendo, procuras apartarle un poquito de esa cocción que tienes fuerte. Lo apartas un poco y le echas el harina que tienes disuelta y lo haces. Y entonces eso se queda así como unas natillas, digamos. [...]

Cada cosa tiene su cosa. No igual pa una cosa que pa otra, darle el mismo fuego. En fin, que está en cogerle ya... Como una lleva ya muchos años en la cocina, pues ya le tiene una cogido to los trucos, ¿no?. Es que yo creo que ahí está el secreto de la comida, en que después cada uno va...

Te dan una receta, pero, ¡si tu no lo has visto hacer!. Porque, claro, de verlo hacer cambia a que te lo expliquen. Y después tu a lo mejor le vas cogiendo otros puntos, y “esto, parece que si le diera...”. Y entonces tu sola vas haciendo un conjunto de que... Porque cambia mucho el sabor de cocer un arroz, o por lo menos el de bacalao, de cocerlo a fuego rápido a cocerlo a fuego lento. Por eso dicen después muchas veces “¿Y en qué estará la cosa?”. Pues está en la forma de también como se está cociendo, como se está friyendo...

*(Santa María, propietaria, 25 . 7. 97/3)*

### **“No lo hago a medida, lo hago a cálculo”**

De hecho al tomar una visión de conjunto de las apreciaciones técnicas de los informantes, lo notable no nos parece la pervivencia de los “trucos” de las abuelas —por supuesto distintos y a veces contrarios a la modernidad de los platos preparados industrialmente— sino el uso todavía vivo, tanto en la parte este de la comarca como en su parte oeste, tanto en Santa María como en Segura de León, de expresiones como la “harina, o el agua, que admita” o “hacer a cálculo”.

¿Qué cantidad de azúcar? Le voy a decir, yo no tengo una regla exacta pa eso, porque no lo hago a medida, lo hago a cálculo. Es muy difícil porque, yo le voy a decir, a lo mejor voy a calcular cuatro panes que... No sé tampoco.

*(Santa María, propietaria, 23 y 25. 7. 97/2)*

En toda la comarca se trata de un léxico compartido, pero también de una forma de representarse el individuo su propia actitud dentro de la materialidad del mundo sensible ya que la persona no “calcula” en sentido matemático pero sí sopesa,

evalúa, aprecia, estima y confronta. Es como si la persona pensara: “Conozco y mido y, por la vía de la deducción a partir de la experiencia práctica, gano e incluso triunfo”.<sup>177</sup>

Ya que estas informantes son amas de casa y no peritas de la química orgánica aplicada a las sustancias alimenticias, una frase como “una lleva ya muchos años en la cocina, pues ya le tiene una cogido to los trucos, ¿no?” magnifica el *savoir faire* (el saber hacer, la habilidad) y no el “estudio” teórico de las reacciones químicas. Y no se trata sólo de personas ancianas porque incluso las informantes de mediana edad actúan de tal forma. El rasgo cultural es importante y hay que señalar, además, que tal forma de hacer, deductiva, es propia de ambos géneros o sea, tanto de las mujeres que cocinan como de los hombres que cazan. Ellos también miden, calculan y llegan a sacar de sus observaciones unas “constantes experienciales” que les autorizan a usar expresiones como la siguiente, por otro lado ya leída pero que cabe reproducir aquí:

Como [las liebres] van por su vereá, allí no hay sembrao, pues no se mojan y siempre van a buscar, particularmente por arriba; por los altos es por donde llevan ellos la vereá mayormente. Luego pa pasar un valle jondo, cortan derecho y se van otra vez al calamorro aquel y allí, en aquel cerro, es donde más hacen ellas pa respingar y enrear. Y esas matemáticas pues la sabía toas uno de memoria.

(II°, Montemolín, cazador, 3.9.98)

En ambos casos —y géneros— se trata de unas “matemáticas” que presuponen el método experimental de ensayo y error. Y como siempre, cuando se trata de penetrar en lugares comunes, es suficiente con escuchar detenida y atentamente a la gente para darse cuenta de la poca solidez de tópicos como aquel de la “resistencia al cambio”. Pues la polisemia del lenguaje usado por los informantes apunta a la experiencia vivida y, por tanto, a la efectiva complicación del asunto.<sup>178</sup>

### La responsabilidad de la cocinera

Con tales premisas, es lógico pensar que cocinar conlleva sus responsabilidades. En consecuencia, para que no pase nada, hay que respetar las

177. No es éste el lugar, pero que conste que el aprendizaje teórico escolar, repleto de teoría y abstracciones, no es la única vía de acceso a la cultura reflexiva. Cf. Delbos, G., Jorion, P., *La transmission des savoirs*, Ed. MSH, Paris, 1984.

178. Más que de «complicación» posiblemente convendría hablar de «complejidad» o «multiplejidad» del asunto: ya que son múltiples aspectos interrelacionados entre sí. No estamos renegando la superioridad del metal sobre el barro, la pertinencia de la liofilización en la conservación de los alimentos ni tampoco la posibilidad, todavía teórica, de aprovechar unos OGM debidamente experimentados, sino la apreciación correcta de los múltiples y no necesariamente excluyentes elementos que integran el «cambio» tecnológico y vivencial. Lo que discutimos, sí, es la arrogancia y la ignorancia de los apresurados *apprentis sorciers*. (M.C.).

reglas que presiden la cocción, incluso la de un plato tan sencillo, en sus apariencias, como el arroz con leche.

Su hermano, que le hizo la madre una vez arroz con leche y no estaba bien cocío, se le hinchó la barriga y se llevó dos horas...

*(Santa María, hermanas, 26. 7. 97/2)*

Al hinchársele al mozo la barriga, es de la fase de cocción de la que se sospecha. O sea, sin ni siquiera preguntarse si la leche se había cortado o no, la cocinera asume su rol social y sitúa el error del proceso en el momento en que la responsabilidad era exclusivamente suya. El caso puede parecer trivial pero de hecho es así como se mide y demuestra la importancia del rol de la que cuida la elaboración de las comidas destinadas a reponer las fuerzas de la familia (se acordará el lector del tema de las comidas "de fundamento")

Pero en este caso también los tiempos han cambiado; hoy la responsabilidad de la madre de familia se mantiene pero, cuando pasa algo, el sentimiento de culpa ahora se proyecta exigiendo justificaciones a los responsables de la "cadena del frío", y a las multinacionales de las industrias alimenticias...

### **De la pastilla de "avecrén" añadida al guiso tradicional**

Las persistentes vacilaciones de las informantes de mediana edad abogan por la utilidad y más aún la "indispensabilidad" de las novedades. En sus apreciaciones aparece una progresión en la aceptación de los artilugios, la olla se ha impuesto como una evidencia pero no es este el caso de la turmi que se usa sí, pero simultaneándola con la cazuela de palo e incluso al tenedor. En esta escala de aceptación y uso, el grado máximo es para el frigorífico porque, sin pecar de exageración, su presencia equivale a un plebiscito. Pero no son sólo unos instrumentos los que se han impuesto por su utilidad sino también algunos productos.

Además de los paquetes de natillas y otros por el estilo, dentro de la categoría de los avíos, como los tarritos de especias en polvo comprados en el supermercado (típico el colorante que aparenta el azafrán), al guiso básico tradicional del que hemos hablado hasta ahora y en el que sólo se usaban los productos de la temporada que se tenían a mano y muy pocas especias exóticas, se añade hoy la pastilla de "avecrén", que se ha vuelto a la vez un avío y nombre común, al igual que la turmi, tanto para las abuelas como para las nietas.

El avecrén hace ya muchos años que se introdujo. To el mundo lo compra y se lo echa a las comidas. Se le echa porque le da buen gusto y hay quien no lo usa porque no le da buen gusto

*(Segura de León, madre de familia, 5. 99).*

Arroz con liebre: se echa vino, sal, ajo, cebolla, culantro, perejil, tomate, pimiento, todas esas cosas. Y luego una pastillita de avecrén. O le machacas especias.

*(Bodonai, madre de familia, 25. 3. 98)*

El avecren se echa desde que salió. Una cosa que si no existe es igual. Porque como estamos acostumbrados al retraido de la costumbre de siempre, con su ajo que es lo que le da más aliño y no le quita el sabor a lo que estás haciendo, claro.

*(Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99)*

Las aplicaciones concretas de la ciencia —los gases que circulan en los frigoríficos y las fórmulas de la química orgánica— han triunfado y, más, constituyen un verdadero corte en el tiempo pero ya veremos que la “modernidad” no se opone escuetamente a la “tradicción” sino que ambas coexisten e incluso se refuerzan reciprocamente.

## ALGUNAS PRECISIONES SOBRE EL LÉXICO CULINARIO

Si, globalmente y una vez acabada de preparar, una comida es considerada como un guiso, por supuesto en su preparación hay que pasar por distintas fases.

### **“Los guisos se cuecen todos con cinco cosas”**

Se retrae la liebre, como otro guiso cualquiera, con aceite, vino —vino blanco si hay, mejor— y todas las verduras: tomate, pimiento, cebolla, laurel, y perejil. Cinco cosas, los guisos se cuecen todos con cinco cosas

*(Bodonai, madre de familia, 25. 3. 98)*

Se retrae primero con los aliños: tomate, pimiento, cebolla, ajo, el vino y el aceite que lo llevan todos los guisos. Y luego ya se cuece, después de retraerlo. Que el vino que se les suele echar es el vino blanco.

*(Pallares, madre de familia, 24. 3. 98)*

**Retraer/rehogar**<sup>179</sup>

Pues retraer, le llamamos aquí “rehogar”. Es igual, ¿no?. Le decimos “va rehogando”, “se retrae ahí la comida”, pues es igual que rehogarla. Y, entonces, yo me gusta mucho. Hay cosas que las pongo a menudo, pero a mí me gusta mucho rehogar lo que sea la carne, el bacalao, todo lo que... No me gusta hacerlo así, tirao.

*(Bodonai, madre de familia, 25. 3. 98)*

[Aquí se dice] retraer la comida, pero yo creo que se dice las dos formas, es corriente, sí. Rehogarla también, retraer y rehogarla, sí. Ya en la juventud a lo mejor es retraerla pero ya de la época nuestra era rehogar la comida, que será una señora mayor la que habrá comentao lo de rehogar. [...] [Sí rehogar es] una primera fase de la comida, claro. Le echas todo los aliños al guiso que vayas a hacer. Una vez de rehogá ya dispones... ya sea para echarle el arroz o patatas o tomates, enfin...

*(Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99)*

**“Al gusto de cada persona”**

[Entre] retraer y rehogar no creo que haya mucha diferencia, es la misma. Es igual. Se rehoga en una sartén o en una olla. [El líquido] es el aceite que va soltando la comida, sea la carne o sea la verdura, en fin, lo que le vayas echando. Ya una vez que está rehogá pues se le echa el agua, el líquido ya pa acabarla de cocer. Para rehogarla, el vino, si quieres echarle vino; si no, sin vino también. El agua ya para terminarla de cocé, sea la carne o patatas, enfin. [Después de rehogado] sale un guiso, eso es. El laurel, el ajo, la cebolla, y el pimiento y un tomate. Perejil hay quien le acostumbra echarle pero a la liebre no... (ríe). Hay quien le echa perejil y hay quien no, pero la carne del conejo, la liebre o lo que sea es más fuerte y ya eso... va al gusto de cada persona.

*(Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99)*

179. Dice María Moliner: Freir una vianda en manteca o aceite, a fuego lento, en caerola o sartén, antes de añadirle el agua o caldo con que acaba de guisarse.

## Freír/hacer

[La mujer:] Es muy parecido, porque freírlo es hacerlo, sea frito o sea cocido, es la misma. Si es un pollo que lo vas a hacer frito pues claro, lo haces, es frito. Ahora si el pollo lo vas a hacer cocido “ pues lo voy a hacer ”, que es la misma cosa. Hacer y freír... es que termina... el pollo es terminarlo de hacer frito y lo otro es frito o hacerlo. “ Voy a hacerlo, voy hacerlo frito o voy a hacerlo cocido o voy a hacerlo... ”. [...]

[El marido:] “ Voy a hacer un picadillo, un almorraque, como le dicen aquí también, voy a hacer un huevo, una tortilla... ”. Ahora freír es un hacer específico me parece a mí.

*(Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99)*

## ¿Freírlo es hacerlo?

Hay quien fríe la carne. Yo no la frío. Hay quien fríe la carne y luego la echa ya en la salsa y empieza a cocer con agua. Y empieza a cocer, a cocer. Y ya está en salsa. Ya tiene un poquito de agua y ya está la salsa hecha. Yo lo hago sin freír. Pero Encarna y no sé si Marisa, la fríen. Encarna sí, la fríe antes. Pero yo no la frío.

*(Segura de León, madre de familia, 22. 7. 97)*

## ¿Agua o vino?

Yo sí, el vino blanco a todo lo que sea carne. [...] A esa, vino blanco o vino de Jerez. Cada uno como... Es que yo le echo vino a todas las carnes que pongo. Vino blanco de cocina, flojito pero vino; no se lo echas y se nota. Tiene un olor bien, llega alguien a casa y dice: “ ¿Qué tienes hoy puesto de comida? ”, y tiene vino.

*(Segura de León, madre de familia, 22. 7. 97)*

## Sofreír/refreír — cocer/hacer

Se hace un sofrito con tomate, cebolla, pimiento y todo muy picadito, y muy chico. Se le echa un ajo, pero el ajo entero, refriéndolo, y luego ya cuando está refrito, el tomate [y] se le echa el agua.

*(Calera, madre de familia, 11. 10. 97)*

No hay diferencia entre sofreír y refreír. Refreír es sofreír. Un sofrito sea para carne o pescao o verduras... un refrito, claro. Sofrito o refrito, eso es.

(*Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99*)

Si tales son los vocablos y las prácticas que a los de Tentudía parecen unas evidencias y desembocan en un guiso como Dios manda, para los tres etnólogos —varones que, aunque les guste cocinar, carecen de la específica formación familiar de género—, este léxico no les parece nada transparente. Por ejemplo, tienen ellos que percatarse de que “freír” no significa necesariamente “hacer”, o sea acabar el proceso, ya que puede tratarse solamente de empezar a “rehogar”. En realidad, “freír” es un momento, una primera fase y, como en el caso de los escabeches, la cocción puede finalizarse en un caldo por ejemplo o, a veces, meses después, puede, si el ama de casa guardó el producto en manteca o en aceite, completarse en una sartén.

### Del refrito y del orden de sus ingredientes

Leyendo pausadamente las citas relativas al refrito, se da uno cuenta de que se trata de un listado de ingredientes cuyo orden tiene tres fases. La inicial es la del *refrito*, cebolla, ajo, pimienta y laurel que es lo típico; la segunda fase es la del *sofrito* propiamente dicho que remite a la temperatura de la fuente de calor y a la duración del proceso ya que “cambia mucho el sabor de cocer a fuego rápido a cocer a fuego lento”; la tercera fase, que conlleva el añadido de tomate, de agua o de vino, es la del *cocer* si, como en el caso del *sofreír*, se pone el énfasis en el proceso o, al usar el verbo *hacer*, en el resultado final. Luego, son tres momentos progresivamente encajados:

*refreír* —> *sofreír* —> *cocer/hacer*

Es así que, al igual que en las competiciones olímpicas donde después de la recta final se llega por fin a la meta, en la cocina se llega al guiso, de carne, de patatas...

El agua es lo último ya que se le echa. Porque si estás haciendo el sofrito o el refrito, ¿no?, pues le puedes echar la patata o la carne con todo esos aliños y lo sofríes, ¿sabes?. Y luego después, ya estando eso hecho, le echas ya el agua. Ya lo terminas de hacer. Con el tomate también se puede, sí, que el tomate tiene mucha agua, claro.

(*Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99*)

Cabe admitir no obstante, con un poco de ironía, que la diferenciación que hacemos entre “sofrito” y “refrito” no es tan nítida como nos gustaría que fuese

porque, si se considera la palabra *refrito* sólo como una variante de *sofrito* y no como una fase en sí, la operación puede entenderse como nada más que el momento inicial de la preparación de una salsa.<sup>180</sup> Si los elementos básicos del refrito son estos —"lo que más se usa por aquí es la tradición de siempre, el ajo, la cebolla, el tomate, el pimiento y laurel"—<sup>181</sup> y si, pausadamente, la misma informante concluye

Yo esas cosas [...], vamos, que veo eso, de que se prepara como decía en la sartén o la olla y empiezan a echarle, a hacer, pues las cosas más... El aceite, el ajo; el tomate se lo irán echando después porque necesitará menos cocimiento o menos refreír o sofreír. Pa que fría más el pimiento, como es más duro, y el ajo, como es más duro, pues es lo primero que echas en el aceite. Y luego después el tomate ya cuando ves que está la cebolla y el ajo más doraito, más blandito, pues entonces le echas el tomate.

(*Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99*)

de hecho el refrito puede no pasar de una simple salsa de tomate.

" Refrito "... también le puedes llamar eso porque, como se fríe, se queda como salsa Una salsa de tomate. Y haces el tomate frito que es lo que se acostumbra...

(*Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99*)

Por tanto la palabra *refrito* también refiere a la última fase, "que no se vea luego después nada", de la preparación de tal salsa

cuando está el pimiento frito, le echo dos o tres tomates bien picados, que no se vea luego después nada.

(*Monesterio, jubilado, 27. 11. 97*)

ya que, tal como lo afirma rotundamente una antigua emigrante de mediana edad, una salsa de tomate no es más, "en Extremadura", que un refrito de tomate.

Entonces eso [el cáncamo del pollo] se ponía con refrito de tomate que es una salsa de tomate [como le] decimos ahora porque

180. Al momento de preparar los elementos del refrito, cuando en Tentudía se habla de picar *-bien* picar-ajo, cebolla, perejil... en Italia central se usa un nombre colectivo ya que se trata de picar los "olores", *gli odori*, que son los tres olorosos vegetales mencionados añadiéndoles una zanahoria y, por supuesto, una hoja de laurel. En ambos casos se trata de picar pero en Italia el resultado de la operación, ruidosa y alegremente cuidadosa, se llama *battuto*, machacado, en realidad finamente picado, que se obtiene mediante el manejo no tan fácil de adquirir de un cuchillo de forma particular como es la *mezzaluna*. Formando la base de la salsa, tal *battuto* se echa a la sartén untada con aceite -o con aceite y manteca- añadiendo eventualmente trocitos de tocino magro o jamón igualmente *battuti*... Es sólo en un segundo momento cuando se añade el tomate, un poquito de vino... ¡Mediterráneos hermanos de salsa!

181. La informante añade: «Zanahoria en casa la usamos mucho, si hacemos patatas se la echamos, la ensaladas también. Pero la gente se usa poco».

todos nos hemos vuelto muy finos... En Extremadura es un refrito de tomate.

*(Bienvenida, emigrada veraneante, 27.11.97)*

Al fin y al cabo, considerado como salsa de tomates el refrito es un elemento muy corriente en la cocina de la comarca y, por supuesto, de toda Extremadura.

El pollo se ponía en dos partes. Se ponía en escabeche y en refrito, que es con tomate.

*(Bienvenida, emigrada veraneante, 27.11.97).*

[A la carne] se le echaba aceite, tomate, laurel, ajo, cebolla... y eso se refríe. Y luego se echa la carne con su sal suficiente. Una poquita de agua, vino. To eso refrito y luego la nuez moscá, unas veces machacá y otras veces raspá.

*(Segura de León, anciana, 1. 1996)*

Decimos: “ Vamos a hacer tomate con pollo ”. Tomate con pollo, ya tienes el sofrito hecho con pimiento y cebolla, tomate pa hacerlo con pollo haces eso: el pimiento colorao, o verde, o lo que sea, y la cebolla y el pollo echao. Y ya se retrae todo eso y luego le echas los tomates lo último, y con la misma salsa de tomate va cociendo el pollo, se va poniendo blando. El tomate queda reducido, el tomate no queda en caldo, se queda espeso el tomate, ya para mojar.

*(Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99)*

### **De la polisemia de la palabra “refrito”**

En un plano totalmente distinto o sea en relación a la matanza, también la palabra remite a realidades dispares. El *refrito* puede ser un plato en sí, sin tomate, mezcla de vísceras fritas del cerdo —hígado, bofe y pajarilla— sazonada con ingredientes de fuerte sabor como ajo, laurel... y comiéndolo bien el primer día de la matanza o el segundo. En Bodonal añaden sangre que, al deshacerse, toma un color oscuro y una textura casi de salsa.

Nosotros en la matanza hacemos el refrito con las asaduras, la pajarilla, las mollejas...

*(Calera de León, mujer, 11.10.97).*

También se hace refrito con la molleja de pollo y los higaditos de pollo.

*(Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99)*

Pero hay más, ya que la palabra *refrito* señala también tanto una preparación de verduras —costumbre y plato muy localizados— como una realidad distinta y muchas veces previa al guisar: la conservación de las carnes, sobre todo las de cerdo.

### **Refritos de verduras**

[En Semana Santa] aquí, entre nosotros, la verdura se llama los refritos. Siempre se le han llamao aquí a las verduras “ refritos ”.

*(Santa María, propietaria, 23 y 25. 7. 97/2)*

[Comíamos una] “ sopa de huerta ” que era un refrito con tomate, pimiento, ajo, y una serie de productos de la huerta que se van friendo bien. Y luego se frien las sardinas o el tocino. Y luego después se le echa el caldo y algún huevo si hay. Y si no, así directamente.

*(Monesterio, varón, 9. 9. 97/2)*

### **Refreír para conservar**

“ Refreír ” le llamamos nosotros a no terminar de freír. Si no se le echa por ejemplo un kilo de manteca y se le echa por ejemplo dos kilos de carne o de hígado o algo de eso y se queda medio frito.

*(Monesterio, comerciante, 95/9)*

### **Del caldillo y de la asadura como refrito**

La palabra “ asadura ”, que de por sí remite directamente a las cosas que se asan, indica también los elementos que entran, una vez fritos con manteca de

cerdo, en la preparación del *caldillo* con que se unta el pan a la media mañana<sup>182</sup> El *caldillo*, ya presentado como uno de los derivados del cerdo, no es un plato, sino una preparación doblemente frita o sea un re-frito.

El *caldillo* se hacía con las asaduras también. El *caldillo* que es la asadura frita, aliñada y preparada, que es lo mismo que el refrito.

(*Calera, madre de familia, 11. 10. 97*)

Se come el primer día de la matanza, un *caldillo* que le llaman. Con mucho cebolla y mucho ajo y ahí sí le echan comino. [Pasa por la sartén], refrito en la sartén o en el caldero. Como esos son días son más grandes para comer más personal, pues lo hacen siempre en el caldero o en una sartén grande.

(*Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99*)

### **Distanciarse con ironía pero a la vez tomar en serio las polisemias detectadas**

Ahora bien, ¿hay que sacar alguna conclusión de la recurrente polisemia de palabras que, ya lo vimos en los capítulos precedentes, son fonéticamente idénticas pero que remiten a realidades distintas? Actualmente nuestro material no da para ir más allá de la constatación. Si desde el punto de vista de la lingüística histórica y de la etnolingüística el estudio de este fenómeno —corriente en el área de las lenguas derivadas del latín, ya que análogos homófonos culinarios son por ejemplo frecuentes en el Suroeste de Francia —<sup>183</sup> podría revelarse interesante no sólo desde el punto de vista de la lexicología histórica sino también en el campo de la economía y de la etnolingüística, ello supondría unas investigaciones afinadas y de largo alcance que nos parecen por ahora remotas. De cualquier forma, dentro de la necesaria definición de un marco histórico la hipótesis a examinar podría ser la de una tensión entre el referente lingüístico, geográfico y tecnológico común y el aislamiento fáctico de sociedades locales no tanto económica cuanto ideológicamente centradas en sí mismas. Pero, ya lo vimos en el caso de las sopas e incluso del gazpacho, está también el complementario inverso de la homofonía. Nombres distintos designan realidades si no idénticas al menos muy parecidas, el caso del *caldillo* lo demuestra.

182. Dice María Moliner: *Asar*. «Preparar una vianda para ser comida sometiéndola directamente al fuego, sin *sumergirla* en agua o grasa; por ejemplo, en un horno o sobre las brasas. También se llama “asar” a guisar la carne o el pescado rehogándolos primero en un poco de grasa y haciéndolos hervir después con caldo». *Asadura*. «Conjunto de la entrañas comestibles de una res; particularmente el hígado, el corazón y los pulmones».

183. «Autre querelle qui, pour n’être pas sanglante, n’en est pas moins âpre, celle des Pastis. Du Ségala aux Pyrénées chaque province revendique l’exclusivité de ce gâteau qui pourtant est totalement différent d’une contrée à une autre [i.e. Pyrénées, Gascogne, Causses]». Couffignal, H., *La cuisine rustique, Charente, Gascogne, Guyenne, Quercy*, Robert Morel Editeur, Forcalquier, 1969, p. 21.

## PRODUCTOS Y TÉCNICAS BÁSICOS

El castizo “refrito de tomate” o, con su nuevo nombre “muy fino”, la actual salsa de tomate frito se merece, qué duda cabe, la primera mención en este apartado. A continuación vendrán algunas consideraciones relativas al aceite, al lavado de la carne fresca, a las especias y las hierbas...<sup>183</sup> Por regla general las citas nos parecen valer por sí solas pero de vez en cuando será oportuno acompañarlas de algún comentario.

### Del tomate frito

El tomate frito, por ejemplo, también es una [cuestión] de comodidad, porque se puede hacer incluso el día antes, ¿sabes?. Lo que pasa, la procesión, la fiesta, la... [...] Porque por ejemplo el tomate frito se hace de varias maneras. El tomate frito en Barcelona queda más visto, que no es como aquí. Allí se le echa cebolla, berenjena, lo que se pueda echar se lo echan. Aquí, el tomate frito, antes solo y ahora con pimientos. [...] El tomate frito esas cosas no se le echaban, no. Hace unos años tomate, pimiento y ya está. Y el tomate frito en vez de hacerlo con carne [como ahora] se ha hecho con patatas. Pues se han freído las patatas y luego se han incorporado al tomate. Según, con lo que se ponga también pero que berenjena y eso, no. Que antiguamente el tomate era casi solo, y sin pimiento. Pero el tomate siempre ha sido solo, aquí entre nosotros.

(Santa María, 26. 7. 97/2)

### Del aceite frito y de su fuerte sabor

Como “antes” el aceite “era más fuerte” había que quitarle el gusto. He aquí unos “trucos” comprobados e internacionales (en el sur de Italia también son muy conocidos):

El aceite refrita a lo mejor pa dulces, pa quitarle el gusto, el sabor ese que tiene tan fuerte, pues entonces con una cortecita de pan o una rodaja de cáscara de naranja y ese amargor del aceite pues se lo lleva la esto, la rebaná de pan o la cáscara de naranja. Eso es cuando se hacían muchos fritos en casa —de gañotes, rosquitos, en fin—, que se hacían muchos dulces caseros. Y siempre le echabas... El aceite no es tan fino como ahora, antes era más fuerte y le echaban eso. Y luego después también pa aclarar el aceite le echaban unas hojas de lebrito, de papel de

---

183. Desde un punto de vista histórico todos estos temas remiten al citado libro de Flandrin y Montanari.

fumar. Es que mi madre hacía muchos gañotes, muchas cosas fritas y cuando ya se le iba poniendo el aceite oscura pues le echabas unas cuantas hojas de lebrito de papel de ese de fumar. El papel seguía allí y ya cuando iba saliendo con la esto... Un poco de sal también aclara el aceite, cuando está caliente que ya frías pescao, que siempre queda eso, pues estando caliente se le echa un poquito de sal gorda y se deja sobre un lao y se aclara el aceite. Trucos de antiguamente que se hacían, pa aprovechar más el aceite, en fin.

*(Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99)*

### **Del espumar y del lavar la carne**

Toa la vida se ha lavao la carne que se ha usao. Se echa en agua y se le quita la sangre, se lava y luego ya se usa. Está en agua un rato, según, pa que se le vaya la sangraza. En toas las clases de comida, pa la calderetas, pa el puchero, ¿qué más da?, se lava siempre. ¿Tú comprendes que vas a hacer de comer sin lavar la carne?.. Las presas de la matanza pa asarlas no se lavan porque la brasa se lo come to, el fuego se lo come to. Cocía, te pasa que queda lo malo en el caldo. Si echas arroz, papas... te lo comes to. ¿Como la vas a echar sin lavar?. Por eso se espuman también las cosas, porque a la espuma viene to lo malo. Yo he matao pollos del corral y pa hacerlo la he lavao<sup>184</sup> La del guarro pa asarla no se lava pero sí se cuece sí. Además la carne que viene de fuera no sabes por cuantas manos han pasao ni de donde viene. Pues tienes que lavarlas pa usarlas. Pa freír la carne también se lava, pa to. Y yo porque no aso, que o si no también le doy un lavón.

*(Segura de León, madre de familia, 5. 99)*

Sí, hay costumbre de lavar la carne. También dependía de la que era un poco más limpia la lavaba y la que era... pos que le daba igual, pos la echaba. Pero la carne siempre. El pescao igual. Pa quitarle la sangre incluso se le echa un poquito de vinagre y la ponen más clarita. El vinagre la contrae pero la sangre esa, ese color tan eso, se lo come. Hay quien no tiene costumbre. Pero si la tienes, si la llevas un día o dos comprá, me parece que..., la veo que está, se resbala..., pos la lavas mu bien y le echas un poquito de vinagre y... Mu poquito sino se endurece.

*(Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99)*

---

184. En Italia central se lava el pollo de campo, que tiene olor más fuerte que el de granja.

### Observaciones relativas al lavar y espumar

Al subrayar en uno de los párrafos iniciales la importancia de la experiencia que las hembras adquieren al lado de la madre y las abuelas, ya vimos que es opinión corriente que, al espumar un grano que cuece, por ejemplo los friajones, “lo malo que tenga, le sale”. Aunque en una de las citas la informante añade “no sé por qué será eso” mientras que en otra se remata el legado cultural de la tradición al decir que “los viejos de viejos sabían”, la precaución, que se confirma con relación al lavado de carne fresca y pescado, toma ahora un poco más de cuerpo. Por cierto la informante de Monesterio hace una diferencia entre la mujer “que era un poco más limpia y la que era...” y de tal forma remite a lo esperado o sea tanto a una imagen consabida de las categorías sociales como a la mayor o menor aceptación de los nuevos preceptos de la higiene (cf. el testimonio del antiguo veterinario). En este ámbito es evidente que una mujer “como debe ser” lava primero y espuma después para que salga “lo malo”. Pero, ¿que es exactamente esto “malo”? ¿Sólo, por ejemplo, la suciedad de una “manta sudada” de la que habla el antiguo veterinario o algo más confuso y al mismo tiempo culturalmente más significativo? Relacionando el “no se porqué” de la cita recordada con las observaciones de las dos últimas informantes se pueden tal vez entender mejor los rasgos culturales que se sobrentienden en el lavado/espumado. El afán de limpieza en estas citas sugiere dos rasgos más, el rechazo y tal vez el asco provocados por el olor y la sangre que hieren dos o incluso tres de los cinco sentidos —el olfato, la vista y posiblemente el tacto considerado en su forma más genérica. En efecto, como el echarle demasiado vinagre endurece la carne, también el tacto puede resultar afectado. Ahora bien, ¿de qué forma la expresión “lo malo” significa y engloba todo ello?

Lo “malo” es por supuesto lo nocivo o, en este caso, podría decirse lo perjudicial que, penetrando el cuerpo —la comida es caso cardinal—, le hace daño. Hay que lavar y espumar cuando se cuecen verdura o carne porque “cocía, te pasa que queda lo malo en el caldo. Por eso se espuman también las cosas”. Como la higiene ha progresado, dentro de lo malo el “público” incluye ahora elementos que hace veinte o cincuenta años desconocía, “además la carne que viene de fuera no sabes por cuantas manos han pasao ni de donde viene”. Pero si además se sabe de toda la vida que “la brasa se lo come to” y que por tanto “las presas de la matanza pa asarlas no se lavan”, hay que tener en cuenta otros elementos simbólicos que al formar parte, al parecer, de la situación concretan “lo malo” y siguen vigentes. Aludimos a la sangre, en su doble aspecto de color y de olor. Dicen las informantes que hay que lavar pescado y carne y si no cabe la menor duda de que la acción química del vinagre “pone” esta última “más clarita” al quitarle “ese color tan eso”, igualmente importante parece ser el hecho de que, como la brasa, el vinagre “contrae” la carne y, al igual de aquella, “come” la sangre. Aquí el tema de la acidez parece redoblar el del calor a través de la “fuerza” que ambos tienen. La fuerza y la eficacia de la transformación, esto es. Al mismo tiempo, implícitamente, del uso del vinagre se desprende la cuestión del olor — “si llevas [la carne] un día o dos comprá, pos la

lavas mu bien y le echas un poquito de vinagre”— y, explícitamente, la del tacto, “mu poquito si no se endurece”. Vista, olfato y tacto tienen que ser como amparados y preparados, de hecho domesticados y dirigidos por una hechura capaz de domeñar la sangre —recuérdese el sentido del verbo “hacer” en el léxico culinario— hasta llegar a una vianda transformada y en realidad armoniosa —atenuación del chocante “color tan eso”— y ya no primitiva sino elaborada.

De admitir lo dicho, lavar y espumar tienen aspectos de purificación. Si mucho se cuece y poco se asa en la comarca, ya se ha dicho y una informante lo repite, la importancia del “lavón” no se discute — “y yo porque no aso, que o si no también le doy un lavón”. En una región en que el agua sin ser rara tampoco es abundante y donde por tanto bien se conoce el valor que tiene, una vez aplicados a la cocina agua y fuego, húmedo y seco no sólo remiten a la contemporánea función higiénica sino que también desembocan, al descartar o atenuar la presencia de la sangre, en el valor simbólico de una función purificadora y por ende humanizadora.<sup>185</sup>

### **Del aliño, hierbas aromáticas, bulbos y especias**

Por decirlo de una forma irónica, no se conciben en la comarca pruebas de cerdo o chacinas a embutir si no están adobadas y en este marco el “importado” pimentón de la Vera es el alfa y el omega del asunto. Pero si el uso de la pimienta “colorá” y negra caracteriza la matanza —sin hablar del azafrán o del colorante, un poco más raros, o de las hierbas aromáticas de andar por casa como el matalahúva (anís) el romero o la salvia— el uso de la cebolla y del ajo es cotidiano.

El otro día, hablando con un cocinero, me dijo que el ajo tiene muchos sabores: el ajo cocido —que es el que se echa a la caldereta—, el ajo cocío, machacao, sabe a una cosa; el ajo tostao sabe a otra; el ajo crudo sabe a otra. Entonces tú, según. Si tú necesitas un sabor fuerte, el ajo tostao te lo da, luego a la chanfaina le viene divinamente. El laurel multiplica su sabor si lo pasas por la candela.

*(Fuente de Cantos, varón, 26. 4. 98).*

---

185. Los tribunales de la Inquisición consideraron que, como el de la carne de cerdo, el rechazo de la sangre era uno de los indicios que delataban la existencia de moriscos o cripto-judíos. En nuestros días encontramos todavía autores que aprovechan estos rechazos como posibles pruebas de una filiación oculta u olvidada. Tales argumentos son frágiles si no están apoyados por investigaciones detalladas y denotan más que una búsqueda de la verdad histórica un afán de sensacionalismo (el caso de Las Hurdes es desafortunadamente paradigmático a este respecto). Una vez más he aquí un tema, el del rechazo o aceptación de la sangre, en el que valdría la pena profundizar ya que otros temas relativos al equilibrio/desequilibrio del cuerpo —húmedo y frío, seco y caliente— parecen todavía formar parte —aunque hace falta saber de qué forma— de las representaciones.

Aunque con menor frecuencia que otras plantas aromáticas locales, también se aprovechan unas especias exóticas y por ello necesariamente adquiridas en las tiendas: canela, nuez moscada clavo y comino.

El romero se usa poquísimo, el comino tampoco. El comino quizá más, pero el romero... Y el comino como no sea en la cosa de aceitunas que aliñes o algo que le echen un poquito de comida pero es muy poco lo que se usa. La nuez moscada poco también, yo creo que poco también. Clavo sí lo uso yo, en las patatas es la que me gusta echárselo, le da un gusto mu bueno, sí. Y el orégano, lo uso en la cosa de la carne, en la salsa, le echo un poquito y le da un gusto mu bueno. La ensalada de orégano me gusta mucho, con un poco de pepino, bien picaito y el orégano. La ensalada fría en el verano sobre to que es cuando... El pepino lo troceas mucho, se hace con aceite y vinagre y le da un gusto mu bueno.

*(Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99)*

La alusión a las ensaladas preparadas durante el verano permite aclarar una diferencia importante o, mejor, una gradación, en el uso o invención de los aliños. Existen algunos por así decir fijos y por así decir antiguos. Piénsese en el caso de los embutidos o en la exótica pimienta negra o en el más reciente pimentón o en el azafrán para el caso de la paella; pero a partir de ahí y según el tipo de producto que prepara, el ama de casa dispone de más amplias posibilidades. El aliño de las aceitunas, en el que pueden entrar comino y otras hierbas aromáticas, trocitos de limón, guindillas, ya permite variaciones sobre el tema: los caprichos individuales aparecen, y se admiten porque confirman la habilidad en darle sabor a las ensaladas veraniegas.

Para dar mayor peso a la idea de la existencia de un marco fijo pero también a la real posibilidad de elegir que permite pasar del "fijo" al "libre", el caso del almíbar y de la salsa de almendra nos parecen probatorios. Como se verá en la cita, el proceso de preparación del almíbar es para la informante una evidencia impensable de desconocer, por tanto la alusión que ella hace al tema no se acompaña de explicación alguna cuanto a la temperatura o más concretamente al aspecto que toma el azúcar "no requemado". El resultado de tales referencias implícitas es que quien no tenga conocimiento del proceso al haberlo visto hacer a la madre o la abuela pasará apuros para lograr hacerlo por sí mismo. Pasa prácticamente lo mismo con la primera cita relativa a la salsa de almendra ya que sólo se menciona el añadido de las almendras, fritas, pero no con la segunda regla. Allí, aunque se empieza afirmando que la preparación es "como todas las salsas", la informante acaba por mencionar los ingredientes y pasa a insistir en su gusto personal: del "fijo" al "libre" por tanto.

### Almíbar

El almíbar se hace en cualquier cacharro, en un perol, en una cacerola, en una sartén, lo que más a mano tengas. Para hacer ese almíbar hay que echarle una poquita de agua para que no se requeme el azúcar. Un kilo de azúcar por ejemplo y un vasito de agua, con un chato de agua. Un vasito de éstos donde toman los hombres el vino. Se le echa el agua y se mueve, porque cuando eso está cociendo el azúcar se va, pues, se aparta y se van pasando los roscos en ese almíbar.

(Montemolín, 23. 10. 97)

### Salsa de almendra

Bueno, almendras se le echa a la comida, eso sí. Y a la salsa de... Se hace una salsa de pollo. A la salsa sí, se fríen unas almendras y se le echa.

(Santa María, 26. 7. 97)

La salsa de almendra, a ve, como todas las salsas. Se le echa... ahora es que no me acuerdo yo. Pues se le echa un poquito de nuez moscada, dos o tres clavos, dos o tres granos de pimienta negra [y almendra]. Y después se le echa pan rayado, aceite de oliva por supuesto, hoja de laurel, cebolla, tomate no, y ya está. Un diente de ajo y na mas, poquito<sup>186</sup> Y eso es la salsa. Y luego se hace a trocito la carne, chiquetitas, chiquetitas. Cuece, cuece muy bien, y se le echa...Yo uso mucho canela de astilla, pero yo todo lo que sea de carne le echo canela de astilla. La hay molida y la hay así. Yo la echo así. Todo lo que sea de carne se le echa.

(Segura de León, madre de familia, 22. 7. 97)

### Observaciones relativas al si “pega” una cosa con la otra

Pero aliñar es una cosa y compaginar los gustos es otra. Aunque *grosso modo* cabe recordar que, pese a la realidad pastoril, en Extremadura no estamos en los bosques o estepas del norte de Europa, tierras de caza y de ganado mayor, si no en un mundo mediterráneo que también valora la agricultura —pan, vino, aceite—, en esta comarca donde se comen “granos”, leguminosas y cereales y donde la palabra “pan” significa a la vez el trigo, *triticum*, y su producto principal, el pan de cada día, no sólo la carne fresca fue rara y cara, sino que todavía se le quita

186. Hay veces en las que, en lugar de almendras se echan nueces.

la “sangraza”, se le cambia el color, se la retrae antes de cocerla largo tiempo. De hecho, la caldereta tradicional es una carne cocida —“aceite de oliva por supuesto, hoja de laurel, cebolla”— que casi llega a deshacerse y que hirviendo en el caldero baña en una salsa, bastante líquida para aprovecharla mojando el pan (se acordará el lector de las observaciones que hicimos a este propósito al considerar una receta relativa a las setas).

Por tanto, quedándonos en el tema fito-gastronómico de las hierbas y de los bulbos de fuerte olor y sabor, vale la pena considerar mediterráneamente (admira el lector el neologismo) una cita que nos parece denotar significativos rasgos culturales. Al explicar al etnógrafo la preparación de los repápalos de papa una informante de Segura de León salpica la regla que encontrará más abajo el lector, de consideraciones generales.

Se pica la papa muy menuina, se le pica cebolla y culantro y, si no, ajo y perejil porque *pega una cosa con la otra*. Yo esta combinación la uso pa toas las comidas. [...] To esto se bate, se mezcla muy bien, se hace una “puerme” [una mezcla bien hecha].

“Además del tomate y el pimiento” típicos de otras preparaciones que también menciona la informante, para ella cebolla y culantro, ajo y perejil son cosas que *pegan* una con la otra tanto que “yo esta combinación la uso pa toas las comidas”. De tal forma se demuestra primero que tal asociación de elementos busca voluntariamente determinados sabores y, en segundo lugar, que, como “los viejos de viejos sabían”, esta “puerme” de productos y gustos está no sólo desde largo tiempo en uso sino que es culturalmente valorada. De por sí no hay razón ninguna para que, una vez juntos, “peguen” ajo y perejil, cebolla y culantro ni tampoco para que la base de la salsa, el refrito, se componga canónicamente de cinco elementos pero, de hecho, las cosas son así y la *vox populi*, la “opinión del público”, dice que así tiene que ser. Fenómenos como este son el verdadero y único tema de la cocina culturalmente típica, lo demás es la espectacular y económicamente rentable ilusión de unos productos y cocineros que se ponen de moda.<sup>187</sup>

Para aclarar el aspecto propiamente cultural de la cosa es suficiente con acordarse que muchos franceses, por no hablar de los de lengua ugro-fínnica que viven más al norte, tienen asco a tal “puerme”. En verdad, más allá de la tríada básica —pan, vino, aceite— se trata, desde la antigüedad clásica y tal vez la prehistoria, de olores y sabores de una zona a la vez geográfica y cultural. Y —he aquí el complementario opuesto, por cierto igualmente “sin razón”— no cabe duda de que, al probar un francés o un argentino por no hablar de un británico una caldereta, aunque puedan ellos apreciar el guiso opinarán que aquello no es carne porque la larga ebullición le ha hecho perder su gusto propio, el de la sangre y que, de pasarla demasiado, una presa de retinto, pongamos, pierde su naturaleza y se vuelve fibrosa y dura.

187. El caso de estas gallinas grandes que son las avestruces, exóticas y de crecimiento más rápido que el retinto, está ahí para demostrarlo.

De hecho, ya dejamos atrás el tema de las hierbas y estamos tomando ahora una visión de conjunto en el plan simbólico-cultural. En Extremadura todavía poco se aprecia una *viande bleue* o sea sólo rozada por la llama y, culinariamente, el verbo “pasar” no remite, como en Francia, a una carne à *peine passée par la flamme* sino a una carne bien hecha, “pasá” en efecto. Aquí, piénsese en el casi ritual argentino popularizado por la televisión, el asado es como desconocido y, una vez abandonada Castilla, los raros asadores que salpican de vez en cuando carreteras o autovías no tienen listas sus brasas al mediodía. Aquí, como oportunamente recuerdan en su libro dos orfebres en la materia, Flandrin y Montanari, la *bistecca*, por decirlo esta vez como los italianos que han naturalizado la palabra inglesa, no es *al sangue*, porque la carne cruda tiene un color “tan eso” que por regla general empuja todavía a aliñarla previamente y a cocerla largamente.

### ***Post scriptum* al tema de las hierbas, alusión a su uso médico**

Aunque el tema sobrepasa el marco del presente estudio, además de apreciadas por su gusto en la cocina, como es de esperar las hierbas aromáticas de la tierra tienen también uso médico y las madres y las abuelas se acuerdan de ellos. Por ejemplo:

A los friajones aquí muchas veces se le echa y se le ha echado el comino, porqué es muy digestivo. Si se le echa al cocido y a los friajones y cosas que tienen gas, es buenísimo. Incluso, para los gases, cueces comino y te bebes el agua, y es bueno.

(Pallares, 24.3.98)

El interés hacia los remedios caseros tradicionales pasa hoy a los herboristas y a las herboristerías y caracteriza unas representaciones compartidas por largos grupos de la población tanto que en la primavera de 1999, el periódico regional *Hoy* ofrecía un coleccionable titulado *La botica de la abuela*.<sup>188</sup>

188. Cf. en el citado libro dirigido por Flandrin y Montanari las numerosas observaciones sobre el tema en el capítulo “*Systèmes alimentaires et modèles de civilisation*”. Una vez más he aquí un tema, el de la farmacopea local y tradicional, que sobrepasa nuestro estudio pero en el que valdría la pena profundizar.

## LAS “REGLAS” DE LAS COMIDAS

Después de estas anotaciones de índole previa ha llegado el momento de presentar las “reglas”. A ser posible suelen estar precedidas por unas informaciones generales, apreciaciones y sugerencias sacadas de las entrevistas; a veces aparecerán también nuestros comentarios.

Ya sabe el lector que, elaborados básicamente a partir de cereales o leguminosas y de los productos del huerto, los cuatro platos —migas, sopas frías o calientes, gazpacho y cocido— son acompañados, de tenerlos, por los embutidos de cerdo. Comían también los campesinos el pescado más barato, la sardina en arenque o la sardinita fresca y, en ocasiones, alguna ave de corral, algún conejo y, raramente, caza menor. En este ámbito, el escabeche es una forma más de elaborar pescado y carne, sobre todo la de pollo, logrando guardarlo dos o tres días, “por la comodidad”.

### ESCABECHE

#### Generalidades

El escabeche es parecido al gazpacho. Una cosa así, parecida al gazpacho, con ajo machacado, con cascara de naranja machacada, con laurel machacado... Y con todas esas cosas se hace el escabeche. Después se fríe el pescado y se le echa al caldo. Ese

es el escabeche. Le puedes echar clavo, pimienta negra, le puedes echar muchas cosas, comino... To los avíos que le quieras echar.

*(Bienvenida, 15.10. 97)*

O también lo hacían [el pollo] en escabeche, y se comía todos los días en escabeche. Ahí en la Puebla comían..., hacían una tinaja de escabeche y estaban to el día comiendo en escabeche. Bueno, pero el escabeche es más de invierno, sí. Fresquito también está muy bueno, sí, pero es propio de una comida de invierno. Pero eso es según, por la comodidad.

*(Santa María, 26. 7. 97/2)*

Eso se hace por la mañana y se come al mediodía o por la noche. Eso se puede comer al día siguiente si queda, pero vamos, que no es preciso guardarlo de hoy a mañana. Hay a quien le gusta más. A mí me gusta más recién hecho. Eso va en gusto. Si lo dejas se pone más blando y a mí me gusta mas duro, por eso digo que va en gusto. Yo lo hago por la mañana y pa'l mediodía lo pongo y ya está.

*(Segura de León, madre de familia, 22. 7. 97)*

### **El proceso**

El escabeche, se cuece la carne con hoja de laurel y cebolla nada más, y la sal. Se cuece. Después de estar cocido, ya se saca y se hace a trocitos, se enhueva, se empana o se harina y se fríe. Y después de frito, pues eso se echa en un recipiente, y se le echa ese mismo caldo que ha cocido, un poquito. Y, bueno, se le maja un ajito. Después a ese majao se le echa vinagre y está riquísimo, ¿verdad?. Sin tomate, el escabeche no lleva tomate. Hay quien le echa condimento, que será azafrán y otras cosas juntas. Yo no le echo porque no me gusta ese color amarillo.

*(Segura de León, madre de familia, 22. 7. 97)*

### **Escabeche de bacalao**

Escabeche también. Yo también lo hago cuando me parece. Eso le echas, se pone el bacalao, se lava bien lavao y se deja... y se hacen trozos... y entonces se deja en agua. Cuando ya está bien

lavao, se deja en agua y luego al otro día, vamos, si vas a guisar por la tarde pues lo echas por la mañana pa que esté el bacalao desalao. Y luego le machacas con esa agua, con esa agua... La pruebas, si está muy salá, pues no la puedes echar toda al bacalao. Le echas un ajo... Le echas un ajo y un poquito de esto, de comino y el ajo. Y eso es lo que le echo. Lo pruebas: que está muy salao, pues le quitas agua y le pones la otra pa que no esté salao. Pero que el guiso es así, comino y ajo.

*(Segura de León, 1. 1996)*

### **Escabeche de pencas de acelgas**

Las pencas esas blancas pues también se cuecen, y una vez que están cocidas se enharinan y se fríen. Y el caldo en que se cuecen las pencas, mucha gente lo tira. Pero ese caldo también se deja, porque, claro, las vitaminas del verde van ahí. No se preparan igual, porque, claro, el verde no tiene grasa. Entonces, ahí, hay que echar aceite. Entonces, en la misma aceite dónde fríes las pencas, fríes una rebanada. Y esa rebanada..., machacas la rebaná —que la echas un poquito en remojo en el mismo agua que está cocido el verde, que se deshaga mejor— y luego la machacas. Eso se machaca con el majo del gazpacho. Y el aceite se lo hechas también a lo que has machacado, la rebaná. Y la mueles muy bien molida y luego el eso ya se le echa al caldo. Y ya la hechas las pencas y ese escabeche está buenísimo.

Esto escabeche se come frío, ahora en Semana Santa que no se puede comer carne, los viernes que se come de vigilia. Pues ahora, en semana Santa, ese escabeche aquí, en Pallares, de toda la vida. Y se sigue haciendo. Se hace un baño y dura todos los días de semana Santa. Y se le echa también bacalao. Mucha gente fríe el bacalao y también se echaba ahí junto con las pencas al escabeche. Y a veces sardinitas chicas fritas, para comer de viernes. A estos escabeches también hay que echarle vinagre o limón.

*(Pallares, 24. 3. 98)*

### **Escabeche de pollo (Pallares)**

[...] cómo el pollo tiene su grasa, ya tiene, el caldo, la grasa del pollo y no hay que echarle aceite. [...] El de carne, eso se cuece. Se parte a trocitos la carne, se cuece con ajo. El pollo lo hago muchas veces, tengo pollos en el campo y cuando los mato parto la carne a trocitos. Se cuece la carne con laurel y ajo, se le echan dos o tres cabezas de ajo según la cantidad, y unas cuantas de

hojas de laurel, y se cuece. Entonces una vez cocido se pone a escurrir. Este caldo se deja en una cazuela y este es después el caldo del escabeche; la carne la pones en un escurridor que escurra. La vas enharinando y las frías en aceite. Esa carne una vez frita se echa en el caldo y luego al caldo le echas su sal cuando está cociendo. La sal es lo primero. Y una vez hecho, le echas un poquito de vinagre y limón o lo que tú quieras. Y le hechas la carne al caldo. [...] Y así es el escabeche de pollo y de liebre y de conejos y de todas esas carnes. A los escabeches, cuando está cociendo la carne, se le pone un poquito de pimienta negra, unos baguitos.

*(Pallares, 24. 3. 98)*

### **Escabeche de pollo (Monesterio)**

El pollo en escabeche va que lo cueces con agua, laurel, y unos cascotes de cebolla y un poquito de sal y lo cueces. Y cuando está tierno es cuando lo sacas. Y el caldo de haberlo cocido ese lo reservas y lo haces luego pa el caldo de comerlo. Se enjarinan los trozos de pollo pa el escabeche, y luego después se pasa por huevo y se fríe. El caldo abundante, según la cantidad de personas que vaya a haber, pa que haya líquido y la cantidad de pollo que sea. Cubriendo el pollo para que luego después el agua que quede hacerlo después con el ajo machacado en crudo y hoja de laurel tostada. El ajo también se puede tostar, y se machaca una cáscara de naranja. Se tuesta en una sartén o en la misma... en el mismo fuego. Lo pones flojito y lo vas tostando. Claro, cocinas de leña, de candela y de carbón. Lo cogías con las muelles y lo ponías calentito en el esto y antes de que se pusiera pos ya...

*(Monesterio, madre de familia, 1. 6. 99)*

### **Pollo en escabeche y en refrito (Bienvenida)**

En escabeche tú coges las presas, las limpias bien —son siempre las presas más magras— las pones a hervir con agua, sal, una cabeza de ajos, unas hojas de laurel, un tomate partido y un pimiento. Eso es el caldo. Luego, cuando ese pollo está cocido... Ahora con los pollos que tenemos están cocidos de momento, pero con los de antes verdaderamente había que cocerlos... Entonces, tú cueles este caldo, lo dejas que se enfríe, coges los trozos de pollo, lo pasas por harina y huevo, [lo frías] y lo vas dejando sobre ese caldo. A ese caldo le has puesto... Frías unos ajos, una hojita de laurel otra vez, si puedes la tuestas mejor que no frita, una cáscara de naranja y un tomate y lo majas muy bien en el mortero. Lo machacas bien, le hechas un poquito de pan,

también o bien frito o bien tostado, y eso lo pasas por un pasapuré y se lo pasas al escabeche donde tienes el caldo. Pones un poco de vinagre, pones las presas dentro y ese es un escabeche.

A parte del cuello, el cáncamo: la parte trasera del pollo, detrás de la pechuga, ese es el cáncamo. Entonces eso se ponía con refrito de tomate [...] Lo haces con cebolla, con tomate y a mí me gusta ponerle un poco de perejil y bueno eso ya lo pasas de que está muy refrito. Pones el pollo y se va haciendo solo. [...] Si habían quedao friajones, pues se volvían a poner; ¿qué no?. Pues se tomaba eso con una sopa y esa era la comida de Navidad.

*(Bienvenida, 27.11.97)*

### **Escabeche de rabos**

Luego tenemos otro plato típico aquí que es el escabeche de rabos [...] esto también es muy importante de la zona. Eso se hace también mucho aquí cuando se desraba, que, si se desraba, se desraba por la fecha de San José, el 19 de marzo, o por ahí. Entonces ese rabo pues se prepara en escabeche y está riquísimo. [...]

Primero se pela, eso es mu laborioso. Ese escabeche es mu laborioso. Primero se pela el rabo, con unas tijeras se pela, después en la lumbre lo quemas pa que este poquito de lana que queda en la piel... lo asas muy bien que no queden pelo. Entonces cuando ya lo tienes asao, pones un jarro con agua hirviendo y en una fuente. Lo vas lavando, porque claro, al estar eso en la lumbre se pone..., entonces lo lavas. Y una vez que está eso bien lavado, lo pones en la olla exprés. Luego lo haces trozos, yo lo hago siempre después de cocido, le entras una cabeza de ajo, unas hojas de laurel, y la sal para que cuezan los rabos y eso. Una vez que están tiernos, lo sacas y lo haces trocitos con una tijera y lo vas enguevando, harinando, y lo frías. Y después se le hace un caldo, que es a base de unos ajos fritos, unas rebanadas fritas de pan, una hoja de laurel, todo así asao que esté no como está en el árbol, si no que estén tostaitas con comino, perejil y un poquito de aceite. [...]

Sí, un poco azafrán lleva, lleva comino, la rebanada machá, el ajo sofrido, porque el ajo se sofríe también y la rebanada y después se machaca el perejil, el comino y ya le vas machando el ajo, la rebaná y to eso y ya le vas echando el aceite y lo bates muy bien, muy bien, muy bien. El escabeche este está bastante bueno.

*(Santa María, propietaria, 25. 7. 97/3)*

## ENGAZPACHAR

### Generalidades

A mi lo que toque del engazpachado me encanta, porque, como lo hago y te lo comes cuando te da la gana, no tienes que estar pendiente luego de calentarlo. Eso se come frío y se hace cuando hay habas [...]

### Habas engazpachadas

[...] Para las habas engazpachadas hierves las habas. La hierves y luego después las sacas que escurran. Y bates un huevo y le echas una mijita de harina al huevo batido. Las vas mojando y las frías y después de fritas le echas sal, vinagre, una mijina de aceite y el agua y ya está. No lleva más. Está riquísima. Eso se come frío y se hace cuando hay habas.

### Pescado engazpachado

También se hace lo mismo el pescado engazpachado. Un poquito frito y luego los engazpachas. Si quieres lo enhuevas y sino, no. Frito el pescado, le machacas la sal, el ajo, y una mijita de comino y luego eso es al paladar. Las especias y lo que sea es al paladar, más o menos cargado de guiso. Eso son también comidas frías y se guisan y a comerlas cuando se quieren.

*(Bodonai, 25. 3. 98)*

## GAZPACHO

### De las distintas variedades del gazpacho

Ya se dibujó el tema dentro del marco de las comidas canónicas así que, en este capítulo, la cuestión no será amontonar un gran número de variantes ya que, por supuesto, es verdad que cada familia tiene su idea del gazpacho y que cada pueblo, o casi, le da, aprovechando pequeñas variaciones, un nombre distinto:

Aquí el gazpacho, como es típico en toa Extremadura, la sopa de ajo que le llaman, la sopará, que es un gazpacho de distinta forma...

*(Bienvenida, mujer, 28. 7. 97/1).*

Pero ya sabe el lector que la verdadera cuestión no es ésta sino que estriba en la variación que va del “fijo” al “libre” y en el dominio del “punto” que, con orgullo no disimulado, sabe coger o dar quien se dedica a hacerlo. Vienen aquí por tanto unas reglas pero si por un lado los informantes, hombres o mujeres, ponen de relieve el hecho de que cada cual tiene su “punto” y, por tanto, su “truco” o, si se quiere, su habilidad, para el etnógrafo hay otro tema de importancia: el del vinagre. A final de párrafo habrá por tanto que presentar, en plan sintético, algunas consideraciones sobre este componente de las distintas variedades de gazpacho, poco importa su nombre.

Ya se hizo alusión en el capítulo quinto al hecho de que existen dos variantes estacionales del gazpacho, la veraniega y fría que bien caracteriza el uso del pepino y la invernal, “del tiempo”, que conlleva lechuga o col. Durante el verano lo que importa es a la vez alimentarse y refrescarse, muchos informantes lo subrayan —“el sopeao es como el gazpacho”— y bien lo saben los turistas que piden gazpacho en los restaurantes, pero ha llegado el momento de presentar también la variante invernal, menos conocida.

En invierno se comían el gazpacho. Porque en invierno era otra clase de gazpacho, con patatas asadas y culantro. Igual que se hace en el verano con pepino, en invierno se hacía con culantro y patatas asadas. Si estaban en el campo, pues ponían alrededor de la candela las patatitas chicas que se usaban entonces y luego la machacaban con el pan y eso. Machacaban las patatas asadas y le echaban culantro. Y está muy bueno. Y luego se le ponía el aceite, el ajo, el vinagre y el pan.

*(Fuentes de León, 25.9.97)*

El gazpacho era migado con pan. Era frío, pero se solía poner en la camilla y, si la familia tenía brasero, era del tiempo.

*(Monesterio, 9. 9. 97/2)*

El gazpacho, acompañado con col y después, otra vez, con lo mismo: con chacina, y queso y ya está. Aceitunas y ya está.

*(Santa María, 26. 7. 97/2)*

Retomando el tema del riquísimo y más conocido gazpacho veraniego, frío, hay que añadir a lo ya dicho primero unas observaciones que remiten a la situación, a la técnica y al género —el informante es un hombre— y subrayar, en segundo lugar, la pertinaz afirmación localista.

## Generalidades

[En el campo] lo hacía uno mismo el gazpacho, claro, uno mismo. Con un machacó y una cazuela de palo. Y echabas allí el pan, el aceite, y a comer a cuchillo. Se agachaba en el suelo, la cazuela entre las piernas... Hacíamos un lebrillo [cazuela] de madera. Machacábamos el tomate, el ajo, la sal y ahora después el aceite y eso. Y luego le echábamos el agua. Y al caldito ese pues le migábamos unas sopitas de pan, eso está mu bueno, mu bueno migao. Le echábamos higos, cosas de esas, le echábamos también. Lo migábamos bien y entonces cogíamos el gazpacho, partíamos un cacho tocino, y comíamos tocino y gazpacho. Nos poníamos como el Quico. Tocino y gazpacho y luego, si no, un poquito de queso o algo de eso y a trabajar, se ha dicho.

*(Santa María, 26. 7. 97/1)*

## El gazpacho en Segura de León

El gazpacho, aquí en el pueblo nuestro [se hace] de distinta manera que por ahí. Pues mira, si lo hago en la turmi po se le echa el ajo, el aceite, tomate... —yo no le echo pimiento, hay quien le echa pimiento— y pan. Y se pone en la turmi y se pica, claro. Y si se hace machacado, se hace con lo mismo pero sale distinto. Yo lo hago en la cazuela con el mazo pero con los mismo ingredientes. Después se le echa el vinagre, el pan, y pepino o esto, lechuga. Sí, así son los gazpachos aquí en el pueblo. Este [Andrés] le echa uvas y le echa higos y... yo no. Yo extremeña, este mío es extremeño. El tuyo es ya mezclao, como andaluz.

*(Segura de León, madre de familia, 22. 7. 97)*

## El gazpacho en Fuente de Cantos

Estamos también muy influenciados por la parte del sur, la comida andaluza. El gazpacho que nosotros llamamos "gazpacho extremeño" que hacemos por aquí, no es gazpacho extremeño. El gazpacho extremeño es de otra manera, yo no sé como todavía no se han enterado la gente. Nosotros el gazpacho que tenemos aquí no se diferencia casi nada del andaluz, el gazpacho a base de tomates y de esa manera. El gazpacho se inicia con la sal y el ajo y un poco de aceite ya. Nosotros como lo hacemos normalmente, el aceite no se lo incorporamos hasta que no tenemos el majo. Nosotros, el gazpacho extremeño hacemos eso y nunca el aceite. Más en el norte de Extremadura sí se hace

así, se va dando con el eso y hasta que monta el aceite, hasta que se convierte en casi una mayonesa, ¿sabes?, y se va haciendo, se trabaja mucho con el machacaó. Yo lo he hecho muchas veces, no el extremeño, pero...

(Fuente de Cantos, 4. 6. 97)

## De la importancia del vinagre

Como los propios informantes presentan el aparatoso gazpacho como una sopa a la vez que una ensalada, después de haber leído los párrafos dedicados al engazpachar y al escabeche —“el escabeche es parecido al gazpacho”— y que hemos apreciado la fundamenal unidad que da a las tres preparaciones la presencia del vinagre, cabe profundizar en el posible significado de este componente, que todas estas preparaciones suponen en su imprescindible caldo. De hecho, en el mundo rural, no en el de los restaurantes, y trátase de los escabeches, del engazpachar o del gazpacho propiamente dicho —que se le tilde de extremeño, de andaluz o que se presente bajo el nombre de otras sopas frías como trincallas o soparás...— todas las preparaciones llevan vinagre y remiten al arquetipo, más conocido, del gazpacho. Irónicamente podría decirse que de tal forma se manifiesta como un imperialismo del gazpacho pero hay que percatarse de que ello revela una forma básica o general subyacente: aunque “ahí no había cucharón ni na, con la misma cazuela se bebían el caldo”, se trata de una “comida de cuchara”, sopa estacional, densa y nutritiva, típica de la cultura rural, cuyo caldo lo constituyen el añadido de agua y de vinagre.

Ahora bien, recordando que el gazpacho pudo enriquecerse con la carne machacada de pájaros asados y al mismo tiempo que, al “retraer” la carne cruda, el vinagre clarifica su color, hay que percatarse de que el chorro echado en el caldo que caracteriza los tres casos que estamos unificando a través el añadido de vinagre va más allá de los meros caracteres químicos de un agente de sapidez (elemento que da sabor). Ya vimos, al comentar la preparación de la carne, cómo el vinagre remite a la función de purificación. Es un elemento casi omnipresente en las comidas porque los hay que echan unas gotas al plato de lentejas caldosas que tienen por delante o al par de huevos fritos y, entre los pastores el “cuerno aceitero” de los pastores se destina también al vinagre. Añadirlo a las comidas no sólo resulta agradable al paladar y permite guardar la preparación —la explicación es funcional e insuficiente—<sup>189</sup> durante uno o dos días sino que, mucho más, el vinagre retrae y limpia, modifica y transforma y llega por tanto a purificar simbólicamente la comida ya que, al fin y al cabo, transformándolo, el vinagre *cuece* lo que antes era *crudo*.<sup>190</sup>

189. De la misma forma que es igualmente funcional e insuficiente la prohibición de comer carne de cerdo en el caso de los judíos y de los musulmanes. La cuestión está en el carácter religiosamente impuro del animal y no en el peligro, por supuesto real, de que por el calor su carne se vuelva rápidamente mala.

190. Levy - Strauss, *Le cru et le cuit*.

## SOPAS FRÍAS O DEL TIEMPO

En el ámbito de las sopas frías o del tiempo —sopas a base de pan o sea de proteínas vegetales, cabe recordarlo— en el verano cada pueblo tiene o tenía sus sopas frías, salmorejo, sopará, sopeao... Preparaciones que conllevan casi siempre vinagre y que muchas veces los informantes presentan como variaciones alrededor del gazpacho.

### El salmorejo (Pallares)

Pimientos asados, tomate crudo, ajos asados y machacados, sal, aceite y *vinagre*.

(Pallares, 5. 98)

### El salmorejo (Segura de León)

Se pica el tomate —yo lo pico muy menudo pero también se puede picar más gordo— el pepino, la cebolla, el pimiento. En el tiempo que no hay pepino, se le echa culantro. Un huevo cocío y sardinas asás, desmenuzás. Y luego se aliña con aceite, *vinagre*, sal y agua. El salmorejo asao es igual, sólo que se asa el pimiento y el tomate.

(Segura de León, Cuaderno de campo, Frasco)

### La sopará (Bienvenida)<sup>191</sup>

Va hecho con tomates, mucho tomate, pero casi sin ajo. Y eso va con un poco de aceite de oliva por encima. El caldo así clarito, con el tomate machao, casi entero, aceite de oliva por encima, y ahí la "sopará". Se moja trozos de pan con el aceite que está echao por encima.

(Bienvenida, 28. 7. 97/1)

Las soparás es en una cazuela mismo, igual que el gazpacho, ¿no?. Le echas sal y *vinagre* y le echa usted un poco de aceite y luego unos pocos de cachos de pan y se avía. La sopa la dejas pa el remojo con aceite. Y después empezas a sacar con el tenedor

---

191. De las dos informantes de Bienvenida que hablan de la sopará, una no menciona el vinagre mientras que la otra lo hace. ¿Olvido o elección personal?

y a comértelas. Cambiaba según la época: en una siega, en esas cosas. Luego ya, en las zachas, eran las migas...

(*Bienvenida*, 15. 10. 97)

### **El sopeao (Santa María de Nava)**

El sopeao se ha hecho aquí toa la vida. En otro pueblo de ahí junto, se dice macarraca y es la misma cosa. En otro lao se dice sopones. Mira, ahí en Monesterio, por ejemplo, se le llama al sopeao macarraca<sup>192</sup> Trincalla le llaman en otro pueblo. O sea, que tienen cuatro nombre: sopones, sopeao, macarraca y trincalla. Nosotros le llamamos sopeao. Pero el sopeao, sí, se hace aquí mucho en verano y ahora ya no se hace tanto, pero antes... A las diez o por ahí...—los segaores se van a segar, su copa de aguardiente por la mañana, y ya está—y luego a las diez o por ahí se le hacía el sopeao. Se comían el sopeao, con su tocino, su chorizo... —chorizos no sabemos— sus morcillas y sus cosas y el queso, vaya.

Es como el gazpacho. O sea, se hace un ... Se le echa sal y ajo y pepino, pimiento, y se le machaca un poco. Y luego se le echa un tomate o dos, como quieras, y se machaca un poquillo, na más. Y luego ya se echa el caldo, agua. Y una vez que está el caldo ya hecho, pues se miga unos trozos de pan, más o menos así de grandes [un puño]. O más grandes, entonces eran más grandes. Se migan y una vez que esté ya un poco empojao, po como tiene mucho caldo, que nosotros lo que hacemos es sacarlo más aparte, pues antiguamente se lo bebían los segaores con el sopeao mismo y con la misma cazuela. Ahí no había cucharón ni na, con la misma cazuela hacían, pum, y se bebían el caldo. Y cuando ya quedaban sopones secos, po entonces le echaban el aceite por cima, le picaban un pepino, o un tomate, encima ya, y se lo comían con el tenedor. Y ese es el sopeao.

(*Santa María, mujer*, 26. 7. 97/2)

### **El sopeao (Pallares)**

Eso machacas el ajo, y si hay pimiento o lo que tengas lo machacas bien. Y machacas el tomate. No se le echa pan al majo. Porque al gazpacho le hechas pan al majo, un miajón de pan, pero al sopeao no. Todo eso va machacado, o triturado —

---

192. Otro informante, natural del propio Monesterio, habla de “sopones”.

pero siempre el sopeao son las espuelas y le echas agua. A eso no se le echa aceite, ni se le echa pan. Bueno, aceite luego. Nada más que machacas el ajo, el tomate y el pimiento si tienes, y le hechas agua. Entonces coges trozos de pan grande y se lo echas a ese caldo, el pan más duro que haya. Entonces de que lo ves que ya está arrebujaado, si ya has terminado el caldo —había quien se lo bebía con la misma cazuela el caldo que no había esponjado el pan— y ahora ya, cuando ya está seco, cuando el pan ese ya está esponjado, seco, pues se le echa aceite por encima. Eso lo usaban mayormente los hombres cuando estaban segando, en el almuerzo. Ahora también en el almuerzo, a media mañana. Nosotros le llamamos almuerzo a media mañana, no a la hora de la comida.

*(Pallares, 24. 3. 98)*

... se machaca el ajo con su sal, y pimiento verde y pimienta colorá, mu bien machacá todo. Después, ya cuando está eso bien, porque como usted verá eso tiene trocitos —eso es así, no es como el gazpacho que está molido, no, no— pues, después, se le echa ya el tomatito.

También se machaca mu bien pero sin echarle el pan. No se le echa pan como al gazpacho. Lo que pasa es que como [se machaca] tanto el gazpacho que [se pone] el pimiento, los dos pimientos y el tomate hecho caldo, pues se pone to y dices “bueno, po le voy a echar un poquito de pan”, para que no se [claree] tanto. Después, ya que eso está echo, se deja en la cazuela y se le echa el agua. Ya lo prueba usted, pa ver si le hace falta un poquitín más de sal. Y se le echa el agua y ya usted lo prueba si está sazonao bien. Pues se le echa los trozos de pan así. Vamos eso ya depende, pero así es.

Los trocitos así de pan, ¿eh?. Y entonces ya, ya se ponen a comer. Se coge esa cazuela. Por lo menos, antiguamente, lo hacían así, pero yo no me gusta. Yo me aparto mi cazuelita. Cada uno su cazuelita y se bebe ese caldito. Entonces queda el pan con su poquito de caldo. Y entonces ya se coge la botella del aceite y se le echa por encima y luego ya después lo va pinchando. Como son trozos, ya le digo, de pan duro, pues lo van pinchando con el tenedor. Y si quiere se le echa —yo le echo pero mi marío no— mucho pepino, picadillo. Pues eso es la sopará. En otros sitios le llaman trincalla.

*(Pallares)*

### **Las trincallas, generalidades**

Las “Trincallas” es un plato propio de pastores y campesinos. En otros pueblos de Extremadura cambia un poco su forma de

preparación y hasta el nombre. Las trincallas también se llaman sopones, sopeao, sopará, sopas gordas, etc. [...] La trincalla es un plato de verano y se come con sardinas o con tocino y normalmente en el almuerzo.<sup>193</sup>

Las trincallas es una especie de gazpacho, que ese no lo he hecho yo nunca pero se lo veía yo mucho a mi padre y se lo veía yo a la gente [de Segura] que estaban allí y lo hacían. Iban a trabajar y hacían las trincallas.<sup>194</sup>

(Fuentes de León, 25.9.97)

### **Las trincallas (Fuente de Cantos)**

*Ingredientes:* Sal, ajo, tomate, grandes mendrugos de pan, vinagre, aceite, pepinos y agua.

*Preparación:* Se machacan en una cazuela la sal, los ajos y el tomate. Una vez machacados se les echa el vinagre y el agua, hasta llenar la cazuela casi. Luego se le echan los mendrugos de pan y se espera que empapen el líquido. Después todos los comensales beben uno tras otro el líquido de la cazuela. Cuando no queda caldo, se le echa bastante aceite y trozos de pepinos también grandes y se sirve.<sup>195</sup>

### **Las trincallas (Calera de León)**

*Eso es parecido al gazpacho, pero es otra cosa*

Trincallas es pan gordo que se echaba en remojo. Se picaba primero, se machacaba sal y vinagre y ajo, se machacaba sal y ajo y un tomate para darle color. Después se llenaba la cazuela de agua y se echaba el vinagre cuando se veía que estaban buenas. Eso es parecido al gazpacho, pero es otra cosa. Después se echaban trozos de pan muy grandes, se bebía el caldo y luego en el trozo ese de pan se echaba aceite por encima y alimentada mucho. Yo me como un trozo de tocino con ella. Cómo eso lleva mucho aceite porque le echas el aceite encima, los sopones esos los comes con la cuchara, lo vas partiendo y no tiene caldo ninguno. Te vas comiendo un trozo del tocino, como se comía antes en el campo, o de jamón.

(Calera, madre de familia, 11. 10. 97)

193. Tomamos la información del cuaderno donde Paquita Boza recopiló las recetas que le brindaron varias familias de Fuente de Cantos.

194. Pero las trincallas de Fuente de Cantos llevan vinagre. En este caso también, ¿olvido o elección personal?

195. Cuaderno de Paquita Bozas

## Las trincallas o calandracas (Segura y Fuentes de León)

*Eso era una especie de gazpacho*

Y luego en Segura hacían las trincallas. Que ese no lo he hecho yo nunca pero se [lo] veía yo mucho a mi padre y se lo veía yo a la gente que estaban allí. Iban a trabajar y hacían las trincallas. Y eso era una especie de gazpacho, pero antes de echarle el aceite, le echaban el pan y se bebían el caldo primero. Y luego en ese pan echaban el aceite. Y decían que estaba muy bueno. Vamos, como especie de gazpacho y le llamaban ellos "trincallas". Y ahora ya nadie [habla] de las trincallas. ¿A que tú no has oído hablar de las trincallas?

Las trincallas y las calandracas viene a ser lo mismo. Pero, vamos, que eso es típico de Segura, debe ser lo mismo. Lo que es que le darían distinto nombre.

*(Fuentes de León, mujer, 25. 9. 97)*

En Segura son calandracas; hay gente que también le dice trincallas, pero que aquí son calandracas. Se machaca el ajo, la sal, se le echa el vinagre y el agua y se le migan los sopones grandes. Cuando está remojao se bebe el caldo. Y cuando te has bebido el caldo, se le echa el aceite y a comer el pan con el tenedor. Y se come con un cacho de cebolla porque el pan ya estaba en la cazuela y pa comerse el cacho de pan ese con aceite... Tomate normalmente no se le echa.<sup>196</sup> Esto se come a las diez de la mañana, en el almuerzo, es de verano. En el invierno se comían las migas o las sopas de tomate, de berros, de papas...

*(Segura de León, Cuaderno de campo, Frasco)*

## SOPAS CALIENTES

### Generalidades

Para hacer las sopas, se le echa el caldo al pan picao en la cazuela. O también se le puede echar el pan cuando está hirviendo el caldo y entonces son "sopas hervías".

*(Segura de León, Cuaderno de campo, Frasco)*

---

196. Al parecer, "antes" no se echaba tomates a las calandracas pero luego ya sí, se le empezó a picar un tomate.

## Sopa de ajos

*Eso es lo mismo que las migas*

Por lo regular [la sopas de ajo] y las migas se comen en invierno, pero eso se puede comer en todo tiempo, cuando uno quiere. Pero parece que pegan más en invierno, pero se hace en todo tiempo. [...] Eso era lo que hacía abuelo, le gustaba a él mucho. Eso es lo mismo que las migas, no es más que con más agua y venga a revolver. Las migas las dejas un poquito más, y cuando se cuecen le das vueltas, cuando ya llevan un ratito que se secan por abajo las picas, las picas. Y la sopa de ajo es al revés, las revuelves, las revuelves mucho, y se queda aquello tiernito, y ya se queda el pan frito más entero. [...]

Se frie el ajo con una mijina de sal, se hace como las migas, lo rebaneas [el pan] y lo echas allí, y cuando se va haciendo le das vueltas, y vueltas, lo vas picando hasta que lo pones durito todo o como quieras, lo mismo que las migas. Eso se va haciendo bollos cuando se va secando, se va haciendo un puré, y vas dándole forma de bollo. Yo eso lo hacía siempre. Pero la sopa de ajo se hace así, igual que las migas.

*(Bodonai, 25. 3. 98).*

## Sopa de jamón

Sopita de jamón, que es un tipo de sopa de ajo, pero de distinto tipo hecha. Es muy rica.

*(Bienvenida, 28. 7. 97/1).*

## Sopa de berros

Se fríe la cebolla, el pimiento y un tomatito, se le echa el agua, ajo machacado, después los berros y se pone a hervir. Si los berros están escardaos mejor, se le da un hervor antes pa no suelte tanto verde. Y luego igual, cuando está hirviendo se le echa el pan.

*(Segura de León, Cuaderno de campo, Frasco)*

## Sopa de caldillo

Lo mismo, el refrito. Y después se le machaca ajo, matalahúva y

una presa del hígado que tienes frito aparte. Todo bien removió, se le echa el caldo y luego el pan. Esta sopa se hacía sobre todo cuando la matanza.

*(Segura de León, Cuaderno de campo, Frasco)*

### **Sopa de tomate**

Se fríe la cebolla, el pimiento y el tomate. Tomate se echa más cantidad. Luego se le echa el agua, con una hoja de laurel, después se le machaca una mijina de ajo, y cuando está hirviendo el caldo, se le echa el plato de pan picao. Se deja esponjar y a comer.

*(Segura de León, Cuaderno de campo, Frasco)*

A la sopa se le echa tomate, cebolla, culantro, de todo arrebujaado. Se le echa el agua y la sal, y cuando empieza a hervir el agua, el pan se rebana en una cazuela aparte, se echa el caldo todo a la sopa y se deja que se esponje. Y luego se corta con la cuchara.

*(Monesterio, 27. 11. 97)*

La sopa de tomate que yo lo hago muchas veces, con higos. Te vas comiendo los higos a la misma vez que la sopa. Hay que pelar los higos. Son las sopas de tomate con higos, con pimientos y esa es. Se hace un sofrito con tomate, cebolla, pimiento y todo muy picadito, y muy chico. Se le echa un ajo, pero el ajo entero refriéndola, y luego ya cuando ésta refrito el tomate se le echa el agua. El pan lo tiene que picar así. El tocino se fríe antes aparte, es tocino fresco, y sardinas fritas. Ya no le echamos nada de esas cosas, a mí no me gusta todo el aceite de freír eso, pero antes en el aceite de las sardinas lo hacían antiguamente, que todavía estaban mejor las sopas de antes.

*(Calera, madre de familia, 11. 10. 97)*

### **Sopa de higo**

A la sopa de higo no se le echa el higo, [pero] cuando se está comiendo la sopa, se come el higo.

*(Monesterio, varón, 27. 11. 97)*

### Sopa de huerta

Sopa de huerta, que era un refrito con tomate, pimiento, ajo, y una serie de productos de la huerta que se van friendo bien,. Y luego se frien las sardinas o el tocino, y luego después se le echa el caldo y algún huevo si hay, y si no, así directamente.

*(Monesterio, varón, 9. 9. 97/2)*

### Sopa de papas

La sopa de papas igual, sólo que cuando está la papa cocía se le machaca ajo y también comino. Se hace todo igual sólo que con comino.

*(Segura de León, Cuaderno de campo, Frasco)*

La sopa de papas eran de harina, pero le llamábamos papas. Se hacía harina, azúcar, o sea la harina tostada la hacían las madres con azúcar y leche. Tostábamos la harina un poco en la misma sartén pero sin aceite ni nada, harina tostada, se le incorporaba la leche, se hacía como una bechamel, digamos, pero se quedaba muy finita. Entonces todos comíamos en el mismo plato, estaba muy buena y nos lo comíamos por la noche.

*(Bienvenida, mujer, 27. 11. 97)*

## MIGAS

Incluso más que la caldereta y la chanfaina, que son platos de pastores, si hay una comida típica de los oficios del campo y de la matanza son las migas. No siempre pero muchas veces son los hombres que las hacen dentro y fuera de casa y es por tanto procedente dejar rienda suelta al informante que logró corresponder a la solicitud de un "señor": "¿Tú serías capaz de hacerme unas migas?"

### Las migas (Bienvenida)

Ya ves si serán buenas las migas que esos señores que están por ahí, que no habrán comido migas en su vida, ¿no?. Un profesor de abogacía, está en Madrid en el Tribunal Supremo y viene aquí a Bienvenida, el es canario y..., claro, y ha venido luego a mi casa a comer. "Mira T., ¿tu serías capaz de hacerme unas migas?". "¿Qué haga yo unas migas?". Les puse un día aquí unas con ajo... ¡Y se acuerda de las migas! Tendrá publicá las migas más

en la mitad de Europa. ¡Me cá!. [...]

Me refiero que es una comida las migas que aquí, en Badajoz, la gustamos mucho. Pero a esa gente no les gusta. Por lo visto, por ahí las migas..., ¡me cago en die!, por ahí no se hacen las migas como por aquí. Aquí es otra clase de migas.

Y las migas es una comida que también hay que saber hacerla. Secreto no tiene ninguno, na más que es mesté saberle de coger el tango [punto] del agua que se le echa y la sal. Y luego después, cuando la estás haciendo, que esas migas estén sueltas, que no estén mamonas. "Mamonas" es que tienen mucha agua y están muy blandas. Coges una cuchará de migas y se te pegan arriba a la boca. La haces de estas sueltas, y haces una eso de migas y están buenísimas. Le echas mucho ajo, mucho pimiento...

*(Bienvenida, varón, 15. 10. 97)*

### **Las migas (Santa María de Nava)**

La migas llevan pan, aceite, ajo, guindillas que frío en el aceite, pimentones, y agua caliente. Le pongo agua templada, el pan se rebana finito, y después se le echa una poquita de agua templada. Esto siempre se hace la noche antes. No mucho agua porque si no se pone muy mamona. Que estén ni muy mojadas, ni muy secas, que se esponje durante la noche, o por la mañana temprano.

Yo le doy un poco de vuelta al pan para que se ligue un poco el que no tiene agua con el que tiene. Cuando se le echa de noche no, pero si es un rato antes se le da la vuelta sea en un perol o en una sartén, pero se vuelve mejor en el perol que en la sartén.

*(Santa María de Nava, 10.1.98)*

### **Las migas se acompañan...**

Las migas se acompañan con las sardinas, con las aceitunas, con naranja también se las comen, con los pimientos también, con la guindilla.

*(Santa María de Nava, 10.1.98)*

### **¿Cómo se comen las migas?**

Según la costumbre, en la matanza, comimos migas de la peculiar manera llamada "cucharada y paso atrás". Como su nombre

indica, se trata de comer de pie, con una gran cacerola u olla en el centro de la mesa, sin platos. Se acerca el comensal, agarra su cucharada y paso atrás para dejar que los demás hagan lo propio. Las migas iban acompañadas de aceitunas, sardinas, vino o cerveza.

*(Cuaderno de campo de Santiago Amaya)*

## VERDURAS

### **La ensalada de habas o de papas (Cabeza la Vaca)**

La ensalada de papas, es el día de Santa Ana, el 26 de julio. Las patatas que se han sembrado en los huertos se arrancan por ahí. Y una manera pues para probarlas, ¡qué mejor día que están recién arrancadas! Se cuecen, pero que luego después se sirven frías, en una ensalada. Pero esto tradicionalmente no era de patatas, era de habas. El día éste [de Santa Ana] como habían trillado las habas, las tenían ya, pues había que probarlas. Aquél no era una fiesta de todo el día, solamente era por la tarde, pues las muchachas servían a los mozos que rodeaban el campo como una ensalada de habas, y las hacían en la casa.

La ensalada lleva las habas cocidas, lleva ajo, comino, pimientos que son machacados, vinagre, aceite y agua, y la sal, y todo listo. Es vegetal todo. Frío. Hay gente también que le echan cebolla en el tiempo de comérselas, le pican cebollas. Pero vamos, que los ingredientes básicos son los que te he dicho.

*(Cabeza la Vaca, 13. 3. 97/2)*

### **Acelgas guisadas**

El verde que se le quita a las acelgas, sale la penca blanca, y el verde que queda se suele freír también. Porque en las acelgas sabes que tienen dos parte, las pencas y la parte más verde. Esta parte más verde es la que se suele freír. Una vez frito, coges un ajo y lo machacas, y un poquito de pan lo echas también en el majo, para que lo puedas machacar bien. Echas en el mortero un poquito de ajo, y machacas ajo y un poquito de pan en remojo. Y los machacas y le pone un poquito de pimiento rojo. Y luego eso se lo echas al verde, al verde que ha largado la acelga. Y guisas la acelga esa y también está muy buena. Se le llama "guisada".

*(Pallarés, 24. 3. 98)*

### **Espinacas guisadas**

Y, claro, la acelga es muy simple, no es como la espinaca. Las espinacas tienen más sabor, y se guisa así. Se le machaca el ajo con el poquito de pan en remojo y se le echa un poco de pimiento. Y luego eso se le echa al verde y sabe a ajito y está buenísimo. Es otro plato de Semana Santa.

*(Pallares, 24. 3. 98)*

## **CARNES EN CALDERETA**

### **Generalidades**

Se hacía con un borrego que se mataba o un chivo, una matanza, cuando juntas toa la familia, cuando las quintas o una cosa de esas. Calderetas, vino, un vasito de vino y esas cosas así. Como cuando las matanzas, que se mataba algún bicho, algún borrego, o una cosa así, y se hacía una cosa de esta.

*(Segura de León, 1. 1996)*

Aquí la caldereta es casi mayormente de borrego, se hace mucha caldereta y mucha chanfaina también. La caldereta es de carne y la chanfaina es del hígado, del bofe. Es muy diferente.

*(Bienvenida, 15.10.97)*

Cuando las bodas se hacían en casa, cabrito en caldereta. Podía ser el guisado (v.), pero preferiblemente eran calderetas de cabrito.

Aquí la caldereta es de guarrito, los quintos del marqueo ese tradicional. Eso ha desaparecido y ya no, podemos tallarnos cuando queramos, pero antes era un día estipulado, como ha sido de siempre en toda España y en toda Extremadura. Los quintos, cuando han hecho caldereta, era de guarrito.

*(Cabeza la Vaca, 13. 3. 97/2)*

### **La caldereta (Fuente de Cantos)**

O sea, la caldereta se coge en el caldero, se echa la carne y luego se coge el puñado de sal y se le tira y luego se cogen las cuatro o cinco cabeza de ajos enteras y sin pelarlo y se tira. Se coge el

tomate y pumba, se le echa. La cebolla se parte a la mitad y se le echa. Coges el laurel y se deja que eso hierva. Cuando ha hervido, la espuma la vas quitando. ¡Ah! El trozo de hígado entero ahí también. Y cuando to eso ya ha hervido, es cuando tu, por ejemplo, coges un par de los ajos que ante echaste y un poco de la cebolla si todavía está entera —porque como la cebolla se deshace— el trozo de hígado lo machacas en la cazuela rápidamente que sin quitarle siquiera la piel al ajo y ya está hecha la caldereta. O sea lo más sencillo y lo más rápido del mundo entero. Sin embargo la caldereta es algo que hace el hombre, claro.

*(Fuente de Cantos, 4. 6. 97/1)*

### **La caldereta (Segura de León)**

Se le echaba aceite, tomate, laurel, ajo, cebolla... y eso se refrió. Y luego se echa la carne con su sal suficiente. Y luego si le quieres majar un poquito de nuez moscá, pues también. Una poquita de agua, vino. To eso refrito y luego la nuez moscá, unas veces machacá y otras veces raspá. Y así hacíamos las calderetas. Luego si se le echaba arroz o patatas o sola, según como pareciera. Así que...

*(Segura de León, 1. 1996)*

## **CHANFAINA**

Ya se ha visto cómo desde hace treinta años en Fuente de Cantos el “Día de la Chanfaina” promociona “un plato de aquí, [...] unas costumbres de aquí”. El caso es significativo y profundizaremos su análisis en las “Conclusiones”, pero aquí cabe repetir lo que dijo el informante: “En otros pueblos hablabas de chanfaina y no se conocía. Ahora sí, porque se ha vulgarizao [...] hoy ya está muy extendido”. Hay que advertir que, no obstante la vulgarización, puede haber variantes, ya lo veremos.

### **Generalidades**

La chanfaina se hace más en la majá. La hace más la mujer, por eso, es un estofao —porque son mas complicaos de hacer; sin embargo la caldereta, la caldereta que la prepara el hombre demás...— pues como todo el mundo se sorprende de la forma de hacerla [la chanfaina]. Y, ¿porqué se hacía eso en la majada? Porque, claro, el hombre estaba con las ovejas. Se le moría una oveja porque le había picao un bicho, o había comido una mala

hierba. Como resulta que las vísceras son los filtros del cuerpo, pues eso no está malo, normal. La carne se la mostraba al dueño: “Oye , que se me ha muerto una vaca”. El dueño: “Venga, tirala”. El se quedaba con la parte noble que se le llama, porque son los filtros. Se lo daba a la mujer: “Toma, prepáralo para esta noche”. Y lo preparaba. Y esa es la verdad. Y como eso una, y otra, y otra.

*(Fuente de Cantos, varón, 4. 6. 97/1)*

### **Las carnes que entran en la chanfaina**

La víscera del cordero y corazón, riñones, vísceras, bofe y sobre todo la carne de falda. Una carne que lleva de vez en cuando vetas de grasa, que no es la magra totalmente. Esas tiritas que son muy difíciles de cortar pero que son muy sabrosas aunque no era la carne de lujo. Era un plato de la gente que estaban detrás del pastor y esa gente. La cantidad de carne se queda a gusto del chanfainero.

*(Fuente de Cantos, miembro del jurado, 26. 4. 98)*

### **Una chanfaina correctamente hecha**

Bueno, yo lo que digo —y es una de las cosas que todo el mundo hace— la chanfaina, una de las tácticas para saber si está correctamente hecha es que los ingredientes suenen, sepan, pero que no se noten, que no predominen. No puede estar muy picante porque sabe mucho a picante, ni tampoco tener mucha sal, sino que tú le digas al que lo está probando: “¿sabe a sal?” y piense, diga: “Sí, sabe a sal”. ¿“Sabe a picante?”, “Sí, sabe a picante” “¿Sabe a tomate?” “Pues sí, tiene su sabor a tomate...”. Pero que no se vea. Que el tomate esté ahí pero que no se vea. Antes [los miembros del jurado del Día de la Chanfaina] hemos estado probando una chanfaina y hemos tenido que echar el tomate pa'l lao. El tomate se coge, se pela bien pelao, dice que debe echarse el tomate un cuarto de hora o un diez minutos antes de sacar la chanfaina fuera. Entonces antes no, porque crea acidez en ese momento. Entonces tú coges el tomate, lo pelas bien pelao, lo echas en el mortero, lo machacas bien, lo conviertes en trituración, lo echas, le das vuelta y eso ya sabrá y nunca se verá. [...] La chanfaina, lo que se echa primero es el aceite, muy poquito, se le echan las presas a la candela y se retrae. Y cuando coge el color la presa, sin freírse, y entonces se echa el agua y, si estuvieses haciendo una caldereta, se le echa el caldo de la caldereta.

*(Fuente de Cantos, miembro del jurado, 26. 4. 98)*

### La chanfaina (Fuente de Cantos)

Sí, hombre, aquí siempre caldereta [y chanfaina]. Aquí la chanfaina ha sido una cosa que se ha comido. El plato más normal, que ya se ha perdido incluso en la forma de hacerlo, era el cordero. Era lo más normal de tener. Pues el plato era de la siguiente manera, caldereta y chanfaina. Y, además, los que hacemos —porque yo la hago y además me gusta hacerla de la forma tradicional y como se las veo hacer a los mayores— pues es como realmente sale buena la chanfaina y la caldereta es cuando tu la haces las dos a la vez. Porque por ejemplo cuando le tienes que echar el agua a la chanfaina, si en vez de echarle el agua le echas el caldo de la misma caldereta, es el no va más. Entonces, como aquí lo que se ha comido siempre ha sido de primero sopa de caldereta, o sea, tu sacas caldo de la caldereta, le echas pan, y unas gotas de vinagre, porque la caldereta no lleva vinagre pero si tu le echas la sopa, le echas el vinagre y ya sabe distinto. O sea, está muy bueno. Después, coges y te comes la chanfaina y después, seguidamente, las presas de la carne. Y esa es la comida, la comida más o menos típica en el tema, sobre todo de los pastores y eso.

Y lo otro [chanfaina] es más complicado, es complicadísimo. O sea, tienes que picarlo menudamente, menudamente la carne. Eso, como también le echas el bofe, es conveniente cocer el bofe a parte para quitarle lo malo, con un poco de laurel. Esto lo quitas y lo vuelves a picar y después coges y picas por una parte la cebolla, por otra parte los ajos, los echas en la sartén y primero frías la cebolla y después los ajos. Los sacas, los machacas, vuelves a echar la carne, la refrías, vuelves a sacar el hígado grande que le habías echado... O sea, mucho más complicado.

*(Fuente de Cantos, varón, 4. 6. 97/1)*

### La chanfaina (Bienvenida)

La chanfaina lleva hígado, bofe, riñones y corazón, tomate, pimiento, cebolla, ajo, laurel y pimienta negra y pimienta colorá. Se pica el hígado... ¡ah!, y sangre también lleva. Se pica el hígado, las asaduras de cordero, el hígado, el bofe y los riñones, eso se pica. Los riñones y el hígado se pican juntos, el bofe se pica aparte y el corazón se pica aparte también. Se hace un sofrito con la cebolla, todo picado menudito, la cebolla, el ajo, el pimiento y el tomate. Bueno, el tomate no, porque el tomate (se añade después). Y luego se hace ese sofrito y se le echa el corazón y el bofe para que se vaya haciendo en el sofrito. Y se le echa un poquito de pan. Cuando ya está eso un poco frito, pues luego se le echa el tomate

picado. Se le echa aceite. Y de que está el tomate ya medio hecho, el hígado necesita muy poco cocido, entonces se le echa, ya que está el tomate casi hecho. Luego se machacan unos ajos, con perejil y un poquito de pimienta negra y laurel hay que echarle también y se le echa el majao ese. Y luego ya se le echa al hígado. Se le da una vueltita y luego ya, a lo último, se le echa la sangre, porque la sangre necesita muy poco cocido. Y después pimienta colorá.

La chanfaina se hace en Fuente de Cantos muy diferente aquí. La chanfaina la he conocido de toa la vida. En Fuente de Cantos la chanfaina se hace pública. Allí concursan ellos, tienen ellos otras costumbres que las de aquí. A mí me gusta más la chanfaina esta. Pa mí, ¿eh?. Luego pa ellos cualquiera le dice a uno de Fuente de Cantos que aquella chanfaina es peor que esta. Ellos no le echan tomate...

(Bienvenida, varón, 15.10.97)

### De la competencia entre pueblos a propósito de la chanfaina

"Allí [...] tienen ellos otras costumbres que las de aquí" es la observación nodal de la cita precedente. De hecho, del mismo modo que la parafernalia que en cada pueblo acompaña a los partidos de fútbol o a las romerías, la forma de hacer y de valorar los platos comunes, entre ellos la chanfaina, es un rasgo definitorio y un elemento de competición que cada pueblo opone a los demás. Al comentar estos temas en los bares o delante del etnógrafo es un esperado lugar común que los informantes reconozcan que, como cada madre tiene su buen hacer —"no es porque fuese mi madre, pero..."— también cada pueblo tiene sus costumbres, buenas o malas. Pero, una vez pagado el tributo a la honradez y la ecuanimidad, el amor propio se inflama porque, al evaluar al vecino, es difícil de admitir su supremacía no tanto en la esfera material —ya que por decoro se puede llegar a reconocer— sino en cuanto a la excelencia de sus formas de ser. El *nosotros* de "toa la vida" no sólo es considerado como superior al *ellos* lejano e indiferenciado que puede representar el etnógrafo, sino, mucho más, al *vosotros*, próximo y conocido.<sup>197</sup>

Ya lo apuntamos al considerar las "comidas de fundamento", pero vale la pena subrayar una vez más que, a través de la comida, aparecen el sentimiento y la consciencia de sí mucho más que la "identidad", como con demasiada frecuencia y abuso del referente se dice hoy.

197. Catani M., «La frontière invisible», Revue de l'Institut de Sociologie, *Statalismes*, Bruxelles, 1986-87.

## GUISAO

### El “guisao” de revoltillo (Cabeza la Vaca)

Aquí en cuestión culinaria, lo típico de una fiesta es el guisao, se podría decir que es el plato bandera. Si se invita alguien a comer se hace el guisao. Es un estofao de carne de cabrito con patatas, con morcilla de macho cabrío.

Cuando se han matado las cabras, con esa sangre se han hecho morcillas, aquí les decimos las “morcillas de macho”, pués con eso, con el “revoltillo” que son los callos del estómago, con eso se prepara una comida, el guisao típico tradicional. Y hoy todavía siguen muchos. Lo que pasa es que hoy está ya muy transformao, porque ya cuando alguien invita alguien a comer, pués le preparan una paella o no sé qué de mariscos o una zarzuela de pescao. Pero, lo tradicional y lo de raigambre ha sido eso, el guisao Y no por otra cosa, era un día especial, señalado. Podía coincidir con una fiesta, podía ser que tuvieses una visita de unos parientes que vienen a verte de fuera, una invitación que hagas tú para obsequiar, pero que no está relacionado con ninguna fiesta.

*(Cabeza la Vaca, hombre, 13. 3. 97/2)*

### El “guisao” de revoltillo (Monesterio)

Y esta gente de Sevilla, los andaluces, vienen mucho aquí a comprar los revortiyos, sí, les gustan mucho. Vamos, esos son los callos que se venden por ahí de vacuno y de cerdo y esas cosas.

El guisao de revoltiyo es con la tripa, el mondongo y la sangre del animal. Chivos y corderos nada más. Las patas y las manos. Entonces eso lo pelan, lo preparan el mismo carnicero, lo limpian muy bien, lo escardan ellos y lo revuelven. Y le dicen revoltiyo porque lo hacen a trocitos y lo lían con la misma sangre y hacen la morcilla de sangre que le llaman. Entonces, se le echa un trozo de morcilla, los revortiyos y un trozo de la mano o bien la mano entera, pero una pata o lo que sea. Eso, se le pone patata.

*(Monesterio, tertulia, 95/6)*

### El guiso de huesos

Es un guiso. Los guarros que se han matado el día antes. Eso se ponen los huesos, se le hecha la cebolla, laurel, tomate, pimiento, se le echa aceite y vino y se retrae. Después se echa su agua y

sus patatas y así cuece. Y está muy bueno. También se le echa morcilla lustre, que ahí al lado, en el pueblo que se llama La Puebla, le dicen “morcilla macho” y nosotros le decimos “morcilla lustre”.

*(Pallares, mujer, 24. 3. 98)*

## AVES, PERDIGONES Y POLLOS

Desde hace decenios hasta vienen de lejos —Alemania, Italia, Francia, Cataluña...— a cazar perdices a Extremadura. Y si, en otro capítulo, unos informantes han hecho alusión a la caza mayor, por cierto furtiva, en las reglas que recopilamos durante el trabajo de campo sólo aparecen aves de muy modesta categoría, zorzales o cuando mucho perdigones que con frecuencia hoy son de granja. Ya pasaron los tiempos en los que, tras bajarse del caballo, los médicos merendaban con una sopa y su perdigón encima. Por tanto, a caza humilde, recetas humildes pero no por ello menos sabrosas. Llamará la atención del lector el que, al tratarse de pequeñas aves cazadas a veces furtivamente, la discreción del informante haga que, en las recetas, los perdigones queden confundidos con el pollo de corral. Tanto les daba. Verdad que, al igual del perdigón, el pollo de granja se ha vuelto tres o cuatro veces más barato que el pollo de corral...

### El perdigón, generalidades

[...] aquí hay un perdigón. Está suelto aquí siempre. No se va porque tiene las alas cortadas. ¡Anda que no canta na!. ¡Toas las mañanas te pega un jaleo!.

*(Monesterio, hombre, 95/5)*

Un perdigón... ya aquí se ha perdido eso. El perdigón con arroz estaba riquísimo. En salsa estaba buenísimo, con tomate.

*(Santa María, mujer, 26. 7. 97/2)*

El perdigón no tenía nada dentro aprovechable. Entonces se echaba fuera directamente porque era un animal muy pequeño. Lo del perdigón [las tripas] nunca se aprovecha.

*(Santa María, 26. 7. 97/2)*

El perdigón hay que pelarlo, hay que arreglarlo, todo. Se hacían unas sopas muy ricas y, vamos, de muchísimas maneras, con arroz, con todo. El perdigón con muchas cosas. Con su aliño, en salsa, en salvia, en tomate, con todo... Con patatas. Entonces, antiguamente, esto se hacía y se conservaban en ollas. Y entonces llegaba el huésped, porque en mi casa había huésped, y entonces usted llegaba y decía: "Pues, quiero cenar". Pues a lo mejor con una tortillita y una lonchita de jamón de primero y, de segundo, un perdigón puesto, o de pollo o algo. [...]

Primero esto es que, como no había frigoríficos, era el medio de poder conservar. En la olla se cubría con aceite. Se hacían varios perdigones, en mi casa. Y entonces, pues, usted llegaba pues: "Quiero cenar", o "quiero merendar" o "quiero, a lo mejor, una sopa con perdigón encima". Pues es lo que se...

*(Santa María, mujer, 26. 7. 97/2)*

### **Perdigón con sabía**

Sabia. Es el perdigón pelao y esto es entero. Y entonces hay una hierba que se llama sabia y entonces se le echa una cabeza de ajo, unos cuantos clavos, un poquitín de pimienta negra. Lo cubres de vino y luego de aceite y lo hechas. Y cuando ya queda todo embebido, que ya el aceite, ya quedándose, que ya va doradito, queda muy rico. Muy ricos, muy ricos. Se le echan unos clavitos de, digamos, especias. [...]

Esto sí, se conservaba en la olla la carne que se pone en sabia. Por ejemplo, le voy a decir yo: esta es la olla y aquí se pone cubierto con el aceite, el vino, con la cabeza de ajo, la sabia. Va to cubierto y se pone a cocer. Y ahora se le pone, encima de la olla, una tapaera con agua. Y de ahí va tomando, va tomando el vapor. Se ha puesto siempre con una tapaera, boca arriba, de la misma olla, la misma olla que haga eso.

*(Santa María, mujer, 26. 7. 97/2)*

### **Perdigón en salsa**

Mi tía, digamos, la que me crió a mí, nada más le ponía una rodaja de tomate, una rodaja de cebolla y entonces le echaba un poquitín de vino y empezaba aquello a hacer chuf, chuf, chuf. Luego, le cubría un poquito de agua, y luego con él, freías unas almendritas. Le machacabas las almendras, se las ponía para que cogiese un poquito de espesor al caldo y, nada más. Con un poquitín de pan rallado, una rebanada frita y ya está. [...]

Que ahora se hace también echándole un poquitín de harina. Le hace la harina, le queda la salsa y le queda muy recogida. Muy buena.

*(Santa María, mujer, 26. 7. 97/2)*

### **Paloma tropical**<sup>198</sup>

Luego, la paloma tropical, la de campo, también se ponía de esta manera. En todo lo que se prepara, la carne, si se sabe hacer, pues queda muy bien. La paloma casera, también. Bueno, hemos tenío nosotras caseras. Hemos mataos hace poco las que teníamos. También la hacíamos en salsa, así, igual que el perdigón. Como el perdigón.

*(Santa María, mujeres, 26. 7. 97/2)*

### **Pollo, generalidades**

Y el pollo ahora mismo, en lo que cabe, lo que es el pollo, el pollo de corral, también quedan muy buenos. Muy ricos, muy ricos. [...] Los pollos se traían del campo, como estaban entonces en el campo y se tienen en el campo. En casa también se criaban. Como se criaban en el campo, se traían a casa días antes. Se mataban y se freían. Sí, distintas formas de hacerlo... De hacerlo es la misma, pero que se puede hacer el pollo..., a lo mejor coge Ud. una gallina..., por tener la carne más hecha necesita más cocción. Porque la gallina tiene la carne más dura.

*(Santa María, mujeres, 26. 7. 97/2)*

### **El pollo con tomate (Santa María de Nava)**

Po coge usted el pollo, le da cuatro vueltecitas y cuando lo vea usted un poquitín doado, se le echa un tomate. Y se va haciendo poquito a poco y queda muy bien también.

*(Santa María, mujeres, 26. 7. 97/2)*

---

198. Es la paloma torcaz, o sea la que tiene "una especie de collar de plumas de distinto color" (M. Moliner), y que come, entre otras cosas, bellota.

### **El pollo “refregado” (Bienvenida)**

Y eso [el tocinito] se lo refriegas al pollo crudo. Pones el aceite, le echas cebollita, y cuando está doraita, la sacas. Le echas laurel cuando está dorao fuera, un poquito de pimiento rojo y un poquito de pimiento verde. A fuego lento. Lo sacas, y lo estás friyendo el pollo en toa esa aceite, que tiene el gusto de toas esas cositas. Lo tienes adobao con ajito crudo, ¿eh?, machao, ajito y ya está. Cuando ya está fritito y doraito, po eso, lo machas tos esos aliños, con un poquito de vino y se lo echas y te sale una salsa exquisita.

*(Bienvenida, mujer, 28. 7. 97/2)*

### **Una variante del pollo “refregao”**

Igual lo hice yo, ayer. Freí el pollo primero sólo con la sal. Y luego lo iba echando de un sitio a la otra cacerola con ajo. Luego machaqué ajo, perejil, laurel y un poquito de condimento [colorante] y vino. Y luego mucho vino y agua, hasta que quedó en la salsa. Y te chupabas los dedos.

*(Bienvenida, hombre, 28. 7. 97/2)*

## **LIEBRES Y CONEJOS**

### **Generalidades**

Con arroz se suele poner la liebre. El conejo con patatas. Y hay mucha gente que también hace escabeche de conejo y de liebre.

*(Pallares, mujer, 24. 3. 98)*

### **La liebre con arroz (Pallares)**

Mucha gente hace liebre con arroz como antes hemos dicho que se hacen los huesos [cf. “Guiso de huesos”]. Este guiso se hace también así. Se le echan patatas, se le echa el arroz, y así está muy buena la liebre, como el conejo. Se retrae primero con los aliños, tomate, pimiento, ajo, cebolla, el vino y el aceite que lo llevan todos los guisos, y luego ya se cuece, después de retraerlo. Que el vino que se les suele echar es el vino blanco.

*(Pallares, mujer, 24. 3. 98)*

### **El arroz con liebre (Bodonai)**

Arroz con liebre corriente. Se echa vino, sal, ajo, cebolla, culantro, perejil, tomate, pimiento, todas esas cosas y luego una pastillita de avecrén o le machacas especias, lo que tú quieras. Luego le echas patatas o arroz. Cuando ya está la carne casi tierna le echas la patata o el arroz. Eso lo haces así: le echas cruda la patata y luego ya lo terminas de cocerlas con la carne. Se retrae la liebre, como otro guiso cualquiera con aceite, vino —vino blanco, si hay, mejor— y todas las verduras: tomate, pimiento, cebolla, laurel, y perejil, cinco cosas. Los guisos se cuecen todos con cinco cosas, y cuando la carne se va poniendo tierna, le echas arroz o patatas. Si cuando la carne está retraída quieres un poquito más de guiso, le echas una pastilla de avecrén deshecho. Esto no es difícil, ¿tú no ves?. Ya la liebre con el guiso de patatas fritas, ya es más difícil porque hay que freír las patatas con cebolla.

*(Bodonai, 25. 3. 98)*

## **CERDO**

### **Generalidades sobre las costillas de cerdo**

Porque las costillas, como se mataba en casa, pues se dejaban con bastante carne. No se rebajaban ni na. Entonces, se freía y se metía de manteca, se freían, vamos, y se siguen friendo, con auel y ajo y se le hace así, así,... Bueno, pero que se conservaban casi de un año para otro. Era el medio de tener carne en casa, porque no es como ahora que la hay a todas horas. Entonces tenía que ser así, excepto que se trajera del campo un pollo o alguna cosa de esas.

*(Santa María, 26. 7. 97/2)*

### **Las costillas con arroz (Santa María de Nava)**

Después, ya se hacían con arroz. Se iban sacando, se le derretía en una sartén la manteca y ya se le hacía, se cocinaba con arroz, con patatas y con tomate. Y se sacaba a lo mejor solo un par de costillas. Y se freían un huevo.

*(Santa María, 26. 7. 97/2)*

### El caldillo (Montemolín)

Para el caldillo eso se deshacen las mantecas, el entresijo y las mantecas y eso. Luego ya de que se han deshecho las mantecas y el entresijo, se le sacan los chicharrones. Nosotros lo hacemos así, vamos. Luego cogemos y se echa ya el bofe y el hígado y se hace el caldillo con todas las especies. De que ya está tiernito, se le machacan almendras y nueces y un trozo de hígado machacado. Se le echa y se queda ya en la pringue, y se cubre bien hasta que está tiernito que ya no escurre nada de agua ni nada. Y está buenísimo. El picadillo y el caldillo se aliñan con un poquito de sal y ajo y las presitas pequeñas

Las presas del hígado y el bofe van a trocitos, picadas. Se deja un trocito entero de hígado y se le maja con la almendra, que ya la tengo yo molida en el molinillo como la nuez. Y se le echa la nuez noscada. Bueno..., de todas clases de especias, el laurel... Y entonces eso luego pues se le va echando al caldero a fuego lento para que no se queme. Y se deja un momento y se aparta en un cacharro y ya está. Y está buenísimo.

*(Montemolín, mujer, 24. 1. 98)*

### El caldillo (Pallares)

El caldillo lleva manteca. Se hace con el hígado. El caldillo es muy tonto por qué lleva muchos aliños, pimienta negra, canela, comino, matalahúva.... ¿Qué más lleva? Lleva nueces, almendras, se le pelan y se machacan. Se le asan una cabeza, dos o tres de ajos en la candela, según la cantidad que tengas. También se le machaca, se le echan cabezas enteras cuando se está haciendo todo eso cocido. El laurel... Todos esos aliños. Se pone a Freír las grasas primero, esa que yo digo, se muele la grasa y se pone a Freír. Cuando la grasa ya está echa se le quitan los chicharrones como se le suele decir y entonces se le echa el hígado. Se echa primero el blanco, porque dicen que es más duro, claro que es más duro, se echa en el aceítito ese.

El hígado blanco es el pulmón, o el bofe. Y ahora los veterinarios recomiendan que se tire, no se porqué, unos sí y otros no. El veterinario cuando viene a verlo, porque muchos tienen quistes y mandan a que se tiren muchos. Eso el negro. Y que el blanco unos dicen que lo tire y otros no. Entonces aquí siempre se ha hecho eso, se ha picado eso con la tijera a trocitos, que hay quien lo pica también a la máquina, pero siempre se ha picado a trocitos el hígado. Se echa primero el blanco, y al ratito de estar el blanco hechado, el negro. Entonces se ha empezado a echar los demás, el laurel, bastante cabezas de ajo entero, y ya se le empieza a echar los aliños. Todos esos que te he dicho: matalahúva, canela,

nuez moscada, pimienta negra, y la sal. Y al tiempo ya de apartarlo es cuando se le machacan las almendra y la nuez y se le echan.

Una vez ya apartado se le echa la pimienta colorada. Una vez apartado, porque sino se requema.

El caldillo se llena también en vasijas, cacharros. Lo vas repartiendo y eso claro, también tienes que tener cuidado que lo cubra la grasa, por que como un trocito de asadura no lo cubra la grasa pues se pone mohoso. Hombre, se suele usar pronto, mucha gente le da la grasa a la tostada, eso lo calientan de noche y se lo comen. Pero tampoco se puede dejar mucho tiempo. La asadura es el hígado.

*(Pallares, mujer, 24. 3. 98)*

### **El caldillo (Bienvenida)**

Y luego aquí hacemos, cuando se mataban los cerdos, con el hígado, la manteca del hígado, la lengua y el bofe, que son los pulmones y toas esas cosas, se hace un caldillo pa las tostás, como el foagrás. Se muele con la máquina todo y se va haciendo. Entonces eso se tiene pa el invierno por las mañanas y está riquísimo. [Incluso] eso se come al mediodía y to, una tostá al mediodía. Está buenísimo, [pero] eso según el gusto y el paladar de cada uno, es como las comidas, unas las hacen mejores y otras peores. Al caldillo le echamos almendras, le echamos nueces, lleva ajo, pimienta negra, clavo, matalahúva, nuez noscada y luego le echamos un poco de canela. El ajo y laurel molido cuando voy a hacer la pringue, de que está la pringue se le echa el bofe, por último se le echa el hígado, yo toa la pimienta negra y esas cosas se la echo al hígado y ya cuando ya le echo el hígado, se le echa pimienta colorá y al tiempo de apartarlo se le echa la canela. La manteca se pica, se va friendo, luego se le echa el bofe, se le echa la lengua y el corazón, porque eso tarda más en cocer, se le da vueltas, vueltas, vueltas, eso solamente lleva ajo y sal. Eso se va haciendo lentamente y de que ya está echa la pringue, cuando ya se le tiene echao to los aliños al hígado y un poquito de sal porque el hígado es muy simple, se echa, y por último pimienta colorá y canela.

*(Bienvenida, hombre, 15. 10. 97)*

Pues el caldillo es lo que se hace con el hígado, el bofe y el corazón y eso del cerdo. Se pone entonces en las tostadas. Pimentón si, pimienta, la manteca del cerdo y todo esto junto. No se como se aliña el caldillo, pimienta colorada mucha, sí, pimentón

rojo. Es que son distintos. Esta mañana he estao en Mérida y he pedío una tostada con esto y es distinta, totalmente, al sabor de Bienvenida.

*(Bienvenida, mujer, 28.7.97/1)*

Luego hacen el tipo de fuagrá también en la matanza con el hígado y no sé qué. El caldillo ese, que no sé cómo se llama. Se vende mucho también. Eso es hígado, manteca. Y lo aliñan y le ponen pimentón y lo trituran bastante, bastante. To eso se muele. Lo trituran casi como una mantequilla y luego se le unta en el pan. Le echan el bofe, como le llamamos nosotros, que son los pulmones. Yo le llamo hígado blanco. Aquí se llama bofe, porque está boco, está como esponjoso.

*(Monesterio, 95/9)*

### **El “foagrás” en Pallares**

En vez de hacer con el hígado el caldillo, se hace el foagrás. Se pesa mitad de tocino y mitad de hígado, si haces un kilo de hígado, un kilo de tocino. Entonces eso lo mueles, el tocino que sea gordo, tocino sin veta ni nada. Se muele el tocino en la máquina cómo se pica la carne, y se muele el hígado. Lo echas en una olla grande y esa olla luego la tienes que entrar en un caldero al baño María. Eso tienes que tenerlo cinco o seis horas, o más. Lo cuelgas allí en la matanza y lo vas haciendo poco a poco. Ahí solamente lleva la nuez moscada, la pimienta negra y el ajo, pero sale de bueno. Eso se cubre de manteca blanca para que no críe mojo y se echa en tarritos pequeños. Tiene un gusto buenísimo, pero claro, esto es muy lento porque va al baño María. Eso se va haciendo sólo, se le va consumiendo el agua por ejemplo: esto lo metes en el caldero, el agua en el caldero y hierve y entonces se va haciendo lentamente y vas echándole de vez en cuando agua al caldero. Una vez que ya ves tu que está hecho luego lo trituras, hay que triturarlo por qué de la máquina no sale picaino para que quede así. Eso luego hay que triturarlo y antes que se enfríe pues se va repartiendo en los cacharros, y queda como el otro paté.

*(Pallares, 24. 3. 98)*

### **El caldillo como sopa**

Si el caldillo es, como mínimo, una forma de condimentar la manteca o de preparar una especie de “fuagrá” incluyendo el hígado “blanco” y el “negro”, en

Calera de León, como también en Fuentes de León y en Segura de León, el caldillo es una sopa.

El caldillo se hacía con las asaduras también. El caldillo que es la asadura frita, aliñada y preparada. Que es lo mismo que el refrito. Y luego se le echa el caldo. La asadura es el hígado, la asadura blanca, blanca y negra. La pajarilla, las mollejas... son las mollejas del guarro que sale entre el medio de las tripas, está así sueltas. Eso se frie, se le echa su aceite al caldero, la cantidad que se comprenda... Nosotros hacemos muchísimo, porque para tanta gente le teníamos que echar la asadura y parte de otras cosas. Total, y eso se fríe. Y cuando está un poquito frito, no mucho, poquito, ahí le echáis tomate, pimiento, cebolla, perejil, laurel, vino. El laurel entero y lo otro todo picado. El perejil sea en un manojito, y se le echa. Todo eso se le retrae muy bien retraído y luego ya se le maja en un mortero dos clavos, un ajo o dos, dos presas de asadura negra, de hígado. Eso se le maja muy bien. Después se le echan unos trocitos de pan al majo y se vuelve a majar, y se le echa una cucharada de vinagre o cuchara y media. Eso con una poquita de agua se mueve. Se mueve, y se le echa en lo que ya estaba retraído. Después ya se le echa su agua tibia cueza. Después lo dejas que haga un poquito de salsa, que pueda cuajar, porque el caldo esta mejor que las presas. Eso se come el primer día de la matanza, el segundo día se hace el guisado.

*(Calera, madre de familia, 11. 10. 97)*

### **El trufado, generalidades**

Es muy trabajoso cocerlo, lavarlo, picarlo y aliñarlo. Hombre, yo tengo que cocer todo esto porque así se le van todas las grasas, pero ofrecen mucho trabajo. Y está muy bueno. [Los pezuños] se lavan dos o tres veces, se mantienen en agua caliente que se pongan blanditas, luego abrirlos. Y esto es muy complicado.

Se cuecen los callos, corazones, lenguas, cabezas y pezuño con las especias. Se lavan bien, se vuelven a limpiar se meten en el agua, se abren, y se meten con todos esos aliños y una hierba que hay ahí en el arreate que es la mejorana para que le dé gusto; si no eso no sabe a nada. Es una mata que se siembra y esto es lo que le dá el sabor a los trufados. Se le echa mejorana, pimienta negra... Bueno, todas clases de especias. [Después de partidas] las cabezas también hay que cocerlas, pero se cocerán en el último caldero. El rabo no se le echa. Se echan las orejas, y se le quitan las ternillas. Una vez que ya está cocido, se deshuesa, se le quitan todos los huesos. Se deshuesa y se pica en la máquina y se aliña. Las cabezás de los cerdos también se deshuesan de que se cuecen. Se le mezcla un poco de la carne del salchichón, porque claro, eso tiene poca carne. Luego se llena en la tripa. Va

embutido lo mismo que un chorizo. Se cuece en el caldito colado en el que se ha cocido la carne, con el vino blanco. Ese cocido se deja veinte minutos, y eso ya es un fiambre y se puede comer de momento. Así se hacen los fiambres que los llamamos trufados, aunque son como un fiambre.

*(Montemolín, mujer, 24. 1. 98)*

### **Las tripas de pollo o mollejas**

Las tripas de pollo, antes se aprovechaba todo, pero ahora... Se abrían con unas tijeras, se limpiaban, se lavaban con un poquitín de vinagre y luego todo el menudillo del pollo lo hacía Ud. Frito, frito. La molleja, el hígado, la tripita, y todo. Pero como ahora los pollos ya vienen todos desocupados de todo, pues...

*(Santa María, 26. 7. 97/2)*

## **COCIDO**

### **Consejos de ejecución y evolución de las prácticas**

Cuando está espumando, le quito la espuma que eso es muy importante en la comida. Que yo antes no lo hacía, pero yo veía que antes las gentes mayores espumaban la comida, y digo: "¡qué tontería!". Pero ahora que el Arguiñaño de la televisión dice que es bastante bueno eso para la carne, porque dice que todo lo malo de la carne en la espuma sale, de la carne de lo que vayas haciendo... Se le quita con la cuchara, el cazo a lo que sea. Una vez que ya está espumado.... Las viejas siempre lo espuman, dicen que eso, que lo malo que tenga le sale, no sé porque será eso. Yo me acuerdo que [también] los friajones siempre los espumaban, mi madre, mi abuela y eso espumaban, los friajones. Y una vez espumado tapas la olla exprés. Ya empieza a repiar la válvula, y a la media ahora si los garbanzos son buenos, ya están los garbanzos blandos, no necesitan más cocido. [...]

Antes esto se hacía [el cocido] en la candela o en el anafe, pero bastantes horas más. Bueno, antes se ponían a cocer los garbanzos, ¡bueno!, y yo, ahora, si lo hago en el campo, también lo hago así. Si se hacen sin olla exprés, se ponen a cocer los garbanzos solos, sin chacina, y hasta que el garbanzo no está blando, no se le echa la chacina. Así se han hecho siempre, si no, se endurecen los garbanzos. Una vez que estén los garbanzos blandos, ya lo coges tú con la cuchara, habiéndolos remojado y todo. De que ya lleva dos horas más o menos, porque eso, antes, las viejas ponían los garbanzos por la mañana y hasta mediodía no estaban. Cuando ya veas, coges un garbanzo o dos con la cuchara, y los tocas así, lo palpas, y cuando ya está blando

entonces le hechas la sal, no como con la olla exprés que se le echa antes. Mi madre se llevaba el día entero alrededor de los garbanzos, atento en que no se que termine el carbón, o que se le termine el agua, echándole agua...

Cuando está [cocido en la olla exprés] ya lo apago y de que ya veo que está frío abro la olla y cueces un poquito de morcilla de la que sea, aparte, para que largue la grasa y la pimienta, para que haga menos daño. Se le echa al cocido. También se le suele echar un tomatito, un trocito de pimiento y a hervir un poquito con la tapadera sin cerrar y se va cociendo un poquito y así sale el cocido.

*(Pallares, mujer, 24. 3. 98)*

El garbanzo con la chacina, el tocino, la morcilla... y eso era lo más corriente. Ahora normalmente se cuece la morcilla aparte porque tiene mucha grasa. Y luego se junta con los garbanzos, pero antes se le echaba a los garbanzos desde el principio, junto al tocino, porque, en muchos casos, no había otra cosa que echarle, no como ahora que se le echa carne y hasta Avecrem. Ahora se hace la morcilla aparte y por otro lao los garbanzos, pero antes iba to junto, iba to junto con los garbanzos y está más bueno que toas las cosas. Se hacía un cocido, se le echaba su tocino, su morcilla y se comía.

*(Santa María, hermanas, 26. 7. 97/1)*

### **El potaje de garbanzo, o sea el cocido de Semana Santa**

Eso es un cocido que no lleva nada de grasa. Es un potaje que se le dice aquí, un potaje de garbanzo, es su nombre verdadero.<sup>199</sup> Se echan los garbanzos en remojo como pa hacerlos... porque hay varios tipo de cocido, pero este precisamente es el que se come aquí en la Semana Santa. Es un cocido que se ponen los garbanzos en la olla y se le echa un poco de verdura. Yo le pongo acelga, le pongo zanahoria y le echo una patata también. Hay quien sólo le pone, a lo mejor, las acelgas. Y lo pongo a cocer y cuando lleva aproximadamente tres cuarto de hora, po quito la olla exprés.

199. Al parecer “potaje” es más bien una palabra usada en la zona oriental de la comarca (Montemolín, Pallares y Santa María) y demuestra una posible influencia andaluza... Por regla general en la comarca se habla de *cocido* —por supuesto de garbanzos— y, cuando se le añaden verduras, espinacas o acelgas como en Semana Santa, se le llama “garbanzo guisado”. Por supuesto, como se aparta el caldo, se habla también de “sopa de cocido” a la que se echa pan frito o fideos, arroz... «Eso es lo mismo, que más da, yo no veo...» dice un agricultor jubilado de Segura de León.

Antes, como no había la olla exprés, po las comidas estaban mejor, pero ya como vamos... que han salido al mercado la olla, yo la utilizo. Pero siempre le doy el punto. Que no son destapá y comer; no. A mí me gusta dejarlo que repose.

Entonces luego se le hace un sofrito, con aceite de oliva. Que eso es muy importante, porque claro, si hacemos una comida con aceite de girasol, aunque sea la misma receta, no tiene na que ve. Nada, nada tiene que ver. Entonces se le sofríe a este aceite cebolla, ajos, tomate; se le echa un pimiento rojo en crudo a la olla, y este sofrito se le echa a los garbanzos. Se le echa la sal y yo le pongo dos clavitos o tres y lo vuelvo a tapar un poquito. Y cuece ya pues, calculo, unos diez o quince minutos. Y le vuelvo a quitar ya la tapadera y lo dejo ya con el mínimo y que vaya cociendo. Y le pongo un poquito de pimentón.

*(Santa María, mujer, 23 y 25. 7. 97/2)*

## TAPAS

Aquí se acaban las reglas de las preparaciones más comunes pero, antes de pasar a unas reglas relativas al pescado, es oportuno tratar el tema de las tapas, recordando además, sin tomarla muy en serio, la explicación popular que acompaña, a veces, a la palabra: tapparía el platito de las tapas la boca del vaso de vino...

### Guarrito

Para las fiestas, pa San Benito, las tapas que hay por ahí más típico y más tradicional es el guarrito. Es que no vés corderito ni ná. Cabrito tampoco hay. Aunque hay casos puntuales que sí, se toma el cordero.

*(Cabeza la Vaca, hombre, 13. 3. 97/2)*

### Pájaros fritos y lomo adobado

Se empiolan los pájaros por el pico. Empiolar es meterle una pluma que iba pasando de pico en pico y se ponen seis, se atan y entonces es media docena y así se vendían antes, los que lo cogían. [...]

Bueno, en mi casa como siempre se recogían pájaros porque mi madre era famosa por los pájaros fritos, como ellos tenían posada y fonda. No es porque fuese mi madre, pero mi madre los pájaros los bordaba.

(Bienvenida, 1. 11. 97)

Nosotros hemos tenido siempre, desde el año 26, hemos tenido cafetería. Antiguamente, lo que más se vendía era la tapa de lomo adobao. Hoy se hace más a la plancha ¿no?. Y antiguamente era la tapa típica, el pájaro y el lomo. La gente lo tomaba por la noche, sí; al medio día se comían las tapitas y los pajaritos. Hoy se vende más la ración que la tapa.

(Bienvenida, mujer, 28. 7. 97/1)

### **Pájaros “estilo Canito”**

Entonces, eso ha sido una tapa típica, ha sido siempre los zorzales. Se preparan mucho, y es una forma de prepararlo, pajarito estilo “Canito”. El “Canito” era mi padre. En su época eran tapas. Eso lo hago yo, pues, a veces, cuando me piden.

Eso se tenía ya una especialidad que eso se hacía rapidísimo. Toas mis hermanas lo hacían. Uf, cincuenta docenas y en frío, ¡en frío!

Sólo una cosa típica de mi familia. Que siempre que nos han pedío la receta, nunca, aunque se la demos, la han sabido hacer. No es cuestión de lo que le echas, es cuestión de cómo lo haces. No, no, las tapas del bar no son. En el bar nos la arreglamos de otra manera... Este es el estilo que hacía mi madre siempre del pajarito y las mollejas. Yo he pensao en comercializar la molleja y el pajarito.

(Bienvenida, mujer, 28. 7. 97/1)

El pájaro, se guisa [todavía], sí, sí. Ahora lo que pasa es que no se caza.

(Bienvenida, mujer, 28. 7. 97/2)

Ya estaban pelaos ¡hombre!, y las tripas quitá. Y la mollejita la abría asín, con las tijeiras. El tiempo de quitarles las plumas... eso ya cada uno como fuera capaz de pelarlo.

Son mu tiernos y se quitan las plumas mu bien. Eso son las gallinas las que se pelan con el agua caliente y que esté en su

punto, igual que se pela un guarrino. Agua caliente y ya está.

Eso [los pajaritos], ésta, [la mesonera] sabrá como los hacía. En una olla y con un buen condimento. Yo me los he comío con una salsa, que cogías el pájaro y te chupabas to lo que tenía en la parte de la barriga, porque como le sacaba las tripas... Enganchabas al pajarito por la pechuga, te comías la cabeza y to los huesos te los tragabas. ¿No los preparaba tu madre con caldo cocido?

*(Bienvenida, jubilados, 28. 7. 97/2)*

Primero fritos, después se le echaba una salsa. Primero se fríe sólo, sin nada. Y cuando ya esté bien fritito, se le echa la salsa que es con perejil, ajo crudo, y un poquito de guindilla y la sal. Cuece un poquito.

*(Bienvenida, mujer, 28. 7. 97/2)*

### **Mollejas de pollo**

La molleja también es muy rica, la molleja , la molleja de pollo.<sup>200</sup> Se pone el aceite de oliva, se le hecha un ajito crudo, y de que está así, ya, turraito el ajo, se le hecha las mollejas. Se frien bien así, sólo en el aceite, y después ¡se le echa!. Vamos, eso es típico de mi casa. Y perejil. Ajo crudo y la sal con un poco de agua. Y cuando ya están, cuecen un poco con esta salsa. Cuando se van a apartá, se le echa un poco de canela, eso es riquísimo, riquísimo. Muy poca, el arte en toa las cosas está en saberla hacer.<sup>201</sup>

*(Bienvenida, mujer, 28. 7. 97/1)*

## **ARROCES**

### **Generalidades sobre el arroz con bacalao**

Entonces, yo, es una comida que la hago mucho aquí en casa, mucho, porque nos gusta y porque es una comida que la haces rápida. Y tengo una cuñada, hermana de mi marido, y siempre me dice: "No como arroz con bacalao como el tuyo, hija mía. Yo lo

---

200. Estómago muscular de las aves, que forma parte de los menudillos (Delgado, C., 1997, *Diccionario de gastronomía*, Altaya, Barcelona).

201. La informante se muestra muy orgullosa de su tradición familiar. Cabe señalar que antes de que se prohibiera su caza, los pajaritos guisaos eran relativamente comunes en la comarca y que otras personas también se enorgullecen de saberlos hacer. Por otra parte, a finales de los años 60 era común probar *os pardais* en las tascas de Lisboa.

hago en mi casa y a mí no me sale así". Sí, me suele salir mu bien el arroz y bacalao.

*(Santa María, propietaria, 25. 7. 97/3)*

### **El arroz con bacalao (Santa María de Nava)**

El arroz con bacalao, se coge una bacalada, ¿no?. Yo la lavo. Hay quien dice que la echa en agua y no sé cuantas horas. Yo no. Por eso le digo que eso va en el gusto de cada casa. Yo lo procuro echar un ratito que se desale un poco y que se lave, que la piel se pueda. Y entonces le quito la piel al bacalao, y lo voy haciendo como tiritita tiritita.

Y lo pongo en una perola. Le pongo el bacalao y ahora le pongo el aceite, y le echo bastante cebolla, y una cabeza de ajo, pimiento rojo, picaito y perejil, y todo eso lo retraigo. Y mientras lo estoy retrayendo con esto, tengo una perola con agua caliente y entonces se pone el agua hirviendo. Y cuando ya he retraído bien todo el bacalao con to los aliños, le vierto el agua hirviendo. Entonces, rápidamente, cuezo un poquito, como cinco minutos y le pongo el arroz. Exactamente lo que tarde en cocerse un arroz, a gusto de la casa. Uno le gustan más duro y a otros...

Sí, a este arroz le pongo azafrán. Lo ultimo ya, cuando le pongo el arroz, le echo el azafrán. Entonces lo cuezo muy rápido, no a fuego lento, que eso influye mucho la forma de la cocción también. Por eso procuro tener el agua hirviendo pa que no pierda. Y entonces cuece rápido y cuando ya está, le pongo el agua. Yo calculo pa las personas que... Como tengo una perola, po ya calculo, y entonces lo deajo. Siempre me gusta apartarlo del fuego, que lo ponga también como la paella. Lo deajo y le pongo un paño y me gusta dejarlo cinco minutos en reposo después de haberlo apartado. Pero el arroz este, que esté cociendo a fuego rápido, no lento. Porque cambia mucho el sabor de cocer un arroz, o por lo menos el de bacalao, de cocerlo a fuego rápido a cocerlo a fuego lento. Por eso dicen después muchas veces, ¿y en qué estará la cosa? Pues está en la forma de también como se está cociendo, como se está friyendo.

*(Santa María, propietaria, 25. 7. 97/3)*

### **PECES, RANAS, CARACOLES**

Ya vimos cómo, a no ser las sardinas en arenque y las sardinitas, poco pez se comía en la comarca y aunque se vendieran ranas o caracoles, su mercado no pasaba de unas pocas familias — o de momentos de hambruna. Así que de esta

clase de viandas sólo aquí una rápida mención.

Los [peces] chicos eran para tomate. Los arreglas, los fríes y le echas tomate frito. Fríes el tomate y cuando esté medio hecho, medio frito, le fries los peces, se lo agregas y ya está.

Los chicos se hacían en picadillo también. Cueces la patata, el tomate y, el picadillo, de verano, con tomate, pimiento, pepino. Echas su aliño, agua, los peces y ya está.

El pez grande frito. Se le quita la piel, la escama que no de gusto, se trocea, se reboza en harina y se frie .

Las ranas fritas, rebozadas.

(Pallares, mujer, 2. 11. 98)

## CROQUETAS DE BACALAO, PESCADILLA Y REPAPALOS GUISAOS

Puede el lector sorprenderse al encontrar en el apartado croquetas el “repápalo guisao” sobre todo pensando que hay otros repápalos, los en leche y los repapalitos, que pertenecen a la categoría de los dulces y postres. De hecho, aunque los informantes hablan de *croquetas* sólo al considerar las de bacalao y de pescadilla, el “repápalo guisao” se nos configura como una croqueta más ya que, aunque se le desmenuze —o no— un poco de bacalao con perejil, su base no deja de ser una masa de harina, casi una bechamel, que se fríe o se cuece después de haberle dado forma de croqueta. Si se fríe, el repápalo guisao se tomará como una albóndiga ya que no se desbarata; si está en un caldo, se trocea también pero se toma con una cuchara; en fin, el “repápalo guisao” se maneja como una verdadera croqueta.

### Croquetas de bacalao

Para Semana Santa se usa mucho el bacalao, se hacen croquetas de bacalao también. Se echa en remojo y se desmenuza, y se le hace la masa de las croquetas. Que el bacalao necesita menos aliño [que la pescadilla] por qué lo echas en remojo. Desmenuzas, coges cebolla y la picas muy menudita y la fries un poquito. Y cuando ya está doradita, le echas el bacalao, o la pescadilla o lo que sea. Bueno, la pescadilla la tienes que hervir un poquito. La hierves un poquito y le quitas las raspas.

Desmenuzas el bacalao en la sartén donde está la cebolla. Echas el bacalao y se rehoga un poquito. Coges harina, unas cucharaditas de harina y sí, las reogas. Y luego le echas leche, y se te va ya haciendo una pasta, y ya está. La pones en una bandeja o en un plato bien llano, que se te enfríe pronto. Y cuando ya está

frío, pues ya haces las croquetas. Las haces y las pasas por pan rallado y las frías. La pasas por huevo. Luego por el rallado y las frías. Y son las croquetas de bacalao.

*(Pallares, 24. 3. 98)*

### **Croquetas de pescadilla**

Las croquetas de pescadilla pues la cueces en poquita agua. Yo la echo así: la limpio, le quito el pellejo, siempre las hago congeladas, y las hecho así que se cuecen en poquita agua. Le quito la raspa y la desmenuzo. Entonces hago lo mismo: pongo el aceite, la cebolla, y la rehogo en la cebolla. Y entonces, el mismo caldo que he colado ya, el poquito caldo que ha dejado la pescadilla, y entonces el mismo caldo que queda de ir haciendo la pescadilla se lo añado. Y si veo que es poco, pues le echo la leche también. Eso si ves que es poco caldo. Pero, claro, ese caldo le dá mucho gusto. El bacalao es más sabroso, tiene más sabor que la pescadilla, entonces el bacalao pues no está cocido, ha estado en remojo, entonces no tienes caldo.

*(Pallares, 24. 3. 98)*

### **Repápalo guisao**

Es una cosa que se coge con la cuchara —que eso se deja que esté caldosito, ¿no?— se coge con la cuchara y se va haciendo digamos unas bolitas. Y lo frías en aceite, en una sartén. Entonces eso lo coges, y lo vas sacando en una perola, los repápalos estos que le digo. Hay quien le gusta, yo sí se lo pongo, un poquito de bacalao desmenuzao, de perejil y ajo picao dentro de este huevo y pan. Y ahora lo echas en una perola, y en esa perola, se hace también un sofrito. Se le echa agua y todo se pone a cocer: el agua con el sofrito de aceite y cebolla y tal. Y ahora se le echan los repápalos con agua y eso cuece un poquito...

Como eso es una cosa que no lleva nada de carne, pues eso en un cuarto de hora está. No hay que ponerlo en la olla exprés ni nada. Entonces eso se toma sin nada. Hay quien le pone un poquito de pan como sopa, pero se suele comer con la cuchara, los repápalos los vas haciendo trocito y te lo vas comiendo. Las bolas se quedan sueltas, no se desbaratan ni nada, eso se queda como unas bolitas, como si fueran albóndigas pero más grande. Pero no son albóndigas, es una cosa que está hecha con huevos y pan rallao.

*(Santa María, mujer, 23 y 25. 7. 97/2)*

Aunque por norma general el repápalo se hace con pan,<sup>202</sup> en algunas casas nos lo hemos encontrado hecho con papas.

### **Repápalos de papas**

Se pica la papa muy menuina, se le pica cebolla y culantro y, si no, ajo o perejil porque pega una cosa con la otra.<sup>203</sup> Yo esta combinación la uso pa toas las comidas. Si hago bacalao guisao, le pongo culantro y cebollas, además del tomate y el pimiento. Bueno, a los repápalos luego le echo una cuchará de harina, una mijina de sal y después los huevos que sean. To esto se bate, se mezcla muy bien, se hace una “puerme” [una mezcla bien hecha] y después con una cucharaita se echa al aceite cuando está caliente y se fríe.

Las albóndigas son redondas y llevan carne y estas son como tortillitas. Después se hace un refrito con cebolla y pimiento y luego se le machaca un ajito y se le da un gusto muy bueno, se le echa un poquito de agua y como los repápalos están fritos se hierven poco. Si no lo quieres cocíos, se comen como tortillitas.

*(Segura de León, cuaderno de campo Frasco, 20. 5. 99)*

---

202. En Fuente de Cantos algunas ancianas hablan, al parecer, de “repámpalos”. De ser así se aclararía tal vez el curioso nombre de la comida.

203. Nótese cómo la asociación de elementos busca determinados sabores conocidos. De hecho el gusto de la comarca está culturalmente definido y es por eso que unas cosas “pegan” con otras. Más allá de la tríada básica —pan, vino, aceite— se trata de sabores y olores mediterráneos como oportunamente comentan los citados Flandrin y Montanari.



## **LAS REGLAS DE LOS POSTRES Y LOS DULCES**

### **CLASIFICACIÓN Y TIPOS DE DULCES**

Ya se observó que, por razones que es inútil volver a repetir, no es la variedad lo característico del recetario comarcal; pero en el ámbito de los postres —fruta, plato dulce o cualquier golosina que se toma al final de las comidas— y más aún en el de los dulces caseros el asunto es otro debido a su número. Los ingredientes básicos de la larga categoría de los dulces caseros son —salvo excepciones— los mismos en toda la comarca: harina y huevos, miel y con menor frecuencia azúcar, algo de grasa, aceite o manteca. Los líquidos que sirven para amasar son el agua y la leche y a veces se añade a la masa algún licor. Con estos escasos elementos y con la ayuda de hierbas aromáticas la variedad es grande.

Una vez preparada la masa de los dulces, aquellos que por ejemplo se ofrecen durante la “curación de la herida” o cuando las bodas, la diferencia más patente está en la cocción ya que las preparaciones se fríen o se cuecen en el horno casero e incluso en cacerolas u ollas o se llevan, también, a una panadería de confianza. En cualquier caso, aunque es también verdad que existen además unas variedades de dulzainas que parecen escaparse a esta catalogación, todas las poblaciones reconocen dos categorías fundamentales: dulces fritos y dulces cocidos. Nótese una diferencia clave, el dulce cocido requiere tanto la disponibilidad de un horno como un tiempo para hacerse mientras que el frito es un producto de

finalización rápida.

La gama de los **dulces fritos** es amplia y variadísima; requieren aceite de oliva hirviendo pero también se suelen freír con manteca de cerdo. Para lograr que el sabor sea más suave, hoy se usa también aceite de semillas. En muchos pueblos se añaden unas cáscaras de naranja que se refrién antes de ir metiendo el dulce en la sartén para que la grasa adquiriera un leve sabor al cítrico, rebajando el de la manteca o del aceite de oliva.<sup>184</sup>

En cuanto a los **dulces cocidos**, la percepción común de la palabra “cocido” asocia agua u otros líquidos en ebullición, por tanto la expresión “dulces cocidos” puede sugerir un algo que se mete en agua... Pero en la comarca se sabe que “dulce cocido” es el que se mete en un horno o, faltante éste, en una olla puesta ayer en el fogón y hoy en la cocinilla de butano. Tradicionalmente y hasta hace tres décadas, para “cocer” los dulces se han utilizado los hornos caseros encendidos *ex profeso* o, con mayor frecuencia, aprovechando, después de la anterior cocción de un amasijo, el calor que queda.<sup>185</sup> Tratándose de grandes cantidades y con el abandono progresivo de los hornos caseros, los dulces se cocieron en la panadería pero esta costumbre se va perdiendo también. Siempre que se trate de pequeñas cantidades en las cocinas modernas los hornos de gas o eléctricos vuelven a cumplir esta función y suplen a los antiguos destinados a cocer el pan. Pero de nuevo, la gama de los dulces cocidos es amplísima y cada pueblo e incluso casi cada familia tiene sus especialidades.

## LOS “OTROS” DULCES

Por cierto, debido a su proceso de elaboración, **otros dulces** —“recetas que se cogen del libro” o que vienen de mi abuela y de mi madre— quedan fuera de estas dos categorías. Como muestra puede servir el “Monte Nevado”, dulce de tradición que se considera, además, como particularmente selecto, y que —cuidadosamente hecho “en frío”— sugiere como un aire conventual de *sucrierie*.

### Monte Nevado, generalidades

También se hace arroz con leche, y natillas, flan, algunos postres así... de recetas que se cogen del libro. Otras que se conocen más por las abuelas y eso como el Monte Nevado, que sé yo hacerlo de mi madre, y de mi abuela. De mi abuela y de mi madre, vamos. Yo lo he conocido siempre de mi abuela y de mi madre. Más bien suele hacerse to los dulces pa fiesta pero también se hacen durante el año, algunas veces. Cuando parece de hacerlo.

184. Más sencillamente, una rebanada de pan quita también el fuerte sabor de la grasa.

185. Nótese como también se *cuece* el pan. El amasijo era la cantidad de pan hecha un día determinado para abastecer a un grupo doméstico durante los diez o quince días siguientes.

El Monte Nevado es un postre con leche y clara de huevo y azúcar. Ese postre se toma en frío y se adorna con una mijita de lo que has apartao de los huevos, de la yema. Se echa como un hilito así adornándola y una mijita de canela por cima, de canela molida, adornándola. Y na más. Ese postre na más que lleva leche, huevo y azúcar.

*(Segura de León, ama de casa, ex obrera, 1. 1996)*

### **Arroz con leche**

Si se preguntase a un crío lo que es el arroz con leche, sin duda contestaría que se trata de un dulce. Pues bien, aunque el lugar idóneo de esta preparación en este libro sería dentro del apartado dedicado a los arroces, debemos colocar esta preparación —con una sonrisa y dejándonos llevar por el recuerdo— en la categoría de los dulces, y a pesar de que la informante lo califique de “plato”.

Se hace mucho arroz con leche en Semana Santa. Eso se pone aquí en Extremadura y Andalucía. Y aquí ese plato también es muy típico Pero vamos ese no tiene fecha tampoco. El arroz con leche se come igual en invierno que en verano. Porque aquí nosotros lo ponemos a lo mejor en verano más frío y en invierno lo hacemos con leche templá, ¿no?. Y eso es un plato aquí también muy típico con la leche de cabra. Eso tiene un punto diferente a la leche de cartón.

*(Santa María, mujer, 25 . 7. 97/3)*

El arroz con leche está también cocido con leche y azúcar. Y después se pone en una fuente y se le echa canela.

### **Castañas cocías**

En Navidad, antes lo que se comía eran, a lo mejor, castañas cocías. Pero pilongas, en seco, pelás... Y eso se guisaba, se le echaba matalahúva, canela y eso. La ponías a hervir, cuando están ya más bien tiernitas, pues le echabas matalahúva machacá y una mijita de azúcar y una mijita de canela.

*(Segura de León, Carmen y Angel, 1. 1996)*

### **Gachas, poleás y puchas, generalidades**

Las puchas eso es un postre, eso ya es pa postre, ¿no?. [...] Las

puchas sale también en la revista esta de “La Sementera”,<sup>186</sup> las puchas. Eso lo hago yo mucho en Alemania, las puchas.

*(Santa María, emigrante, 26.7.97)*

Las puchas son las mismas que poleás: puchas, gachas, poleás. Tienen tres nombres, en cada pueblo lo llaman una cosa. Las puchas son... Las puchas también se dice aquí mucho que antiguamente... Porque lo que más se hacía... Porque como había leche, agua y harina y azúcar, pues es lo que más se hacía.

*(Santa María, hermanas, 26. 7. 97/2)*

### **Gachas, poleás y puchas, consideraciones y trucos**

Esto se hace con harina, como la harina que vienen de hacer el pan. Porque harina hay también de muchos tipos, esta es del pan y de hacer los dulces. La harina esta que viene, que por aquí también tenemos buen harina, eso también influye mucho. Luego vas a otro sitio y, yo misma intento hacer una cosa, y cambia la harina. Y la harina es muy importante en los dulces y estas cosas. Aquí tenemos unas harinas que vienen de la zona esta de (?) que la traen aquí a venderla a las tiendas y es buena harina.

Esto [puchas, gachas y poleás] se hacía antiguamente en un puchero de barro, pero ya se hacen en cualquier perola. Entonces había unas técnicas y, claro, como cada día vamos haciendo cosas, estudiando, que es como yo digo que estudian las técnicas también a medida que van siendo cocinera, po entonces esto era un... Ahora se disuelve esto en el agua igual que el paquete de natillas. Porque la harina siempre es más difícil. Porque si hechas el harina en una olla que está hirviendo, se forman grumos. Entonces ahora se disuelve primero el harina como si fuese un paquete de natillas y una vez que está el agua —porque a esto se le pone agua y leche— cociendo, procuras apartarle un poquito de esa cocción que tienes fuerte. Lo apartas un poco y le echas el harina que tienes disuelta y lo haces. Y entonces eso se queda así como unas natillas, digamos. Lo echas en una fuente, se deja que esté durito, y se corta a cuadritos. Se van sirviendo y se sirven con leche también. Y es también una cosa mu curiosa y mu típica.

*(Santa María, mujer, 25 . 7. 97/3)*

---

186. *La Sementera* es la revista que la Junta de Extremadura redacta edita para los emigrados.

### **Poleás (Calera de León)**

Las poleás a mí me sale buenísimo. Eso es un plato típico de aquí y que se hace en Semana Santa.

*(Calera, madre de familia, 11. 10. 97)*

Eso es harina cocida con agua. A un cuarto de harina seis latas de cuarto de agua, se le deshace la harina en el agua templada y un poco de sal, una cucharada de aceite en la olla donde se va... Ahora la hacemos en la olla exprés, que es más cómodo. Antes lo hacíamos en los calderos. Se refría una cáscara de naranja, antes de echar la harina, eso. Luego le echas azúcar y leche y está buenísimo. Se le echa azúcar y se mueve hasta que se cuecen. Se mueve hasta que les salga la arruga de la vieja.

*(Calera, madre de familia, 11. 10. 97)*

### **Puchas (Santa María)**

Pues eso se hace con harina normal y corriente. Si le quieres echar la leche dentro se la echas y si no... Mu bien batía, mu bien batía, cocía. El azúcar, le echas una cascarita de naranja pa que tenga ese sabor. Y si le quieres echar leche al cocerla... y otros po, no. Y luego ya la sirves en el plato. Y le echas un poquito de azúcar y canela por encima, y al tiempo de comer po le vas echando leche.

*(Santa María, hermanas , 26.7.97)*

Pero como mejor están, es con la leche y no con el agua. Ahora, antes se hacían con agua pero, se hacían con agua por la economía. Ahora, si en vez de cocerla con agua, aunque la batas la harina con agua, le echas leche, están más buena. Lo que pasa es que cuando no había bastante si tenías un litro de leche, pues la dejabas para luego ir echándole un poquito. Yo también las hago mucho, pa de noche. Pero ahora en este tiempo se apetece más una fruta que eso, y gazpacho y esas cosas.

*(Santa María, hermanas , 26.7.97)*

### **Repápalo en leche, generalidades**

Es como un dulce pero es un plato que aquí se pone digamos como el arroz con leche. Eso es otra cosa más: como el arroz con leche se come entre nosotros, pues, a lo mejor en la cena, po igual. Hay quien lo come en la cena y hay quien lo come en la comida de al medio día. Después de haber comido el primero y el segundo, hay quien se come el tercero y el cuarto. Cada uno lo que tiene ganas, po te comes este plato de repápalos o el arroz con leche o el otro que es puchas.

*(Santa María, propietaria, 25 . 7. 97/3)*

### **Repápalo con leche, regla (Santa María)**

[El repápalo] se hace con leche. Le echas harina, bates el huevo, le echas un pelín de bicarbonato, un poquito, según la cantidad que vayas a hacer de huevo, y entonces, también con una cucharilla, hacemos las bolas, más pequeñas. Son pequeñitas, pequeñitas, pequeñitas. La cueces con leche, canela y azúcar. Es un plato de aquí, muy típico de la Semana Santa...

*(Santa María, propietaria, 25 . 7. 97/3)*

### **Repapalitos (Pallares)**

Bueno, pues también se hacen para el postre unos repapalitos más chicos [que los repápalos guisados, v.]. Y se echan en leche. Se ponen a hervir en la leche y se le echa azúcar y están muy buenos. Eso se come frío. Los repápalos esponjaditos en la leche con azúcar. Y se toma eso.

*(Pallares, 24. 3. 98)*

## **LOS DULCES COCIDOS**

Como dicen los franceses, *à tout seigneur tout honneur* ("a tal señor tal honor"). Por tanto empezaremos el apartado de dulces que desbordan la categoría de los postres, por la "regla" del más conocido, probado y alabado dulce cocido: la perrunilla que se toma "en el desayuno, ... con el café [y que son] dulces que se utiliza mucho".

## Generalidades sobre las perrunillas

Las perrunillas se hacen a diario, porque se toman en el desayuno, por la tarde con el café. Son dulces que se utiliza mucho. Eso se hace a diario.

*(Montemolín, 23. 10. 97)*

Normalmente a las perrunillas se le ponen huevos del campo que son mejores que los de granja. Los vas guardando, y cuando tienes muchos, a hacer las perrunillas. [...]

Nosotras con las perrunillas, una batiendo las claras con una batidora o con dos tenedores. Luego otra las va haciendo, va haciendo el revoloteo. La pones aquí y haces así y se iban poniendo en las latas. Y ahí le vas echando la mijita de clara y un poquito de azúcar por encima. Amasarlas te cuesta, porque hasta que no te sudan las corbas no está la masa.<sup>187</sup>

*(Calera, madre de familia, 11. 10. 97)*

## Las perrunillas (Montemolín)

Las perrunillas: a cada dos kilos de manteca uno de azúcar y dos de harina, echándose un vasito de aguardiente a la masa, y una poquita de canela, y un poquito de bicarbonato para que suba un poquito. Luego se coge una poquita de masa y se hace un revoloteo y luego se hace así con el dedo, se le hace una muesquecita y se .... ¡A, sí!, la clara de huevo se le echa a los dos kilos de manteca, se le echan seis huevos, la yema. Y la clara se pone a punto de nieve, y luego se le pone por encima una mijina de azúcar... Yo es que ya tengo la memoria mala.

*(Montemolín, 23. 10. 97)*

## Las perrunillas (Segura de León)

Pues las perrunillas se bate la manteca mu bien batida con la mano. Y cuando está mu bien batida así como pa deshacerse, pues entonces se le echa dos o tres yemas de huevo. Al medio kilo de manteca se le echa un poquito más de medio kilo de

---

197. Si la harina a amasar era poca, se hacía en la mesa camilla. Pero cuando se trataba de mayor cantidad se amasaba de rodillas para que el peso del cuerpo ayudara al esfuerzo de los brazos. De esta forma cuando se llevaba un tiempo amasando no era raro que sudaran las corbas o sea la parte de atrás de las rodillas.

azúcar. Se bate mu bien batido, se vuelve a batir y luego se le echa la harina que admita. Usted le va echando con paciencia y según se vaya poniendo la masa. Se le echa unos clavitos o esencia de limón o cascara de naranja rayada. Yo le echo la cascara de naranja rayada. Se hace la perrunilla y después se le añade la clara de la yema. Se bate mu bien mu bien y, con una brochita, se le da por cima a la perrunilla. Y luego después se le mete en el horno y ya está.

Así se hacen las perrunillas del pueblo, así las hacía yo. Que no se le echa medio kilo de harina, por ejemplo, sino la harina que admita. Cuando usted coge la masa y puede hacer así una perrunilla, ya no se abre.

*(Segura de León, madre de familia, 22. 7. 97)*

### **Las perrunillas (Calera)**

Cuatro kilos de manteca se bate con la mano la manteca, se echan las nueve yemas, 8 copas de aguardiente, tres cuartos de azúcar, un poco de canela, limón rallado, esencia de limón y un paquete de levadura, y dos kilos de harina. Esta receta hace muchos años que las tengo yo copiada.

*(Calera, madre de familia, 11. 10. 97)*

### **Perrunillas “abizcochás”**

Eso se hacía pa el Corpus. O sea, cualquier casa que tú llegues en el Corpus, la perrunilla común y la abizcochada, eso era, vamos. Antes no fallaba ni ahora tampoco falla. Eso era siempre, siempre, lo que pasa es que ahora puede que llegues a una casa y la haya; antes no, antes nada más era en esas ocasiones especiales... Pero vamos, que se siguen haciendo igual.

*(Fuentes de León, anciana, 22. 10. 97)*

Aquí lo más normal es la perrunilla abizcochá. Eso es veinte huevos, un kilo de manteca, un kilo de azúcar y un kilo de harina. Se hacen en moldecitos chiquititos, como las madalenas, pero cuadrillos y salen... Y eso son las perrunillas abizcochada.

*(Fuentes de León, anciana, 22. 10. 97)*

## Mejorar la masa del pan

Después del homenaje a la perrunilla, el “dulce que se hace a diario” hay que hablar, por contraste, de las mejoras o de los añadidos que rematan la sencilla masa del pan y la hacen pan mantecado, tortas de chicharrones, hornazos etc. Una vez preparada la masa, mejorarla preparando pan mantecado, tortas u hornazos es un buen ejemplo de aprovechamiento cuando son escasas las posibilidades a la vez que el índice de una creatividad destacable. Escasez sí, pero aplastamiento no, nunca; a no ser cuando la guerra, y peor que las hambrunas por las causas naturales, falta de lluvia, epidemias... Como los demás campesinos, con lo poco que tenían las gentes de Tentudía siempre han sido capaces de crear alimentos sabrosos dándose intensas satisfacciones.<sup>188</sup>

### El pan mantecao (Santa María de Nava)

Luego también se hacía pues eso, el pan [mantecao]. Eso se comía cada vez que a una le apetecía. Pues hoy que he amasao, voy a dejar un pan pa hacer esto. Y, vamos, eso se comía en to tiempo, como ahora los dulces.

Cuando ibas a entrar el pan en el horno... se amasaba un pan, que era como un kilo, medio, en fin lo que quisieras. Entonces ese pan, [guardado] cuando lo ibas a entrar al horno, lo dejabas, ese. Le echabas un cuarto de manteca, lo amasabas muy bien, sólo al pan eso, y luego lo ponías en una tabla. Lo estirabas así, a trocitos así como esto, lo echabas a la sartén con aceite, y eso se daba la vuelta sólo. Le llamaban mantecao. Luego se enmelaba con azúcar y canela. Eso era bofo, se ponía así, upao. Y se enmelaba con azúcar y canela y estaba muy bueno también. Y eso se le llamaba mantecao.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

### El hornazo cocido (Santa María de Nava)

La misma [que las roscas de pan], sólo que el hornazo, pues lo hacías así. Y aquí le entrabas el chorizo, y luego lo cubrías así con la masa, y luego lo metías al horno, y la rosca, hacías la rosca y le entrabas el huevo crudo, le ponías unas tiritas de masa lo entrabas al horno y entonces el huevo se cocía y ya llevas el pan y el huevo cocío.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

---

188. Obviamente, pasó lo mismo con las gentes de la paupérrima pero no miserable comarca de Las Hurdes.

### **Polvorones, generalidades**

Bueno, ¡y los famosos polvorones que las madres nos hacían!. Los polvorones se hacían en casa. Yo me acuerdo mi madre haciendo los polvorones en mi casa.

*(Bienvenida, mujer, 27. 11. 97)*

Los polvorones lleva manteca [o sea, no es un dulce adecuado para Semana Santa]. Era un dulce que se hacía siempre, a lo largo del año

*(Santa María, 26. 7. 97)*

Aunque aparezcan en este listado, los polvorones no son dulces cocidos, sino, como mucho "secados al horno". Es una nueva aparición de un espacio de actuación menos definido y que más bien remite, por ejemplo, a las frutas secadas al sol.

### **Los polvorones (Bienvenida)**

Mira, antes cuando llovía y como llovía tanto —no es como ahora, ahora nos ha venido la lluvia este año pero ahora no llueve— pues los más mayores de la casa partían las almendras. Que casi to el mundo, o te la regalaban o ibas a cogerlas. Hay muchos almendros por aquí y por casi toda la zona nuestra. Entonces te la daban cuando la uva, te daban las almendras. Y luego, esos días de agua tan grandes, alrededor de la candela se partían las almendras. Y esas almendras se iban guardando.

*(Bienvenida, antigua emigrante, 27. 11. 97)*

Entonces, para hacer los polvorones, tú pones la misma cantidad de almendra. Pones un kilo de almendra tostada y un kilo de azúcar. Entonces la almendra lo único que se le hace es quitarle la cascara esa que lleva por fuera. La metes en agua caliente, se la quitas muy bien y luego se deja que se seque la almendra. Y también se muele y se tuesta. Lo de dentro, porque la primera ya se lo has quitao, una cascara marrón que tiene, entonces, esa, ya la pasas.

*(Bienvenida, antigua emigrante, 27. 11. 97)*

Se le ponía manteca de cerdo y se hacía como una masa finita. No se metía al horno ni nada. Y se hacían unos cortadillos con uno vaso o algo y se envolvían en papel fino. Y esos eran nuestros polvorones. Y estaban buenísimos, que de hecho yo muchas veces los he hecho cuando no estaba aquí, fuera, y a la gente le ha gustao. Le ha gustao porque son cosas que son muy tradicionales. Eso.

*(Bienvenida, antigua emigrante, 27. 11. 97)*

Antes, y yo la tengo de mi madre, teníamos una maquina pequeñita, que es con la que se picaba antes la carne en las cocinas. Pues por ahí es por donde se pasaba la almendra. Entonces como a esa almendra le tenías quitada la cáscara y lo que haces después es tostarla nada más. Pues tostabas la harina, la almendra y la azúcar todo en una sartén o, si tenías, un horno. En casa de mi madre había siempre un horno de esos antiguos, que era el horno del pan. Pues allí se tostaba.

*(Bienvenida, antigua emigrante, 27. 11. 97)*

### **Los roscos misteriosos (Montemolín)**

Y luego los roscos misteriosos se echa dos latas de leche condensada, de esas de a cuarto, dos latas de agua, y una de aceite, una migina de sal, y se pone a freír. Y de que eso está cocinando se le echa cuatrocientos gramos de harina en esa agua cocinando y se le dan muchas vueltas, y vueltas, y vueltas, hasta que esa harina embebe ese líquido. Cuando ese líquido está embebido se pone a enfriar en un baño. Se bate seis huevos, o doce, o los que haga, y lo pones a enfriar. Cuando está frío esa masa se le echan seis huevos sin batir, y se amasan en esa harina, y ya que eso está embebido en esos huevos, pues coges un poquita de masa y se unta la mano con aceite. Haces un revolito como una albóndiga y con este dedo mojado en aceite se le hace un ..., se le abre un agujero y se pone en la lata estando la lata con aceite para que no se pegue. Se lleva al horno y se meten, y de que están hechos, luego cuando viene se hace un almibar de azúcar y se...

*(Montemolín, 23. 10. 97)*

[Le dicen a Carmen] “¡Ay cuantos roscos, ay!. ¿Por qué no nos haces roscos?”. “¡Dejarme a mí ya de roscos que yo ya no hago roscos!”. Pero son buenísimos. Son presentables, y no son chicos.

Porque, claro, a medida de que el trozo de masa que coges (por ejemplo, se coge un trozo de masa del tamaño de un huevo), y se le abre un agujero grande, claro, el rosco se extiende y crece y se pone... ¡Bueno!

*(Montemolín, 23. 10. 97)*

Eso [se hacen] en cualquier fecha porque aquí le gustaba tanto al personal que aquí se hacía en cualquiera... Los de la cooperativa, cada vez que venían, las cinco y seis docenas se llevaban.

*(Montemolín, 23. 10. 97)*

### **Las tortas de chicharrones, generalidades**

Eso es otra cosa que, también por zonas, se hacen más extendidas y más delgaditas. Y en otras se hacen más pequeñitas y más gorditas. Porque las he comido en Cáceres, no me acuerdo de que sitio pero, vamos, de aquí de Extremadura también, igual, igual que las nuestras. Están hechas con las mismas... Fijate que yo voy mucho a un mercadillo que ponen allí los miércoles, las compro ya en el mismo sitio. Porque las he comprado ya en diferentes puestos y son de diferentes sabor. Pero estas coinciden que son igual que las que hacemos nosotros. De aquí también, de un pueblo de la provincia de Badajoz, pero no me acuerdo ahora si es de la Puebla de la Calzada o de por ahí que llevan muchos dulces caseros allí al mercadillo... Porque allí desde luego tienen mucho éxito to estos dulces de por aquí.

*(Santa María, mujer, 23 y 25. 7. 97/2)*

Yo a eso le hago la masa lo mismo que pa hacer el pan. La dejo que suba su masa y luego después, ahora en el tiempo de las matanzas, po se le echa el chicharrón. ¿Sabes lo que es el chicharrón? Lo de la manteca del cochino. Entonces larga la manteca... pero luego queda unas presitas así que todavía tiene manteca, que eso se le quita una vez frito. Pues luego, eso, ya se hacen unas bollas que están mu ricas. Pa desayunar y pa esas cosas.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

[La manteca] se muele pues con la misma máquina de hacer los chorizos, con la cosa de que eso se introduzca en el pan, porque eso se hace con masa de pan. Cuando el pan está puesto, antes de entrarlo en el horno, pues se coge ese pan de donde se ponen —antes se llamaban la cama del pan— y se ponen entre paños. Y eso se hace con esto que te digo, que es el chicharrón. Ese es un dulce de aquí, de la zona, que se hace mucho en invierno, cuando el tiempo de las matanzas. Se le llaman tortas de chicharrones, aquí en mi pueblo. No sé si en otras zonas, en Monesterio, en Cabeza la Vaca o esos sitios...

*(Santa María, 23 y 25. 7. 97/2)*

### **Las tortas de chicharrones (Santa María de Nava)**

Luego, una vez que ya está la masa hecha, ¡upa!, que ya el pan dicho, como pa entrarlo al horno digamos, po entonces se le echa aguardiente, se le echa canela, se le echa matalahúva y azúcar. Y luego se hacen unas bollitas así, un estilo al cenicero [que está en la mesa], redonditas. Se le echa un poquito de azúcar por encima, se cuecen al horno y están buenísimas.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

Se le pone un poquito de aguardiente, se le pone la masa esta. Calculando cuantos panes vas a hacer. Se le echa canela, y se le echa esto que le enseñé el otro día, la matalahúva esta. La amasa bien y luego se le introduce una poquita de harina y luego ya se deja para hacer. Porque al agregarle el aguardiente —que es un aguardiente que se compra aquí en Cazalla, un aguardiente fuerte, y también se le echa a veces, yo se lo echo, hay quien no, un huevo o dos batidos— pues ya eso se queda mu blando. Entonces, pa ir haciendo esa masa que quede ya ... vamos, a hacer las tortas, hay que echarle un poquito de harina para irla despegando del paño y eso. Entonces, eso se cuece en el horno.

*(Santa María, 23 y 25. 7. 97/2)*

### **¿Tortas o bollas de chicharrones? Su peso y variantes**

Exactamente, los panes pueden pesar, no sé, 600 gramos podrá pesar la masa o 700; pero, vamos, yo creo que el kilo no llega. O no sé, si en masa pese el kilo, después cocido ya ... Pero puede ser eso de ochenta [ochocientos] gramos, me aproximo a eso, a los ochenta [ochocientos] o al kilo en masa. Entonces a cuatro

panes de esos..., porque luego eso también va mucho —hay también quien las hace apenas sin azúcar— va mucho en el gusto de cada casa.

*(Santa María, 23 y 25. 7. 97/2)*

Porque esa tortas en sí, al principio cuando se empezaron a hacer, casi no llevaban azúcar, era sólo... Por eso no sé si hemos ido rectificando un poco las cosas. La costumbre era sólo el chicharrón casi, y el pan. Y azúcar llevaba [poca]. Porque [se dirige al marido] tu madre las hacía casi sin. Y luego ya se ha ido haciendo pues más elaborá, ¿no?. Se le han ido agregando más las cosas. Y entonces ahora se hacen así y es un dulce. Es una torta que está buena.

*(Santa María, 23 y 25. 7. 97/2)*

Ahora a las bollas..., las bollas de chicharrones que le llamamos "de la matanza", a eso sí, se le echa sal.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

### **Tortilla con pan**

Se le echa huevo y se le echa azúcar. Se bate el huevo bien batío y se le echan mijones de pan hasta que esté pa poderlo coger, para hacer así como las pelotas que se hacen así... Pues eso se fríe. Cuando están hechas, con azúcar. Y el pan, lo fríes y eso después se echa en leche. Se cuece con la leche esas tortillas que te estoy diciendo y luego se le echan [azúcar] cuando ya se apartan. Se ponen en un plato frío y luego ya se sirven.

*(Segura de León, 1. 1996)*

## DULCES FRITOS

### Generalidades sobre los churros y buñuelos

Aunque fritos y típicos en los desayunos y al final de las noches de verbena, los churros no son dulces pero tampoco son una comida normal. El churro entra en la categoría de los desayunos y la palabra llega a significar dos cosas: la primera ingesta del día —aunque normalmente de fiesta— y la cosa en sí, la materia. Aunque se desayune con él al igual que con una perrunilla —ayer u hoy con un dulce industrial, el "donuts" por ejemplo—, el churro no se confunde con ellos y, junto a las "rebanás" de pan, igualmente fritas, llega a ser una categoría en sí. Que conste como en algunas casas se hacían churros con "una manga que la hacía el propio latero", artesano ambulante que "iba y venía por ahí".

### La masa de los churros y buñuelos

La masa de los churros, mu insignificante porque no tiene nada. Se le echa la harina en un baño grande, y se pone el agua caliente según la harina. Hay una harina que necesita el agua más caliente que la otra, la cardiao(?) o no se que. Esa es una y la otra es rubia. Una copita de sal, según la harina, según la sal. No tiene medida. Es a cálculo. Y una pizca de bicarbonato. No levadura, sino bicarbonato. Se le echa poquita a poco, se le echa así así, se amasa.

*(Segura de León, madre de familia, 22. 7. 97)*

También se hacen buñuelos, de la misma masa. Se cogía así, gorditos. Le abría un agujerito y lo tiraban al perol y le salían redondos.

*(Segura de León, madre de familia, 22. 7. 97)*

### Las cintas

Mamá lo que hacía mucho también —eso tampoco lo he hecho yo nunca —,<sup>189</sup> otras cosas que se llamaban cintas. Se cogía la masa, se hacían unas cintas. Y ahora se cogían las cintas —

---

189. Se acordará el lector de lo ya leído a propósito de la habilidad casi innata de algunas mujeres.

también era un poco de habilidad ¿no?—, se iba poniendo en la sartén, se iba dando vuelta con la espumadera y se hacía como una cinta liá, como... Era un dulce también difícil. Pero eso era pa eso, pa las bodas, pa...

(*Santa María, 26. 7. 97*)

### **La empanadilla de dulce (Segura de León)**

Cuando teníamos nosotros el chiringuito aquí, poníamos nosotros un plato de empanadillas, para el día de la Cruz.<sup>190</sup> Para el día de la Santa Cruz también se hacían estas cosas [perrunillas y madalenas].

Se hace la masa con matalahúva, lo mismo que los gañotes, con matalahúva y cascara de naranja. Y se hace una masa finita. Entonces, después, se hace la masa de bizcocho. Se bate bien, por ejemplo, la clara de seis huevos a punto de nieve, mu bien batido, mu bien batido. Después se le echa las yemas, y se vuelve a batir. Después se le echa a los seis huevos seis cucharadas de azúcar, y una mijita de levadura, y seis cucharadas de harina. Entonces esa, la otra masa, se pone en la tabla y se hace así. Entonces se le echa una cucharada de bizcocho y con una carretilla se corta redondo, redondo. Se coge y se fríe. Se saca, se envuelve en azúcar y se va poniendo en la orza.<sup>191</sup>

(*Segura de León, jeringuera jubilada, 22. 7. 97*)

### **Las flores de sartén (generalidades)**

Eso hay muchas personas que lo hacen en casa, porque eso es fácil hacerlo. Se pueden hacer en cualquier fecha también, eso es una cosa que, como es de huevo, se hacen enseguida en cualquier fecha. El hierro lo tiene mi hija, pero yo ahora mismo no sé.... Esos hierros se compran donde quiera.

(*Montemolín, 23. 10. 97*)

Las flores se solían hacer también por la Semana Santa. Pero, más que ná, la flor era un plato típico de la boda y por la Semana

190. Tradicionalmente el 3 de mayo, pero hoy la velada se celebra el domingo anterior o el siguiente.

191. Recipiente de barro vidriado válido tanto para guardar la grasa como los dulces. Incluso cuando se estrenaban una orza se hacía con dulces.

Santa se solía hacer, pero no tanto. Para las bodas era cuando se solía hacer las flores.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

Esas flores que se enmielan con miel. Con un poquito de agua para que corran bien. Y se enmielan. Esas son las flores de sartén. Aquí se hacen mucho dulces. Estos tres —gañotes, prestines,<sup>192</sup> flores, empanadillas de dulce— son para Semana Santa.

*(Segura de León, madre de familia, 22. 7. 97)*

### **Flores de sartén (Montemolín)**

Las flores, pues, a cada seis huevos se le echan seis cucharadas de harina y se baten bien con una batidora. Hay un hierro [con forma de flor], ese negro, y se entra en el aceite caliente... ¡Que no me acordaba ya!. Se le echan también seis cascarones de agua. Se le pone el hierro en el aceite caliente y del aceite va a un cacharrito hondo con un líquido que haces. Ahí se mete el hierro cuando lo sacas del aceite caliente. Solo, el hierro despiden el líquido en el aceite ese, hecho una flor. Y luego [al sacarlo] se envuelve en azúcar, en canela, y también en miel. Nosotros lo hacemos en azúcar y canela, porque la miel las gacha mucho, las pone flojas, y el azúcar las mantiene en pompa. Tienen más mérito por que está en pompa y están más bonitas, y en miel se ponen como un sombrero.

*(Montemolín, 23. 10. 97)*

### **Flores de sartén (Santa María de Nava)**

La flor, la medida que le dio mi hermana. Se llena un recipiente, según la cantidad que usted quiera hacer, de huevo. Bate el huevo, por regla general es un cazo o una medida que tenga, de plástico, la misma medida llena de huevo, se parten los huevos y se echan. Y ahora esa medida que se parten de huevo, se le echa la misma medida de agua, y se bate. Y ahora de harina la que vaya admitiendo. No tiene medida. Si no, según la espesura que tenga. Y ahora se pone un recipiente con aceite. Cuando está el aceite muy caliente, se mete un molde, y se calienta el molde, y después de calentao en el aceite, se mete en la mezcla esta que hemos hecho antes con los huevos y el harina. Y lo que coge —que eso

---

202. “Son como los gañotes pero chiquininos y enmelaos en miel”.

solamente como un papelito— es lo que se fríe, la flor. Se echa en la sartén y se quita, se le da la vuelta... Y eso es lo que le llamamos flor. Tiene rabo, claro. Diríamos, este es el molde, esto tiene un rabo aquí. Se coge el rabo, se mete en la sartén, y cuando está bien caliente, se le pega la masa, el líquido ese de la flor. Y lo entras, entonces, como está... Tiene que estar bien caliente porque si no se te pega. Lo metes otra vez en el aceite caliente, al ratino tiras del molde y se queda las flores. Así es.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

Ahí en ese comercio que hay ahí, en ese súper, las han traído muchas veces de fuera y las han vendido.

*(Montemolín, 23. 10. 97)*

### **Gañotes**

Los gañotes gañotes no llevan manteca. El gañote era más dulce de carnaval.<sup>193</sup>

*(Santa María, 26. 7. 97)*

En los Carnavales, no se porqué, pero en esas fechas se hacía muchos gañotes en todas las casas. Se hacen flores, se hacen piñonates de viento... Eso [los gañotes] se hace por lo general en los días de la Virgen del Carmen [16 de julio] para regalar a la que se llama Carmen, a la que se llama María. Y en los días de cualquiera persona, pues, se hacen también.

*(Montemolín, 23. 10. 97)*

A cada cinco tazas de harina una de aceite y otra de vino blanco, y se echa en la sartén. Cuando ya va a empezar a hervir pues se le echa la harina por encima y se escarda la harina. Después, si la masa no estuviera en condiciones que se pueda estirar se le echa una poquita de agua y se vuelve a amasar, se le echa una copita de matalahúva (eso es anís) y eso son los ingredientes que llevan. Luego ya se hacen en una tabla, en un peine, y cuando ya está el aceite caliente se echan y se frien. Y luego, pues, se le

---

193. Dulce de carnaval por cierto, pero también dulce de Semana Santa.

echa miel o se envuelven en azúcar y canela. Solamente llevan eso, los gañotes.

*(Montemolín, 23. 10. 97)*

Eso, se cuece cascara de naranja y esto que huele tan bien, matalahúva. Se cuece y después con ese agua se va añadiendo a la harina y se va haciendo esa masa de harina solamente y azúcar. La que admita. Y después se hacen unos gañotes pero a este estilo... Por ejemplo, esto es un gañote y entonces se hace así con la masa y se fríe. El aceite mu calentita. Se saca y se le echa azúcar o miel, lo que más le guste a uno. Se hace en una tabla y con una cañá, así. Se extiende la masa.

*(Segura de León, madre de familia, 22. 7. 97)*

Mamá [echa sal] al gañote, pero tampoco hace el gañote que yo hago ahora. Ella hace el gañote con la harina escardá sin huevo, porque antes se economizaba tanto que no se gasta el huevo en el gañote. Y yo, ahora, lo hago de huevo y vino y yo a eso no le echo sal.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

## **Roscas**

Yo hago esa masa en un perol grande. Lo echo en una mesa con la esto mojá y voy apartando según me las encarguen. Hago roscas de 500 pesetas y de 1000 pesetas. Y entonces le haces un agujerito al medio, con las manos que tienes que mojárte las en agua porque quema mucho la miel —eso tiene que estar hecha un caramelo— y entonces la vas haciendo. Una vez que ya está la eso, le echas unos confititos por cima, el adorno, que está, hace, muy bonito. Y luego ya una vez que está seca, ya la quitas y la metes en una bolsita de esta transparente de plástico pa que no se deforme y ya está.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

## **Roscas santaneros**

Los dulces fritos: los roscos, los santaneros... Se hacían siempre por Semana Santa, normalmente se hacían "santaneros". En Segura le llaman "lunes", son parecidos. Pero la única diferencia

que tienen es que aquí el aceite se fríe y en Segura no se fríe.<sup>194</sup> [...] Llevaba muchísimo huevo, aceite, harina. Y luego se freían en aceite y luego se rebozaban en azúcar. Eso era prácticamente el santanero. Y luego el rosco era una cosa parecida, solo que tenía menos huevo. Y los gañotes. Esos son los tres dulces que se hacían en Semana Santa. Y después las perrunillas en las fiestas, que era lo tradicional.

*(Fuentes de León, Ana María, 22. 10. 97)*

### **El piñonate, generalidades**

Mi madre hacía también siempre para la Navidad el piñonate, que eso se suele hacer para la fiesta de Semana Santa y Carnavales. Mi madre lo hacía siempre en estas fechas, en la Navidad, porque éramos muchos hermanos y algo nos tenía que mantener y nos entretenía además divinamente, se ponía a hacer el piñonate y no sabía cuando dejar.

*(Bienvenida, antigua emigrante, 27. 11. 97)*

Eso es una receta muy sencilla. Te lo digo por si lo quieres hacer porque está muy bueno, muy bueno. Eso mi madre lo hacía mucho porque éramos muchos hermanos, nosotros hemos sido diez, han muerto dos pero hemos sido diez. Entonces no tenía más remedio que taparnos la boca con algo. Aparte, mi madre era muy familiar y yo creo que eso lo he heredao.

*(Bienvenida, antigua emigrante, 27. 11. 97)*

Aquello no era una cosa que... No sabía hacerlo to el mundo. Lo mismo que el gañote no sabe hacerlo to el mundo. No, son cosas de arte. El gañote es cosa de arte.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

---

194. Aceite crudo/aceite frito. Freír el aceite es darle un hervor añadiendo cascara de naranja o en su defecto pan. Tanto en Fuentes como en Segura se fríe el aceite para que, como hay que untar un poco la masa, el sabor a aceite no sea tan fuerte. Esto se hace para que la masa del dulce no coja demasiado gusto a aceite. La posterior fritura del dulce se hace también en aceite frito.

«Se le echa a la masa de los dulces aceite crudo y en Segura aceite frito (un poco de aceite frito con cáscaras de naranja para que la masa no coja el gusto del aceite, para que el sabor del aceite no pueda con el del dulce). Después se fríe en el caldero con aceite crudo o con también unas cáscaras de naranja, pero no ha sido utilizado para otra cosa. Por tanto el aceite frito es el aceite que ha hervido con cáscaras de naranja para después echárselo a la masa que después se convertirá en dulce». *(Segura de León, agricultor jubilado, 25. 11. 98)*

Antes se hacía pa una boda. Aquí mi tía Manuela [los hacía] en las bodas. El piñonate así es hecho, era el dulce tradicional de la boda. El piñonate en las bodas, pero antiguamente... Lo hacían una casa, que lo hacía pa el cumpleaños de mi marido que es una tía carnal de Fulano. Pero a diariamente como se hace aquí... Ahora, por la fiesta y sin ser fiesta se hacen los piñonates.

(Santa María, 26. 7. 97/2)

### **El piñonate en Santa María de Nava**

Los piñonates no llevan manteca. Lo haces con aceite, con huevos, con harina, que se hacía una pasta, se cortaban a trozo... A los siete huevos le echas un cascarón de aceite. Es una regla que a los siete huevos se le echa tres cascarones de aceite crudo... El mismo cascarón del huevo, se le abre así un poquito por arriba, se le vacía y eso po se le echa y es la regla. En vez de echarle por ejemplo un vaso, o una taza pues se mide por el mismo cascarón. Y luego ya se hace unas pasta con miel y azúcar. Y luego se hacen tiritas mu finas. Antes se hacían a mano, ahora ya, yo misma tengo una máquina que la hago... Como una máquina de hacer los chorizos pero más chiquitita. Y se fríen.

(Santa María, 26. 7. 97)

### **El piñonate en Bienvenida**

Haces la cantidad de huevo que tú quieras, no sé, por ejemplo, yo te pongo seis huevos, para los seis huevos lleva seis medios cascarones de aceite, un limón rallao, un sobre de levadura, que entonces se llamaba papelillo, un sobre de levadura y harina la que admita, que casi siempre para los seis huevos te admite un kilo o... Bates las claras a punto de nieve, le incorporas la ralladura de limón, le pones la levadura y entonces incorporas la harina, una vez que tengas hecha una masa que esté un poco espesita, nunca se debe amasar como si estuvieras amasando pan, eso nunca, sino como si estuvieras haciendo una especie de hojaldre, que es hacer un libro con la masa, le das tres o cuatro vueltas, lo dejas un poco y nunca le dejas que crezca y luego se hacen tiras largas y se cortan en trozos pequeñitos, pequeñitos. Esos trozos pequeños se fríen en la sartén y se van dejando aparte en un baño con un papel absorbente, que entonces lo que se usaba eran los papeles de traza, y ahora pues usábamos papel finito. Entonces eso se absorbe, pones una miel a calentar, que nunca hierba, metes todas estas cosas, to esto que tienes hecho lo metes en miel, si te has fijao no lleva azúcar ¿eh?, porque ya lleva la miel, entonces tu metes todos estos trozos en la miel y

lo vas sacando con una espátula y le vas dando la forma que quieras, siempre se le da forma de rosca o forma cuadrada que es como es el piñonate y luego ya lo dejas que se enfríe y una vez que esté frío pues se parte a trozos y está buenísimo.

*(Bienvenida, antigua emigrante, 27. 11. 97)*

### **El piñonate de viento**

Había más dulces. Había quien los hacía mas finos, que hacían aquellos piñonates de viento, ¡que eran!... Sí, esos mi madre no sabía hacerlos. Había una señora allí, por cima de mi casa, al final del pueblo, que los hacía mu rico, mu buenos. Yo no los he hecho nunca, tengo ganas de aprenderlo, pero no los he hecho nunca. Eran piñonates de viento

Tenías que poner dos peroles o dos sartenes. Uno con aceite medio fría y otra caliente. Lo echabas así, como un dedo, así. Y luego aquello se abría... Estaban buenísimos, muy rico.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

[Los piñonates de viento] es de la misma masa que los roscos misteriosos, pero en lugar de se cocidos en el horno pues son fritos. Se le va torciendo un poquito como si fuera una torcida y se echa a la sartén y se frien. Se frien y luego se envuelven en miel en vez de en almibar. Ya doraditos se envuelven en miel.

*(Montemolín, anciana, 23. 10. 97)*

### **Roscas de pan y hornazos cocidos**

Se hacían roscas de pan. Se hacía por ejemplo una rosca, se le entraba el huevo dentro, se le hacía unos adornos de la misma masa y se cocía al horno y ya se cocía el huevo. También, había roscas que se le ponía un trocito de chorizo, eso se llamaba el hornazo. Y ahí dentro se le entraba un trozo de chorizo, salchichón... Luego lo cubrías con la masa y eso se cocía al horno y a eso le llamaban el hornazo.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

## Viruta

Se hace también una masa, más o menos como la del gañote. Luego se hace unas tiritas de caña, de caña. Se lía, se hace finito, finito, se lía la caña, se echa en el aceite caliente la caña, y cuando se va despegando de la caña, con una pinza se coge la caña y queda la viruta, hecha así como una viruta. Y luego se saca cuando ya está frita, se espolvorea con azúcar y canela. Las virutas también se hacen pa las bodas.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

Las virutas también salen muy buenas. Con unas cañas se parten así y empezas a hacer la masa, se hace una tira y la lias y las entras en las cañas. Luego cuando se está friendo en la sartén y sale sola la caña. Luego se le echa azúcar y canela.

*(Calera, madre de familia, 11. 10. 97)*

## DULCES “DE CATEGORÍA”

### Manga gitana

Para una manga gitana se batían seis huevos y se le echaba seis cucharadas de azúcar y seis de harina. Se echaba en una placa que hiciera una paré por ejemplo de dos dedos, todo en redondo de la lata. En la misma lata, la lata hace una parecita todo en redondo, como esa piedra de mármol voy a poner. Entraba ese líquido y se extendía por la toda la lata. Y de que ya estaba cocido, se sacaba y se embrocaba en la camilla con un ule debajo. Cuando estaba un poquito frío se iba adornando con clara de huevo y se entraba en el horno un momentito que se cuajara la clara de huevo.

*(Montemolín, 23. 10. 97)*

### Monte Nevado

El Monte Nevado se monta la clara de huevo, a punto de nieve. Se le echa por cada huevo una cucharada de azúcar. Se sigue, o sea, se monta bien a punto de nieve to y cuando está... Se pone la

leche a cocer y antes de que hierva se va pasando, cogida con una cuchara, con una cuchara sopera. Se coge el monte, o sea lo que tiene ya de clara montá con el azúcar, se va cogiendo y se va pasando con mucha suavidad por la leche sin hervir o sea —la leche antes estaba cocida— pero solamente con el calor de la leche. Y se va poniendo en una fuente y así hasta que terminas con toda la clara montá con el azúcar. Y luego una vez que ya has terminado, pues esa misma leche que has ido pasando con la clara montá se echa en la misma fuente que has estao poniendo los trocitos que se parecen montes, que son como trocitos de monte. Se echa con cuidado de no estropear lo que has hecho antes y se...

*(Segura de León, 1. 1996)*

### **Tarta extremeña**

Está la tarta extremeña. ¡Eso se hace ahora! No, pero era típica extremeña. Lo que pasa es que en Extremadura, como en todas partes, en cada pueblecito y en cada rincón de España, tiene su especialidad. Y supongamos la tarta de piñones es típica extremeña, pero no de aquí, se hace más pa la parte de Cáceres.

*(Santa María, 26.7.97)*

### **Tarta de almendras**

Aquí hacemos las tartas de almendras. Que se pelan y se echa agua a la almendra y se le quita la cascarita esa que tiene, no la gorda, si no la otra. Se queda la almendra blanca, se le deja secar. Luego se muele y se hace la tarta de almendra. Que yo no se la regla que se le echa, me parece que al kilo de almendra se le echa no sé cuanto de azúcar.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

### **Torta de bizcochos**

Hacíamos una torta de bizcochos con doce huevos por ejemplo. Se le echaba los doce huevos, doce cucharadas de harina y doce de azúcar. Después bien batido a punto de nieve la clara, la yema aparte. Cuando estaba la yema batida se le echaban las claras, el azúcar, la harina y se llevaba al horno. Se hacía en una cacerola grande o en una cacerola pequeña, arreglo a lo que hacíamos.

Eso casi que lo hacíamos para casa o si había que hacer un regalo, o cualquiera que te encargaba una.

*(Montemolín, 23. 10. 97)*

### **Adornar los dulces**

Si hacía ud., una tarta, entonces se adornaba con clara de huevo, pero como adorno, como decoración. Se batía la clara de huevo con azúcar, y luego la poníamos en una bolsa de plástico con un agujerito abajo, y se adornaba así a mano, porque otras cosas no había, ¿entiendes? Pues así. Claro, al batir las claras a punto de nieve pues le abrías un agujerino chiquenino a la bolsa y le haces así y eso se queda. Las bolsas, cuando venían las bolsas sino pues con un papel, cuando no había bolsas, porque entonces las bolsas han venío últimamente. Se hacía un canutito con un papel, se hacía un agujerino abajo y con el papel pues se adornaba. Hoy pues no, porque hoy hay la nata en esto. Hay muchas cosas que adornas to lo que quieras con mucha facilidad y con mucho menos trabajo.

*(Santa María, 26. 7. 97)*

