

GASTRONOMÍA Y TRADICIONES EN LA COMARCA DE CIUDAD RODRIGO EN TIEMPO DE ANTRUEJO

EMILIO MARTIN SERNA

La cocina de la comarca se basa en los productos autóctonos que nos ofrece la propia zona, siendo pocos los productos traídos de fuera

La gastronomía se elabora con lo que la tierra proporciona, como por ejemplo los garbanzos, las alubias, las patatas, los tomates, las lechugas, etc.

La carne que se consumía era de los animales que se criaban en las propias casas como el cerdo, el cordero, el cabrito, el pollo, etc. aunque sólo en ocasiones especiales ya que normalmente de lo que más se alimentaban era de la matanza, y también de los menudos o las vísceras.

A todo esto hay que sumarle el consumo de huevos y leche (normalmente de cabra), sin olvidar el pan y la harina.

Lo básico en la alimentación de esta zona eran los garbanzos, las alubias y las patatas, combinados de diversas formas. Los garbanzos eran muy consumidos en toda la comarca, siendo el cocido el plato diario en casi todas las familias, que se cambiaba por el potaje los viernes de Cuaresma, por no poderse comer carne esos días.

El plato típico de Ciudad Rodrigo y que especialmente se come en el antruejo mirobrigense y su comarca, son los huevos fritos con farinato, no en vano a los lugareños se les conoce como “farinatos”. El farinato es un embutido elaborado a base de grasa de cerdo, miga de pan, pimentón y especias, que ha sido reconocido como producto con “denominación de origen”. A parte de este plato, se consumen ingentes cantidades del buen embutido de la zona: jamón, paleta, chorizo, salchichón y lomo junto a las morcillas realizadas tras la matanza. Existen otros platos que también se consideran “típicos” de la comarca y que se consumen en estas fechas SON :

- **Patatas meneás:** es un plato que solían realizar los pastores en la trashumancia, de ahí que también se las denomine patatas “de pastor”. Se elaboran con patatas, ajos, laurel, tocino, pimentón, agua, aceite y sal.
- **Cachelos:** se elabora en toda la parte oeste de la comarca, en las zonas de Azaba, Argañán y el Rebollar. Deben su nombre a la repoblación gallega de esta zona en la Edad Media y sus ingredientes son las patatas, cebolla, aceite, vinagre, pimentón, sal gorda y el bacalao o las vísceras de cerdo opcionales.
- **Limonada:** se trata de una ensalada que se suele tomar en carnavales. En la zona de la sierra se hace con naranja, limón, huevo duro, chorizo, ajo, aceite, vinagre y sal.
- **Escabeche:** se consume durante la cuaresma y se compone de chicharro escabechado, huevo duro, cebolla, aceitunas negras, pimiento morrón, aceite, ajo y sal, con la opción de añadir naranja.
- **Potaje:** es un plato típico de toda la comarca, sustituto del cocido en la Cuaresma y que se compone de garbanzos, bacalao, cebolletas, laurel, ajos, sal, arroz, espinacas, huevos y miga de pan, llevando también relleno o hartabellacos.

- **Patatas rebozadas:** se hacían en ocasiones especiales como Nochebuena, y los ingredientes son sencillos; tan sólo se compone de patatas, huevos, harina, ajo, sal, perejil y laurel.
- **Caldereta de Navasfrías:** es el plato típico de la zona del Rebollar que se elabora con cabrito, cebolla, ajo, perejil, vino blanco, patatas, sal y laurel.
- **Hornazo:** es una especie de empanada rellena de embutido y huevo, plato típico de comer el día del “lunes de aguas”. No se elabora igual en toda la comarca ya que, dependiendo del sitio, se trocea distinto el embutido y se coloca de forma distinta el huevo. En algunos lugares lo colocan dentro troceado, en otros enteros y en la zona sur, se ponía entero fuera, sujetado con dos tiras de masa y se cocía al horno a la vez que el hornazo.
- **Chanfaina:** se elabora a base de arroz y las partes menos apetecibles del cordero como son la sangre y los menudillos. A pesar de que antiguamente era un plato nacido así por necesidad, hoy es un plato típico de toda la comarca.
- **Saltapesebres:** es un plato que se realizaba el día de la matanza en la zona de las Serradillas. Para la realización de los rellenos se usa la sangre del gallo, pan, huevo, perejil y ajo; y para el guiso, el pollo de corral vivo, aceite, cebolla, laurel, sal y pimienta.

Además de todos éstos platos, la comarca ofrece también variedad de postres, para correr los toros y seguir el desarrollo del carnaval en las calles como por ejemplo:

- **Obleas:** aunque antiguamente se elaboraban en conventos, hoy día puedan adquirirse en muchas tiendas. Se realizan con huevos, harina, azúcar, agua y aceite
- **Sopa de hartabellacos:** se hace con miga de pan y huevo y, para este caso, se le echa azúcar, y para la sopa, leche.
- **Perronillas:** son unas pastas de aceite, azúcar y harina a las que se le añade un licor y alguna especia (cominos). Son el dulce típico del día del Toro del Aguardiente, último día de los carnavales.
- **Bollo maimón o rosca:** es un pastel casero que se elabora en fiestas familiares, siendo imprescindible en las bodas y también en los ofertorios de las fiestas de los pueblos. En las bodas es tan importante que incluso hay un baile específico para este dulce, que es el baile de la rosca. Se elabora con azúcar, huevos, almidón, harina de trigo y bicarbonato.