

jueves 19 de noviembre de 2009

EVOCACIONES ALCALAÍNAS

19.- Pan, chacina y queso

Hay tres cosas que un alcalaíno nunca olvidará fuera de su tierra: el pan, la chacina y el queso. El pan de Alcalá tenía fama en toda la comarca. Lo llevaban a Cádiz, a Jerez, a Algeciras...Había un molino de trigo en el "Prao" y allí iban a adquirir la harina todas las tahonas del pueblo. El molino era de Julio Romero y estaba poco después de finalizar la bajada de la cuesta de "La Salá", a mano izquierda. Julio Romero era compadre de su padre, porque había sido padrino en el bautizo de Salvador, el más pequeño de los 11 hijos por aquellas fechas. Después fueron trece.

Gracias a ese detalle, a ellos no les faltaba el pan ni la harina para las "poleás". Y cree que aquel molino se movía con el agua del río Barbate. Había otro molino que se ve todavía desde San Antonio, situado sobre un cerro y que sus aspas se movían con el viento que continuamente soplaban en el lugar. Era una estampa muy bonita que gustaba ver cuando se entraba en Alcalá por San Antonio. Lo que no recuerda es si era de harina o de aceite. Todavía se ve entero y airoso como si fuera obra de romanos o de moros.

Había varias tahonas donde se hacía un pan exquisito en hornos de leña. Una estaba en la Alameda y era de Pileta el municipal. Cuando sacaba las teleras del horno, olía a pan y a roscas benditas por toda la Alameda. Otra era la de Agustín Pérez, que estaba a mano izquierda de la cuesta que baja desde la calle Real hasta la Playa. Y la otra estaba en el callejón de Bernardino, el horno de Luna, todavía en activo en el mismo lugar. Cuando va a Alcalá sube por la calle Real y se mete por el callejón de Luna para comprar pan, tortas de aceite y molletes.

La otra elaboración artesana de Alcalá era la chacina. Antes de Navidad se hacía "la matanza" y era un auténtico rito. El matarife era un hombre experto que le daba espectáculo y ambiente a la faena. Pero toda la familia se veía involucrada en las tareas de la elaboración de las morcillas, chorizos y chicharrones. Desde el principio, había una garrafa de media arroba para los hombres de la matanza. La matanza se hacía en el patio de la casa, a hora temprana, para que diera tiempo de recoger toda la carne, el tocino y los embutidos. A mediodía, un olor seductor se extendía por toda la calle. La gente lo captaba al vuelo y decía: "Ahí están de matanza". Eran cerdos ibéricos criados con bellotas de los Alcornocales, pero hoy es difícil saber con qué piensos se crían los cerdos.

Muy cerca de su casa de la calle la Amiga, Manuel Romero, "el de Trinidad", tenía una tienda, junto al bar de Vicente, donde vendía habitualmente chacina hecha por él. Manuel era muy amigo de su padre y se sentaban los dos a tomar café en el bar de Vicente Jiménez, al comenzar la calle la Amiga. Los aromas de los adobos cocidos con la carne llegaban hasta la Playa. Cuando volvían de la Escuela de don Manuel, por la tarde, cogían una rebanada de pan caliente con manteca "colorá" y un trozo de lomo o chorizo enmantecado. Con aquellas calorías aguantaban jugando hasta la hora de la cena. Pero el producto insuperable, que nadie podía plagiar, eran los chicharrones y la asadura de Alcalá. El morcón, la morcilla, el chorizo y los chicharrones eran también sabores imperecederos. Nunca se habló del colesterol en Alcalá, porque los animales eran sanos y sus productos hechos por gente sabia.

Cuando se fueron a Jerez y, poco después, llegaron Manuel y Trinidad con los hijos, se reunían por Navidad, compraban unos kilos de carne y Manuel hacía la chacina al estilo de Alcalá. Era riquísima, pero el mismo Manuel nos decía que no podía ser

como las de Alcalá, porque la materia prima de los cerdos era distinta. Había mucha distancia entre los cerdos de los Alcornocales de Alcalá y los que se vendían en las carnicerías de Jerez. Los chavales estaban fuertes, pero no espelotados, porque era un alimento ideal para los niños, adolescentes y jóvenes..

El otro producto artesano era el queso. Éste exigía una elaboración especial y no todo el mundo lo sabía hacer. Pero había familias que lo hacían por tradición y conservaba su estilo de generación en generación. Frente a la cutiduría de Antonio Mansilla, en la calle Real, había una viejecita que se llamaba Vicenta. Tenían una tiendecita donde vendía queso emborrado. Era un queso especial, curado en borra, de fuerte olor y un sabor exquisito para comerlo con pan de Alcalá. En las épocas de verano y otoño, los chavales merendaban pan con queso. Los chavales ya decíamos: "Pan y queso saben a beso"; y "Pan, queso y uva, saben a beso de cura." Yo no sé de dónde salían esos apotegmas.

Ahora sigue habiendo queso en Alcalá y muchas personas van a comprarlo allí. Yo no sé si es aquel queso que se comía de niño, porque las evocaciones infantiles del color, olor y sabor no engañan. Pero lo compran porque Alcalá vive de sus rentas y de aquel dicho que dice: "El que tuvo, retuvo".

JUAN LEIVA