Notas del antiguo Yantar. Menú regio de Guadalupe

Brac, 117 (311-312) 1989

Por Valeriano GUTIERREZ MACIAS

(ACADEMICO CORRESPONDIENTE)

Guadalupe es una villa ubicada en la falda meridional de la sierra de Altamira, dependiente de la abruptas Villuercas. Dista 133 Kms., de la capital de la Alta Extremadura . También se denomina Puebla de las Villuercas. Los hijos de la Puebla de Guadalupe -cantada por el insigne Miguel de Unamuno (1864-1936)-, villa formada entorno al magnífico e histórico santuario mariano, seis veces secular, centro de devoción y de arte, donde se venera a la Virgen de su nombre, Patrona de Extremadura y Reina de la Hispanidad, son conocidos por guadalupenses, guadalupanos y guadalupeños. Famosa era la expresión del siglo XVII, que se hizo tan popular, de (1)"Antes que conde o duque, fraile en Guadalupe".

Tres cosas hay en el monasterio que no pueden omitirse: el Camarín de la Señora de las Villuercas, la Sacristía, reina de las sacristías de las Españas, con el museo del dulce y afamado pintor de Fuente de Cantos Francisco de Zurbarán y el maravilloso e impar claustro mudéjar, que ennoblece uno de los patios del santuario (2).

Guadalupe, pila bautismal de América. El significado de Guadalupe y su relación con el nuevo continente lo precisó en forma magistral el P. Constantino Bayle, S.I., con el testimonio de la historia en su libro "Santa María de Indias", al que pertenecen estos párrafos:

"En Guadalupe firmó Isabel la Católica la célebre carta-orden de entregar a Colón las carabelas para el descubrimiento de América. En Guadalupe dio el almirante gracias a la Santísima Virgen por haberse librado, merced a su patrocinio, de la espantosa tormenta que amenazó sepultar en los abismos a los osados navegantes, y con ellos las noticias del Nuevo Mundo que traían... En Guadalupe se bautizaron las primicias de aquella gentilidad, que la Madre de Dios acogió bajo su manto. En Guadalupe, los conquistadores robustecieron sus corazones para la empresa ni antes ni después vista en

(1) 'Guadalupe auténtica maravilla tanto por la puebla, aldea de gran belleza y tipismo, como por el Monasterio gótico mudéjar de impresionante proporciones, primer seducto de devoción mariana en España'.

(2) Los gastrónomos hemos de añadir, además, un cuarto elemento de primordial importancia en el Monasterio: la hospedería.

La obra última del ascenio escultor y académico de la tierra, Enrique Pérez Concuador, se levanta junto a la fachada principal del Santuario de Guadalupe, Retrato de San Francisco de Asís.

la historia; y a Guadalupe tornaban, por sí o por sus ofrendas, a depositar los laureles, reconociendo debérselos a Nuestra Señora. Si la vida española la llevaron a América nuestros galeones, y con ella la fe de Cristo, base y cumbre de la civilización, Guadalupe no podía faltar; porque en el solar de la raza era la cifra y compendio de nuestra piedad; y los santuarios de la Virgen de Guadalupe cubrieron aquellas inmensas regiones."

Aquí, junto a Santa María de Guadalupe, podemos recordar los versos del gran canciller Pedro López de Ayala:

"Señora, por cuanto supe tus socorros, en Tí espero y a tu casa de Guadalupe prometo ser romero" (3).

En la famosa hospedería de Guadalupe fue servida una comida a la embajada portuguesa recibida en la primavera de 1580 por Felipe II (Mesa del Obispo).

El menú registrado y que degustó la embajada fue el que a continuación, tal y conforme se refleja en el documento que llegó a nuestras manos y que fue hallado en el Archivo Nacional de Simancas (Sección Estado-Portugal) Legajo 410, folio 16) por Antonio Rubio Rojas, archivero municipal y cronista oficial de Cáceres:

Queso, aceitunas y ensalada. Pasteles de pescado. Pollas mechadas. Cabrito-ternera-carbonados de carnero mechado. Pasteles ingleses. Perniles de tocino cocido en vino. Conejo o empanada de otras cosas. Orejones-naranjas dulces-camuesas-uvvas. Confites-manjar blanco-suplicaciones. Tabletillas-frutas de pasta sin miel. Pan en tortilla.

Para beber fueron servidos vinos clarete y blanco. Aguas de canela, limón, clavo, regaliz, anís y mixtas.

La comida fue condimentada con perejil, oruga, (muy buen aceite), vinagre fortísimo (que es la cosa que más bien comen -se refiere a los portugueses-), azúcar derretida. Manteca de calidad (porque tienen gran cuenta de ello)...

Pero quedaría incompleta la curiosa información gastronómica si no dejásemos constancia de que una réplica del mismo menú fue ofrecida al IX Congreso de Cronistas Oficiales de España, que presidía José Valverde Madrid, notario, cronista oficial de Córdoba y presidente de los cronistas oficiales de la nación, servida en Guadalupe en noviembre de 1979, con motivo del desarrollo del acontecimiento de referencia.

(3) El gran poeta León Felipe Camino (1884-1968) dijo: 'Ser en la vida romero.../Romero/eso es la buena'.