

COMER CON BUCHE



Buche dispuesto para cocer

Moisés Cayetano Rosado

Ahora, en tiempo de Cuaresma, comemos en muchos pueblos de la Raia/Raya luso-española, el “buche”. Una mezcla de costillas, orejas, lengua, rabo, tripas... de cerdo, que -condimentada con pimentón rojo- se introduce en el buche del animal sacrificado; bien atada la tripa, se pone a secar durante unos días.

Hay muchas formas de preparar este succulento, nutritivo y bastante potente manjar. Muchos lo prefieren con coles, otros con sopa de pan espeso, o con garbanzos..., pero a mí me gusta simplemente cocido, sin otro aditamento, puesto en la olla tras quitar la piel envolvente, hasta que se reblandece.

Una comida tan rotunda, propia de campesinos que gastan abundantes energías en el duro trabajo de las faenas agro-ganaderas, ligada a las matanzas familiares de esos tiempos que ya se nos escapan, exige buen estómago y ganas de hacer ejercicio para librar después las calorías acumuladas; al menos un largo paseo que nos libere en parte del colesterol...



Quesos/queijos; aceitunas/aceitunhas, de entrada.



Lechuga/alface rizada; aceite, vinagre y sal.

En esta raia/raya nuestra, tan sabia en tantas cosas, y especialmente en materia culinaria, suele precederse la ingesta del buche con unas entradas de queso (¡qué maravilla los pequeños queijos alentejanos o los algo mayores extremeños, de oveja merina, bien curados!) y aceitunas rajadas o machadas. Los bocados de carne se “suavizan” con alguna verdura que refresque la garganta, preferiblemente lechuga/alface rizada, preparada con aceite, vinagre y sal.



Pão alentejano

Todo lo anterior se degusta mejor con un buen pan espeso, rústico, de pueblo, hecho en horno de leña, a la manera antigua, con una miga bien compacta y corteza resistente. Ese pan que se hacía en los hornos familiares o comunales para toda la semana e impregnaba de aroma al pueblo entero.



Sobremesa

Para acabar, unos dulces de la tierra, donde no falte en su composición la almendra, el huevo, harina de trigo, azúcar, y -a poder ser- unas ameixas/ciruelas pasas acompañando el biscoito/bizcocho.



Bebidas da Raia/Raya

Todo ello, claro, hay que “regarlo”. Vino tinto de la Ribera del Guadiana, las Villuercas, o de la planicie alentejana, contribuyen a que se “aclare” la garganta. Y para “deshacer” esa especie de bomba a que el buche se parece, aguardiente/bagaço compartido con un café cargado -una bica- o una infusión de hierbas, um chá (yo lo prefiero de limón/limão).

Es curioso que este producto rayano sea tan poco conocido a media que te apartas de la zona fronteriza. Y siempre resulta un agradable hallazgo para aquellos que tienen la suerte de descubrir este pequeño secreto campesino que en el territorio luso-español, tan herido de luchas y de

confrontaciones, supuso un punto de unión que bien merecería ser conmemorado con fiestas populares y de hermanamiento.

Comer con buche. Convivencia alrededor de un buche, con amigos, vecinos, compañeros, festejando la vida sencilla y tan rica del territorio compartido en la frontera.

26 febrero 2013.