

COMER EN LA RAIJA/RAYA



La Raia/Raya luso-española es un tesoro de poderosas sorpresas agradables. Patrimonio artístico-monumental, paisajístico, histórico, natural, urbano, humano..., que he ido desgranando mínimamente en mi libro UN PASEO POR LA RAYA, publicado por el Gabinete de Iniciativas Transfronterizas de la Junta de Extremadura. *En el Documento nº 18 de los Archivos adjuntos de este blog (<http://moisescayetanorosado.blogspot.com.es/p/paginaprueba.html>) puede ser consultado, copiado, compartido... a voluntad .*

Uno de los temas recurrentes en las estampas que voy retratando en sus páginas es el culinario, con ligeros apuntes de dónde comer y qué comer en buena parte de las ciudades y pueblos visitados. Comida, eso sí, “auténtica”, patrimonio gastronómico de la zona, preservado por sucesivas generaciones de gentes sencillas que saben hacer de lo que se tiene a mano auténticas obras de sabores inolvidables.



Hoy quiero traer aquí uno de esos pequeños restaurantes sencillos y entrañables que visito, y que cuando escribí aquella obra no conocía, pese a que ya llevaba años ofreciendo sus menús, tan llenos de encanto y sencillez como el mismo entorno y local donde se encuentra: la ciudad de Estremoz, zona baja del Casco Histórico, y en concreto la Rua Magalhães de Lima (antiga Rua das Freiras), bajo el peculiar nombre de “**Casa do Pixa Negra**”. El nombre se

debe -según nos explicaba tímidamente la hija del titular de este establecimiento totalmente familiar - a que... a su padre... de pequeño lo... operaron. Lo demás uno ya se lo supone.

Magnífico lugar en su sencillez, de bóveda rebajada alentejana, con ladrillos vistos; grandes toneles de vino alrededor; mesas y sillas de recia madera; vajilla de porcelana pintada en azul sobre blanco, recipientes de servicio generalmente de barro cocido, jarra y vasos para vino de cristal transparente.

Sirven un menú diario por siete euros con cincuenta céntimos que parece un milagro dada su cantidad y calidad.



De primero: *sopa de grão con agriões*, que presentan en generosa sopera que da para repetir varias veces; o: *sopa de verduras*, donde las berzas obran el milagro de “manjar a lo divino”.



De segundo, entre otros: *feijoada com enchidos de porco*, de sabor delicioso, con aromas que se pierden en la “vieja cocina”, que tanta falta hace preservar; o: *bacalhau com patatas e cebolas*, que pertenecen al misterio insondable de las preparaciones del bacalao que se han ido transmitiendo generación tras generación en los pueblos del interior rayano, donde el “bacalao salao” era del poco pescado que llegaba a las mesas campesinas; o: *burras asadas*, en las que la quijada del cerdo cobra matices de sabores que no se pueden explicar...

De postre, los dulces caseros, con huevo, almendra, harina, en una variedad que parece hacer interminables las combinaciones. Todo ello regado con vino tinto, espeso, de la tierra, y rematado con el café, pequeño, casi como un dedal, pero tan concentrado que su sabor despierta al más dormido.

Poca gente encuentro siempre en esta entrañable Casa de comida: apenas una clientela fija de personas mayores, muchas solitarias, que comen en silencio, servidos con una delicadeza y atención que no resulta fácil de encontrar.

Algún día, cuando vaya -tras visitar al tradicional, auténtico, campesino mercado de los sábados, en la Praça da República, donde alternan también las antigüedades y libros de viejo-, temo encontrarme con su puerta cerrada. Como me ha ocurrido en Juromenha con la “Casa Mateu”, en Borba con “A Talha” o en Terena con “Migas”. Sería una pérdida patrimonial, humana, culinaria, irreparable, que ojalá entre todos logremos evitar.

Moisés Cayetano Rosado

17 febrero 2013.