

La comarca de Cijara desvela sus secretos



Conocida como la Siberia Extremeña es una tierra de grandes contrastes

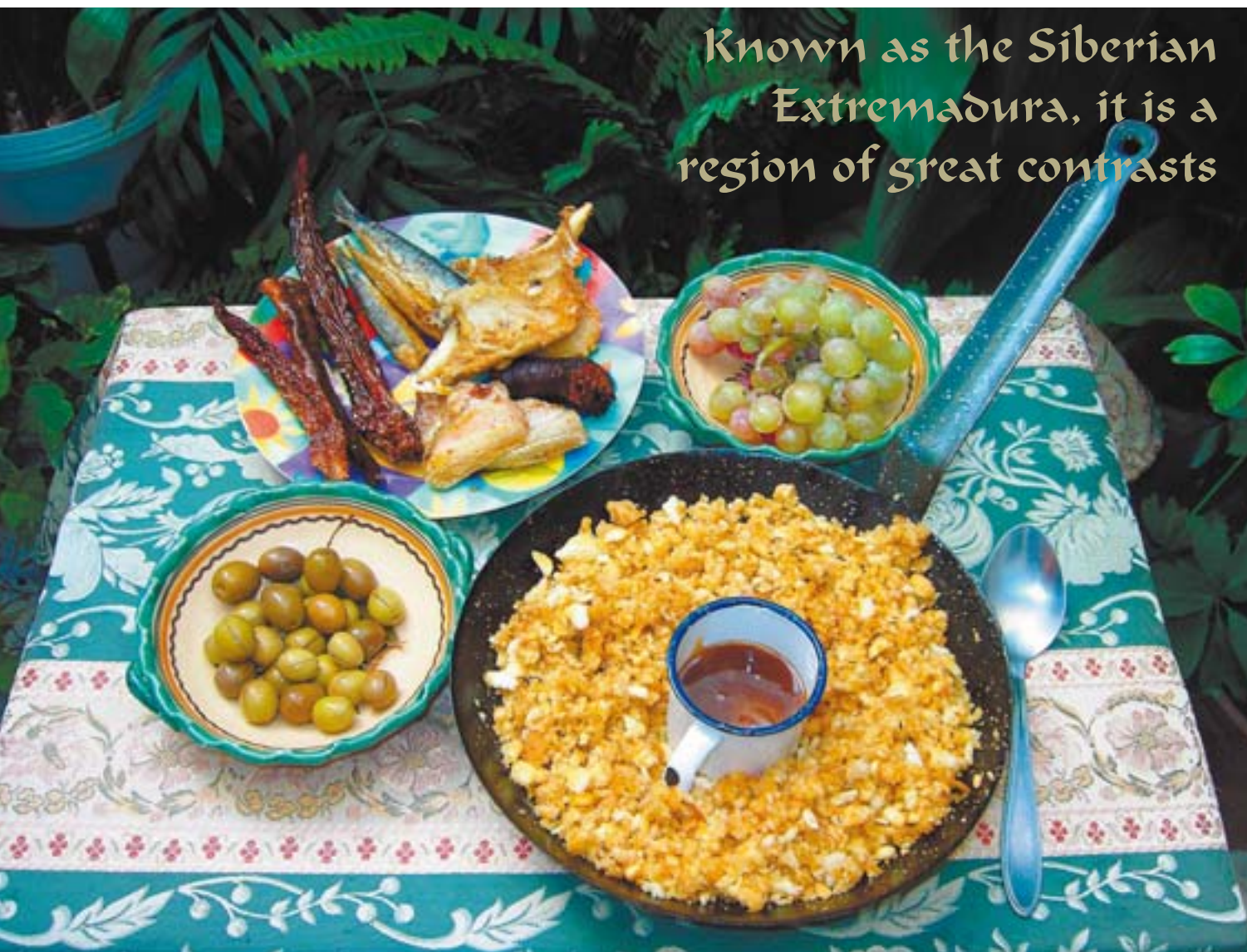
Escondida entre las sierras que unen Cáceres y Badajoz, atravesada por el Guadiana, que se retiene, remolón, formando grandes pantanos, visitada por cientos de especies de aves y caza que encuentran abrigo en su Reserva Nacional, Cijara ha permanecido casi inmutable con el paso de los siglos.

La naturaleza y el hombre han establecido aquí una rara armonía en la que predomina el respeto al pasado y la tradición, a lo puro y lo auténtico, pero que mira también hacia adelante, que trata de mostrar esta joya a los viajeros y de estimular un turismo alternativo que sepa apreciar los tesoros naturales, históricos, artísticos y culturales que Cijara conserva.

Esta región, que forma parte de lo que se ha dado en llamar la Siberia Extremeña, conserva muchos de los restos de la larga y fecunda historia que por aquí ha transitado. Celtas, vettones y lusitanos fueron sus primeros pobladores. Siglos más tarde, los campos y las villas de esta Comarca fueron señoríos del poderoso Maestre de Alcántara, Don Gutiérrez de Sotomayor, para pasar posteriormente a los Duques de Osuna. Por donación de Felipe II, buena parte de este terre-

The region of Cijara unveils its secrets

Known as the Siberian Extremadura, it is a region of great contrasts



Nature and man have reached a strange harmony in this region that respects history and tradition, all that is pure and authentic, while also looking ahead into the future and opening up its treasures to visitors, thus stimulating a kind of alternative tourism that knows how to appreciate the natural, historic, artistic and cultural treasures preserved in the region.

The area is part of the so-called Siberian Extremadura where we can find a lot of historical remains from the long and prolific past that has evolved through time in the area. The original inhabitants were mostly Celts, Vettones and Lusitanos. Centuries later, the fields and villages in this region became property of the powerful Master of Alcantara, Don Gutierrez de Sotomayor, and some time later the Dukes of Osuna became the new owners. King Felipe II granted most

Cijara has been preserved immutable through centuries. This region is located between the mountains that join the provinces of Cáceres and Badajoz. The Guadiana river crosses the area lazily, creating large reservoirs that provide perfect resting areas for all types of birds and game that find shelter in this National Park.

no estuvo tradicionalmente en poder del Monasterio de El Escorial, hasta las desamortizaciones del siglo XIX. Su aspecto ha permanecido casi inalterable con el paso del tiempo, lo mismo ha sucedido con sus costumbres y tradiciones.

Los pueblos de la comarca, con nombres tan sonoros como Castilblanco, Valdecaballeros, Peloché, Fuenlabrada y Bohonal de los Montes, Herrera del Duque, Hellechosa de los Montes, Peloché o Villarta de los Montes muestran los restos de su pasado romano y árabe, los castillos y ermitas medievales, las iglesias góticas y barrocas, sus balnearios decimonónicos y sus pueblos actuales, que conservan el encanto del ayer.

LA SIBERIA EXTREMEÑA

Aunque sus habitantes se muestran muy orgullosos del apelativo de Siberia Extremeña y lo vinculan al nombre de la península (Iberia), no parece el más adecuado de cara a la promoción turística. Tampoco está claro su origen que viene, al menos de 1920. La Siberia Extremeña, denominada en ambientes menos populares Comarca de Los Montes, parece que recibe su apelativo no de la crudeza del clima,

Aguardientes y buenos vinos de pitarra son la delicia que complementa su oferta culinaria

aún con ser éste algo más riguroso que en el conjunto regional, sino por su lejanía de los centros administrativos y al aislamiento que históricamente ha sufrido, como consecuencia de sus deficientes vías de comunicación. Su escasa población, con apenas 10 habitantes por kilómetro cuadrado, también favorece la similitud con la más dura estepa rusa.

AGUA, PLANTAS Y ANIMALES

Cuentan las gentes y los escritos, que estos lugares fueron recorridos por pueblos que daban sentido mitológico a las aguas. Anas, Diosa tartessa que equivale a Río, puede ser el origen que da nombre al río Guadiana, el introvertido, que aparece y desaparece jugando al escondite, pero siempre regalando senderos y riberas para que le siga el caminante.

Pero en esta amplia superficie, con una baja densidad de población, las auténticas reinas son la flora y la fauna. Esta es la tierra de la jara y el tomillo, de la cigarra y el águila. Es tierra de encinas, alcornoques y acebuches; de eucaliptos, pinos y castaños. Aquí florecen los lirios campestres, la rosa de peonía, la campanilla de otoño, el cadillo y la amapola. Los amantes de las hierbas aromáticas y especias encontrarán a cada paso, orégano, azafrán silvestre, ajo silvestre, altramuz, poleo, tomillo y trébol.

Naturalmente, un entono tan privilegiado, atrae a una variada fauna de todos los tamaños. Desde el lince ibérico, el jabalí y el corzo, al conejo, la liebre, el erizo o el lirón. Sin olvidar el ciervo, el gamo, el gato montés, la jineta, el tejón o el zorro. La Reserva Regional de Caza de Cíjara, que ocupa buena parte de la comarca, es una de las más grandes y variadas de España y la cercanía de los pantanos de Puerto Peña y Cíjara permite atraer a todo tipo de aves que aquí encuentran un paraíso: buitres leonados, grullas, cigüeñas negras, alimoches... Las aguas de esos pantanos, los más grandes de Extremadura, están pobladas de barbos,





of the area covered by Cijara to be managed by the Monastery of El Escorial, until its seizure in the 19th Century. The landscape has remained intact with the passing of time in Cijara, as well as its traditions and customs.

The villages in the region have rather musical names, like Castilblanco, Valdecaballeros, Peloché, Fuenlabrada and Bohonal de los Montes, Herrera del Duque, Helechosa de los Montes, Peloché or Villarta de los Montes. Inside these ancient settlements, the visitors will find remains of their Roman and Arabic pasts, as well as Gothic and baroque churches, mediaeval castles, chapels and 19th Century spas. The villages, however, also provide modern facilities that still preserve yesterday's charm.

THE SIBERIAN EXTREMADURA

Though the local town's folk are very proud of the name "Siberian Extremadura", it certainly does not seem like the most attractive name to promote tourism. The origin of the name is not clear either, though it dates at least from the 1920s. The Siberian Extremadura, (the more traditional locals also

The food should be accompanied by excellent local wines and strong liquors

call it The Region of the Mountains), was not named so because of the harshness of its climate, but rather because of the great distance separating it from the important administrative towns and the isolation the region has been through historically as a result of faulty infrastructure. Also, the low density of population (merely 10 people per square km) favours the comparison with the harsh Russian steppe.



WATER, PLANTS AND ANIMALS.

The inhabitants, as well as old writings, say that this place was once filled with people that granted mythological attributes to the water. Anas, the Tartessa Goddess (which means river) may be the origin of the name Guadiana, the introverted river that disappears and reappears, playing hide and seek, though always providing paths and river banks that hikers can follow.

However, on such a large surface area with such a low population density, the true queens are its flora and fauna. This is the land of rockrose and thyme, of cicadas and eagles. It is a land of holm oaks, cork oaks and wild olive trees; of eucalyptus trees, pine trees and chestnut trees. The flowers that bloom here include wild lilies, peonia roses, autumn bellflowers, burs and poppies. Those who love aromatic herbs and spices will find plenty of oregano, wild saffron, wild garlic, lupins, pennyroyals, thyme and clovers.

Naturally, such a privileged environment attracts a varied fauna of all sizes. There is Iberian lynx, wild boar and roe deer, rabbits and hares, hedgehogs and dormouse, as well as deer, fallow deer, wild



carpas, lucios, balses, percasol y alburno. Cazadores, pescadores, ornitólogos y amantes de la naturaleza no tendrán tiempo de aburrirse en Cíjara.

La llegada puntual de las grullas desde el norte europeo viajando miles de kilómetros, marca cada año el inicio del invierno. En las dehesas pobladas de encinas y en los humedales, encuentran sus dormitorios y su alimento formando poblaciones que llegan a alcanzar los 50.000 ejemplares en la región. La vistosidad y elegancia de estas grandes aves, su estructura social y su integración en el entorno natural extremeño, es algo que siempre despierta admiración a aquellos que deciden observarlas desde los últimos días del otoño, hasta el comienzo de la primavera cuando emprenden el viaje de regreso hacia el norte.

GASTRONOMIA DE LA TIERRA Y EL AGUA

Esta tierra recia ha sabido aprovechar su rica y variada materia prima para elaborar, desde hace siglos, numerosos manjares. Caza y pesca, cordero y cerdo, productos de la huerta y de la trashumancia, recetas heredadas de los romanos

y los árabes, de la Adafina judía o de los conventos cristianos. Platos contundentes como las calderetas y estofados, sencillos y sabrosos como las migas, el ajoblanco o los escarapuches, deliciosos jamones y embutidos y sabrosos quesos de cabra y oveja.

La gastronomía de la comarca situada entre lagos y montes, tiene apreciadas muestras o productos propios de la zona, así los "escabeches" más famosos, son aque-

llos que se realizan con peces o conejos, recibiendo el popular nombre de "escarapuches". No faltan platos realizados con la buena caza, (excelente en la comarca), jabalíes, perdices, conejos y liebres. Aguardientes y buenos vinos de pitarra son la delicia que complementa su oferta culinaria. La Siberia Extremeña y en concreto la comarca de la Serena tiene sus mejores platos en aquellos que se realiza utilizando como materias primas las carnes de cordero y cabrito, sobresaliendo sus exquisitas "calderetas". Los quesos de oveja, conocidos como Torta de La Serena son apreciados fuera y dentro de Extremadura. Complementa la oferta gastronómica de La Serena, los exquisitos turrone de castuera, así como vinos de pitarra claretes o rosados, y aguardientes, tan abundantes y usuales en muchas de sus poblaciones. Y para postre, cada pueblo ofrece su especialidad: las gachas de Valdecaballeros, queso de almendras de Fuenlabrada de los Montes, las chaquetías de Herrera del Duque, los canutos de Peroche, los rabos de calabaza de Castilblanco, los bollos de Villarta de los Montes o los retorcíos de Bohonal de los Montes. ◊



cats, genets, badgers and foxes. The Cijara National Hunting Reserve, which covers a large part of the region, is one of the most varied and biggest in the whole of the country, and the proximity to the reservoirs of Puerto Peña and Cijara provides a heavenly resting place for all kinds of birds that stop there: tawny vultures, cranes, black stork, Egyptian vultures...The water in the reservoirs (the largest in Extremadura) are packed with barbels, carps, pikes, basses, perch and bleak. Hunters, fishermen and nature lovers will not find the time to get bored at Cijara.

The arrival of thousands of cranes to the area from northern Europe hundreds of miles away marks the beginning of the winter season. These birds find appropriate sleeping nests and food along the holm oak meadows and the marshes nearby and the number can reach up to 50,000 cranes. The beauty and elegance of these large birds, their social structure and integration with their natural surrounding in Extremadura is an wonderful opportunity for bird watchers that wait for their arrival at the end of the Autumn. The cranes fly back north at the beginning of spring.

GASTRONOMY FROM EARTH AND WATER

This hard land has known how to take advantage of its rich and varied raw materials to make numerous delicacies that date back many centuries. Hunting and fishing, lamb and pork, natural vegetables, recipes inherited from the Romans and the Arabs, from the Jewish Adafina or the Christian Monasteries. Some dishes are rather heavy on the stomach though delicious like the typical calderetas and stews, others are tasty like migas, ajoblanco or escarapuches, while others are true delicacies like the cured ham and sausages, tasty goat and sheep cheese.

Gastronomy in the region is influenced by the geography of lakes and scrubland, and there are plenty



of examples of traditional local dishes like the famous "escabeches" (pickling brine products), or dishes cooked with fish or rabbit, known traditionally as "escarapuches". There are also plenty of dishes prepared with game (excellent in the area), wild boar, partridge, rabbits and hares. The food should be accompanied by excellent local wines and strong liquors. Siberian Extremadura, and specially the area known as "la Serena", has some of the finest dishes using lamb and goat as their main ingredient; these dishes are traditionally known as "calderetas". Sheep cheese, known as "Torta de la Serena" is considered a delicacy, both in the region as well as outside. La Serena's gastronomy also makes exquisite "turrone" (type of Spanish sweet traditionally eaten at Christmas), as well as rosé wines and strong liquors which are so abundant in the villages. Desserts are varied and specific to each village, for instance, Valdecaballeros has "gachas", Fuenlabrada de los Montes has almond cheese, Herrera del Duque has "chaquetias", Castilblanco has pumpkin stems, Villarta de los Montes has typical cakes and Bohonal de los Montes has "retorcidos".

