

## Ruta de los Lagares Rupestres

### Turismo rural Salamanca. San Esteban de la Sierra y el limón serrano

Según las investigaciones de Cea Gutiérrez (1), ya a finales del siglo XVII, aparece la tradición de comer el limón en nuestra comarca, Sierra de Francia. Probablemente tal costumbre es anterior aunque no aparece reflejada hasta 1690 en las cuentas del Común de Sequeros donde se detallan los ingredientes y cada uno de los gastos ocasionados por el consumo del limón el primer día de Pascua y el día de San Gregorio.

Mucho ha llovido desde entonces y cuántos y cuántos limones habrán sido consumidos en las mesas serranas, en casas, bodegas u otros lugares de reunión. Por otro lado, cuántas variantes se habrán conocido a lo largo del tiempo porque, al decir de algunos, “el limón admite todo y en cada sitio se hace de forma diferente”. De lo que no cabe duda es que en dicho plato hay ingredientes que nunca faltan: limón cortado, aceite de oliva y huevo ya sea frito o cocido.

Hay quienes hablan de ensalada de limón; otros de limón de pobres. Los ingredientes, como es natural, se reducen respecto al auténtico limón, donde no faltará la carne asada y el vino tinto junto a otras suculencias de nuestra tierra.

Durante estos años hemos visto muchos tipos de limón: con naranja, con jamón, con escabeche, con cordero, con cabrito, con magro o solomillo de cerdo, con ternera, con y sin chorizo, con o sin tocino, con huevo duro, frito o con ambos; en definitiva, “un melting pot” que más de uno se preguntará cuál será la presentación y a qué sabrá.

Personalmente me gusta la receta de abundante limón cortado en finas rodajas, un poquito de sal sobre el limón, un diente de ajo machado y vino tinto sobre los anteriores ingredientes, huevo cocido, huevo frito, aceite de la utilizada para freír, carne asada, unas rodajas de chorizo, unos trocitos de panceta asada y, por supuesto, pan para “pringar”. Pienso que es suficiente y como diría algún castizo de nuestro terruño, no vinculado con Galicia, “el limón está para relamerse”.

Otra cosa es la presentación; no es la propia de la nueva cocina. Más bien es a la antigua usanza, mezclando todos los productos que con su fusión proporcionarán un exquisito sabor.

## Ruta de los Lagares Rupestres

¿Y cuándo se come el limón? Según parece, antaño se consumía en determinados eventos festivos. Aún hoy, en San Esteban, el Ayuntamiento invita a limón a los mayordomos salientes y entrantes de Santa Águeda el día siguiente a la fiesta mayor. En el presente, los lugareños consumimos el limón para almorzar a media mañana, en reuniones de amigos o para comer domingos o festivos como algo casi ritual. En nuestro pueblo es una comida muy socorrida y apropiada para reuniones matinales o de mediodía, tan consistente que apenas es necesario comer más durante la jornada. Claro está que dependiendo de la cantidad.

Muchas veces nos hemos preguntado, cómo surgió y por qué razón se realizó tal mezcla, máxime teniendo en cuenta que el fruto del limón generalmente procedería de fuera ¿Acaso llegó tal vianda desde otras tierras o es que la sabia naturaleza serrana descubrió que una dieta alta en carne necesitaba que un ingrediente contrarrestara los efectos más negativos? Sabido es del poder regulador del PH tanto del ajo como del

limón, de sus diversas vitaminas y del poder antiséptico que ambos tienen. Por tanto, aunque hablamos de una comida fuerte, con alimentos que provocan abundantes toxinas, el limón y el ajo actúan en sentido contrario. Como podemos ver hay muchas cosas inventadas y desde luego, nuestros antepasados no iban descaminados en la preparación del limón. San Esteban de la Sierra y otros lugares de la Sierra de Francia tienen en ello larga experiencia.

En Fuentes de Abajo, además de “bed and breakfast” y rutas guiadas, estamos preparados para ofrecer el rico limón, alimento raro para algunos, para otros un verdadero primor.

**Joaquín Berrocal Rosingana**

<http://www.fuentesdeabajo.com>

1- Cea Gutiérrez, A.: *“La Fiesta de las Águedas en Miranda del Castañar”*. Narria, estudios de artes y costumbres populares. Provincia de Salamanca. Universidad Autónoma de Madrid, 1979.