

## Grandeur et décadence : de Merida à Las Hurdes.

La portion de la *Ruta de la plata* qui relie l'Andalousie à l'Estrémadure est avant tout un chemin de transhumance. Une chanson folklorique traditionnelle anonyme rappelle ainsi : « Voici partir les bergers en Estrémadure, la terre est assombrie et attristée. Voici partir les pasteurs vers la bergerie. Pleins de douleur, les monts se taisent. Les bergers partent à pieds, au loin, sans un regard pour les jeunes filles en pleurs. »

### Chanfaina extremeña

Ce plat était préparé par les bergers quand le seigneur leur octroyait la possibilité de manger un mouton.

Ingrédients :

- ❖ 500 g de viscères de mouton (foie, cœur, reins...)
- ❖ 200 g. de viande de mouton
- ❖ 6 cuillérées à café d'huile d'olive
- ❖ 1 oignon
- ❖ 1 gousse d'ail
- ❖ 1 feuille de laurier
- ❖ 1 petit piment fort
- ❖ 4 cuillérées à soupe de sauce tomate
- ❖ 1/2 verre de vin blanc
- ❖ Sel et poivre

Frire l'oignon et l'ail dans une casserole avec le petit piment et la feuille de laurier. Lorsqu'ils sont bien dorés, les retirer de la casserole et les mixer avec l'huile d'olive jusqu'à obtenir une pâte. Couper les abats et la viande de mouton en petits morceaux, saler et poivrer, faire revenir le tout pendant une 1/2 heure à feu doux en ajoutant le vin blanc et un peu d'eau. Ajouter le mélange d'oignon et d'ail, les quatre cuillérées de sauce tomate et laisser mijoter à feu doux. Servir accompagné de tranches de pain frais.

Terre d'itinérances, l'Estrémadure a donné naissance à des voyageurs visionnaires portés par une soif de pouvoir qui, hélas, laissera de nombreux stigmates parmi les populations indiennes. Ironie de l'histoire : ce tronçon de la *Ruta de la Plata*, proche de Medellin, la patrie d'Hernan Cortés, le tombeur des Aztèques, est aussi connue sous le nom de *chemin mozarabe* en souvenir des souverains musulmans. Et ces derniers faisaient preuve de *bienveillance* envers les pèlerins chrétiens qui empruntaient cette voie de pèlerinage vers la tombe de l'apôtre Saint Jacques entre le 8<sup>e</sup> et le 11<sup>e</sup> siècle.

Le bilan de la conquête du Nouveau-Monde est-il si négatif ? Embarrassés par le récit des multiples exactions militaires, les espagnols se plaisent à raconter l'histoire de 12 moines illuminés. Le 25 janvier 1524, ces bienheureux franciscains quittèrent leur monastère de Belvis, petite bourgade d'Estrémadure. Ils s'y étaient réfugiés en 1509, après avoir été expulsés de leur ordre à Trujillo.

Ils critiquaient le luxe dans lequel les représentants de l'Église catholique vivaient alors. A la tête de ce petit groupe, les Frères Juan de Guadalupe et Pedro de Melgar préconisaient un retour à la pauvreté et une évangélisation en douceur, sans contrainte ni violence. Lors de leur arrivée au Mexique, ils furent reçus en grande pompe par Hernan Cortés dont ils se distancèrent assez rapidement, refusant tout cadeau de la part de cet homme de fer.

Mais, dans la ville de Trujillo, berceau de Francisco Pizarro, c'est la toute puissance qu'on célèbre. La statue équestre de l'homme qui détruisit l'Empire inca en 1534 avec seulement 168 soldats s'élève sur la place centrale, comme pour mieux prendre sa revanche sur la noblesse locale. Le bâtard Francisco Pizarro, fruit de l'union illégitime entre un noble désargenté et une pauvre servante, est parvenu à anéantir toute une civilisation. Qu'est-ce qui a bien pu pousser cet homme sans éducation, tenu à l'écart de la fortune de ses aïeux paternels, à s'embarquer sur un bateau, lui, l'enfant des terres stériles, élevé à des centaines de kilomètres des côtes ?

Dans son remarquable ouvrage *Une ville entre deux mondes. Trujillo d'Espagne et les Indes au XVI<sup>e</sup> siècle*, le chercheur Gregorio Salinero évoque la soif de conquêtes des frères cadets, qui au sein de leur famille, ne pouvaient aspirer qu'à des miettes de l'héritage parental. Les aînés, successeurs légitimes, étaient à l'abri du besoin tandis que les plus jeunes devaient, s'ils refusaient de rentrer dans les ordres, partir chercher fortune loin de leur terre natale.

Pizarro ne fut pas le seul à tenter l'aventure américaine. On dénombre plusieurs fils d'Estrémadure partis guerroyer et assujettir les Indiens : Hernán Cortés, futur conquérant du Mexique, Vasco Nuñez de Balboa, explorateur des Caraïbes et de l'Amérique centrale, Pedro de Valdivia, conquistador au Chili, Nicolás de Ovando y Cáceres, qui introduisit dans les îles le système de l'*encomienda* obligeant les indigènes à travailler sans rétribution dans les mines ou les champs sous la houlette d'un seigneur espagnol, mais aussi Francisco de Orellana, découvreur et explorateur de l'Amazonie... La plupart des conquêtes se sont déroulées dans une effusion de sang. A propos du siège de Tenochtitlan, la capitale aztèque, en 1521, Cortés écrivait ainsi au roi Charles Quint : « je me résolus à (...) détruire les maisons de la ville ; nous ne faisons plus un pas en avant sans tout raser devant nous, tout aplanir et transformer les canaux et les tranchées en terre ferme. »<sup>1</sup>

De retour en Espagne, les conquistadores aiment célébrer leur nouvelle « indianité. » A Trujillo, le palais de la Conquête édifié par Hernando Pizarro - l'un des trois frères de Francisco - arbore des personnages aux traits indigènes qui représentent les douze mois de l'année. L'effigie de la première épouse de Pizarro, Inés Huaylas Yupanqui, la fille de Huayna Cápac (empereur inca de Cuzco), est visible près du balcon baroque, à côté de celle du conquistador.

---

<sup>1</sup> Hernán Cortés, *La conquête du Mexique*, La Découverte, 2007, page 265.



*Statue de Pizarro à Trujillo.*

Ces aventuriers du bout du monde offrent aux monarques espagnols de nouveaux légumes. Le piment rouge est ainsi acclimaté par les moines des monastères de Guadalupe et de Vera.

Christophe Colomb en personne aurait présenté des piments au couple royal, Fernand et Isabelle les Catholiques, lors d'une entrevue à Barcelone en avril 1493. Le chroniqueur Francisco López de Gomara dans son *Historia General de las Indias* écrivait : « Il montra aux rois l'or et toutes les marchandises qu'il ramenait de l'autre monde ; le couple royal et toute la cour s'émerveillèrent devant une telle profusion de nouveautés, à l'image de cette terre jusqu'alors inconnue, à l'exception de l'or qui existait aussi en Espagne. Ils adorèrent les perroquets et leurs somptueuses couleurs, certains très verts, d'autres multicolores, d'autres encore jaunes (....) Les lapins étaient minuscules, avec des oreilles et une queue de souris, le pelage gris. Ils goûtèrent le *aji*, une épice des Indiens qui leur brûla la langue, et les patates qui sont des racines douces, et les dindons plus savoureux que les coqs et les poules. Ils s'étonnèrent de l'absence de blé et plus encore de l'importance de ce maïs que tous les indiens mangeaient. »

Avec Christophe Colomb, la pomme de terre, le maïs, et le piment font leur entrée dans la cuisine espagnole, tout comme la vanille, le chocolat ou la citrouille. Certains conquistadores tels Bernal Díaz del Castillo publient des récits sensationnalistes dans lesquels ils se mettent en scène face à des cannibales qui préparent d'immenses casseroles pour les dévorer,

assaisonnés avec du sel, des piments, de l'ail et des tomates.<sup>2</sup> Mais assez rapidement, en moins de deux siècles, la littérature célèbre l'inscription de ces produits au répertoire culinaire traditionnel espagnol. Cervantes décrit ainsi dans *Rinconete y Cortadillo* un fait-tout débordant de morue frite accompagnée de câpres et de piments.<sup>3</sup> Et les produits espagnols s'exportent aussi aux Indes. En Argentine, au Pérou, au Chili et au Mexique, les *alfajores* d'Al Andalous deviennent des pâtisseries aussi prisées qu'en Espagne avec de nombreuses variantes locales ; la confiture de lait ou de rose viennent remplacer les noisettes et les amandes.

### Zorongollo extremeño

Salade de poivrons, tomates et parfois pommes de terre très populaire en Estrémadure.

Ingrédients pour 4 personnes :

- ❖ 2 grands poivrons rouges
- ❖ 3 tomates
- ❖ 2 belles patates
- ❖ 3 gousses d'ail
- ❖ 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- ❖ 1 cuillerée de vinaigre de xérès
- ❖ Sel

Faire griller au four, à 200°C, les poivrons, les tomates et les gousses d'ail arrosées d'un peu d'huile d'olive. Peler les poivrons, tomates et gousses d'ail. Couper les poivrons en lamelles. Réserver au frais.

Peler les pommes de terre et les couper en frites ou en petits dés puis les faire cuire dans l'huile d'olive. Mixer les tomates, l'ail et l'huile d'olive. Ajouter du sel.

Déposer sur un plat les pommes de terre, les recouvrir avec les lamelles de poivrons, arroser avec la sauce tomate et ajouter un jet de vinaigre de xérès.

### Perrunillas

Gâteaux ronds typiques d'Estrémadure qui, victimes de leur succès, se retrouvent aujourd'hui dans les boulangeries d'Andalousie, de Castille et de Madrid.

Ingrédients pour 5-6 personnes :

- ❖ Farine
- ❖ 6 œufs
- ❖ 600 g de sucre
- ❖ 1 verre d'eau-de-vie
- ❖ 400 g de saindoux
- ❖ 1 cuillère de cannelle en poudre
- ❖ Des amandes

---

<sup>2</sup> Bernal Díaz del Castillo. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, 1632, chapitre LXXXIII, 159.

<sup>3</sup> Miguel de Cervantes. *Rinconete y Cortadillo*, Novelas ejemplares, page 184.

Battre énergiquement le saindoux dans un récipient creux. Ajouter les jaunes œufs, l'eau-de-vie, le sucre, la cannelle et la farine, en la versant en pluie. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pommade. Former les *perrunillas* avec les mains en saupoudrant de farine et mettre sur une plaque de pâtisserie enduite de saindoux. Battre les blancs œuf en neige et en mettre une cuillère sur chaque *perrunilla*. Les enfourner et les retirer une fois dorées. On peut aussi ajouter une amande sur chaque *perrunilla* pour remplacer les bancs en neige.

L'Estrémadure est surtout une terre de conquistadores mais la région garde aussi les traces du glorieux passé romain en Hispanie. Mérida, l'ancienne *Emerita Augusta*, a été déclarée Patrimoine Mondial de l'Humanité en 1993 par l'UNESCO pour son complexe archéologique, l'un des mieux conservés en Europe. On signalera ainsi le temple de Diane, l'aqueduc dit de *los Milagros* (des Miracles), l'arc de Trajan, le pont romain au-dessus du fleuve Guadiana, le théâtre, l'amphithéâtre et le cirque...

Merida était l'une des extrémités de la *Via de la Plata*, l'autre étant Astorga. C'était aussi le point de raccordement avec la *Via Augusta*, autre grande route pavée romaine qui parcourait l'Espagne du Nord au Sud en longeant la méditerranée, pour traverser Séville (Hispalis) et se terminer à Cadix.

A l'instar d'Hispalis, Merida fut d'abord une ville de garnisons. Fondée par le légat Publio Carision en l'an 25 avant Jésus-Christ, sur ordre de l'Empereur Auguste, elle accueillit les vétérans des légions *X Gemina* et *V Alaudae* qui combattirent les Cantabres et les Astures au nord-est de la péninsule ibérique. Son nom est un double hommage : aux soldats, les Emérites, et au premier Empereur, Octave César Auguste. En 15 avant Jésus-Christ, elle devient la capitale de la Lusitanie, province d'Hispanie, qui comprenait des territoires s'étendant de l'actuelle Estrémadure jusqu'au nord de Salamanque. L'organisation de jeux contribue au rayonnement d'Augusta Merida. Des milliers de personnes affluent des provinces voisines pour assister aux combats de gladiateurs. Près des cirques, les carrières de granit, de marbre et de calcaire sont utilisées pour ériger de somptueuses demeures.

Fidèles à leurs habitudes, les romains dotent la ville d'infrastructures offrant un grand confort aux habitants. Sous le règne de l'Empereur Hadrien, ils construisent le barrage de Proserpine sur la rivière *Aljucén* afin d'alimenter Merida en eau. Non loin, le barrage de Cornalvo, sur la rivière Albarregas, est daté de la même époque.

En 350 après Jésus-Christ, le poète Ausonio vante la grandeur de cette illustre cité qu'il considère l'égale d'Itálica, capable de concourir au titre de capitale de l'Hispanie. Dans son ouvrage *Abrégé de l'Histoire romaine* publié en 1843, Charles-Louis-Fleury Panckoucke rapporte les vers du littérateur romain :

« *Emerita* (Merida), illustre cité des ibères, qu'un fleuve arrose en courant à la mer, et devant laquelle toute l'Espagne abaisse ses faisceaux. *Corduba* (Cordoue) ne peut te disputer ton rang, ni *Tarraco* (Tarragone) avec sa puissante forteresse, ni *Bracara* (Braga) si fière des trésors qu'elle puise au sein de l'océan. »

L'urbanisation de Merida répond à des normes bien définies. De l'est à l'ouest, *Emerita* est traversée par le *Decumanus*, grande rue avec laquelle se croise perpendiculairement une autre artère principale, le *Cardo* qui traverse lui la ville du nord au sud. Le *forum*, place centrale se trouve non loin de l'intersection de ces deux axes majeurs de circulation urbaine.



*Ruines romaines de Merida.*

Les invasions barbares occasionnent de nombreuses destructions ; Réchilla, le roi des Suèves, décède à Merida en 448 de notre ère après avoir conquis la cité. La ville contemporaine conserve heureusement de beaux restes de la cité antique. Citons l'amphithéâtre, d'une contenance de 14 000 spectateurs, et le théâtre où se jouaient tragédies, comédies, pantomimes, ou farces atellanes ; il pouvait accueillir 6000 personnes. Pour célébrer cet héritage unique, la ville organise chaque été des reconstitutions historiques avec courses de char, représentations théâtrales et dégustations de plats élaborés à partir de recettes romaines.

### *Agneau aux dates*

(*Agnus tarpeianus*, extrait du livre de recettes d'Apicius)

Ingrédients pour 3 personnes :

- ❖ 6 côtelettes d'agneau
- ❖ 1 oignon
- ❖ 4 grosses dattes
- ❖ 1 cuillère à soupe d'origan
- ❖ 2 cuillères à soupe de thym
- ❖ 3 cuillères à soupe de *garum* (sauce à base de chairs et de viscères de poissons fermentées dans du sel, le *garum* le plus réputé était fabriqué en Bétique à partir de thon rouge, aujourd'hui il peut être remplacé par la sauce nuoc-mâm)
- ❖ Huile d'olive
- ❖ Un peu de vin rouge

Mélanger origan, thym, poivre et deux cuillérées à soupe de *garum* dans un bol puis utiliser la sauce obtenue pour en badigeonner la viande.

Piler les dattes et former une pâte grossière avec un peu d'huile d'olive.

Dans une poêle, cuire les côtelettes et réserver. Dans le jus de cuisson de la viande, faire suer à feu doux l'oignon, y ajouter le mélange d'herbes et de *garum* ainsi que la purée de dattes. Laisser mijoter quelques minutes, puis déglacer au vin. Ajouter les côtelettes et réchauffer le tout quelques minutes.

L'autre richesse de la province de Merida est la *dehesa*. Souvent considérée comme une région pauvre car peu peuplée et assez aride, l'Estrémadure est la contrée du porc *pata negra* duquel on tire le jambon *bellota*, l'une des charcuteries les plus réputées au monde.

Les Romains consommaient déjà du jambon issu de cette race porcine et les calendriers médiévaux faisaient coïncider les mois d'hiver avec l'abattage des cochons. Depuis une vingtaine d'années, l'engouement croissant des consommateurs européens pour le jambon ibérique a donné lieu à une « bulle du jambon. » Le marché est trop restreint pour faire face à la demande ; certains jambons commercialisés portent la mention « ibérique » mais ne possèdent pas forcément les caractéristiques du véritable *pata negra*.

Pour obtenir un met aussi savoureux et raffiné que le *jamon iberico*, trois conditions doivent être réunies. En premier lieu, le porc doit être autochtone, issu d'une lignée de porcs ibériques. Il existe 5 grandes variétés réparties en deux catégories : les animaux au pelage noir (*negro lampiño* et *negro antepelado*) et ceux au pelage coloré (les *retinto*, *rubio*, et *Manchado de Jabugo*). Ils possèdent tous la caractéristique de stocker la graisse entre les muscles. Ces porcs aux fines cuisses donneront un jambon de meilleure qualité, persillé de veines blanches qui offrent au consommateur une onctuosité et une texture incomparables. Ces bêtes doivent être ensuite élevées et nourries traditionnellement dans un environnement unique au monde, la *dehesa*. Ce sont les deux dernières conditions préalables à fabrication d'un jambon de *bellota*.

La *dehesa* : un écosystème unique au monde pour un jambon grand luxe.

Dans le bassin méditerranéen, la *dehesa* désigne un écosystème espagnol caractérisé par la présence de chênes verts, de chênes lièges, et de chênes à feuilles de hêtre. Il abrite les porcs ibériques mais aussi une cinquantaine d'espèces d'oiseaux menacées de disparition (pie-grièche, rollier, Circaète Jean-le-Blanc, vautours fauves...) La superficie de la *dehesa* s'élève à 2,5 millions d'hectares répartis entre plusieurs régions : Estrémadure, Andalousie, Castille et León et Castille-La Manche. Choyés par leurs propriétaires et prisés par les gourmets, les porcs ibériques doivent toutefois se plier à une série de contraintes désagréables. Pour éviter qu'ils ne se mordent entre eux, les porcelets sont mutilés après la naissance - leurs crocs sont enlevés et leur queue coupée. Sportifs, ils parcourent en liberté la *dehesa* et consomment des olives, des racines et des herbes. Leurs déjections (...) où les glands tombent des arbres pour constituer leur aliment principal (...) aliment diététique, d'où son prix très élevé.

## Pincho tortilla et jambon ibérique

Quelle différence entre une *tapa* et un *pincho* ? Ils sont servis tous deux dans les bars, les cafétérias et les restaurants pour accompagner une boisson ou constituer, lorsqu'ils sont très nombreux, un véritable repas. Le terme *pincho* provient du basque (*pintxo*) et désigne le pic en bois qui sert à maintenir ensemble les différents ingrédients utilisés (tranches de pain, morceaux d'omelette ou de viande, fruits de mer et mollusques...)

Le terme *tapa* fera son apparition dans les dictionnaires espagnols au milieu des années 1930 : ces petites bouchées furent probablement développées par les patrons de bars pour inciter à la consommation après les effets désastreux de la guerre civile sur le commerce. Mais selon la légende, (...) à base de boissons alcoolisées. Pour contrecarrer les effets du vin, il l'aurait accompagné de petites rations de nourriture.

Ingrédients pour 6 personnes :

- ❖ 4 œufs
- ❖ 3 cuillérées à soupe de lait
- ❖ 6 à 8 tranches de jambon ibérique
- ❖ Sel
- ❖ Huile d'olive

Casser les œufs dans un bol, ajouter le lait, battre le mélange avec une fourchette ou un fouet. Assaisonner (sel et poivre, voire herbes de Provence). Verser le tout dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et laisser cuire l'omelette en remuant de temps en temps pour obtenir une cuisson homogène. Retourner l'omelette pour faire cuire des deux côtés. La déposer sur un plat et laisser refroidir. Couper des lamelles d'omelette et les enrouler avec un morceau de jambon, fixer à l'aide d'un cure-dent.

En 1913, un illustre voyageur, le recteur de l'Université de Salamanque, s'élanche sur les routes d'Estrémadure. Il s'agit de l'écrivain et philosophe Miguel de Unamuno. Originaire du Pays basque espagnol, une région caractérisée par l'abondance des pluies et des forêts, Unamuno est pourtant tombé amoureux de la *meseta*, cette étendue de terre clairsemée qui s'étend de la Castille au nord de l'Andalousie. En 1909, il écrit déjà dans son récit de voyage intitulé *Por tierras de España y Portugal* : « Ceux qui prétendent que la Castille et l'Estrémadure ne sont que des hauteurs dénudées, arides et tristes, sans aucun arbre, brûlées par le soleil et la glace, n'ont jamais foulé ces terres, et se sont contentés de les traverser en train. Le cœur de ces *mesetas* regorge de sources et on peut sans aucun doute affirmer qu'elles recèlent en leur sein des vallées plus verdoyantes, fraîches et jolies que celles, néanmoins plus célèbres, du littoral cantabrique. » Unamuno en profitait pour louer l'authenticité des paysages castillans, préservés du tourisme et de la déferlante d'estivants : « Je préfère les paysages montagneux de la Castille et de l'Estrémadure, ils sont plus sérieux,



graves, robustes, moins tape-à-l'œil... et bien entendu le tourisme et l'admiration banale des villégiateurs ne les a pas encore profanés. »

En dépit des écrits d'Unamuno, l'Estrémadure aura mauvaise presse jusque dans les années 1990. L'Espagne se tournera alors vers le tourisme rural en contrepoids de l'industrie touristique de masse des côtes promue par le généralissime Franco pendant la dictature.

Mais, on ne peut pas mettre la mauvaise réputation de l'Estrémadure uniquement sur le compte des estivants à la recherche des trois S, « Sea, Sex and Sun. » De nombreux récits de voyages, remontant jusqu'au 17<sup>e</sup> siècle, font état de la rusticité de la région et surtout du caractère fruste de ses habitants. Ainsi, le voyageur Joseph Baretti rédige un portrait peu flatteur des paysans rencontrés en Estrémadure, dans son texte de 1770, « Un voyage depuis Londres à Genève à travers l'Angleterre, le Portugal, l'Espagne et la France. » Il écrit ainsi : « Ils mangent peu, ils sont vêtus de haillons et leurs maisons sont affreuses et sales. Il est vrai qu'ils ont besoin de peu de choses pour sustenter leur corps et leur âme, ce sont certainement les personnes les plus sobres et frugales qui existent au monde. Ils ne manifestent guère de coquetterie dans leur vestimentaire et apparence, leurs prêtres ne portent même pas de capes pour couvrir leurs dos. Endurcis par leur vie primitive, ils dorment à même le sol en plein hiver et sur la terre battue en été. Ils tirent de cette vie simple une forme de grossière félicité, sans jamais songer à l'avenir, satisfaits d'un présent élémentaire, étrangers à tout ce que la vie pourrait leur offrir d'autre. »

Cette description assimile presque les habitants de cette région rurale à de bons sauvages, évoluant dans une relative insouciance, inconscients de leur propre inculture. C'est malheureusement cette image qui prévaudra dans le très controversé documentaire que Luis Buñuel viendra tourner en 1932 dans la région la plus pauvre d'Estrémadure, *Las Hurdes*.