

Las liebres, pieza de caza misteriosa y sus vedas



Escribo estas letras en los días de Navidad no sin cierta nostalgia tal vez por las fechas o porque la temporada de caza está ya muy avanzada. Cada vez, a medida que pasan los años, se me hacen más cortas las temporadas de caza, cuando reflexiono sobre esto llego a la conclusión inevitable que debe de ser por dos razones: primera uno se hace viejo por momentos, segunda: los recortes que las disposiciones administrativas le meten a la caza de ciertas especies son cada año más grandes. Lo de viejo, ya lo sé, no tiene remedio, pero vedar las liebres en diciembre, que si que lo tiene. Me da la impresión de que las liebres vienen a ser como el pato feo del cuento, que el personal no se aclara con el interés de su caza, y muchísimo menos con su gastronomía. ¿Qué tiene que ver una cosa con otra? ¡Ahí comienza a manifestarse el desconocimiento!

Primero tirar una liebre no es tan fácil como freír huevos. Son bastantes los que se la dejan ir con lo grande que es; más los que le dan perdigonadas en las patas y quedan al animal berreando. En el tiro a la liebre, decía el inolvidable Miguel Delibes, hay que reportarse, es decir, hay que apuntarla, cubriéndola con el cañón si va de rabo y adelantando el tiro, según convenga, si va sesgada o cruzada.

Claro que los "entendidos" dirán, para los galgos la veda de las liebres se cierra mucho después, claro, estaría bueno que se cerrara el mismo día. Pero volvemos a lo mismo ¿Qué

tiene que ver la caza de liebres dando una manita, al salto, con la caza de liebres con galgo? La caza de las liebres con galgos es arte mayor y se practica en terrenos distintos, generalmente acotados para este fin.

Luego viene la gastronomía de la liebre, ¿Cuántos conocen lo que es un arroz con liebre bien guisado? O el pastelón de liebre, las albóndigas con un poco de tocino añejo y pimienta, o con judías y todo sin entrar aquellas recetas donde dicen que guisaban la liebre con salsa verde como cuenta Álvaro Cunqueiro de aquellas sonrientes señoras canonesas de treinta y dos apellidos del Concilio de Remiremont, que en vez del Evangelio leían a Ovidio, guiadas por una abadesa de nombre que hubiera gustado a la vez a Stendhal y a Proust: Eva de Danubrio.

Claro está que si preguntas a los galgueros del Casar de Cáceres, pueblo de antigua y recia afición a cazar liebres con galgos, te dirán sin vacilar que como mejor está una liebre guisada es con otra y que lo demás todo son zarandajas.

Pero a uno, que ya cuando muchacho oyó cantar las excelencias del lepórido a Limerio Gallego, aquel gañán ilustre que llenaba las siegas de la "Galga" allá en Alburquerque, de dulces cantigas de la Raya y lazos de alambres de cobre en las veredas de las mieses, tratando de cazar al liebro macho en estado de quien, él sostenía, se aprovechaba todo. ¿Todo, Limerio? Preguntaba uno desde su adolescente

ignorancia. Todo, repetía, todo Juan: Con los lomos se hacen albóndigas, con las ancas pastelón, con la cabeza y el resto arroz. ¿Y con los huesos Limerio? Con los huesos largos se hacen pipas para fumar. ¿Y con las uñas y la piel? Eso no servirá para nada. Con las uñas se hacen escarba dientes, Juan, y la piel se encaña y se guarda colgada de una pared para la zambomba en Noche buena. ¡ah! Que tío, aquel inefable Limerio, quien pudiera encontrarlo ahora para hablar de los secretos de las liebres que, él, más que nadie fomentó en mi imaginación temprana y que luego se transformaría en interés por nuestra vecina en campo, la de las orejas grandes. Contarle, a mi vez, que en las noches de luna, las liebres, además de comida busca amor y que por eso frecuentan y llenan de misterio, las encrucijadas de los caminos. Que una liebre además de una buena tajada de carne de sabor fuerte, encierra muchos misterios del campo. Para saberlas buscar bueno es saber:

Hallarás liebres de veras
en invierno en las solanas
y en verano en las junqueras.

Cuando acierten a llevarse una al morral sientan la grata satisfacción de llevar a casa algo único y valioso. Como cazadores, o como simples comensales de la buena mesa, no desprecien nunca la bondad de la liebre, aplíquense a su caza, sus guisos y conozcan sus misterios. ■

Juan J. Viola Cardoso