

TARTA EXCLUSIVA DE LA PASTELERÍA LA SALMANTINA Sopa de Reina, de manjar real a postre familiar

Cáceres. 22/06/08. 11.21h. ¿Cuántos cacereños conservan aún el famoso plato de cerámica, que la ya desaparecida fábrica de Waechtersbach realizaba por encargo exclusivo para base de la famosa tarta de la Sopa de Reina, un postre único de la Pastelería La Salmantina, hoy ya cerradas las puertas?

Ésa es una de las preguntas que se hace Jacinto García Alonso, hijo del fundador de esta famosa casa de repostería artesanal de la capital cacereña, enseña de la dulcería extremeña con raigambre castellano, durante tres cuartos de siglo. De hecho, confiesa que lleva un recuento personal y apunta en una libreta cada vez que un cacereño le para por la calle y le cuenta orgulloso que guarda en casa uno de sus platos, al mismo tiempo que le confiesa su añoranza por este bizcocho artesanal, extremadamente dulce, pero de sabor auténtico y diferente, de una calidad que ya no se prodiga, y que sólo queda en la memoria de quienes durante lustros lo degustaron, olvidado desafortunadamente para las nuevas generaciones.



La historia de la Sopa de Reina se remonta a 1917 cuando el 16 de julio de aquel año Bonifacio García, bisabuelo del pastelero cacereño, elaboró en el pueblo salmantino de Candelario un pastel por encargo de un hacendado del lugar, el tío Pedro, para agasajar a la Infanta Isabel Francisca Asís de Borbón, más conocida popularmente como "La Chata", en su visita al municipio serrano, cuna de los mejores embutidos del país. Según cuenta Jacinto, la infanta y su camarilla real tuvieron que disfrutar de lo lindo con el sabor de un postre único, auténtico, elaborado por su bisabuelo, maestro repostero artesano, a base de bizcocho borracho en jerez oloroso, relleno de crema y acabado con merengue tostado, acompañándolo de un buena jícara de chocolate, que se estilaba en la época. Está convencido de que la infanta no olvidó en su vida tan exquisito manjar.

Con los años, y gracias a la continuidad del negocio familiar, que el padre de Jacinto importó a Cáceres, fundando en 1931 la pastelería La Salmantina en la Plaza Mayor, que abrió sus puertas un día de San Valentín, este postre se convirtió en un emblema de la casa confitera. De agradar paladares de sangre azul pasó a fabricarse para endulzar las penurias de los cacereños durante los austeros años de autarquía así

como la prosperidad en los tiempos de desarrollo que después vinieron, hasta convertirse en un postre a demanda familiar, para festejar onomásticas, santos, aniversarios, navidades y cualquier momento especial de encuentro entre parientes y amigos. La Sopa de Reina, sin duda, fue postre privilegiado de acontecimientos felices de miles de cacereños y está ligado a la dicha de los habitantes de esta ciudad y sus alrededores, ya que muchos vecinos de pueblos cercanos acudían a encargarla ante la fama adquirida.

Asegura Jacinto García que había fechas en que recibía encargos de 40 y 50 Sopa de Reina al día, ya no sólo para consumo doméstico, sino que incluso restaurantes y hoteles comenzaron a incluirla en su menú y pedían encargos para satisfacer a su clientela. Para cubrir la demanda hostelera tuvo que cambiar la presentación redonda de la Sopa de Reina y elaborarla en forma cuadrada, más fácil de partir con el cuchillo y servir a los comensales. Cuadrada en sus orígenes, redonda para su comercialización en el exclusivo recipiente redondo de cerámica y cuadrada de nuevo para los hoteles. Varias formas, pero un solo sabor.

Otros han intentado hacer la Sopa de Reina, pero aprecian que la mano de la familia de La Salmantina no está detrás, por eso afirma Jacinto García que la pastelería utiliza fórmulas matemáticas, exactas, y no se puede alterar, pero quizás también las recetas que se transmiten de padres a hijos son patrimonio exclusivo, guardan una esencia especial, inimitable.

"Hay que limpiar peroles", le dijo su padre cuando le introdujo en el artesanal mundo de la creación pastelera; después vinieron años de formación continua, perfeccionamiento de la profesión, experimentos como un inventor en su laboratorio, sacrificio, constancia, amor al trabajo, dedicación, reciclaje e innovación, defensa a ultranza de la calidad y los productos artesanos, implicación de la saga familiar, todo ello cualidades que han hecho que este negocio se mantuviera tantos años a la cabeza de la repostería extremeña, incluso con un reconocimiento europeo a una de las mejores pastelerías del continente, entregado en el Hotel Palace de Madrid.

La Sopa de Reina es uno de los dulces emblemáticos de La Salmantina, aunque este establecimiento también fue pionero en montar la nata y rellenar burritos y reinas de nata o elaborar los primeros San Marcos que pudieron degustarse en Cáceres, así como los originarios hojaldres rellenos de salado, los mazapanes y turrone navideños, los bombones y huevos de Pascua, los fiambres y los croissants artesanos, de los que llegaba a vender, de éstos últimos, más de 400 piezas diarias...Pero ésa es otra historia que contar.

Hoy, desafortunadamente la Sopa de Reina ha quedado relegada al ámbito familiar, a los momentos en que los hijos de Jacinto García, que no han querido continuar con la vena pastelera, se reúnen en casa del patriarca y éste les agasaja con el postre que un día les hizo famosos. También la rama salmantina de la familia ha heredado la receta del bisabuelo y la elaboran de vez en cuando, pero siempre en la intimidad.

Por eso, no estaría de más que antes que la memoria se pierda, se incluyera en un recetario extremeño para que este postre real siguiera presente en la tradición popular.

Reportaje elaborado por María López Nieto.