
LOS FIGONES CACERENOS

En esta ocasión queremos unirnos a la distinción de la ciudad de Cáceres como Capital Española de la Gastronomía 2015, por lo que mostramos tres documentos relacionados con esta marca de calidad para la ciudad, bajo el título de los “Figones Cacerenos”. Los figones existían desde la Edad Media en Europa antes de la aparición de bares y posadas, y según las fuentes, eran los lugares donde se guisaban y vendían cosas de comer. Estos establecimientos eran considerados de poca categoría, por debajo de las tabernas; aunque en el siglo XVII, era fácil confundirlos con las posadas, sobre todo en las ciudades.

Ya en el siglo XX, los figones son un tipo de establecimiento hostelero y gastronómico muy común en la ciudad de Cáceres en los años cuarenta, quizás motivado por las dificultades económica de la época, que empujaban a las familias a la apertura de estas casas de comida para poder subsistir o para poder prosperar y ofrecer algo mejor a sus hijos. Algunos de estos figones ya han desaparecido y otros siguen siendo referentes gastronómicos de la ciudad de Cáceres.

Dos de los documentos que se exponen pertenecen al fondo de Gobierno Civil, y son “Expedientes de autorización de aperturas de establecimientos tipo “Figón”, uno de ellos promovido por D^a Paz Melgosa Borgolla, en 1945 y el otro, por D. Eustaquio Blanco González, en 1947. El tercer documento, hace referencia a los avances que se van introduciendo en la cocina de estos años cuarenta, que buscaban facilitar las tareas con nuevas máquinas destinadas a la industria y hostelería; por ello se muestra un “Folleto publicitario de las máquinas peladoras de patatas “Regina”, de la “Compañía Carbonell”, del año 1941, que se encuentra en los fondos de la Delegación Provincial de Auxilio Social.

Esperamos que la exposición sea de su agrado. Disfruten con ella