

TEMA 8

GATA Y ALDEAS HISTÓRICAS DE IDANHA

Penha Garcia, pan, fósiles y bacalao

Seguimos adentrándonos en Portugal. Nuestra siguiente parada es Penha Garcia. Llegamos, aparcamos, salimos del coche y huele a pan recién hecho. Seguimos el rastro del aroma, ascendiendo por escaleras, callejas y terrazas y ya estamos en la fuente de la freguesía. En una casita se ve mucha gente. Más que nada, señoras de pueblo de la Raya, o sea, vestidas de negro, gesticulantes, algo alborotadoras, delgadas, con la cara surcada por arrugas hondas y elegantes. La fuente es de la freguesía porque estamos en una de las 17 freguesías del ayuntamiento portugués de Idanha-a-Nova, en concreto, en Penha Garcia, Peña García para los españoles, un pueblo de 1.700 habitantes situado a 480 metros de altura por donde los turistas extremeños pasan en sus excursiones a Monfortiño y Monsanto, pero casi nunca se detienen. Craso error porque Peña García es uno de los lugares más entretenidos e interesantes de la Raya.

Situada en las estribaciones de la Sierra de Malcata, tuvo población en el Neolítico, fue castro de la Lusitania y luego poblado romano. Tras la Reconquista, perteneció a la cacereña Orden de Santiago, cuyos caballeros despreciaron aquel enclave a trasmano. Pasó entonces a la Orden del Temple, que fortificó el lugar convenientemente, y acabó en la del Cristo. En el siglo XVI será de nuevo posesión real y se convertirá en ayuntamiento independiente hasta quedarse en freguesía en 1836. Peña García tiene iglesia con imagen de Nossa Senhora de Leite de 1469, un rollo o 'pelourinho' que certifica el prestigio de su pasado y todo ello lo corona la fortaleza, que coloca el pueblo en la línea de castillos fronterizos de la Beira Baixa: Sabugal, Sortelha, Penamacor, Monsanto, Idanha-a-Velha, Penha Garcia... Porque estamos en la Beira Baixa y se nota en la piedra rústica, que sustituye a la blancura de la cal del Alentejo.

Pero habíamos quedado en que, ascendiendo por el pueblo, siguiendo el aroma del pan recién salido del horno, habíamos llegado a una casa llena de señoras. Nos aventuramos a husmear y descubrimos el tesoro: en un arcón de madera, que ya debía de existir en tiempos de los templarios, se guardan, envueltas en telas, gloriosas hogazas de pan caliente. También hay otros panes muy dorados de forma poco convencional: aplastados, grandes, delgados, brillantes.

«Estas son las bicas o panes de aceite. Cuestan un euro. Y las hogazas también son a un euro. Acaban de salir del horno». Quien informa de la oferta panadera es Caterina. Estamos en la tahona comunitaria. Existió en Peña García desde la Edad Media. A ella venían los vecinos a cocer su pan. Hace muchos años se cerró. «Su dueña decidió reabrirlo hace unos 10 años. La llevamos nosotras», explica Caterina y señala a sus colegas de panadería, que asienten, escuchan y despachan. El horno comunitario sólo abre los sábados y los domingos. En las paredes hay fotos de Mario Soares, que lo visitó hace años.

«Hacemos pan para nosotras, para la familia, para las vecinas que vienen a comprar y para los turistas. También pueden venir otros vecinos a asar pollos. Una muchacha viene muchas mañanas a cocer pizzas y en Navidad hay mucho trasiego de dulces y asados de carne. Los vecinos solo tienen que traer la leña o pagar si la ponemos nosotras», detalla esta mujer tan dispuesta, que regresó a su pueblo desde

la emigración en Alemania y ahora entretiene sus fines de semana con este oficio impensado de panadera. Cargados con la hogaza y picoteando la bica, que está buenísima y desaparecerá antes de llegar a lo alto del pueblo, seguimos ascendiendo. En los cristales de las casas se ven carteles ofreciendo miel y en una plazuela con jardín colgante nos encontramos un tanque. Esto de colocar artefactos guerreros en las plazas de los pueblos es una costumbre que se extiende. En casi todas las aldeas de las Ardenas belgas hay un tanque americano en la plaza. Pero tiene un sentido: esos carros de combate liberaron la región del yugo nazi. También tiene explicación el caza colocado en Talavera la Real. ¿Pero qué sentido tiene este tanque de Peña García? Jorge es el encargado de la oficina de Turismo de Peña García y explica lo del tanque: «Fue solicitado por la freguesía en un aniversario de la Revolución de los Claveles», revuelta democrática en la que dicho tanque participó.

Satisfecha la curiosidad, seguimos ascendiendo entre huertos y casas. Porque lo más interesante del urbanismo de Peña García es que la mayoría de sus casas tienen una finquita adosada desde hace siglos donde crecen los olivos, los naranjos, las berzas... Como hoy es sábado, la gente aprovecha para trabajar en estos huertos recogiendo leña y hortalizas. Como en todos los pueblos portugueses, Peña García cuenta con unos urinarios públicos, céntricos, limpios y bonitos: hasta azulejos tienen en la fachada. No hay mejor índice de civilización que una letrina impoluta, sin destrozar y hasta con papel higiénico.

Pero ya llegamos a lo alto del castillo y como parece que la niebla quiere jugar a los misterios con las almenas, el espíritu de don García se hace patente y su leyenda se pasea por el camino de ronda. Don García fue alcaide de este castillo y no tuvo mejor idea que raptar en una noche de tempestad a doña Branca, la bella hija del poderoso gobernador de Monsanto, imponente fortaleza cercana. El gobernador, naturalmente, persiguió a don García con saña y aunque el alcaide y la hija se escondieron en la sierra, acabó dándoles alcance. Cuando se disponía a cortar la cabeza del raptor, el gobernador descubrió que su hija lo amaba y lloraba desconsolada: «Papá, no lo mates». Y no lo mató, que una hija es una hija, pero le cercenó una mano para que no volviera a raptar muchachas. Lo que sigue se lo imaginan: el fantasma del alcaide manco recorre cual alma en pena los adarves castellanos en los días de niebla.

Pasando de leyendas, descendemos de la fortaleza, pero por otro camino: el que lleva a una de las rutas más bellas que hemos recorrido nunca, un camino empedrado con puentes y pasarelas de madera que baja desde el castillo de Peña García hasta el desfiladero del río Ponsul entre paredes con fósiles trilobites, molinos de piedra, que aún funcionan, y rocas enormes aptas para la escalada. De vuelta al pueblo, visitamos el museo de los fósiles y allí descubrimos que, hace 600 millones de años, Peña García era un océano, hace 542 aparecieron los trilobites, hace 230, los dinosaurios, hace 2 millones se formó este desfiladero del río Ponsul y ahora, ya ven: panes, tanques y fantasmas mancos.

Y un restaurante, el Arraiano, donde paramos a cenar. Las camareras del Arraiano sonríen mucho cuando traen las bandejas de prueba de chorizo con arroz, verduras y patatas fritas grandotas en forma de gajo. Sonríen porque atienden una mesa de ocho guardiñas, o sea, ocho GNR (Guardia General Republicana) fornidos y atléticos que forman parte de la brigada de montaña de la policía portuguesa. Han pasado la mañana en Peña García porque aquí se encuentra una de las más interesantes zonas de escalada de la Península. Y tras el ejercicio, la comida. La carta del Arraiano es amplia: reconfortante sopa de hortalizas, contundente prueba de chorizo, tentadora morcilla asada, típico bacalao de la casa y a la brasa, ensopado de borrego y de jabalí, o sea,

caldereta. El flan no emociona, pero la copa de la casa derrite. Los platos son de Ikea, el salón, grande con el jefe al fondo, controlando desde la caja registradora, los muebles, de pino oscuro, los cuadros, indescritibles y las camareras... sonríen.

Sería imperdonable marcharnos de Penha Garcia sin hablarles de uno de sus restaurantes más castizos y entrañables, situado en la carretera, en uno de los cruces de entrada al pueblo. Se trata de O Freixo, una casa de comidas barata, donde en un comedor sencillo sin aire acondicionado o bajo un toldo y una parra, se come un bacalao riquísimo. Lo preparan 'ó lagareiro' o al estilo minhoto. Ambos llevan cebolla, pimienta y ajo. El minhoto es acompañado por patatas fritas, mientras que el lagareiro tiene una guarnición doble: a un lado judías pintas, al otro, patatas ó Murro. Lo de las patatas ó Murro hay que explicarlo porque son muy típicas en la Beira. Algunos las llaman patatas al puñetazo y consisten en patatas asadas con su piel a las que, cuando ya están casi en su punto, se les da un golpe para que se abran. ¿Cuál de los dos bacalaos está mejor? A nosotros nos gustó más el lagareiro, pero...

Monsanto, la aldea más portuguesa, e Idanha-a-Velha, la aldea museo

Ya nos marchamos de Penha Garcia. Seguimos carretera adelante y en un cruce encontramos la indicación de Monsanto. Vamos por ahí. Empezamos a ascender, y a ascender, y a ascender. La carretera es cómoda, aunque zigzagueante. Por fin llegamos a la entrada del pueblo, en lo alto. Hay un aparcamiento en la última curva desde el que se ve gran parte de la Beira.

Nos tranquiliza certificar de nuevo que Monsanto sigue siendo como era, ha cambiado muy poco, y ostenta con orgullo y razones el título de 'Aldeia mais portuguesa de Portugal'. El premio consistió en un gallo de plata cuya réplica corona la torre más alta del pueblo, la de Lucano o del Reloj, como puede verse en la fotografía.

Monsanto es un mito en Portugal, donde se dice que quien conquiste Monsanto, conquistará el mundo. Su leyenda, como siempre en la Raya, se ha fraguado contra España, o mejor, como dicen ellos, contra Castilla. En 1658, un ejército castellano sitió el castillo, pero la plaza no se rindió. No se sabe si en ese sitio o en otro, nació la leyenda más famosa del pueblo, la de la vaca despeñada. Resulta que Monsanto llevaba sitiado largo tiempo y casi se habían acabado los víveres. Solo quedaba una becerra y un saco de trigo. La fortaleza estaba a punto de rendirse ante la inminencia del hambre, pero una vecina tuvo la feliz idea de darle el trigo a la becerra y después, lanzarla desde la muralla. Al reventar contra el suelo, la ternera dejó ver el trigo de su estómago, los sitiadores creyeron que en el castillo sobraba comida y se fueron.

Por las calles de Monsanto aparecen señoras mayores que te ofrecen unas muñequitas sin cara vestidas con trajes de trapo de colores. Son las marafonas. Piden por ellas 5-6 euros y son muñecas legendarias de mucha utilidad: son diosas de fecundidad, representan a las mujeres de Monsanto bailando felices cuando se levantó el sitio tras el episodio de la becerra y se meten debajo de la almohada para ahuyentar las tormentas.

Esta última virtud parece importante pues Monsanto es como una antena de granito en medio de la llanura y las tormentas se regodean en el pueblo. La aldea, en efecto, es una mole granítica imponente y sus casas aprovechan las rocas como cimientos y como paredes. Así sucede con la 'Taverna Lusitana', cuya terraza está enclavada en lo alto de un canchal, o con el restaurante más interesante de esta aldea histórica:

'Petisco e Granitos', el primer geo-restaurante de Portugal.

Este título oficial le viene del hecho de que sus cimientos son una roca de granito, que hace de pared en la sala interior y en la terraza y se comparte con la casa vecina. El comedor exterior es un mirador espectacular orientado al Oeste. Hay que tener cuidado al levantarse de las sillas para no darse un coscorrón granítico.

En Monsanto, hay que pasear sin rumbo por las calles. Subir hasta el castillo del siglo XII, detenerse ante su iglesia de raíz románica, extasiarse ante la Torre de Lucano o del Reloj y, en cada esquina, en cada rincón, otear el horizonte antes de disfrutar tomándose, rodeados de granito, un petisco apetitoso de ensalada de pulpo, de jurelitos en escabeche, de vieiras gratinadas, de morcilla con naranja, de chorizo al ajo. En este restaurante cuyo nombre da sentido al viaje: 'Petiscos e Granitos'.

Descendemos de Monsanto y buscamos la cercana Idanha-a-Velha, tercera de las aldeas históricas del municipio de Idanha-a-Nova. Aquí estaba la antigua Egitania, enclave fundamental en la ruta de Mérida a Coimbra por Alcántara. Su vieja catedral fue la primera visigoda de la Península. Dentro se expone la mayor colección de epigrafía romana de Europa. Idanha-a-Velha brilló a partir del año 6 a. C., al constituirse en villa romana. Hoy se ha convertido en una aldea museo al aire libre muy bien preparada para los visitantes.

En Idanha a Velha, casi nunca hay nadie. A veces llega un autobús de turistas, bajan, dan una vuelta, protestan porque no encuentran bares ni tiendas y se van. E Idanha a Velha vuelve a quedarse sola. En realidad hay dos Idanha. Está la vieja, solitaria, antigua e inquietante, a la que se llega tras media hora de viaje desde Piedras Albas o desde Zarza la Mayor, y está la nueva: diez minutos más de carretera, pero más previsible, más portuguesa, menos intemporal. Así que dejemos Idanha a Nova para ir de compras o para comer (busquen el restaurante Helana) y dediquémonos a descubrir esta aldea romana, medieval y silenciosa, casi dehabitada e impresionante, que queda a un paso de la frontera con Extremadura, pero que casi nadie visita por desconocida, por no ofrecer tiendas, por no tener ningún restaurante con grandes platos de bacalao.

El camino de Emerita Augusta (Mérida) a Bracara Augusta (Braga) seguía la Vía de la Plata hasta Norba Caesarina (Cáceres). Allí tomaba el camino de Alcántara para, tras cruzar los puentes levantados en tiempos de Trajano sobre el Tajo y el Erjas, entrar en lo que hoy es la Beira portuguesa por Segura. La calzada ascendía hacia el norte, hasta una villa situada en un meandro del río Ponsul, con puente para salvar la corriente de agua y villas y muros para descansar bien protegido. Esa villa se llamaba Egitania, es decir, la actual Idanha a Velha.

En aquella ciudad, que llegó a ser capital diocesana visigoda y contó, por tanto, con catedral y obispo, hoy quedan menos de 60 habitantes, que pasan como sombras por las calles y viven en una burbuja ajena a los turistas, de los que procuran preservarse. En la antigua Egitania, parece como si nadie valorara los tesoros donde habitan. No hay afán de empresa ni de comercio. Solo Mário o Idanhense parece haber entendido que el turismo es un gran invento.

Visité Idanha a Velha hace nueve años y solo había un bar. Esta vez vi dos, pero uno estaba cerrado y en el otro solo había un cliente enterándose de los crímenes del día en el Correio da Manhã. Nada de restaurantes ni de tiendas. Un dato: no había ninguna pastelería, lo que resulta casi una aberración en una "aldea histórica" (título oficial) portuguesa.

Eso sí, en cuanto el turista sale del coche, aparece Mário O Idanhense, un curioso

personaje que entabla conversación con el viajero, lo convence para que lo siga y lo lleva a las traseras de una casa noble, donde lo hace entrar, casi a la fuerza, en una habitación oscura y húmeda y le vende una botella de vino (3.5 euros) y una bolsa de galletas (5). El vino no servía ni para vinagre y las galletas estaban ricas, pero el bueno de Mário se trabaja la venta y no lamentas haber hecho una compra tan cara cuando compruebas que ese dinero es su ganancia del día y que, inmediatamente, invita con él a su pareja a un café.

Tras el rato en el bar y el rato con Mario, toca perderse por la vieja Idanha e ir descubriendo joyas como la única catedral visigótica que se conserva en la Península, el fresno del rey godo Wamba, las puertas romanas, las murallas, diferentes casonas y palacios, el castillo, las ruinas de las termas, el horno comunitario, el pelourinho o rollo, el palacio episcopal, las ruinas de los templos romanos, el foro, la torre de los templarios, las ermitas... Viajar a Idanha a Velha es la mejor manera de sumergirse de una sola vez en los cuatro periodos fundamentales de la antigua historia de la Península Ibérica: romano, visigodo, árabe y cristiano. Y de paso, conoces a Mário.

Finalizamos nuestra jornada en Idanha-a-Nova, bautizada así por Sancho I de Portugal en 1206 para diferenciarla de su 'Velha' hermana. Es una de las villas más pujantes de la Raya. En ella conviven las iglesias y el castillo con palacetes y construcciones de vanguardia como la biblioteca o el Centro Cultural Rayano. Para comer, no se pierdan un gran restaurante que les sorprenderá: Helana.