

Tema 4: Olivenza

Un portugués que ama Olivenza

Hemos quedado con Carlos Luna (1956) en la terraza del café Rossio de Estremoz. La cita destila cierto aroma de clandestinidad. Quizás se deba a que este hombre luchaba contra el dictador Salazar con tan solo 16 años y a que siempre ha militado en partidos contestarios de izquierdas, "de los que no ganan nunca". Pero esta cita discreta es para hablar de Olivenza y Carlos trae papeles y documentos que entrega con aire misterioso al tiempo que pide prudencia.

Este profesor de Historia fue declarado, en 2003, persona non grata en Olivenza por el entonces alcalde socialista de este pueblo, Ramón Rocha, aunque confiesa que se lleva muy bien con los alcaldes que le han sucedido y también con el oliventino Guillermo Fernández Vara, presidente del gobierno regional de Extremadura mientras realizamos nuestro viaje fronterizo.

Carlos Luna es conocido en Portugal y en Extremadura por su lucha militante a favor del mantenimiento de la idiosincrasia lusa de Olivenza. El día de la cita, su foto y sus opiniones aparecen en los dos periódicos que hemos comprado: el quincenal E de Estremoz y el diario lisboeta Público, donde detalla "as cinco coisas que eu mais gosto de Olivenza".

Luna fundó con tres colegas el Comité Olivenza Portuguesa en 1989, que desde 2003 es un departamento autónomo del grupo Amigos de Olivenza y hoy cuenta con una quincena de afiliados. Aunque lo que caracteriza a este alentejano intenso es su cariño hacia Olivenza, ciudad a la que dedica numerosos poemas. "He estado en todas las aldeas y fincas de Olivenza porque amo esa ciudad y las pasiones no se explican, se sienten", explica con un punto de vehemencia y dos puntos de emoción.

Carlos Luna opina que en Olivenza hay un problema de desinformación por culpa de la actitud colonial del estado español, que ha desnaturalizado la ciudad, eliminando sistemáticamente sus raíces culturales. Hay documentos donde se demuestra cómo llegaron a cambiarse obligatoriamente apellidos portugueses de los oliventinos por apellidos españoles: los Bate-Bate y los Alacaquiño pasaron a ser los Núñez, los Chalupas se convirtieron en los Gómez, los Tibarra, en los Silva, etcétera.

"En la Guerra Civil, fueron fusilados 178 oliventinos y la mitad lo fueron por estar conectados con los Amigos de Olivenza. Los ancianos hablan de ahorcamientos", detalla Luna al tiempo que nos vuelve a pedir, casi a exigir, prudencia. "No queremos ser agresivos ni violentos ni gritar eso de Olivenza portuguesa, solo pretendemos mostrar la historia para que los oliventinos conozcan la verdad de su pasado", aclara.

¿Y los portugueses? "Aquí se huye de la cuestión de Olivenza por vergüenza, por creer que es un tema de extrema derecha, porque detrás de los grandes medios de comunicación hay capital español o directores iberistas y por el pesimismo portugués. El estado portugués es hipócrita. No dice nada de Olivenza salvo en los momentos límite como cuando se intentó reconstruir el puente de Ajuda. En esos momentos sí dice que Olivenza no es española porque si no lo hiciera perdería parte del embalse de Alqueva".

Carlos Luna cree que en Portugal, si las cosas van bien, nadie saca el tema, "pero cuando en España cortan el agua en el Tajo o en el Duero, las televisiones preguntan y las gentes critican a España y se acuerdan de Olivenza".

Después está lo que él llama la mentira sobre la CIA. "La prensa española sigue diciendo que la CIA compara Olivenza con los casos de Gaza y Cachemira. Eso es mentira. Bastaría leer el relatorio de la CIA para percatarse de que esa comparación no está ahí", se desespera este estremocense de adopción cuya quinta abuela enseñaba portugués a los niños de Olivenza hasta que fue multada con 4.000 reales, vendió sus tierras y se trasladó a Elvas con sus 22 hijos.

Pero todo eso es historia. El presente llena de optimismo a Luna. "Las cosas han cambiado en Olivenza. La gente está más abierta a hablar de la historia, tiene más conciencia de su herencia portuguesa", se anima al tiempo que acaba su bica de café, da una última calada a su cigarro y desaparece entre los cientos de extremeños y alentejanos que llenan el mercadillo de Estremoz.

El cronista de Olivenza

Seguimos conversando sobre la cuestión oliventina con quienes más saben del tema. Regresamos, pues, a El País de al Lado porque en Olivenza nos espera una persona muy especial: Luis Alfonso Limpo Píriz, cronista de Olivenza y director de la biblioteca archivo de la localidad. Sus dos apellidos son portugueses. Los Limpo vienen de Moura. En 1801 ya están en Olivenza. El primer Limpo del que se tiene constancia fue obispo, estuvo en el Concilio de Trento. Su padre era maestro nacional y Luis Alfonso, el hijo, acaba Ciencias de la Información en Barcelona y empieza a trabajar como becario en el Archivo de Olivenza, que prácticamente no existía. No solo recopila fuentes, sino que promueve la investigación.

-¿Qué ha supuesto este archivo y las investigaciones promovidas desde aquí para el conocimiento de la historia de Olivenza?

-Desde el archivo se ha cambiado la visión que se tenía hace 20 años de la historia de Olivenza, que era la historia que habían escrito los portugueses. Existía un grupo que se llamaba los Amigos de Olivenza, que se reunían en

Lisboa y habían escrito la historia de Olivenza en los años 40 y antes. Era una historia ultranacionalista muy sesgada con la tesis siempre de que esto era una tierra ilegalmente ocupada por España. En la época de Franco, los libros que había sobre Olivenza estaban prohibidos, como si fueran el Libro Rojo o el Manifiesto Comunista, a algún amigo mío le incautaron los libros y se los llevaron al gobierno civil. Cuando venían los Amigos de Olivenza, la policía tenía orden de tomarles la matrícula, les incautaban los carretes de las fotografías y desde que daban un paso aquí, iban detrás de ellos y los tenían completamente controlados. Algunos muchachos, esto no sé si debo decirlo... Había agentes del orden que les daban unas propinas por rajarles las ruedas de los coches a estos portugueses, por hacerles sabotaje. Cuando se crea el archivo en los 80, fue una ocasión de reescribir la historia con otras fuentes, con aportaciones de juristas e historiadores que en estos 20 años le han dado la vuelta a la cuestión de Olivenza.

-¿Los Amigos de Olivenza están hoy de capa caída?

-Pero en los años 50 estaban en su apogeo. Salazar no los legalizó como asociación, pero los protegía. Les dio una sede, que era la Casa do Alentejo, un edificio muy decadente en el centro de Lisboa, donde hoy hay un restaurante y antiguamente fue un prostíbulo. Allí tenían la sede, ahora se han cambiado a un barrio nuevo. Salazar nadaba entre dos aguas: no podía ofender a Franco con una reivindicación directa y frontal de Olivenza, pero como era un tema de exaltación nacionalista, su régimen tampoco podía darles de lado. En los Amigos de Olivenza estaba infiltrada la PIDE, la policía secreta del régimen. Uno de los miembros más eminentes de este grupo fue el general Humberto Delgado. Llegó a ser su presidente antes de presentarse a candidato a la presidencia de la república.

-¿Humberto Delgado también reclamaba Olivenza?

-En una biografía que ha escrito su nieto, se demuestra con los informes de la PIDE que Humberto Delgado, para alertar a la opinión pública internacional de la reclamación de Olivenza, propuso en petit comité que se prendiera fuego al ayuntamiento de Olivenza. Lo que no sabía es que la PIDE estaba infiltrada e inmediatamente pasaron un informe con esa propuesta. Salazar no podía permitir las cosas hasta ese punto. La trampa que le tiende la PIDE a Humberto Delgado, cuando se presenta a las elecciones en Portugal, se organiza sabiendo que Olivenza es uno de sus intereses fundamentales. La trampa es que unos agentes, que se suponían eran de izquierdas, pero eran agentes de la PIDE que habían contactado con él en Argelia, lo convocan a una reunión en Badajoz. Cuando están con él le dicen: "Ya que estamos aquí, vamos a acercarnos a Olivenza". Donde está el puente de la Ribera, hay un camino a la izquierda, según se viene de Badajoz, que queda oculto de la carretera. Ahí ya sabía Humberto Delgado y su secretaria brasileña, que era su amante, que habían caído en una trampa. Se meten en el camino, los bajan del coche, les pegan cuatro tiros a los dos, los metieron en el maletero y se fueron a Villanueva del Fresno, donde los entierran. Unos meses después, llovió mucho, el agua arrastró la tierra y quedó un brazo fuera. Un perro de un pastor empezó a escarbar y aparecieron los cadáveres.

-¿Hasta la Guerra Civil, cómo es la relación de Olivenza con Portugal... Y cómo cambia durante la dictadura de Franco?

-En Olivenza había un gran aislamiento. Los pueblos eran pequeños mundos cerrados, lo que unido a un gran analfabetismo, permite que se conserven la lengua y la cultura portuguesa. Los muchachos no iban a la escuela. Los padres los cogían a los 12 años y a trabajar al campo. De esta manera, la cultura portuguesa se preservaba. Con Franco, hay una escolarización sistemática, esto se une a la llegada de los medios de comunicación masiva y a la emigración. Todo esto, más la mejora de las comunicaciones, acaba por romper el aislamiento y mina la cultura portuguesa. Con Franco, la reivindicación de los Amigos de Olivenza hace que haya en los oliventinos una desconfianza hacia los portugueses. A mí me gusta contar la anécdota de un tío mío, que hablaba perfectamente el portugués y lo entendía, pero cuando venía un portugués y le preguntaba algo, él contestaba siempre en castellano y hacía como que no lo entendía.

-¿Todo esto cambia con la democracia?

-Ramón Rocha Maqueda, alcalde de Olivenza durante 28 años, ha sido verdaderamente el impulsor de esta recuperación de la cultura y la herencia portuguesa y lo más importante ha sido la construcción del puente de Ayuda, que simboliza la historia de Olivenza. Los Amigos de Olivenza quedan ya superados. Ocurre el incidente tan pintoresco del almirante Pinheiro de Azevedo en 1981, cuando se presenta a Presidente de la República. Para popularizar su candidatura, anunció que, si ganaba, invadiría Olivenza con una especie de marcha verde como la de Hassan II en el Sáhara. Las televisiones, el HOY, todos los periódicos le dedicaron mucha atención a la propuesta. Pinheiro lo que quería era propaganda, pero estos anuncios lo que consiguieron fue mantener el recelo de los oliventinos hacia los portugueses. Al mismo tiempo, el ayuntamiento democrático recupera las señas de identidad oliventinas considerando el portugués como una riqueza y un patrimonio. Se empieza a impartir clases de portugués en la Universidad Popular. El patrimonio monumental portugués estaba en ruinas y se inicia una recuperación de esta arquitectura. Al mismo tiempo, se investiga la historia de Olivenza desde el punto de vista jurídico para aclarar ese equívoco de que desde el Congreso de Viena, España tenía la obligación moral de devolver Olivenza a Portugal. Eso hoy está aclarado. Hace 20 años, no.

-¿Cómo es esa aclaración?

- Toda la reclamación de Olivenza se basa en el artículo 105 del Congreso de Viena de 1815, celebrado tras la

derrota de Napoleón en Waterloo, donde se reúnen las grandes potencias para reordenar el mapa de Europa, las fronteras. Aprovechando que España está en el peor momento de su historia porque ha ganado la guerra a Napoleón, pero la diplomacia española está hecha unos zorros, Portugal cuela con la habilidad de sus diplomáticos un artículo, negociado con Metternich y con los franceses, por el que, como el espíritu de ese momento es volver a las fronteras anteriores a la revolución, Olivenza vuelva a Portugal y la frontera retorne al estado anterior a 1801. España firma el acta final del Congreso de Viena y se compromete a negociar la devolución de Olivenza, no a devolverla. Hay una conferencia en París de 1817 a 1819, que es la primera que se hace para solucionar los enfrentamientos de manera pacífica, tres años de reuniones intermitentes para devolver Olivenza a Portugal.

-Pero no se devuelve.

-Lo que pasa es que esa cesión estaba unida a una serie de problemas que habían surgido en América del Sur, donde los portugueses habían invadido desde Brasil en 1801, en 1804 y en 1816 miles de kilómetros cuadrados de lo que hoy es Uruguay. En 1801, aprovechando la Guerra de las Naranjas, Portugal se anexiona 90.000 kilómetros cuadrados del actual Uruguay, la extensión de Andalucía. Esto aparece recogido en cualquier libro de historia de Brasil, Argentina o Uruguay, pero en los libros portugueses de historia, este episodio está tapado. Cuando se firma la paz, la diplomacia española reclama ese espacio, pero los portugueses dan largas, que en eso son maestros los portugueses, hasta que estalla la guerra en 1808.

-Que los portugueses intentan aprovechar para reconquistar Olivenza.

-En la Guerra de Independencia, el ejército anglo-luso intenta reconquistar Olivenza antes de la batalla de la Albuera y levantan la bandera portuguesa en el castillo de Olivenza, pero el duque de Wellington, jefe del ejército anglo-luso dice que cuando empezó la guerra, Olivenza era española y tiene que seguir siendo española. Que cuando se derrote a Napoleón y se expulse a los franceses, entonces se hablará de todo lo que haya que hablar. En la conferencia de París, España dice que se devuelve Olivenza a Portugal, pero que entonces, por el mismo principio, la frontera en América del Sur tiene que volver también al estado anterior a 1801. Portugal no está dispuesto a eso. La cosa se enreda, En 1820, el golpe de Riego, el Trienio Liberal y hasta hoy. Brasil invadirá toda la banda oriental de Uruguay en 1816 y en 1823, los uruguayos proclaman su independencia no frente a España, sino frente a sus invasores portugueses.

Vila Viçosa: el pueblo de la conjura

Tras visitar Tália, Olivenza y las aldeas de la zona y tras charlar con quienes conocen bien la historia y el presente de esta comarca tan marcada por las vicisitudes fronterizas, cruzamos la frontera por el moderno puente de Ajuda y nos adentramos en El País de al Lado buscando una villa rayana, ducal y llena de historia: Vila Viçosa.

En Vila Viçosa, hay 5.400 calipolenses y seis museos (de coches, de caza, de arqueología, de arte sacro, del mármol y el palacio ducal), siete iglesias, cinco conventos, seis ermitas, siete estatuas importantes, dos puertas singulares, dos palacios, un castillo, un crucero, un rollo o pelourinho, una fuente con historia y una 'varandinha dos namorados'. Dentro del castillo, se puede entrar con el coche, aparcar en la explanada del santuario y pasear entre las callejas medievales con casas y vida propia. En el santuario está Nuestra Señora de la Concepción, patrona de Portugal, entronizada en 1645 y consagrada por el rey João IV. Vila Viçosa solo está hermanada con villas españolas: Olivenza, Sigüenza y las villaviciosas de Odón, de Córdoba y de Asturias. Entre las visitas, la comida y las compras de estaño y artesanía, la visita ocupa holgadamente un día completo. En las afueras, se puede comprar vino o lo que se quiera en un área comercial que acoge un Mini Preço, un Lidl y un Inter Marché.

Llegamos a Vila Viçosa a la hora de comer y ocupamos una mesa en la Taverna dos Conjurados, un restaurante cuyo nombre evoca la conjura que dio pie a la independencia portuguesa de España. El "jefe" de esta "Taverna" se llama Manuel y ejerce de maître a la antigua usanza: da conversación, explica cada plato, cada ingrediente, cada vino.

Manuel Emilio Camariñas se deshace en alabanzas a España, en disculpas, en cariño... Parece como si pidiera perdón por la independencia portuguesa, aunque uno sospecha que lo que de verdad teme es espantar al cliente español con algún desplante orgulloso. Manuel Emilio no esconde la razón del nombre de esta Taverna dos Conjurados, situada en una casona medieval con bóveda de ladrillo, a un paso del Palacio Ducal de Vila Viçosa. «En las traseras de esta casa se reunieron por primera vez los conjurados para levantarse contra el rey español Felipe V y su primer ministro en Lisboa, Vasconcellos», confiesa. Aquella conjura acabó con el ministro Vasconcellos asesinado, la virreina escapando por piernas, el duque de Bragança, João IV, en el trono y la independencia de Portugal restaurada.

«Pero yo amo mucho a España y a los españoles, nuestras relaciones con ellos son estupendas y en esta casa son siempre bienvenidos», parece arrepentirse Manuel Emilio de la conjura y coloca sobre la mesa un plato de aceitunas de cosecha propia, un paté de venado y un queso de cabra con salsa de frambuesa que ayudan al deshielo diplomático. Por si eso fuera poco, llega al cabo con una jarrita de tinto de Borba Do Mouro, un rico coupage de uvas alicante, syrah, trincadeira y cabernet sauvignon. «La jarra la compro en Badajoz», deja claro y este detalle basta para firmar definitivamente la paz.

Desde la Taverna dos Conjurados se ve la explanada del Palacio Ducal de Vila Viçosa. El día que nos ha tocado es desapacible, lluvioso y frío, pero por la tarde, en nuestro turno de visitas al palacio, hay 38 personas, la mayoría familias completas con niños, esperando para ver los salones. Todos son portugueses menos nosotros. Y esperan con gesto devoto, casi emocionado, no en vano van a cumplir con un rito pedagógico nacional: visitar el sancta sanctorum del orgullo portugués, el palacio de la dinastía de los Bragança, restauradores de la autoestima de un país que se gestó en otro palacio, el de Guimaraens, pero cuya independencia definitiva partió de aquí.

Los duques de Bragança son los señores de Vila Viçosa desde 1461. Y aunque ya no se les rinda pleitesía, la veneración persiste. Y si no, que se lo pregunten a Manuel Emilio, que llega con una cazuela de barro repleta de 'bacalao del Duque de Bragança'. Es un bacalao dorado muy particular con bechamel, gratinado al horno y algún otro secreto. «Es el bacalao que se sirvió en la Pousada de Vila Viçosa en el pasado bautizo de la hija de nuestros duques», detalla.

La vajilla en la que comemos, elegante y grabada con un escudo, también parece ducal y los detalles de Manuel revelan buen gusto y buena vista comercial: templa los decantadores de vino, lo sirve desde en jarritas de un cuarto hasta en jarras de un litro o más. Los baños, limpiísimos, están decorados con láminas de motivos ingleses y franceses y sabe echarle literatura incluso a la sopa de tomate: «Lleva hierbas de mi finca, pan especial en rebanadas y el tocino, el huevo escalfado y el chorizo aparte...».

La sopa ayuda a entonar el día antes de recorrer el simbólico palacio. La entrada nos cuesta seis euros (la máquina, muy nacionalista ella, no admitía tarjetas españolas) y la visita es guiada por un funcionario muy simpático y muy cariñoso con la excepcional presencia española, pero que solo comunicaba tres mensajes. A saber, lo grande: «Nos quedan muchas salas, nos quedan muchas salas... Este salón mide 160 metros cuadrados... Son cinco pisos, pero solo veremos uno»... Lo excepcional: «Los cuadros son de excepcionales pintores portugueses, las alfombras son excepcionales, son persas...». Y lo natural: «No hay luz eléctrica porque así es más auténtico, vemos el palacio natural, tal como era». Ni un dato histórico, pero un desparpajo envidiable para esconder orgulloso el ahorro en instalación eléctrica... ¿Acaso los duques no tenían candelabros ni chimeneas encendidas para combatir la penumbra y el frío?

En Portugal, «un gran país pequeño», el tamaño sí importa y los datos de metros, número de salas o medidas de alfombras y tapices se suceden durante una visita francamente entretenida, aunque la oscuridad impida admirar los cuadros. Te enteras de que Catarina de Bragança impuso a los ingleses el hábito de tomar el té, algo que no habíamos leído en ninguna guía ni tratado británico sobre esta bebida.

No cuenta el guía que el segundo duque de Bragança fue quien escogió Vila Viçosa como residencia ni que el tercero, Fernando, fue decapitado en Évora en 1483 por orden del rey para acabar así con el amenazante poder nobiliario. Tampoco detalla que fue Jaime, el hijo del ajusticiado, quien decidió mudarse del castillo a este palacio, que comienza a construirse en 1501 y tiene una fachada de 110 metros.

El Renacimiento convierte estas salas, de las que los guías solo destacan el lujo, en una corte literaria. Se suceden las fiestas, banquetes, conciertos, corridas de toros y representaciones teatrales (aún hoy se celebran en la capilla a lo largo del año conciertos gratuitos de música clásica). En 1640, cuando los conjurados de la taberna de Manuel Emilio convencen al octavo duque de Bragança, João IV, de que debe ser el rey de un Portugal independiente, el palacio de Vila Viçosa pierde su esplendor al trasladarse los duques a Lisboa.

En esa conjura, curiosamente, tendrá mucho que ver una mujer española, Luisa de Guzmán, de la casa ducal de Medina Sidonia, a quien el Conde Duque de Olivares, valido de Felipe V, había casado con João para que este frenara sus posibles tendencias independentistas (en Ayamonte habíamos recordado la participación del duque de Medina Sidonia en una conjura para conseguir la independencia de Andalucía). La de Guzmán, al grito de: «Mejor ser reina por un día que duquesa toda la vida», convenció a su pusilánime marido. Ella fue reina y su esposo tiene hoy una estatua ecuestre ante el palacio ducal, esculpida por Francisco Franco (el escultor), que simboliza el orgullo portugués.

Pero por ahí llega Manuel Emilio Camariñas con el postre. «Es un manjar de requesón fresco de oveja con miel que ya hacía mi familia antiguamente. Y a los cafés les invita la casa. Para nosotros, los españoles son siempre bienvenidos en Vila Viçosa». Orgullosos, pero listos.

Borba, la batalla y el vino

Nuestra siguiente parada es Borba. El símbolo popular de la ciudad de Borba es su Fonte das Bicas. Magnífica, lujosa y muy decorativa, se encuentra a un paso del ayuntamiento y de la iglesia parroquial, en el centro de la villa. Fue construida por orden de la cámara municipal entre 1781 y 1785 y tiene tres bicas o caños: uno es para los casados, otro para los solteros y un tercero para los viudos. Resulta curioso observar a los borbenses maduros acercarse en grupos los sábados por la mañana a echar un trago, cada uno del caño que le corresponde. Quien bebe de esta fuente siempre regresará a Borba, dice la leyenda. Y algo de cierto debe de tener porque siempre que vamos a Borba, bebemos y no nos cansamos de regresar. A los lados, hay otras bicas pequeñas para los niños y detrás de la fuente se encuentra un gran lago artificial, justo en el lugar donde fue encontrado el gran barbo que dio nombre

al pueblo el año de su fundación: 1302.

Borba tiene 7.300 habitantes repartidos entre sus cuatro fregresías. Está situada a 416 metros de altura y queda a 57 kilómetros de Évora y a 180 de Lisboa. Este pueblo lo tiene todo: queso exquisito, vino prestigioso, embutidos de fama, aceite de primera y pan muy rico. El mármol y el vino son su riqueza principal y la economía se sustenta en estos dos productos, aunque el comercio de antigüedades también tiene importancia. Sus vinos están de moda en Portugal. Han perfeccionado la tecnología, diversificado las variedades de uva, mimado el proceso de elaboración y modernizado la imagen, los envases, las etiquetas y el marketing. El resultado son vinos originales que han superado su fama de recios y están de moda en los restaurantes de Oporto y Lisboa, donde decir Alentejo es decir autenticidad.

Esa autenticidad se palpa en el café de París, un café de verdad. Periódicos encima de las mesas y de la barra, camareras despachando bicas y galões a toda velocidad, tostadas gigantescas amarillas de mantequilla y un fragor incesante de conversaciones, de platos y tazas, de gentes que entran y salen. Te sientas con un meio de leite, un pastelinho de nata y el Espresso recién salido de la rotativa y pasas un rato armónico, entretenido, auténtico... portugués.

Esto es Borba, Alentejo puro, cualquier día por la mañana, los hombres en la calle, viendo pasar la mañana sobre las aceras, las mujeres comprando o en el café, con las amigas. El sol brilla con esa pureza cortante del invierno alentejano y, entre la cal y la piedra, los varones adoptan posturas cómodas en la resolana. Han salido temprano de casa porque en el Alentejo rural se madruga incluso si es día de fiesta. Delante del café Canhoto, sol de pleno y 20 hombres. Ante A Tasquinha, otra pandilla de machos quietos, como estatuas calentándose.

Aquí, el ayuntamiento del siglo XVII con su escalera noble de mármol blanco y negro de la región y sus azulejos alusivos a la batalla de Montes Claros... ¡Vaya, ya salió la dichosa batallita! Allí, la oficina de Turismo, cerrada los fines de semana, cuando más turistas hay, una costumbre muy propia que se mantiene a ambos lados de la raya.

Deambulando de aquí para allá, entre callejas blancas y estrechas y placitas primorosas, llegamos a un snack bar de nombre singular. "Tudo en pratos limpos", se llama. En la puerta, frente al convento de las Siervas, Mario fuma, mira al vacío y se mueve con el sol, huyendo de la sombra. Vuelve en sí cuando le preguntamos por lugares interesantes. «Si fueran portugueses, podrían ir al monumento de la batalla de Montes Claros, pero siendo españoles, no sé, no sé...». Y sonrío con un punto de socarronería que mosquea.

Pasa Filipe Rosado en su coche. Toca el claxon, nos llama. Está casado con una pacense y es representante de vinos de Borba. Nos ve despistados y nos recomienda un restaurante para comer. Cada pocos metros abre una tienda de antigüedades. No hay clientes, pero los anticuarios los esperan al sol.

Lo de la batallita de marras nos tiene mosqueados. Habrá que visitar el lugar de la contienda, aunque no seamos portugueses. Pero antes nos acercamos a la Adega Cooperativa de Borba. Está a la entrada del pueblo, viniendo de la autopista, cuenta con aparcamiento y con carritos de supermercado para cargar las botellas y las garrafas de vino. Está muy bien montada, es cómoda y ofrece variedad. Recomendamos los vinos bivarietales: de cabernet sauvignon y syrah, de aragonés y touriga nacional, de tinta y pinot noir. También los reservas. Para acompañarlos, queso artesanal de Rio Moinhos. Lo encontraremos un rato después, yendo a visitar el lugar de la famosa batalla de Montes Claros, en un pueblo de nombre peculiar: Barro Branco. Está a la izquierda de la carretera que va de Borba a Rio Moinhos y es la quesería de Manuel Lobinho.

Pero no dejamos Borba todavía. Hay que pasear por sus calles anchas, donde se levantan las mansiones burguesas de los grandes cosecheros. La casa noble de los Morgados Cardosos es hoy un hospedaje rural (turismo de habitação) con escalinata de mármol. Su sólida suntuosidad nos recuerda que el comercio del vino es la principal riqueza de Borba desde el siglo XVII. João Cardoso levantó este palacio y fue vinatero y alcalde de Borba.

Los Álvarez: otra familia de bodegueros importantes y otra mansión monumental. Más burguesía: los Fidalgos Silveira Menezes. El diputado Silveira levantó la casona familiar, que hoy es la Santa Casa da Misericórdia. En ella comió el rey Pedro V cuando vino con sus hijos Fernando y Augusto a visitar el campo de la batalla de Montes Claros. ¡Vaya por Dios, otra vez la batallita! Dejamos el paseo y nos centramos en esta batalla mítica para los portugueses: su Bailén, su Numancia... Y es que resulta que el castillo de Borba, desde el tratado de Alcañices de 1297, que establecía la frontera entre España y Portugal, fue la última defensa antes de llegar a las plazas estratégicas de Estremoz y Vila Viçosa. Por esta razón, en él se escribió una de las páginas más sangrientas de la historia de Portugal.

Sucedió durante la guerra de la restauración de la independencia portuguesa de España. Era el año de 1662 y el ejército español sitió la fortaleza, defendida por el alcaide Rodrigo de Cunha. Los españoles tomaron el castillo al asalto y ahorcaron al alcaide y a sus hombres como traidores. Pero tres años después, el 17 de junio de 1665, los borbenses y el ejército portugués se vengaron de aquella afrenta en la batalla de Montes Claros. Este monte está a pocos kilómetros de Borba por la carretera de Rio Moinhos. Se distingue por la ermita blanquísima dedicada a la Virgen de la Victoria. En el lugar hay, además, una placa de piedra gigantesca conmemorando aquella batalla.

Por ese lugar pasaba la estratégica calzada que unía Vila Viçosa y Estremoz. Las tropas portuguesas iban a Vila

Viçosa para impedir que los españoles destruyeran el palacio ducal de la nueva dinastía lusa de los Bragança. El ejército español intentó impedir que llegaran justo en este monte. La batalla duró siete horas. Murieron 4.000 españoles y 6.000 cayeron prisioneros. Por parte portuguesa hubo 700 muertos.

Los portugueses se enorgullecen aún hoy de que en Montes Claros derrotaron al ejército más poderoso de Europa. Gracias a esa batalla, quedó claro que los españoles no lograrían someter a Portugal y se firmó la paz que reconocía la independencia portuguesa en 1668. El marqués de Marialva, general de las tropas portuguesas en la lucha, colocó una lápida frente a la ermita de la Victoria donde se hacen votos para que no se vuelva a repetir una masacre parecida.

Satisfecha la curiosidad por la batalla, aunque la información esté en inglés y portugués, no en español, regresamos a Borba. Hemos de visitar sus iglesias: el retablo de mármol de la de San Antonio, los frescos y los azulejos de la de San Bartolomé, las diez capillas de la iglesia matriz, incluida la del Sacramento, que pertenecía a una hermandad nobiliaria, lo cual se nota en los azulejos de la Real Fábrica de Rato.

Por la calle, camino del restaurante, nos encontramos los Passos do Senhor. Son pasos procesionales callejeros, muy característicos en Portugal. Son cuatro, son los mayores de Portugal, datan de 1755 y fueron los últimos en construirse en el Alentejo, tras los de Évora (1719), Vila Viçosa y Estremoz

ESTREMOZ, LUGAR DE MODA

Los VIP de la capital compran quintas en el Alentejo infinito y pasean los sábados por estos pueblos blancos y silenciosos donde es común encontrarse al prestigioso compositor Rodrigo Leão, uno de los fundadores de Madredeus antes de dedicarse en solitario a la música minimalista contemporánea, que tiene finca en la zona, o al periodista António José Saraiva, director del semanario Sol, la alternativa al líder de la prensa semanal portuguesa: Espresso.

Como "Portugal não é um país pequeno", en Estremoz han tomado nota y hacen las cosas a lo grande, ya sean las corridas, donde los toros son terroríficos, ya sea el mercadillo sabatino, inabarcable, ya sean los latifundios que ocupan llanuras inmensas sembradas de pastos y viñedos. En esas fincas viven famosos criminólogos como Moita Flores, que escribe libros populares y tiene un programa de televisión con mucho share, o algunos de los componentes del grupo musical Madredeus. También tiene casa en la llanura José Luis Peixoto, uno de los escritores más interesantes de la literatura portuguesa actual.

Estremoz siempre ha tenido mucho tirón en Portugal por ser un cruce de caminos estratégico de las rutas que unen Lisboa con Badajoz y Évora con Portalegre, por su mármol, extraído ya desde el tiempo de los romanos, por su buen barro, con el que se hacen los famosos y caros "bonecos de Estremoz" en barro mate con incrustaciones de mármol, por su agricultura, por su ganadería y por su mercado, que ya se celebraba en el siglo XIII. En ese siglo se levantó su castillo, una ciudadela coronada por un soberbio palacio real levantado por el rey Don Dinís. Más adelante, al tiempo que se levantaban las murallas estilo Vauban de Olivenza, Elvas o Campo Mayor, Estremoz hacía lo propio.

Estremoz: Os Dragões de Olivença

Si los "dragones" de Estremoz atacaran Olivenza un día de estos, no lo harían al son marcial de marchas militares, sino al compás de baladas de Stevie Wonder, himnos de Leonard Cohen y ritmos febriles de Michael Jackson. Los terribles "Dragões de Olivença" parecen haberse convertido en unos saurios sentimentales y melódicos, más preparados para defender la paz que para preparar la guerra. Como debe ser.

Olivenza, año del señor de 1707. Hace cuatro años que Portugal ha firmado el tratado de Lisboa por el que entra en guerra contra el rey borbón Felipe V de España y a favor de la casa de Austria, que también aspira al trono español. Ese año de 1707, se funda en la ciudad portuguesa de Olivenza un regimiento de caballería ligera formado por 12 compañías de 40 caballos cada una. En 1742, tomará el nombre de "Regimento de Dragões de Olivença".

Cuando Olivenza es ocupada por el ejército español en 1801, los dragones empiezan un peregrinaje que durará hasta el año 1875, fecha en la que se establecen en Estremoz tras estar acuartelados en Moura, Beja, Torres Novas, Elvas, Castelo Branco, Torres Vedras y Vila Viçosa.

Estremoz era y es la capital militar de la frontera en el sur del Alentejo. Desde la ciudad se dirigían las operaciones para atacar o defenderse de los vecinos españoles. No corría el peligro de ser sitiada, como sí sucedía con Campo Mayor, Olivenza o Elvas y esto facilitaba la coordinación de las estrategias militares en tiempos de guerra.

Desde su creación, los Dragões de Olivença participaron en las guerras Fantástica o de los Siete Años contra franceses y españoles, de las Naranjas contra España, Peninsular o de Independencia contra Francia y en la I Guerra Mundial, la Guerra de Ultramar y en misiones en Kosovo.

El concierto al que asistimos conmemora en Estremoz el 308 aniversario de la fundación de los Dragões y el décimo aniversario de la Unidad de Intervención Rápida del ejército portugués. Hay desfiles, demostraciones y, lo

más sorprendente y poco habitual: un concierto nocturno de la Orquesta Ligera del Ejército que convierte la explanada vecina al cuartel en una gran sala de fiestas, donde los "dragones" y el público en general baten palmas, se menean rítmicamente y disfrutan entusiasmados ante una de las mejores orquestas de jazz, rock, pop y blues del panorama musical peninsular.

En vez de fieros guerreros e himnos destacando el valor y la ferocidad de los "dragones" oliventinos, 16 músicos, un director y tres cantantes de voz fabulosa dan un concierto de hora y media inolvidable e inesperado: el público espera himnos al soldado valiente y se encuentra con militares orondos que cantan lo mismo como Freddi Mercury que como Frank Sinatra y con señoras soldado que cantan el "Thriller" de Michael Jackson como solo lo haría el malogrado músico americano.

El inolvidable concierto se celebra en la gran explanada del Rossio estremocense, que los españoles conocen muy bien por celebrarse en ella el mercado sabatino de antigüedades y productos agrícolas y artesanos, un mercado que data del siglo XIII, siempre en buena vecindad con el castillo, primero, con el cuartel, después.

Esta plaza fue el patio de maniobras y entrenamiento de los "dragões" durante años y marca la estructura urbana de Estremoz, típica de las ciudades militares de los siglos XVIII-XIX. Parecida planta urbanística tiene La Roche sur Yon, ciudad-cuartel francesa de La Vendée hermanada con Cáceres y fundada por Napoleón para controlar militarmente aquella región, la que más resistió a los ejércitos de la Revolución de 1789. Estremoz llegó a tener tres regimientos y fue plaza clave en las guerras entre España y Portugal. Hoy, su pujanza militar sigue viva, pero sus "dragões" disimulan la fiereza bailando al son de Queen, tarareando baladas de Stevie Wonder.

Estremoz: mármol y cementerio

El cementerio de Estremoz, un camposanto tan curioso que el mármol y las tumbas se llevan fatal. Lo habitual es todo lo contrario porque el mármol es la materia prima que embellece los panteones y dignifica las lápidas. Pero en el caso del cementerio portugués de Estremoz no ocurre así. Aquí, las canteras de mármol rodean el cementerio. En realidad, lo acechan y lo amenazan: si se vende mucho mármol, las canteras se expandirán y el cementerio deberá trasladarse a otro sitio.

En Estremoz, han encontrado una pequeña ventaja a la crisis: al pararse la construcción, también se ha estancado la venta de mármol y, de esta manera, el cementerio municipal se va salvando. En la villa, la industria ha cerrado, las grandes superficies (Pingo Doce, Intermarché y Continente) acogotan al pequeño comercio y Estremoz, que llegó a tener 28.000 habitantes y hoy cuenta con 16.000, vive del turismo (hay 43 restaurantes en la capital del municipio y 7 en las "freguesias" de Arcos, Evoramonte y Vieiros), de los servicios (solo en las dos grandes escuelas trabajan 200 profesores) y del mármol.

Pero resulta que el noble material está en crisis. Irak y Libia ya no compran como hace años y los italianos, que lo compraban para venderlo como mármol de Carrara, han disminuido sustancialmente sus encargos. Así que el cementerio se está salvando. No le pasa como a aquellos pueblos alemanes de Renania Westfalia, que tuvieron que trasladarse enteros por el avance de las minas de carbón, o como le sucedió hace nada a la aldea alentejana de Aldeia da Luz, que hubo que levantarla nueva y en otro lugar por el avance del agua del embalse de Alqueva.

El cementerio de Estremoz resiste y así podemos visitarlo y disfrutar con sus particularidades. Para llegar a él, hay que salir de la gran plaza del mercado por una carreterita que discurre bajo un arco, justo donde se encuentra el restaurante Venda Azul. Seguir algo más de un kilómetro y, después de dejar a la izquierda un hipermercado, aparcar a la derecha bajo unos árboles y entrar en este camposanto inolvidable.

Si los cementerios ingleses son melancólicos y los gallegos tienen su punto inquietante, en Portugal, la última morada es siempre alegre y florida. Este de Estremoz, además de parecer un delicioso jardín virgiliano, destaca por su elegancia marmórea y sus panteones suntuosos.

En el cementerio estremocense, cada gremio tiene su zona de descanso eterno: a un lado, los corcheros; a otro, los carpinteros; por aquí, los bomberos; por allí, los soldados de la Gran Guerra... Sí, el camposanto de Estremoz tiene un rincón recogido y privilegiado donde reposan los soldados portugueses que combatieron en la I Guerra Mundial y otros muchos que lucharon en las guerras coloniales. En ese espacio, hay un panteón donde se alinean 60 urnas con las cenizas de quienes cayeron en los campos de batalla europeos. Además, en el exterior, 22 tumbas acogen a los soldados que fallecieron posteriormente.

En Portugal, cuando un excombatiente de la Gran Guerra fallecía de muerte natural, ya fuera en Coimbra o en Angola, se le enterraba con todos los honores en este cementerio tan marmóreo. El último fallecido que combatió en Francia fue el soldado Francisco José Viana. Luchó en el Regimiento de Artillería y Costa y fue enterrado en 1985.

Comer chocos sin sorpresas: Café Alentejano de Estremoz

Entre los 43 restaurantes de Estremoz, hay uno muy característico. Se llama Alentejano y el nombre lo dice todo. Ese apelativo regional se repite en casi todos los pueblos del Alentejo y siempre lo ostentan los bares y restaurantes más castizos y tradicionales. Más allá de la frontera, llamarse Café Alentejano garantiza, por lo menos,

antigüedad y ya se sabe que la veteranía es un grado y, en restauración, viene a decir que se saben hacer las cosas y eso ha permitido perdurar.

El Restaurante Alentejano de Estremoz está situado en el centro neurálgico del pueblo, en su plaza Rossio Marques de Pombal, en los números 14-15, es decir, el lado bueno, la acera de la inmensa plaza donde se desarrolla el mercado de los sábados, donde los estremocenses de toda la vida toman café, hacen tratos y, sobre todo, ven la vida pasar con esa indolencia tan alentejana de los fines de semana y, a veces, de toda la semana.

El Alentejano tiene una sala grande en la planta baja, donde la clientela ve los partidos de fútbol por las noches y lee los periódicos antes de comer. Los sábados, desde aquí se puede disfrutar del inenarrable frenesí del mercado franco, una feria medieval que dura ya siglos, pero que en algunos puestos parece no haber evolucionado y permite disfrutar de compras y productos semejantes a los que podría ver la Rainha Isabel si decidía darse una vuelta por este Rossio donde te ofrecen frutas y quesos, embutidos y aperos de labranza, vino de la tierra y antigüedades francesas. En fin, una fiesta.

Y esa fiesta tiene continuidad en el primer piso del Alentejano, que no es un restaurante que destaque por la innovación, pero pedir esto en Estremoz sería pedir demasiado. Aunque haya algunas novedades gastronómicas como la tappería restaurante Gadanha, lo cierto es que ni en los llamados “restaurantes de charme” (Cadeia, Pousada, São Rosas) ni en los llamados en el folleto turístico local “restaurantes típicos” (Adega do Isaias, Venda Azul, Kimbo) ha habido en los últimos años cambios sustanciales en sus cartas (tampoco en sus precios, hay que reconocerlo).

El café Alentejano mantiene su estilo de siempre en el comedor: ese clasicismo sólido de los restaurantes de viajantes y asiduos, esa cocina honrada sin aspavientos ni concesiones a lo nuevo y arriesgado, ese servicio atento y familiar sin pasarse en las confianzas. En fin, te sientes a gusto, se come cómodo y tienes la garantía de que nada te sorprenderá para bien, pero tampoco para mal.

Tienen dos sopas sabrosas y bien preparadas que entonan y reconfortan (2 euros). Una es de alubias y espinacas (feijão con espinafres) y la otra es una crema de ajo francés. En los entrantes, se esmeran tan poco que no existen, salvo una ensalada de bacalao con garbanzos (8), que más bien parece plato fundamental. Modernidades, cero. Se pasa directamente al pescado. Y en ese punto, ya saben, Alentejo a tope, nada de excentricidades: fundamentalmente, pescado de piscifactoría y preparaciones magníficas para seguir una dieta blanda. O sea, merluza fresca cocida (9.50), impecable, o dorada, lubina y salmón “grelhados” (8.50). Hasta aquí, nada excitante. Más interesantes son los chocos (9.50), ya sea “grelhados” o, mejor aún, guisados en su tinta, sin duda la opción “distinta” en el apartado marítimo.

Desembarcamos y, ya en tierra, el abanico se abre a la ternera, el cochinitillo, el cerdo ibérico, el jabalí y el pavo. Si queremos seguir con una comida sana, unos bifes de Perú (pavo) (8.50) son la mejor opción. No faltan la ternera estofada (8.50), el lechón asado (9.50), el filete de ternera (12) ni tres especialidades recomendables: “guisandinho de javalí” (9.50) y pluma o lagarto de “porco preto” (10.50).

Para beber, recomiendan un vino pasable (Tiago Cabaço tinto (8) o blanco (7)) y los postres son los previsibles: sericá con ameixa (2.50) o mousse de café, doce de bolacha, salada de frutas o fruta da época (2). Como ven, en el restaurante Alentejo se come barato, se come bien y se come cómodo. Lo dicho, sin sorpresas.

El café en Portugal: cómo se pide

Entras en una cafetería de Portugal y pides un café. -*Um café, se faz favor.* (un café, por favor) dices. Pero posiblemente no sepas que el café en Portugal es un mundo aparte y que tienen un vocabulario distinto para referirse a las formas de servir el café.

El café luso está tan arraigado en su cultura que es importante prestar atención a su forma de tomar café para disfrutar nuestro viaje. Sucede muchas veces que cuando los portugueses van a España tienen verdaderas dificultades en pedir un simple café. La cultura cafetera portuguesa resulta muy compleja a los ojos de los españoles que están acostumbrado al "café solo", el "cortado" y el "café con leche".

El problema es también que los turistas que hablan español al llegar a Portugal creen que la proximidad de las lenguas hace simple la comunicación. En el caso del café podemos decir que no es así y que, aunque muchos portugueses hablan español, su compleja cultura cafetera hace que les resulte difícil entender qué tipo de café queremos.

Tipos de café



- **Café:** es el café solo, tipo espresso, que en Lisboa llaman **bica** y en Oporto se llama **cimbalino**. Es un café intenso.
- **Bica.** Al parecer, esta palabra proviene de los carteles que colocaban los dueños de los establecimientos al ser poco demandado este tipo de **café** por ser fuerte y amargo. En estos carteles aparecía "**Beba Isto Com Açúcar**" (beba esto con azúcar) y el slogan consiguió atraer a consumidores y ese tipo de **café** pasó a denominarse *bica*.
- **Cimbalino.** La palabra *cimbalino*, utilizada en el norte de **Portugal** y concretamente por la zona de **Porto**, viene de **Cimbali**, la marca de las máquinas de café utilizadas en **Portugal**.
- **Abatanado:** Se trata de un café sólo doble aunque menos intenso.
- **Pingado:** café cortado. Es un café que lleva un pingo de leche (para cortar un poco la acidez del café) y es algo menos intenso que la 'bica'.
- **Meia de leite:** Se trata de un café con leche en taza pequeña. Los que viven en el norte de España saben perfectamente lo que es, ya que distinguen entre el café con leche normal y el mediano. Para los del sur de España, sería un café con leche en taza intermedia entre la del café solo y la del café con leche.
- **Galão:** Café con leche grande, de desayuno, siempre servido en vaso de cristal alto. Es el que típico que se toma en España para desayunar. Se acompaña de una cucharilla larga.
- **Carioca:** Café solo o café americano, más suave y "aguado". También en algunos sitios ofrecen el 'carioca de limão', que no es café, sino una infusión de limón con su corteza natural, perfecto para días fríos.
- **Garoto:** Equivalente a un café cortado. Si se desea un cortado a la española mejor pedir un **garoto escurinho** (pronunciado "garoto escuriño"). Taza pequeña.
- **Italiana:** Café corto.
- **Escaldado:** café en taza que ha sido previamente calentada. No es un tipo de café sino una forma de servir el café.
- **Descafeinado com leite.** Los descafeinados suelen ser de máquina.
- **Galão oscuro de máquina.** Un galão con un poquito más de café.

Podemos pedir el café con adoçante (edulcorante). En algunos lugares el café se sirve directamente con pau de canela, es decir, un palito de canela en rama. Si no se sirve se puede pedir, es habitual. En Portugal algunas personas usan el palo de canela como pajita y sorben el café.