



Puente fronterizo sobre el río Erjas.

Si el Guadiana es un río que trae consigo la riqueza en forma de regadío, el Tajo siempre ha parecido un río menos complaciente porque su riqueza era intangible y se llamaba belleza, o sea, se disfrutaba mucho, pero no dejaba dividendos. Desde el año 2000 en Portugal y desde el 2006 en España, la declaración de Parque Natural ha impulsado el turismo en los más de 60 kilómetros del cauce internacional del río y en más de 50000 hectáreas protegidas de dos municipios portugueses (Idanha a Nova y Castelo Branco) y de 11 de la provincia de Cáceres (Alcántara, Brozas, Carbajo, Cedillo, Herrera de Alcántara, Membrío, Salorino, Herrerueta, Santiago de Alcántara, Valencia de Alcántara y Zarza la Mayor).

Sin salir del parque natural, seguimos camino del norte, buscando el siguiente paso fronterizo, que no es otro que Piedras Albas, pero antes nos detenemos en la villa de Alcántara. Abajo, el Tajo y el puente romano. A media ladera, las murallas árabes. Arriba, el convento de San Benito, la iglesia de Santa María, los palacios, la plaza Mayor... Y a la entrada del pueblo, en la primera plaza, el restaurante del señor Juan, donde se conservan las esencias del otro tesoro que ha hecho famosa la villa de Alcántara: las perdices. Con Alcántara pasa como con el Quijote, que de pequeño te marean tanto con él que luego, ya crecido, le coges manía y no lo lees. En el caso de la villa cacereña, el tópico con el que te abruma es el puente y,

a veces, también la presa. Te llevan de excursión en la escuela y aparece tanto en los libros de texto que acabas creyendo que Alcántara es solo un puente y un muro alto que contiene el agua. Pero es mucho más y aseguro al viajero perezoso que se sorprenderá cuando se detenga en la villa y admire no solo el convento famoso, sino las calles empedradas sin que el cemento las mancille, los palacios, los rincones y el viejo recinto amurallado, que parece cerca de finca, pero es vestigio musulmán. En el paseo, hay que visitar la iglesia de Nuestra Señora de Almocóvar, con los sepulcros magníficos y las tablas de Luis de Morales en su sacristía.

El dulce más típico es la moromentera o monumentera, una rosca de una masa finísima rellena con una pasta de miel, almendra, anís cocido y miga de pan. Se compra en la pastelería de Felisa Granados, en la calle Corredera. Y para rematar el viaje, nos quedamos en el Restaurante Gundín, justo a la entrada del casco antiguo, donde Juan Jorna y Luisa Salgado han mantenido viva la tradición de la perdiz a la moda de Alcántara que inspiró el recetario conventual que robaron los franceses. «Los franceses se llevaron el libro, pero no los productos», me contaba Juan, y Luisa revelaba la receta secreta: «Se rellena la perdiz con un cachito de cebolla, un diente grande de ajo y un trocito de tocino de jamón que la pone tierna por dentro. Se coloca en una cazuela con cebolla, ajo, perejil, dos tacitas pequeñas de café llenas de vinagre y otra de aceite de oliva, unas hojas de laurel, pimienta y clavo y algo de agua hasta cubrirlas. Así estarán tres días macerándose y, ya rendidas, se ponen a cocer en esa salsa que, después, pasaremos por el chino». También preparan caracoles con tomate, que en Alcántara es plato tan típico como en algunas comarcas de Francia o en muchos pueblos del Alentejo, y tencas fritas. En este punto salta la polémica porque el señor Juan es tajante en estas cuestiones y sentencia que no hay mejor tenca que la de la charca de Mata de Alcántara, «y mire que yo soy de Arroyo y podría tirar para mi pueblo». Ya puestos, Juan deja claro que al jamón ibérico hay que darle 24 meses para que se haga y que en cuestión de chanfainas, también hay modos. «Yo la sirvo a la moda de Alcántara, con patata, pero también me gusta la de mi pueblo, Arroyo, con huevo, o la de Ceclavín con su machado. A mí, la verdad, quitando el queso, me gusta todo.»

Después de cruzar Alcántara y de salvar el Tajo por el puente de los puentes, la carretera asciende sinuosa y empinada. Arriba, la llanura y, tras unos pocos kilómetros, Piedras Albas, un pueblo pequeño y blanco que albergó aduana durante años. Piedras Albas tenía fama de ser el puesto fronterizo más tranquilo de la Península. Por aquí entraron en Portugal, casi clandestinamente, Manu Leguineche y otros periodistas y revolucionarios de fin de semana del 25 de abril de 1974. Leguineche recordaba en sus escritos que los guardiñas ni siquiera se habían enterado de que en Lisboa había estallado la Revolución de los Claveles. Piedras Albas cuenta