

## Sexta xornada.

Escrito por Antonio Soliño Troncoso  
Venres, 02 Marzo 2012 22:42

---



Amencín en mellores condicións físicas das que prevía durante a doente madrugada e cincuenta minutos máis tarde estabamos almorzando; o apetito regresara con amplitude. Tomei un zume de laranxa natural, un plátano, catro boas rebandas de xamón, tres tipos distintos de queixo curado cortado en tacos, unha torrada con marmelada de framboesa e un café con leite en cunca grande. Ao pouco de rematar, cando saíamos do comedor, fixeime nunha fotografía de época que colgaba da parede. Pregunteille por ela ao rapaz que axudaba na cociña, pero non me soubo dicir: respondeu que el era de *Jaraíz*. Agora sei que se trataba da imponente *Jarandilla*; e que hai outras en *Pa*

*sarón*

, no propio

*Jaraíz*

, en

*Garganta la Olla*

, en

*Valverde*

e noutras vilas de

*La Vera*

.

## Sexta xornada.

Escrito por Antonio Soliño Troncoso  
Venres, 02 Marzo 2012 22:42

---

Unha vez fóra, baixamos ata a *Plaza Mayor* para darlle unha última ollada antes de emprender a ruta. Volvémola mirar con interese e gozo mentres dous minúsculos paxariños, entre salto e salto, aliviaban a sede na fonte; non había ninguén máis. Arrancamos.

Apenas deixáramos *Cuacos de Yuste* cando, nunha paraxe tranquila e callada de carballos, nos atopamos co *Cementerio de los Alemanes*.

Paramos o coche diante do muro que o separa da estrada e, tras cruzar o paso existente nel, avanzamos cara ao camposanto por unha senda axardinada, baixamos unhas escaleiras de madeira incorporadas a unha rudimentaria edificación-pórtico, e accedemos ao recinto no que descansan, en perfecta formación militar, cento oitenta pequenas cruces de granito coa identificación, cada unha delas, do corpo ao que representan. Antes de saír, quixemos escoitar os sons da natureza envolvente. Fixémolo en tanto camiñabamos un anaco por este cemiterio bucólico xurdido a principios da década dos oitenta tras a decisión do

*Volksbund*

- organismo encargado de velar polos cemiterios de guerra alemáns - de reunir os seus soldados mortos en territorio español, vinte e seis da primeira guerra mundial e cento cincuenta e catro da segunda, a consecuencia de naufraxios ou caídas de avións. Saímos.

O día, un máis, está claro a esta hora da mañá; parece anunciar temperaturas altas novamente para a xornada. Continuamos subindo a través dunha paisaxe boscosa e en menos de dez minutos chegamos ao *Monasterio de Yuste*. Unha vez intramuros, gabeamos pola rampla empedrada que lle permitía ao fillo de *Juana la*

*Loca*

c

hegar ata a porta dos seus aposentos, no primeiro andar, ao lombo de cabalarías e, tras contemplar as vistas que se abranguen dende a galería porticada exterior, entramos ao chamado

*Palacio de Carlos I*

; que non é tal. Dende as dúas salas ao sur, utilizadas polo emperador como comedor, a primeira, e cociña, a seguinte, volvemos ver a horta e as froiteiras. A continuación, cruzando o corredor que separa as outras dúas estancias conformantes do edificio, dende a escura cámara que o monarca utilizou como alcoba pasamos á adxacente igrexa monacal, de estilo gótico, e percorrémola. Por último, deambulamos un pouco descridos polos reconstruídos claustros - un de orixe gótica e o outro renacentista - e, antes de saír definitivamente do recinto, compramos dous libriños menores que pouco despois pasan a engordar o maleteiro.

*La Vera* é unha das mellores despensas de *pimentón* da Península Ibérica, e coñecer *in situ* o proceso do triturado que cambiou, en moitas áreas xeográficas, a cor negra dos embutidos pola actual avermellada foi un dos motivos desta aproximación.

*La Vera*

tamén é a primeira produtora estatal de tabaco e aínda que, a diferenza do

## Sexta xornada.

Escrito por Antonio Soliño Troncoso  
Venres, 02 Marzo 2012 22:42

---

*pimentón*

, hai anos que non consumo, segue suscitando o meu interese. Aínda así, facémonos cos folgos xustos para controlar a nosa ansiedade por visitar plantacións e industrias e, antes de somerxernos nos mundos do pemento e do tabaco, decidimos internarnos noutro conxunto histórico artístico:

*Garganta la Olla*

, o terceiro ao que nos achegariamos nesta bisbarra tras

*Pasarón*

e

*Cuacos*

.

Entramos na poboación camiñando pola rúa *Chorrillo*, pasamos ante a fonte que quizais lle dá nome e, a seguir, observamos as complexas armazóns de madeira que conforman a estrutura dunha gran cantidade de edificacións tradicionais, de dúas plantas, que aínda conserva a vila. Antes de chegar á praza do concello, abastecida de auga por unha fonte central de pedra calcada á de

*Cuacos*, atopámonos cun

edificio pintado integramente nunha cor azul que o distingue dos demais, é: a

*Casa de Muñecas*

. Este lugar, xa en tempos de

*Carlos I*

, e despois, foi unha moi coñecida casa de fornicio. No patio interior expoñíanse as meretrices aos ollos dos cabaleiros, os cales podían contemplalas sen baixar da montura a través dun oco que, para tal función, existía próximo ao arco da porta. Hoxe non se conserva o oco, tampouco están as putas; só se mantén nunha doela do arco un relevo feminino que identifica a casa. A venda de pracer ofrecida polas mulleres que os máis hipócritas sinalaron co dedo foi substituído, a día de hoxe, por unha oferta de aceites, xabóns, perfumes, especias, amuletos, licores e por aí. Tras contemplar a mercadoría, adquirimos uns botes de

*pimentón*

; de

*La Vera*

, claro. Algo máis tarde decateime de que contigua a esta casa, pero dando fronte á praza, se conserva outra, a do párroco, aínda con esa función, construída en mil setecentos sesenta co importe obtido pola venda da citada casa de putas; cousas que pasan.

Tras subir ata o promontorio coroado pola igrexa, percorrer a vila contemplando como as vellas casas ameazan caer, e de novo baixar á praza, sentamos nunha terraza disposta ante o concello, ao lado da picota que descansa baixo os seus soportais, seguramente desprazada da situación orixinal, e pedimos unha cervexa. En tanto a tomamos rodeados de parroquianos da máis diversa condición e idade *María José*, improvisando, propón que, unha vez satisfagamos as nosas curiosidades respecto ao pemento e ao tabaco, desviemos a ruta a

*Madrid*

## Sexta xornada.

Escrito por Antonio Soliño Troncoso  
Venres, 02 Marzo 2012 22:42

---

. Aduce como argumento, aínda que non o único, a exposición de  
*Antoñito López*

no

*Thyssen*

. Escoito. Mentres o fago penso: nunca me interesou este pintor, para min descontextualizado no tempo; menos aínda a súa faceta de escultor. Atráeme máis o debuxante. Hai anos tiven ocasión de contemplar algún dos seus debuxos no pequeno Museo Municipal de  
*Valdepeñas*

e cativáronme. En todo caso, entendo que vivir directamente a obra de calquera autor é boa ocasión para que un poida reafirmarse na opinión, ou contradicirse. Logo, aceptei. Pero antes de poñer rumbo a

*Madrid*

, aínda nos quedaba tarefa.

Sáimos desta paraxe incrustada na *Garganta de Pedro Chate*, cravada aos pés da *Serra de Tormantos*

en dirección a

*Jaraíz de La Vera*

decididos, agora si, a iniciarnos nos procesos de transformación dos produtos atrás citados e nada máis chegar á vila encamiñámonos ao

*Museo del Pimentón*,

situado na

*Plaza Mayor*

Empezamos a visita coa calma que sempre require satisfacer plenamente todo interese, e xa iamos rematando pola terceira e última planta cando, a través do oco das escaleiras, oímos que alguén vociferaba; non fixemos caso. Ao cabo dun par de minutos os berros convertéronse en alaridos; entón, a curiosidade fíxonos asomar ao oco: abaixo, a encargada de vixiar as instalacións, a quen non detectamos coxeira algunha cando entramos, trataba de comunicarnos que ía pechar. Non dabamos creto; toda a cartelaría anunciaba como límite do horario matinal de visita as catorce trinta, e aínda faltaba media hora. Xa ao seu carón, presentamos queixa; contestou que os carteis estaban mal. Deixámolo pasar e intentando buscar unha compensación, que non o era en absoluto, preguntámoslle onde poderíamos visitar plantacións e secadoiros de pemento, ao que, ausente mentres pechaba atribuladamente o museo, responde: en dirección a *Vega de Mesillas*. Xa non houbo tempo para máis; ao pé da porta, coma se de dúas estatuas de mármore de

*Estremoz*

se tratase, apenas alcanzamos a ver como se ía á carreira. Definitivamente, non estaba coxa. Quíxonos parecer que era a hora do aperitivo, e que a hora do aperitivo, en

*Jaraíz*

, respéctase.

## Sexta xornada.

Escrito por Antonio Soliño Troncoso  
Venres, 02 Marzo 2012 22:42

---

*Jaraíz* é a vila de máis actividade e de maior tamaño de *La Vera*; a súa capital. Entre o casarío garda, como peza máis importante, a igrexa de

*Santa María de Altagracia*

, de orixe gótica e declarada Monumento Histórico Artístico. É, ademais, sede do *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de La Vera*

. Percorrémola, e cando entendemos que era o momento, algo cansos e coa ilusión un pouco quebrada, saímos na dirección aconsellada. Antes de chegar a

*Mesillas*

xa visitamos dúas plantacións: na primeira colleitaban a planta procedente dos

*Andes*

; a segunda custodiaba uns antigos secadoiros de pemento.

Tras desviarnos da estrada e abandonar o coche, achegámonos a un pequeno grupo de edificacións lonxitudinais e seriadas que, dende ela, distinguíramos entre as plantacións, encamiñándonos inmediatamente cara á que mostraba actividade; era a única distinta. Nesta, dous grupos de homes, que descargaban senllos tractores de folla de tabaco louro aos respectivos secadoiros, dispoñíanse a xantar, sentados no chan, arredor da comida recién traída pola muller que os acompañaba. Aínda non se acomodaran todos cando, despois de saudar, intereseime polo proceder no que estaban a traballar. Algúns miran con receo, outros contestan con desgana; só un, marroquí, seguramente o máis listo do grupo, moi amable, adiantouse uns pasos e falou con desenvoltura. Ante unha segunda avalancha de preguntas esquécese por un momento da comida, acompáñanos aos cubículos, e pasa a explicarnos os distintos procesos de secado, as características dos secadoiros e as variedades de plantas, segundo se tratase de tabaco negro ou louro. O negro, máis resistente, xa estaba colleitado dende había tempo. Recóllese por folla ou a planta completa e cólgase a secar, dun a tres meses, en alpendres pechados provistos de ventilación natural. O louro colleitase unicamente por folla e deshidrátase, en secadoiros con temperatura e grao de humidade controlados mecanicamente, durante un tempo aproximado dunha semana. Mentres o escoitabamos, en quilómetros á redonda só se vían plantas de tabaco. Comentou que para a tempada do pemento aínda faltaban uns quince días, e que algo máis adiante atoparíamos plantacións e secadoiros. Tras agradecerlle a información, deixámolo en paz para que puidese xantar.

Apenas rodáramos uns quilómetros cando crín recoñecer o lugar que nos describira o noso informador; xiramos e entramos na finca. Despois achegámonos a unha edificación de planta baixa, con cuberta a dúas augas, e cuxa fachada era consecuencia de repetir ata o infinito un módulo matriz. Á metade desta especie de vagón de tren atopamos dous nenos: un, incapaz de responder ás nosas preguntas por culpa, segundo contan os seus ollos, dun sentimento de humillación que lle oprime o sentido; o outro, cun portátil sobre os xeonllos, contesta con desenvoltura ao que quere sen retirar a vista da pantalla. Estabamos nestas cando chega o pai do segundo: explícanos que a edificación, en realidade, é unha sucesión de secadoiros de *pim*

## Sexta xornada.

Escrito por Antonio Soliño Troncoso  
Venres, 02 Marzo 2012 22:42

---

*entón*

ao fume tradicionais de

*La Vera*

,  
ou sexa, secadoiros con fogar inferior onde arde leña de carballo ou aciñeira. Neles os  
pementos, tras aproximadamente doce días, convértense en

*cáscara,*

que unha vez moída devén en

*pimentón*

. O de

*La Vera*

por excelencia é o agridoce, aínda que tamén produce doce e picante.

Despois de *Mesillas*, cruzamos o río *Tiétar* e deixamos atrás *La Vera*; pasamos por *Talayuela*  
e entramos en

*Navalmoral de la Mata*

. Ao pouco tempo, quizais como consecuencia de elixir unha mala ruta, saímos escopetados e  
tal como entramos: sen saber nada dela. Tiramos para

*Madrid*

Non paramos en *Talavera* e xa na cidade, tras instalarnos e lavarnos un pouco, baixamos ata *L*  
*a Latina*

dando un lento paseo que ao chegar á praza

*del Humilladero*

, onde se emprazou a porta

*de Moros*

da derruída muralla cristiá medieval, continuamos pola

*Cava Baja* -

colonizada por coñecidas casas de comidas - e

*Cuchilleros*

, na que nos atopamos co

*Botín*

- restaurante este fundado, como pousada, en mil setecentos vinte e cinco, por un francés de  
tal apelido, que moitos consideran o máis antigo do mundo -. Ao outro extremo desta rúa, a  
través do arco que recibe o seu nome, entramos nunha das prazas maiores de traza regular  
que máis me atraen, pode que a que máis; a única que coñezo de planta rectangular cuxos  
lados están en relación raíz de dous. Estaba moi concorrida, como o está todo

*Madrid*

; había tempo que non vía a cidade así, tan ateigada de xente. Unha vez revisitada, subimos  
pola rúa

*da Bolsa*

## Sexta xornada.

Escrito por Antonio Soliño Troncoso  
Venres, 02 Marzo 2012 22:42

---

e atravesando a praza de  
*Jacinto Benavente*  
chegamos á do  
*Ángel*  
, onde o célebre  
*Café Central*

.

Agora descansamos as pernas na cervexaría *Santa Ana*, sentados á única mesa que goza de ventá, e ao tempo, a través dela, observamos como todo tipo de tribos urbanas, de pé ou compartindo mesa, baixo as antucas ou a pleno sol, quietos ou en movemento, sós, en parella ou en grupo, con mascota ou sen ela, comparten o espazo público; un espectáculo. Antes, mentres tomabamos as consumicións, preparei e ordenei estas notas.