

de pueblo a pueblo

VALENCIA DE ALCANTARA ENTRE EL DECLIVE Y LA ESPERANZA

Valencia de Alcántara llegó a contar en 1944 con su máxima población, censada en 16.707 habitantes. Pero a partir de 1950 ve bajar su población a 15.586 personas, al sufrir, como tantos otros pueblos extremeños, el impacto de la emigración. Y así comienza el declive.

En 1960 cuenta con 13.318 habitantes; en 1970, con 8.576, y en 1975, con sólo 8.185. Nada menos que 8.522 habitantes le faltan con relación a su máximo censo de 1944.

Esa herida de la emigración aún no ha cicatrizado y arrastró consigo las siguientes pérdidas: se suprimieron hasta hoy, en La Campiña, cuatro puestos de la Guardia Civil (El Pino, Las Huertas, La Aceña y San Pedro), 11 plazas de maestros nacionales (hoy profesores de EGB) y las 11 escuelas correspondientes y una plaza de veterinario; en la localidad cabecera desaparecieron la Banda Municipal de Música, las plazas de sereno, varias de las Brigadas de Obras, portero del ayuntamiento, vigilante de aguas, cobrador de arbitrios, conductores de coches (antes carros) fúnebres y transportador de carnes del matadero, varios empleados de limpieza y jardines (se regaban diariamente las calles), etc.



Supresiones que ahora se justifican en aquello de que con presupuestos de aldea no se pueden realizar gastos de ciudad.

RIQUEZA AGRICOLA Y GANADERA

Basta una muestra para comprobar su decadencia: en 1960 se cosechaban en el término municipal del orden de los 700 vagones de trigo; actualmente sólo se cosechan 100.

Respecto a la producción

ganadera, de 70.500 cabezas (vacuno, lanar, cabrío y de cerda) censadas en 1950, sólo cuenta ahora el término con 31.010 animales de esas especies.

De tal declive agropecuario se deriva otro, el de los puestos de trabajo en el sector. Según cálculos estimados, pasan de 1.200 los extinguidos, entre pastores, cabreros, vaqueros y obreros agrícolas.

En otros órdenes, Valencia de Alcántara llegó a contar con cuatro sociedades recreativas o casinos de carácter más o menos cultural también: La Unión,

El Contrasta, el Casino de la Juventud y la Sociedad Fomento de Artesanos. Todos ellos, aunque con matices clasistas, contaban con numerosos socios. sólo queda uno que agoniza y otro en declive manifiesto.

En lo deportivo contó la villa fronteriza hasta con cinco equipos de fútbol, por sólo poner ese ejemplo, y dos campos de deportes (luego convertidos en huertas), logrando fama deportiva en la región y fuera de ella. Ahora sólo un equipo y un improvisado campo de deportes, con esperanzas, eso sí, de



que por fin se logren dignas instalaciones.

En lo cultural se extinguieron los grupos de teatro, por los que hubo inusitada afición; la Banda Municipal de Música, la Orquesta Sinfónica y la extraordinaria cantera de músicos, pues la villa fue cuna de hasta unos cincuenta excelentes profesionales de ese arte; clases de piano en las escuelas, veladas literarias y de teatro... No obstante, en esta faceta han surgido después un Instituto Nacional de Bachillerato Mixto, el Centro Nacional de Formación Profesional «José Loustau», una Biblioteca Pública Municipal, un nuevo Colegio de EGB y un Centro Social del Ministerio de Cultura, que aglutina a grupos y a asociaciones culturales, artesanas y artísticas. Por ahí

algo se ha ganado, pero se añora lo que desapareció.

ECONOMIA

En lo económico, Valencia de Alcántara pudo haber sido sede de importantes industrias que tanto se desean. Pero un excesivo control, por no decir riguroso control aduanero en los años finales del decenio de los 40 y primeros del 50 dieron al traste con las iniciativas que surgieron.

Fábricas transformadoras del corcho (importantísima riqueza de la zona), de conservas de fruta, de productos lácteos, lavaderos de lana e industrias de transformación de otros productos agrícolas y ganaderos hubieran tenido su asiento en esta plaza fronteriza en

EL PUESTO FRONTERIZO DE PUERTO-ROQUE



Frontera de Valencia de Alcántara, puesto fronterizo de Puerto-Roque, «Aduana Principal de Cáceres» es su título.

Por ella, venciendo las dificultades que supone viajar por la vieja carretera N-521, pasan anualmente en uno y otro sentido unos 300.000 viajeros. Hasta 1966, el puesto contaba tan sólo con un par de viejas edificaciones, destaraladas, que nada decían en favor de su prestigio. Pero el 1 de mayo de 1966 se inauguró el actual edificio, que cuenta con amplias dependencias, pero que no está actualizado. Carece de buena iluminación en el exterior, contrastando con la potente que luce en el puesto vecino portugués de Los Gallegos.

En época de sequía, y ya va sucediendo hace varios meses, no pueden usarse los servicios higiénicos, porque falta el agua corriente (la captación que para esos fines se hizo en Sierra Fria no es suficiente y resulta irónico, dado que allí abunda el agua en el subsuelo).

Es sólo un edificio, mientras que su vecino en la zona portuguesa está constituido por todo un complejo urbano con excelentes dotaciones, viviendas para los funcionarios, colegio, almacenes, parador de turismo con restaurante, etc.

El puesto de Puerto-Roque hasta carece de bar, y no está abierto permanentemente, como sucede en otras fronteras. El horario se amplía en verano y se recorta en invierno. Por esta época se abre a las 8 de la mañana y se cierra a la 1 de la madrugada, así hasta el mes de octubre.

Todo es deprimente en el puesto español, si se le compara con el portugués. Tan así es, que el viajero que entra desde Portugal encuentra a esta puerta de España como algo mísero y mínimo, que desprestigia y merma esa categoría de entrada en tierra cacereña y, por consiguiente, en tierra española.

Se ve que Portugal ha sabido asimilar mejor el valor actual y la importancia futura que tendrá esa «ruta corta» hispano-lusa, cuyo kilometraje es: Madrid-Puerto-Roque, 404 km.; Madrid-Atlántico, 626 km.

¡A la rica miel!

EN LAS SERRANIAS DE VALENCIA DE ALCANTARA SE PRODUCE MIEL DE ALTISIMA COTIZACION



Miles de kilos de miel se obtiene de las numerosas colmenas instaladas en las sierras de Jola, Sierra Fría, el Sever, el Mirallón, la Viñuela. Miel de una calidad excelente, tal, que se estima como una de las preferidas de la región.

Según el experto y afamado colmenero Juan Gabancha, que administra colmenas desde hace más de treinta años, la razón de esa calidad está en el polen de las flores del tomillo, romero, el cardillo y la argamula, que abundan en esas sierras, dando a la miel una calidad inigualable y con poderes alimenticios y curativos, incluso preventivos o de profilaxis contra ciertas enfermedades.

Miel de color dorado y algo espesa, que sana algunas afecciones oculares si se aplica con una

barrita de cristal, dice el señor Gabancha. Además, buena para el cutis si se usa como crema de belleza.

Una colmena de la tierra, en corchos, sólo «se castra» una vez por año (meses de junio o julio), obteniéndose de cada una entre dos y dos kilos y cuarto de miel.

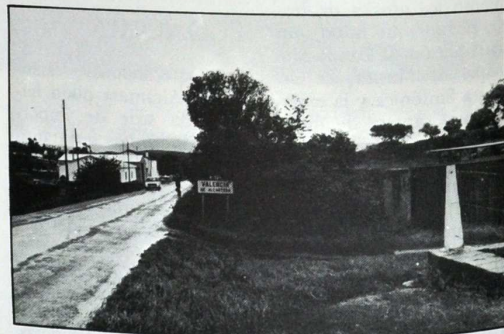
Se vende esa miel de 100 a 125 pesetas el kilo y hay mucha demanda de ella, y algo tendrá de especial, pues desde diversas provincias españolas son traídas en primavera muchas colmenas para que las abejas liben en las flores de esas sierras de la frontera de Valencia de Alcántara.

«Del panal al plato y buen provecho», pudiera ser el slogan de ese manjar «recién ordenado» en olor de serra-

na. De esta serie de trabas quien se benefició por estar algo más alejada de la frontera fue la vecina localidad pacense de San Vicente de Alcántara, que hoy cuenta con más de 30 fábricas de corcho, con unos 1.500 puestos de trabajo.

El presente económico de Valencia de Alcántara está basado, como antaño, tan sólo en lo comercial, en la vieja compraventa, tan añeja como lo fenicio.

Son claves de esa economía comercial el ancestral mercado comarcal de cada lunes, que reúne a muchos residentes en los ocho pueblos de la comarca y en los once barrios de La Campiña, incluyéndose en ese mercado el sector ganadero con su «*mercadillo de los naranjos*» en la explanada de Artesanos, donde merchanes y ganaderos realizan los consabidos tratos, en los que la verborrea juega un



papel importante. Desapareció hace tiempo el otro mercado ganadero de los lunes, al que acudían reses de todas las especies explotables.

Otra clave es el «*mercadillo internacional*» de los sábados,

al que afluyen numerosos vecinos portugueses que compran de todo en la rama alimenticia. Son sus preferencias el bacalao, los dulces, los caramelos (1), el coñac español, la juguetería y, hasta la última subida, la gasolina, cuyo precio ahora casi se nivela con el de Portugal.

Presente comercial, sólo comercial y ávido de industrias que multipliquen los ingresos y el beneficio y surpriman intermediarios para la venta de materias primas, casi siempre malvendidas.

Ese es, escuetamente reseñado, el «fue que no es» o «el que pudo ser y no fue» de esta atractiva zona valenciano-alcantarina, que hoy necesita:

«EL PUEDE SER QUE NO LE LLEGA»

a) La reforma y modernización de su principal vía, la carretera N-521 en su trayecto desde Cáceres a la frontera de Puerto-Roque. Cuando esa vía, en dicho tramo, se asemeje en con-

diciones al primer trayecto de ella, Trujillo-Cáceres, podrán cantarse progresos en toda esta comarca. Mientras, ni Valencia de Alcántara ni su secular frontera, podrán iniciar resurgir alguno.

b) Industrializar los productos agro-pecuarios posibles, creando plantas industriales que, además, darían muchos puestos de trabajo.

c) Modernizar La Campiña. Aún sin ese progreso, es ya sede preferida de veraneo para muchas familias cada año. La zona Huertas, El Pino, Puerto-Roque, Las Casañas y San Pedro, pudiera convertirse en zona privilegiada de veraneo en montaña. El benigno clima del estío, la incomparable belleza de sus paisajes y las virtudes de nobleza y buena acogida de sus gentes, son los únicos alicientes actuales.

d) Un embalse para el agua potable, que por fin ya está proyectado, para acabar definitivamente con el problema que plantean los años de sequía en el suministro a la población del indispensable líquido, ahora sólo pendiente de las reservas subterráneas.

e) Mejora total y «puesta al día» de la iluminación nocturna. Valencia de Alcántara es bella, lo dicen cuantos la visitan y cuantos la admiran, pero en la noche... muchas calles están de luto.

f) Dignas instalaciones deportivas, donde los jóvenes de ambos sexos puedan desarrollar sus deportes favoritos, que además les aislarían del tedio y de la anti-higiéncia y nociva administración actual del tiempo libre.

g) Sanitariamente urge a Valencia de Alcántara la puesta en servicio del Centro Subcomarcal de Salud, cuyo edificio está en avanzada construcción. Son casi 100 kilómetros los que se paran a la zona de la Residencia Sanitaria más cercana, la de Cáceres, y es odiosa para el enfermo grave, para la parturienta, el accidentado, o viajar por la maltrecha carretera, hasta que pueda ser atendido (hora y veinte minutos por término medio de viaje) con



eficacia sanitaria. Todo ello si esa pérdida de tiempo no supone a la par pérdida de la vida.

h) Facilidades en la frontera para el paso de mercancías de exportación e importación. Ahora por falta del funcionario del S.O.I.V.R.E. (que antes existió), los vehículos de gran tonelaje, cuyas mercancías transportadas necesitan el requisito de la inspección de ese Organismo, han de esperar hasta que el funcionario de turno llegue desde Badajoz ¡Cosas veredes...!

EL FUTURO DE VALENCIA DE ALCANTARA, ¿SOÑANDO...?

Desde Madrid, por Trujillo y Cáceres, de indudables atractivos turísticos e históricos, llegará el viajero por una vía moderna en tan sólo 40 minutos desde Cáceres a Valencia de Alcántara, utilizando así la ruta más corta Madrid-Atlántico (Portugal). Corto kilometraje y cómodo viaje: Desde Madrid, la radial V. Tálavera de la Reina, Naval-moral de la Mata, Trujillo y la N-521, que apenas se diferencia de la radial, Cáceres y Frontera de Puerto-

Los «cangrejos del Sever»

MUY REGLAMENTADA SU PESCA EN ORILLAS ESPAÑOLAS, PERO SIN LIMITACIONES EN LAS PORTUGUESAS

El río Sever, afluente del Tajo, tiene su nacimiento en Portugal y con su curso marca frontera por el término de Valencia de Alcántara. Es río de aguas claras y frías, hábitat perfecto para el cangrejo de río, de tal modo adaptado que así como para ponderar la calidad de las truchas, se hablaba de «truchas del Jerte», a estos crustáceos se les destaca también con la denominación de «cangrejos del Sever».

Fue a principios de siglo cuando se pobló de esa especie al río, y desde entonces es abundante en sus aguas.

En cuanto a la pesca de ellos, en la zona española rige, claro está, la normativa legal.

Pero en la orilla por-



tuguesa la pesca es libre, pues el país vecino no tiene legislado nada al respecto.

¿Cómo aderezar a esos sabrosos cangrejos? Después de cocidos los crustáceos, se pueden alinear con arroz preparado a modo de paella; o tomarlos simplemente con salsa de mahonesa o al escabeche. Es sin duda más sabroso que el cangrejo de mar.

Roque por Valencia de Alcántara.

Verá en esta villa, ya casi ciudad (iluminada en la noche de tal modo que brillarán los escudos de sus blasones en las viejas fachadas y sus monumentos y sus fábricas que ofrecerán ricos productos: quesos, mantequillas, frutas envasadas y en conserva, carnes y embutidos...

Observará abundancia de agua, suficientes plazas hoteleras y un Parador de Turismo, que ya habrá exigido el mucho tráfico por la frontera (un millón de entradas y salidas en el último año). Allí podrá degustar los típicos platos: la chan-



En Valencia de Alcántara



En todas las partes «cuecen habas», sí, pero no en todas las partes se pescan ranas co-

UNA SAGA DE RANEROS

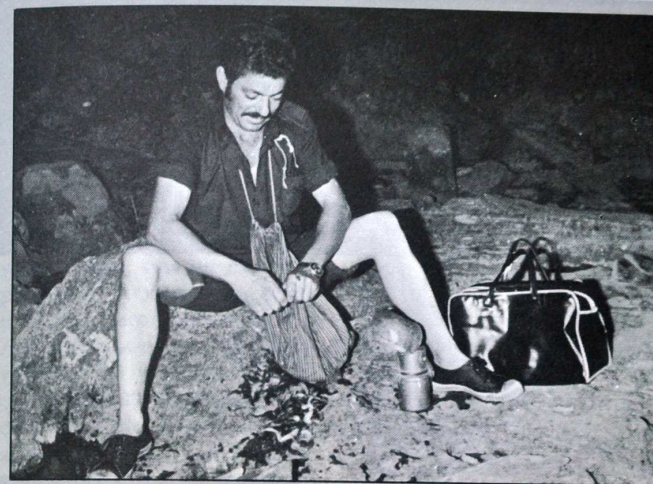
mo oficio. En la comarca valenciano-alicantina es corriente encontrar en los bares, o en los domicilios particulares, durante la primavera y el verano, a la hora del yantar, el rico plato de ancas de ranas, ranas rebozadas, ranas con tomate, ranas fritas simplemente, ranas en salsa, etc.

Y pese a la tradición y la abundancia, sigue siendo «bocati di cardinali», como luego veremos, porque antes vamos a ver cómo llegan las ranas hasta el plato.

Hubo años en los que hasta seis familias de Valencia de Alcántara vivían de la pesca de la rana. Toda una saga de «raneros» constituyeron los Leitón-Fragosos, popularmente los Letones-Tononos, expertos todos en eso de atrapar las ranas en la noche

con la ayuda de una luz, cegadora para el batracio, que era entonces de carburo y luego fue de linterna, pero de menos eficacia. Prueba de ello es que uno de los pocos descendientes que quedan de aquella saga y que mantiene el oficio, José Leitón Casco, usa ahora el aparato de carburo, como entonces, con una pequeña pantalla cóncava para el reflejo de la luz, que hipnotiza a la rana, y convexe para proteger y favorecer la visión del pescador.

Anochece y con el sacomochila al pecho, que no a la espalda, y el aparato de carburo a la charca o al río en los que abundan los batracios. En moto ahora, que antes había que salir antes del atardecer, recorrer la distancia, a veces de 12 ó 14 kilómetros a



pie y regresar en el mismo vehículo de «San Fernando».

Ya en la charca o en las riberas del río, comienza la faena cuando es entrada la noche; de patitas en el agua, porque han de cogerse las ranas de frente y no de espaldas, con el saco-mochila al

pecho y el aparato de carburo

en la mano para enfocar a las sorprendidas ranas, que ni se estremecen, y con la mano libre, suavemente, son capturadas y al saco. Así una y otra, hasta, por lo menos, varias docenas para que el jornal no sea escaso.

Una vez en el saco la cantidad deseada, procede el pes-

cador a la operación cruenta de partir cada rana en dos, arrojando cabeza y tronco al agua y separando las ancas, que después de bien peladas se van enristrando en un junco docena por docena.

La labor termina siempre cuando «la del alba sería». Y a casa, a entregar «la mercancía» a la mujer o la hija, que luego son las vendedoras, mientras el «ranero» se entrega al descanso.

Así un día, es decir, una noche y otra. Ranas para el ama de casa, para el bar, para el restaurante, para el hotel; ranas que el pescador vende en estos tiempos a 200 ptas. la docena; pero ranas que luego cuestan en el bar, restaurante u hotel, hasta 35 ptas. la unidad si está aderezada con el menor arte culinario. Ganancia de hasta más del 100 por 100.

Eustasio LOPEZ

(Fotos: Chamizo)

faena, el buche, los canchales, los canchales del Sever, las ancas de rana, el solomillo a la

brasa y al ajillo, el gazpacho con poleos, las migas con chorizo...

Y pasará a Portugal por un Puesto dotado de todos los medios modernos. Antes se detendrá (no podrá resistir la tentación) en la Campiña, cerca, muy cerca de la raya fronteriza. Allí, piscinas, restaurantes, merenderos, atracciones veraniegas, comodidades. Todo esto le esperará al pasar, si es que no decide veranear entre tanta belleza natural y tanto atractivo. Y no temerá nada el viajero ni sus familiares si en algo peligró la integridad física, porque habrá un Centro Sanitario con todas las garantías.

Y pasarán muchos, muchos camiones de gran tonelaje hacia Lisboa, el que ya es puerto de Madrid...

¡¡Hermoso sueño!! Tan hermoso, que nos causa dolor despertar.

PROFECIA; YA DESPIERTOS

Según el científico, nacido en Valencia de Alcántara, José Loustau y Gómez de Membrillera, que fue rector de la Universidad de Murcia, las grandes y extensas formaciones graníticas del término municipal contienen en pequeña proporción un mineral de uranio: la torbemita o calcolita. Así escribió dicho catedrático: «No olvidemos que esos enormes canchales, hoy improductivos, en un porvenir serán seguramente fuentes inagotables de energía y riqueza».

Eustasio LOPEZ

(Fotos: Chamizo)

