LA CERDANYA: ARMONIA DE UN VALLE ROTO

Texto: **Rafael Chirbes**

En Martinet de Cerdanya, el agua del río Segre se ha helado. La noche anterior sopló el viento, llevándose buena parte de la nieve que cubría el suelo. Pero el río —cuyos ribazos aún muestran huellas de las últimas inundaciones— está inmóvil, como si no fuese de agua, sino de azogue. El valle, con su silencio, también parece haberse quedado yerto: como si valle y río hubieran sido repentinamente abandonados y estuvieran solos. Hace unas horas, en medio del amanecer, desde lo alto de la carretera que asciende por el **Coll de Toses,** no eran el valle y el río, sino el mundo entero el que parecía haberse quedado solo. Desde la escarpada ladera, la Cerdanya se hubiese dicho un intuido paisaje submarino, pues yacía bajo una inmensa playa de niebla.

Por encima del océano de nubes emergían los picos nevados, que los primeros atisbos de luz rosaban apenas: un universo blanco —como un sueño— que se fue desvaneciendo. Al noroeste, la magnífica muralla del **Puigpedrós,** blanca y rosa, prolongándose por las sierras de **Can Colomé** y el pico de la **Carabasa,** hasta los límites que los hombres marcaron en Andorra. Hacia el sur, más allá del relativo ajetreo de las estaciones de esquí —**La Molina, Massella**—, la soberbia sierra del **Cadí,** y, en medio, sepultada entre escombros de nubes, la Cerdanya, el valle que abrió el río Segre de este a oeste, llevando la contraria a la orografía pirenaica, cuyos accidentes caen siempre en dirección norte-sur.

En la Cerdanya el horizonte es estrecho e imponente —una corona de cumbres— y no hay amaneceres, porque las nubes se posan entre los picos durante la noche y cubren el valle con un mantel blanquecino.

A media mañana han empezado a despegar las nieblas, ahuyentadas por unos rayos de sol, frágiles como si fuesen de vidrio amarillo. **Joan** y **Cati** —dos barceloneses tránsfugas de la ciudad, que recogen hierbas y frutos silvestres— nos han conducido cerca de **Bor,** junto al torrente de **Les Planes,** y desde allí hemos visto el último acto de este amanecer, que más bien se diría desnudamiento. Las laderas se han ido quedando sin nubes y el cielo se ha vuelto azul por encima de las ramas de los árboles.

Joan y Cati conocen y aman este rincón, en el que han elegido vivir:

—La Cerdanya no es húmeda, a pesar de todos estos torrentes y de los prados. Por su posición, forma como una especie de cazuela que, en verano, se cuece al sol durante largas horas. Aunque corto, el estío es seco, caluroso, mediterráneo. Después, el valle se vuelve hosco, continental.

En invierno los cerretanos ven pasar despacio las horas, junto a la mesa, cerca del fuego, y sólo al llegar el verano crece la actividad. Nunca ha sido fácil vivir en esta tierra dura. El montañés no debe dejarse caer en la tentación de ser cigarra; la orografía y el clima le imponen un necesario hormigueo veraniego, que ha de permitirle sobrevivir durante

Chirbes

Chirbes

Tierra dura, que se remansa a veces como en un sueño modernista.

el vacío blanco y helado del invierno. El montañés suele ser desconfiado, y más en estos parajes de frontera; por el valle han circulado gentes de todo tipo, gentes que se quedaron durante algún tiempo y otras que pasaron un día, perdiéndose luego cargadas de secretos. Los viejos recuerdan todavía los destartalados camiones, la chatarra, los fusiles perdidos en las cunetas, la larga procesión de los vencidos —en 1939—, partiendo hacia un exilio para muchos definitivo. El paso de **Bourg-Madame** ha recorrido los libros de historia contemporánea: se ha hecho canción de vencido, imagen de reportaje, testimonio y símbolo.

La Cerdanya ha sido —aunque de eso aún se habla a media voz— tierra de contrabandistas. Si dicen que rascando en muchas de las primitivas fortunas catalanas puede encontrarse el origen de los capitales en los mercados de esclavos, en la Cerdanya es fácil intuir que, detrás de muchos payeses satisfechos, hay un perfume de caminos solitarios, de encuentros en la soledad de la noche con patrullas fronterizas y de amaneceres en los que se ocultan mercancías entre la paja de los graneros.

—Nadie puede negar que la Cerdanya es una unidad natural bien definida por el río Segre y por la alta corona de montañas —comenta Salvador Torrent, el delegado de turismo en Puigcerdá.

Sin embargo —absurdos de la historia—, el 7 de noviembre de 1659, los políticos se reunieron a varios cientos de kilómetros de aquí, sin que nadie en el valle sospechase nada. En la desembocadura del río Bidasoa, en la llamada isla de los Faisanes, firmaron el **Tratado de los Pirineos,** que decidió el reparto entre Francia y España de hombres con sangre, lengua y costumbres comunes. Más tarde, el absurdo —hoy ya definitivamente consumado— se hizo aún más patente, porque, incluso dentro de España, el valle pasó a pertenecer a dos provincias. Hoy existe una Cerdanya francesa y otra española, una Cerdanya de Lérida y otra de Gerona.

En el cerretano, como en el italiano de entreguerras, ha permanecido un doloroso sentimiento de irredentismo, que es hosco y cejijunto, pero también delicado, un poco a la manera de **D'Annunzio:** como esas villas coquetas y refinadas que se asoman al lago de **Puigcerdá,** como los frágiles cisnes —de evocaciones modernistas— que se deslizan sobre sus aguas frías.

—Cuando llega la crudeza del invierno y nos quedamos aislados por la nieve y nos necesitamos unos a otros, la Cerdanya vuelve a ser lo que la geografía le ha marcado desde que fue habitada: una especie de familia. Queda una fiesta común a todo el valle, que se celebra indistintamente en Francia o España: el día de la Cerdanya, que el año pasado se festejó en Martinet, en el hotel de los Boix, y el anterior en Llo, cerca de Saillagouse, al otro lado de la frontera.

En verano, las «roulottes» cargadas de turistas se acercan a las orillas de doscientos lagos, que flotan entre los bosques como pesadillas de un poeta romántico.

—Somos gente hospitalaria —afirma M. P., un cerretano que ha viajado—, **pero, como dicen por aquí, siempre jugamos con una piedra escondida en la faja.**

Las costumbres en la montaña son, a veces, bárbaras. En **Isóbol** se bailaba, un día al año, el ball del cornut, y en muchos lugares cerretanos se impedía a los recién casados que pasaran la noche de bodas solos. Cada media hora los amigos llamaban a la puerta de la habitación y ofrecían a la pareja una taza de caldo —**brou**— con albóndigas **(mandonguilles).** El caldo —por lo demás exquisito— incluía ternera, hueso de jamón, gallina, butifarra negra y blanca, garbanzos, arroz, judías y especias. Con los elementos sólidos se preparaba una escudella.

A pesar de su difícil acceso, el aislamiento de la Cerdanya ha sido siempre relativo. Cuando llegaba el otoño, las mujeres del valle bajaban hasta Barcelona cargadas con enormes sacos de hierbas. En las herboristerías de la capital se apreciaban las plantas medicinales y las setas de estas laderas. En la Cerdanya no hay romero, pero sí jedrea, orégano, tomillo, hinojo, salvia, algunas plantaciones de albahaca, frambuesas, arándanos, moras, endrinas y escaramujos. Las mujeres volvían de Barcelona cargadas de víveres para el invierno.

La comunicación entre los valles pirenaicos y el Mediterráneo es antigua. El historiador francés **Braudel** demostró que el poblamiento de las riberas mediterráneas es la historia de un largo descenso de los montañeses hacia la costa.

Cit

Chirbes

Desde las puras tierras del frío al espacio de los pantanos y el paludismo. La Cerdanya ha sido una de las cunas de la vieja Catalunya. En Llivia —enclave español en Francia, al que se accede por una carretera rodeada de alambradas— tuvo su origen Wifredo el Velloso y fueron sus descendientes quienes se instalaron en Atenas y convirtieron el Partenón **(la plus rica joia que al mon sia)** en Seu de Santa María, en vez de derruirlo por haber sido levantado en honor de los dioses paganos. Cuando menos, tuvieron buen gusto.

El clásico latino **Marcial** escribió, al parecer, acerca de los jamones cerretanos, que aún hoy se curan al viento del norte. Aunque, a pesar de la inalterable apariencia del paisaje, las cosas hayan cambiado. Hasta no hace mucho la Cerdanya era un valle en el que pastaban inmensos rebaños de ovejas. Las viejas fotografías de los años veinte y treinta muestran estas laderas cubiertas de rebaños. En el siglo XVII había 45 tratantes de ganado y lanas en Puigcerdá. En Bor —un pueblo diminuto— los más viejos recuerdan casi tres mil ovejas. Ahora la vaca señorea los prados cerretanos.

—La cooperativa lechera del Cadí paga mejor que ninguna otra de España —aseguran los payeses.

Cada familia posee veinte o treinta vacas, en una economía única, aunque frágil, ya que la entrada futura de España en el Mercado Común puede derrumbarla. La leche se ha convertido —con el turismo— en fuente de ingresos casi exclusiva de estos montañeses. El sistema se ha visto favorecido por el especial clima de la comarca, que permite hasta

Los hombres de tierras puras y altas bajaron al espacio de los pantanos.

Una comarca singular

Por Jaume Castell

Geográficamente la Cerdanya esta un poco a caballo de una parte del Pirineo oriental, precisamente el Pirineo que es más amable, el que se deja visitar por el hombre. Hasta principios de siglos la comunicación de esta comarca con el resto de Catalunya no era fácil; por el Ripollés había una mala carretera, casi siempre llena de barro y nieve en invierno, que siguiendo las sinuosidades de la montaña se elevaba hasta cerca de la Collada de Toses, y de allí partía un camino particular que habían construido los vecinos de Puigcerdá, porque el Estado se había olvidado de ellos.
Por el otro lado, desde Seu de Urgell sólo había un camino de herradura por el que pasaba algún carro, pero no diligencias. En estas condiciones no es de extrañar que las cocinas de los pueblos de la Cerdanya se autoabastecieran. Las carnes eran —y siguen siendo— los venados y jabalíes cazados, el omnipresente cerdo, rebaños de ovejas y algún que otro gallinero con pollos y gallinas que se aclimataban para resistir el frío. Hortalizas, no muchas, pero adaptadas al terreno ácido, de pizarra. Con unas coles de invierno, que hay que desenterrar de la nieve, se hace uno de los platos más característicos de la zona, el «trinxat». Una especie de manjar de dioses hecho con esta col, previamente hervida y luego frita en la paella, donde se ha procurado que una buena tajada de tocino entreverado adquiera esos tonos dorados de una puesta de sol de Tiziano.

Por allí pasaron los romanos, los árabes, los cátaros, y aquellos pueblos abrigados por el Pirineo y la sierra del Cadí vieron cómo sus ermitas e iglesuelas románicas eran visitadas por los peregrinos que desde Puy en Velay pasaban por la puerta de Aragolisa, que era Puigcerdá, y seguían camino a Santiago. Cada una de estas gentes aportaron sus gustos culinarios. Pero algo debían tener en común: la afición al ajo, que los cerdanos utilizan incluso para los embutidos. También el gusto por el fuerte sabor al cerdo, y de ahí el pan de hígado, o los embutidos hechos con los riñones y otras vísceras del animal.

Y todo esto sin olvidar la afición por las sopas, en las que casi siempre interviene el ajo, y las truchas del Segre, pura maravilla si se ponen a punto sobre una losa de pizarra, porque aquí no valen sartenes ni parrillas.

La climatología en invierno es rigurosa, y esto hace que las hortalizas sufran en el campo. Pero el sabor que adquieren es inigualable. Son insuperables las peras, que forzosamente han de madurar en el árbol y por eso no tienen grano, insustituibles para la cocina; las patatas, y unos nabos escuálidos, resecos como caliqueños, y gustosísimos, acompañamiento indispensable en la condimentación de ocas y patos. Es realmente una cocina muy singular.

tres siegas de hierba cada año, y también por el peculiar sistema hereditario. Las propiedades no se dividen: pasan íntegramente al **hereu** (hijo mayor).

Los cultivos —según gente de Puigcerdá, de Martinet, de Bor— se hallan en regresión. Y, sin embargo, el trigo de la Cerdanya es excelente. Pasa meses enteros bajo la nieve y cuando crece se afirma en unas gigantescas espigas de gruesos granos. Como remotas plantaciones permanecen en pie las pequeñas iglesias románicas —All, Bolvir, Pedra, Ger— y un almacén de extraños toponimios —muchos de ellos monosílabos: Das, Alp, Urtx, Lles, Pi, Nas—, que parecen tener remotos orígenes euskeras o incluso haber nacido de muy anteriores lenguas, hoy desaparecidas.

—A mí me traen los nabos de Talltendre —afirma, satisfecho, Josep Maria Boix, propietario del Hotel Boix, en Martinet.

Los nabos negros de Talltendre son difíciles de conseguir y exquisitos. Acompañan tradicionalmente algunos de los más delicados platos de la comarca: pato con nabos **(tiró amb naps)** y conejo con nabos **(conill amb naps)**. Poseen un cuerpo suave y que absorbe la grasa animal, convirtiéndola en sabor propio.

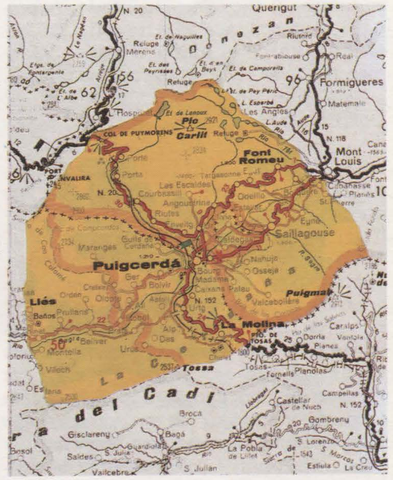
El pato es, probablemente, el protagonista de la cocina del valle, que ha conseguido lugar de honor en la restauración nacional: el restaurante del ***Hotel Boix,*** de Martinet; **Can Borrell,** de Meranges; el ***Tast,*** de Puigcerdá; o ***Can Ventura,*** de Llivia. Se cocina también con setas —ceps, senderuelas— y con las magníficas peras de invierno de Puigcerdá.

—Se ha hecho el experimento de plantar perales aquí y, al mismo tiempo, en Lérida o en Valencia, y, a pesar de ser de la misma variedad, los resultados han sido totalmente diferentes, quedando muy por encima las peras de Puigcerdá —aseguran, en un lugar común, los cerretanos. Y explican:

—El agua de aquí es purísima y está exenta de cal; por eso las peras no sacan grano. Son tan suaves que se funden en la boca. Además, aquí el verano es corto y llega con retraso. Las peras maduran despacio y se recogen incluso en octubre, cuando ya han tenido tiempo de chupar toda la dulzura del árbol. Se guardan y, hasta después de Navidad, están en un punto excelente.

Uno de los más apreciados postres cerretanos son las peras al vino, a pesar de que la Cerdanya jamás ha tenido viña. Sin embargo, guarda una curiosa tradición. Al parecer, como el aire es seco y frío, muchos barceloneses contrataban **cellers** (bodegas) en el valle para guardar vinos del Penedés, del Priorato.

Chirbes


Puigcerdá
Foni Romeu
Pic Carlit
Saillagouse
Formigueres
Mont Louis
Llivia
Tossa
Bellver
Bolvir
Das
Ger
Meranges
Bor
Martinet
Pedra
Llo
Dorria
Bombreny
Estiula
La Cot
S. Julian
Valcebre
Gisclareny
Saldes
Bagà
Castellar de la Nuch
Brocà
Campelles
Planoles
Fontcebi
Pla de Lles
Pla de Tossa
Pla de Das
Pla de Bolvir
Pla de Bor
Pla de Ger
Pla de Llo
Pla de Llivia
Pla de Saillagouse
Pla de Puigcerdá
Pla de Meranges
Pla de Martinet
Pla de Pedra
Pla de Dorria
Pla de Bombreny
Pla de Estiula
Pla de Campelles
Pla de Planoles
Pla de Fontcebi
Pla de Bellver
Pla de Gisclareny
Pla de Saldes
Pla de Bagà
Pla de Castellar de la Nuch
Pla de Brocà
Pla de Valcebre
Pla de S. Julian
Pla de La Cot
Pla de Llo

—Este frío, en un par de años, convertía el vino en algo exquisito.

Como pago por la utilización de las bodegas, los forasteros regalaban a los cerretanos bacalao, que las mujeres apreciaban enormemente para sus guisos invernales.

—En invierno, en medio de la nieve, las mujeres tenían que exprimirse los sesos para ver qué ponían en la mesa. El bacalao y el tocino las sacaban de muchos apuros.

Con el tocino y con unas peculiares coles de invierno se sigue preparando el trinxat, plato de la estación difícil.

—En otros lugares de España, más cálidos, la col toma un sabor muy fuerte. Sin embargo, la col invernal cerretana es delicada, suave. Empieza a estar en su punto después de que ya ha helado varias noches, e incluso nevado. Cuando pasa algunos días con un palmo de nieve por encima, la col ha perdido su nervio, su fuerza. El frío la ha suavizado. Acompañándola con patatas y rosta (tocino veteado) se hace el trinxat. También se toman las coles rellenas (farcellets de col).

Bajo la plaza-mirador de Puigcerdá, **Contxita Fabre** prepara un buen trinxat de vez en cuando. Su restaurante —**L'Escala**— es un lugar casi tan sorprendente como el tren de la bruja en una verbena. Cada día cocina un menú arbitrario y obligatorio, además de un indiscreto guiñol de voces destempladas, desparpajo y mala uva. Sus platos son sencillos y, a veces, de gran mérito.

—Mira, hijo, yo no echo tomate ni nada de todo eso. Pongo el conejo, un poco de cebolla, ajo, laurel, perejil y un chorrito de vino. Eso es todo. A la guatlla (codorniz), en lugar de con vino la rocío con vinagre. Aquí no hay secretos.

Los pichones —**colomins**— a la vinagreta de hoy están deliciosos. Y también está en su punto la crema catalana, a pesar de que los movimientos de Contxita son una exhibición de autenticidad cerretana que ni ella misma se cree.

—El otro día me sacaron, sin yo saberlo, hablando por la radio. Y por aquí han venido Néstor Luján, Carmen Casas y esa otra chica de la Generalitat.

En Puigcerdá, cuando alguien pregunta por Contxita, la gente sonríe. Y, sin embargo, nada se puede alegar contra las codornices de hoy. Sólo las voces, el hule que cubre las mesas, el espeluznante papel floreado que oculta las paredes...

A pocos kilómetros, **Turet** elabora el **pa de fetge** (pan de hígado, en traducción literal), que tiene mucho que ver con el pâté. Por todas partes, en las casas, se conservan los tomates y verduras; se secan las setas. Las tierras de largos inviernos condenan a sus habitantes a convertirse en hormigas que almacenan sin cesar.

El guarda forestal de **Aranser** es, quizá, quien mejor conoce la fauna del valle. Aún queda caza y pesca en la Cerdanya. Las truchas se cocinan a la llosa: sobre una pizarra, después de abiertas, lavadas en agua de río y condimentadas con ajo y sal.

La caza encuentra su coquinaria en los **civets**, después de haber dejado que la carne repose largamente. Incluso parece ser que era tradición enterrar la caza durante algún tiempo, cubierta con un trapo para que no se estropease. Uno —en su viaje— no ha tenido ocasión de comprobarlo. Las tradiciones se alejan, se difuminan, desaparecen.

Nos habían hablado de las **bunyetes**, una especie de tortilla de harina, azúcar y manteca de cerdo. Nadie —excepto Salvador Torrent, el delegado de turismo de Puigcerdá— pudo darnos razón de estos dulces. Son muchas las cosas que parecen quedar más en la melancolía de los nostálgicos que en la realidad.

Los habitantes de la comarca temen que la apertura del gigantesco túnel del Cadí —que convierte este rincón perdido en lugar de paso y de facilísimo acceso— rompa definitivamente lo que resta de un quebradizo equilibrio ecológico. Con esta obra, la Cendanya pasará a convertirse en camino casi obligado entre Toulouse y Barcelona, sobre todo si es cierto que la Generalitat lleva adelante un proyecto de ferrocarril de ancho internacional hasta la frontera.

Hay un plan de ordenación, un esfuerzo por salvar este microuniverso fascinante, en el que conviven lagos, corzos e iglesias románicas, en el que el verde de los prados se oscurece al llegar al bosque de pinos negros y abetos, para volverse azul en las cumbres. Hay —en cualquier caso— un futuro incierto y la tentación de acercarse a estas venecias alpinas antes de que el mar del progreso las engulla definitivamente.

Imagen de una cocina sólida

Cit

Reynoso

TRINXAT

***Ingredientes* (6 personas)**

1 *col de invierno* grande.
1 kg. de *patatas*.
6 trozos de *tocino* veteado.
4 *ajos*.
***Sal* y *aceite*.**

Preparación

Una vez lavada la col se pone en una cazuela, en la que tendremos agua ya hirviendo. A los quince minutos de cocción añadiremos las patatas peladas. Se deja hervir hasta que las patatas empiecen a deshacerse. Se retiran del fuego y se pone todo en una escurridera. Lo pasamos a una cazuela en la que, con la ayuda de una espátula de madera, trincharemos la patata y la col, todo junto.
Se pelan los ajos y se fríen en una sartén con aceite. Una vez dorados se fríe el tocino, retirándolo después de frito. El aceite que queda se pone en la cazuela, en la que ya tenemos la patata y la col trinchada. Remover todo junto.
A la hora de servir se dora bien la patata en una sartén con un poco de aceite sobrante de la fritura de ajos y tocino, que habremos reservado.

PATO CON NABOS
(Tiró amb naps)

***Ingredientes* (4 personas)**

1 *pato* de 2 kg., aproximadamente.
12 *cebollas* pequeñas.
800 g. de *nabos*, a poder ser de la Cerdanya, de piel negra.
4 cucharadas de *puré de tomate*.
Un manojo de *plantas aromáticas* (tomillo, romero, una hoja de laurel).
1/4 de l. de *vino blanco*.
80 g. de *manteca de cerdo*.
1 dl. de *aceite*.
8 *almendras tostadas* y peladas.
2 g. de azafrán. *Caldo, pimienta molida* y *sal*.
Se puede adornar con *zanahorias* hervidas.

Preparación

Una vez limpio el pato lo sazonamos con sal y pimienta por dentro y por fuera. Lo ponemos seguidamente en una cazuela de barro, con el aceite y la manteca de cerdo al fuego, dándole vueltas hasta que esté bien dorado por todas partes. En ese momento le añadimos las cebollitas, el manojo de hierbas aromáticas, el laurel, el vino y el tomate. Tapamos la cazuela y dejamos reducir el líquido a la mitad. Si la reducción es muy rápida le añadimos un poco de caldo caliente. La cocción tiene que ser a fuego muy lento y siempre con la cazuela tapada.
Mientras, se van pelando los nabos, se cortan a trozos, se hierven unos tres minutos con agua, se escurren y se rehogan en una paella con grasa que habremos reservado antes, y se añaden cuando empiezan a tener un color dorado, continuando la cocción junto al pato. Un cuarto de hora antes de que esté cocido, se añade un majado hecho con el azafrán y las almendras y disuelto con un poco de la salsa del pato. El ave puede cocinarse entera —como en esta receta— o bien cortada a trozos, siguiendo la misma explicación.

PERAS AL VINO

***Ingredientes* (6 personas)**

6 *peras*, a ser posible de Puigcerdá.
1 l. y medio de *vino tinto*.
300 g. de *azúcar*.
20 g. de *pimienta negra* en grano.
***1 rama de canela*.**

Preparación

Se eligen seis peras de Puigcerdá. Se pelan y se les deja el rabito. Se introducen en una cazuela, con el vino, el azúcar, la pimienta en grano y la rama de canela. Se deja hervir de diez a doce minutos.

Servicio

Se enfría, para servir a temperatura ambiente.

Venecia alpina de incierto futuro, que el mar del progreso puede engullir.