PASSANT FESTES!

SANTIAGO DE OSSORNO

PASSANT FESTES!

HEMEROSCOPEION, SPECULA DIURNA

Denia

© *Santiago de Ossorno*
http://ossorno.es
Revisión 1 de agosto de 2022

Epítome de la recogida vida, milagros y pasmo de un pensionista forzoso, sevillano de cuna, madrileño de adopción y algo valenciano de corazón, en las cálidas y mediterráneas tierras de una hermosa ciudad costera en la Marina Alta

Pasmo:

Admiración y asombro extremados, que dejan como en suspenso la razón y el discurso

FORGES

LA LLEGADA
HA DICHO EL FONTANERO QUE EN CUANTO PASEN LAS FESTES DEL BOU ESPATARRAT, LAS DE SANT ROC REQUALIFICADOR Y LAS DE LA SEPIETA CHICOTETA, QUE VIENE
STUPENDO

«Este pueblo, cofradía de marineros y burgo de labradores, es en otoño asilo de serenidad. No parece una época del año, sino más bien la prolongación indefinida de una jornada muy quieta. Todos los días son una tarde lenta larga, que poco a poco se duerme. En este tiempo es un placer de espirituales voluptuosidades el caminar por la orilla del mar. Porque aquí, en Denia, mar y tierra se unen en un tránsito suave. No parece esta contener a aquél, ni el mar invadir la tierra, sino que existe una emoción de armonía, tan acordada y segura, que no pudiera imaginarse este mar sin tal orilla.

Velas muy remotas, en el silencio de toda quietud, casi sin viento, se nos quedan en el alma nuestra, viajeras dentro del mar que aquí en la orilla pensamos, junto a la clara imagen de los viñedos y los praderíos. Estos ya se rizan también, con marineras ondas, cuando va la brisa por los tallos de su verdura.

Buen pasear para quien guste poner su vida en calma, esta larga orilla del mar de Denia».

Juan Chabás y Martí, escritor dianense de la generación del 27

Contenido

Exordio 7
Prólogo 11
Sancta sanctórum 17
Algo de historia 20
El yin y el yang 24
Enfrente de la ventana 27
El árbol del amor 32
Los cafés 35
La paella 39
El Montgó 45
El mercadillo de los lunes 49
Los hippies 54
El mercadillo de los viernes 57
El mercadillo de frutas y verduras 59
A la chita callando 61
Las Marinas 64
Los escombros 67
El agua potable 69
Fogueres 72
Los madrileños 78
Me'n fot y menfotisme 84

Los vientos 87
El Helios 90
Pareja de ases 93
Denia misteriosa 98
El banco del beso 105
La Font Salada 109
La almorsaeta 113
L'Estanyó 117
El Noguera 123
Els Magazinos 128
Las bicicletas son para el verano 132
Voltas a peu 138
Las Fallas 142
La perruquería 146
Blanc Perruquers 148
Bous a la mar 155
Los moros y cristianos 158
Petardos y pirotecnia 161
La picaeta 166
La vía verde 168
El tren 170
¡Volem redonda! 174
El castillo 176
La mistela 178

Los mosquitos 180
Las naranjas 183
Los mojinos escozíos 185
Zona *verda* pública 190
Las cañas 192
El baño 196
La Cova Tallà 201
La Torre del Gerro 204
La calle Campos 206
La calle Loreto 211
El túnel de la guerra 214
El bálsamo de Fierabrás 217
Las medusas 219
La posidonia oceánica 221
Los ojos de Venus 227
Chorlitejo patinegro 231
La gota fría 236
Bandera roja 239
Vademecum 242
¡Au! 246
Epílogo 248
Sobre el autor 252

Exordio

Empezamos con una palabra difícil por poco habitual pero, tras comprobar su existencia y significado real en el diccionario «Principio, introducción, preámbulo de una obra literaria, especialmente la primera parte del discurso oratorio, cuyo objetivo es atraer la atención y preparar el ánimo de los oyentes», he pensado que podría ser un buen punto de partida para lo que quiero exponer en este ensayo.

Mi relación con la Comunidad Valenciana viene de antiguo, tanto que cuando mi familia —y yo con ella porque el destino todavía no nos había desintegrado— llegó a Valencia a finales de los cincuenta procedente de nuestras queridas tierras sevillanas, el trayecto desde la estación del Norte hasta nuestra nueva casa en el barrio del Cabañal lo hicimos en un enorme, sobrio y elegante carruaje de color negro tirado por caballos.

En aquellos lejanos años circulaban pocos coches por la ciudad, me refiero a coches de motor porque de tracción animal había bastantes; como lector de estas líneas, salvo que lo hayas vivido en primera persona, puede que te cueste creerlo pero así era el transporte entonces; todavía libres de polución atmosférica, en las calles del barrio había más excrementos de caballo que en Londres durante la gran crisis de las boñigas de 1894.

Los diez hermanos fuimos milimétricamente distribuidos entre el interior del coche y el pescante, sentados junto al cochero y su látigo; el voluminoso equipaje hábilmente apilado en la baca de la diligencia; lógicamente no recuerdo mucho más de nuestra llegada porque ha llovido bastante desde entonces y co-

mo desde niños estábamos acostumbrados a movernos en coche de caballos, para nosotros no significaba ninguna novedad.

Desde la estación del Norte hasta el Cabañal, un trayecto que hoy puede hacerse cómodamente en metro, fuimos tomando un primer contacto visual con Valencia, ciudad algo más grande que Écija, nuestro pueblo de procedencia; en el verano de 1958 todavía eran visibles los estragos dejados por la riada del 14 de octubre de 1957, inundación que había arrasado una parte de la ciudad, dejando a su paso destrucción y tragedia.

Permanecimos en la ciudad apenas cuatro años porque, tras la prematura muerte de nuestro progenitor y la consiguiente pérdida de estatus social, tuvimos que irnos con la música a otra parte, en concreto a la capital de España, provocando el acostumbrado desbarajuste emocional que los continuos traslados de destino generan en las familias de los militares.

Los vecinos de las calles Tramoyeres y Remonta fueron testigos de nuestros juegos infantiles, consistentes en pelear a pedrada limpia contra los gitanillos del barrio —uno con buena puntería me escalabró y desde entonces ando regular de la chaveta—, perseguir perros y gatos callejeros, cazar murciélagos agitando cañas en el aire, aplanar chapas y chavos en las cercanas vías del *trenet*, visitar los melonares para ponernos ciegos hasta que aparecía el hortelano hecho una furia, jugar libremente en la calle al atardecer dando cuenta de los suculentos bocatas de butifarra de la cena, cuyo aroma resiste el paso del tiempo, y acercarnos de noche a la playa para ver películas de indios y vaqueros en el cine de verano de Las Arenas.

Los primeros años en el colegio Nuestra Señora de los Ángeles, situado en la plaza del mismo nombre —el solar lo ocupa ahora un centro especializado de atención a los mayores; como dice mi amigo Josep, en el lugar donde me salieron los dientes

escolares podría jugarme ahora la dentadura postiza (es una licencia narrativa, de momento sigo manteniendo la que traía de fábrica) al dominó con gente de mi quinta—, la Primera Comunión en la iglesia de la misma plaza que todavía mostraba las marcas de la riada en sus paredes; en fin, fueron cuatro años estupendos los pasados en el Tercer Depósito de Sementales, más conocido como la Remonta; todo un cuartel de Caballería disponible para los juegos infantiles de la pandilla de chavales (Vicentín, Chimo, Miguel Ángel, Filo…), porque en él pasábamos las horas muertas los críos de la calle dando la tabarra a los sufridos soldados de reemplazo, granjeros forzosos que cuidaban de caballos, vacas, cerdos, gallinas… más que un recinto militar aquello era el arca de Noé hecha cuartel.

Allí tuve mis primeros contactos con el valenciano, que en el Cabañal era lengua materna, sus costumbres, gastronomía, fiestas, celebraciones, etc. y supongo que la experiencia —como la dañina riada y el posterior Plan Sur hicieron con la ciudad— marcó mi carácter para siempre; y no solo a mí sino a toda la familia ya que, de una u otra forma, la mayoría hemos seguido manteniendo estrecho contacto con la costa mediterránea y sus gentes hasta la fecha.

Sin duda, la experiencia valenciana influyó decisivamente en la formación de nuestra personalidad definitiva, tanto como nuestra querida y lejana Andalucía ancestral, patria chica de nuestros antepasados, cuna del arte, tierra de poetas y también de moros y cristianos, lamentablemente cada vez más olvidada por todos por las cosas de la vida; de tal forma que acabamos sintiéndonos tan valencianos como andaluces, sobre todo los más pequeños de la casa.

Dando por cierto que la infancia y sus circunstancias condicionan el desarrollo posterior de la personalidad, teoría psico-

lógica de la que no puedo opinar por desconocimiento, el lugar dónde la hayas pasado por fuerza también debe influir en el difícil y largo proceso que nos conduce hasta la madurez.

A mí me tocó vivir la mejor parte de la mía en el antiguo barrio marinero del Cabañal y, no podía ser de otra manera tras tantos años de ausencia y recuerdos, como le ocurre a Ulises, legendario héroe de la mitología griega, en «La odisea», con los años se ha acabado convirtiendo en mi Ítaca existencial.

«Ten siempre a Ítaca en tu mente.
Llegar allí es tu destino.
Mas no apresures nunca el viaje.

Mejor que dure muchos años
y atracar, viejo ya, en la isla,
enriquecido de cuanto ganaste en el camino
sin aguantar a que Ítaca te enriquezca.

Ítaca te brindó tan hermoso viaje.
Sin ella no habrías emprendido el camino.
Pero no tiene ya nada que darte.

Aunque la halles pobre, Ítaca no te ha engañado.
Así, sabio como te has vuelto, con tanta experiencia,
entenderás ya qué significan las Ítacas»

Constantino Petrou Cavafis

Mientras navego para alcanzar mi destino, una hermosa, acogedora y próspera ciudad mediterránea, marinera y agricultora, industrial y turística, llamada Denia se ha cruzado en mi camino y en sus orillas quisiera anclar mi barca cuando por fin amaine y luego cese el viento favorable que la transporta.

Prólogo

¿Para qué escribir un libro sobre Denia (quiero aclarar que no es un libro sobre toda la Comunidad Valenciana, sino sobre Denia y su entorno) si cualquier cosa que diga podría utilizarse en mi contra? Con lo tranquilo que podría vivir sin meterme con nada ni con nadie. Cómo en ocasiones me recuerda la bella Lola, mi Penélope particular, «con lo guapo que estarías calladito, mira que son ganas de buscarte problemas».

Pues la verdad, para nada en concreto; tras escribir varios ensayos sobre Italia, Japón y Estados Unidos, me ha apetecido completar mi personal triángulo de las Bermudas viajero con uno dedicado a esta localidad, más cercana, sentida y conocida.

Como mis contados y más próximos lectores saben, lo primero que hago antes de empezar a escribir un libro es ponerle título; llámalo manía, falta de método o lo que quieras, pero es que en cuanto tengo decidido el título, el resto fluye solo.

En esta ocasión tampoco iba a cambiar mi método de trabajo, lo que funciona no se toca; tras varios intentos fallidos se me ocurrió «Passant festes!» por algo que contaré posteriormente y sin más me puse manos (artrósicas) a la obra.

Dado que el título iba a ser en lengua valenciana, al menos debía procurar que estuviese bien escrito; por eso recurrí a mi buen y socarrón amigo local Josep Manuel Gimeno i Montesa (de Quart de Poblet, no de Manises), sabiendo que me aconsejaría bien y me ayudaría a resolver el problema.

Por correo electrónico comenzamos a compartir nuestros pareceres, aunque en el proceso investigador también involucra-

mos a una hermana suya (Dolors), erudita en la materia, a la que Josep elevó posteriores consultas para asegurarse de responder académicamente a mi pregunta:

—Buenos días, Josep,

Tengo una duda lingüística, a ver si me puedes ayudar; estoy escribiendo un libro sobre Denia, lo tengo casi acabado, y el título quiero que sea la traducción de ¡Pasadas las fiestas! o ¡Cuando pasen las fiestas!; un traductor online al valenciano me indica que podría ser Passant festes! pero —aunque me gusta cómo queda— no termina de convencerme.

Es lo que me dicen en Denia cuando quiero que vengan a casa para arreglar algo que se haya roto, suelen responder algo que a mí me suena como «Passant festes! o Passat festes!», vaya usted a saber.

Agradecido por el servicio, quedo a la espera de su docta contestación que tendré en la más alta consideración (teniendo en cuenta que vivo en un tercero).

A vuelta de correo recibí una primera opinión.

—Ese traductor que utilizas es de nivel, más que una tercera planta. Veamos (y que Santa Lucía nos siga cuidando):

Si traducimos literalmente «pasadas las fiestas», diríamos «passades les festes». Si lo hacemos con «cuando se acaben las fiestas», diríamos «quan acaben les festes».

Pero «passant festes» es una traducción mucho más rica y adecuada a la idea que creo que tienes. Lleva implícito el mensaje de demora, de aplazamiento. Más que una traducción, es casi una frase hecha, que viene a decir: «ojo, que estoy ocupado con las fiestas, no me vengas con obligaciones, las dejaremos para más tarde». Es muy habitual oírla y utilizarla entre

los valenciano-parlantes. Naturalmente tiene sus múltiples variantes: passant Nadals, passant Falles, passat Sant Jaume, passant el Barça a semifinals (ah, no, esta no).

No me he equivocado al escribir «passat Sant Jaume», «passat Sant Vicent». Nunca lo había pensado, pero si hablo de una fecha concreta, diría «passat»; si hablo en plural (festes, falles), digo «passant», que es como lo oyes en Denia.

He buceado por Internet y he visto que ya hay un título casi casi igual: «Passat Festes». Es de un catalán, lo que me lleva a concluir que en Catalunya dicen «passat» para todo y nosotros, según el caso, «passant o passat».

Eso me parece. De todas formas, se lo voy a pasar a mi hermana, que yo soy simplemente su negro.

En fin, que a mí me encanta el título. Cuando hubiera escrito un libro, le hubiera puesto ese título, pero ahora ya me lo has chafado.

En este punto, Josep le pasaba la pelota a su hermana:

—Un amigo madrileño, residente en Denia por largas temporadas, tiene escrito un libro a falta del título. Quiere titularlo «Passant Festes».

Me hace una consulta y le he contestado. Me parece interesante. Dime qué te parece.

A lo que la susodicha hermana respondía sucintamente:

—En passar festes.

Si escribe en castellano, ¿cómo le pone un título en valenciano?

Josep se lo explica,

—Es políglota.

Su hija mayor vive en Texas; el hijo, en Kanagawa; y la pequeña festea con un italiano (de la contornà, vaya).

Sí, yo había pensado también en «en passar festes», aunque «passant festes» me parece más coloquial y tiene más la idea de demora.

Josep me informaba del resultado de sus fraternales gestiones sin quitar ni poner una coma:

—Mi hermana propone «en passar festes». Su traducción literal es tal cual: en pasar fiestas. Conlleva, en mi opinión, más la idea de inmediatez, de decir que en cuanto pasen las fiestas me pongo a ello (véase la sexta acepción de la preposición «en»). Por contra, «passant festes» me sigue sugiriendo un poco de dejadez, despreocupación.

Tú mismo. Ambas son correctas. «En passar festes», parece, no es aún el título de libro alguno.

Y finalmente intervine yo, ya que fui quien inició la consulta, reconozco ahora que después de tener decidido el título definitivo, porque mí intuición me decía que era el correcto.

—Muchas gracias por el soporte lingüístico, quisiera reproducir exactamente lo que me dice el fontanero (profesión comodín, vale cualquier otro profesional del ramo) cuando lo llamo para que venga a arreglar un grifo (otro comodín, vale la lavadora, el calentador, la ventana, la cerradura, la puerta, una pared...), a mí me suena como «passant festes», pero el acento dianense y la velocidad oral del fontanero (etc.) me despistan, también me suena como «passat festes», de lo que estoy seguro es de que solo utilizan dos palabras.

Creo que si «passant festes» te sugiere un poco de dejadez, despreocupación, demora..., es justamente lo que me sugiere a mí, me he documentado sobre el concepto del «me'n fot» (pen-

saba que era endémico de Denia, pero geográficamente hablando es más amplio de lo que suponía) y me cuadra con la actitud general del sector servicios en Denia hacia los clientes que llegamos metiendo prisa justo antes de las fiestas.

El libro lleva ese título en honor a la frase, si me lo dijeran en castellano así lo escribiría; lamentablemente no sé hablar en valenciano, entiendo más o menos cuando lo oigo y algo mejor cuando lo leo; me pasa algo parecido con el italiano, que es la lengua que ahora practicamos, que sin saber una palabra somos capaces de estar media hora «video conferenciando» con la parte romana de la familia, otra cosa es que nos enteremos (ambas partes) de lo que decimos, pero eso es lo de menos, lo que realmente (siento meter en la conversación un ramalazo monárquico del que carezco) importa es hablar todos a la vez y mover mucho las manos.

Aunque me quedan algunos capítulos por terminar y luego iniciar el largo proceso de corrección, ya tengo una versión beta del libro; como no podía ser de otra forma, está escrito tirando (mucho) de ironía, pero siempre desde la admiración y el cariño que tengo por Denia y su contorná. Espero que cuando lo leáis los aborígenes sigamos siendo amigos.

Por decirlo en román paladino «Denia es la hostia».

En fin, aunque haya sido a costa de tan largo preámbulo, creo haber justificado sobradamente el irónico aunque acertado sentido del título final elegido para el libro.

Utilizar la palabra «passat», aparte de ser un chiste malo, teniendo en cuenta que un escritor catalán se me habría adelantado y podría reclamar su paternidad literaria acusándome de plagio en los tribunales al grito de «Madrid ens roba!», a mí me suena a la Volkswagen.

Aunque en Denia haya mucho teutón, que los hay a montones, no era esa la idea; si los alemanes quieren integrarse de verdad en la vida social local (que lo mismo no quieren porque le tengan más apego a lo suyo, por mucho que les guste venir a disfrutar de todo esto) que escriban ellos su propio ensayo y lo titulen «Vergangene Feiertage».

Sancta sanctórum

Denia es una tranquila ciudad alicantina a la que puede llegarse por tierra y mar; a bote pronto pudiera parecerte trivial, pero no lo es tanto sabiendo que a los otros vértices de mi triángulo viajero solo puedo llegar en avión y tras muchas horas de vuelo.

Cuando digo tranquila excluyo los meses de julio y agosto, Semana Santa y fiestas y puentes de guardar, épocas en las que desaparece por completo su tranquilidad por la llegada de miles y miles de estresados (y estresadas) turistas que allí acuden para intentar disfrutar de un merecido descanso.

Otra peculiaridad de Denia, nada desdeñable frente a los demás destinos familiares, es que la hemos elegido nosotros; lo cual significa que es nuestro rincón de sosiego personal, el reposo del guerrero si queremos ponernos épicos, lo que Hacienda llama segunda residencia si queremos ponernos impositivos, el apartamento de la playa para todo lo demás.

Atesora una larga historia, rica y fascinante, aquí vivimos relajados dentro de un orden, disfrutando de su excelente climatología (es la «millor terreta del món»), rodeados de naranjos y limoneros, el aire impregnado de azahar y con una luz fantástica y duradera que nos alegra la vida miles de horas cada año; es cosmopolita, como demuestran los datos que expondré más adelante, abierta, culta y no sé cuántas cosas buenas más; si me dejase llevar podría estar dos o tres horas seguidas cantando sus alabanzas en vez de escribiendo el libro.

Claro que, como todo en esta vida, tiene sus cosas buenas y malas, pros y contras, aunque yo prefiera centrarme en su lado bueno y pasar de refilón por el menos bueno.

Vayamos con los datos empíricos:

Según datos ofrecidos por su propio ayuntamiento, esta era la población en Denia a fecha 4 de julio de 2020:

—Hombres: 21.483

—Mujeres: 22.838

—Censo total: 44.321 habitantes

Población que en los meses de verano llega a multiplicarse por cinco, siendo la localidad española de menos de 50.000 habitantes que más crece de forma estacional.

Los datos del Instituto Nacional de Estadística indican que según el último censo registrado (2015), la población de extranjeros en Denia es de 9.146, de los que 4.491 son hombres y 4.655 mujeres. De este total, 6.406 son de procedencia europea, destacando la colonia alemana con 1.192 habitantes en la ciudad, seguida de los ingleses (964 habitantes) y los de Rumanía (937 habitantes).

En cuarto puesto se sitúa la población marroquí, residiendo en Denia un total de 505 habitantes, y la creciente colonia rusa, con 456 habitantes en la ciudad. Tras ellos se sitúan Bulgaria y Colombia, con 450 habitantes respectivamente.

De los miles de madrileños no indican nada de nada porque no estamos censados en el pueblo y somos considerados población flotante o estacional; sin duda debemos ser amplia mayoría en determinadas épocas del año, pero no sabemos aprovecharlo en nuestro beneficio porque solo venimos de vacaciones o a pasar el rato y lo hacemos para relajarnos y descansar de nuestra aburrida cotidianidad, no para meternos en líos con el consistorio municipal, aunque quizá deberíamos replantearnos esta estrategia y empezar a exigir lo que por derecho nos corresponda ya que una mitad del año la pasamos aquí,

En agosto del año 2010 leí en alguna parte un artículo escrito por Concha Pastor, titulado «El descanso en la cosmopolita Denia» y lo conservé como documentación. En él, Concha relacionaba una lista de empresarios, deportistas, actores, cantantes y políticos que disfrutan de sus vacaciones en una tierra que ya es la suya y en la que no se sienten extraños. Eliminando del texto la lista de personajes y sus lugares de ocio preferidos, que no son el objetivo de este ensayo, el texto quedaría reducido a cuatro líneas, de las que destacaría este par de párrafos:

«Cuenta la leyenda popular que el rey Alfonso XIII llegó un día a Denia y que su majestuosa presencia no logró alterar ni lo más mínimo la vida cotidiana de los dianenses. Y es que, como bien se dice, Denia es la tierra del *me'n fot*. Ciudad cosmopolita, abierta al mar, custodiada por el Montgó y acostumbrada desde hace siglos a recibir la visita de insignes e ilustres personajes que, con el paso del tiempo, han hecho de este lugar, impregnado de la luz y color del Mediterráneo, su propia casa, donde nadie se siente extraño.

Por este motivo es difícil saber quién viene de fuera nuevo o quién forma parte ya de la idiosincrasia y carácter de los dianenses y pasa totalmente inadvertido. Todos son ya parte de la ciudad y cuesta distinguir a aquellos famosos y conocidos que pasan sus vacaciones en uno de los considerados como mejores lugares del mundo».

¡Caray! Me lo puedo aplicar aunque no sea famoso ni conocido, pero tampoco hace falta serlo para amar este bello rincón de la Tierra, ven a comprobarlo por ti mismo, te aseguro que no te vas a arrepentir.

Algo de historia

Los párrafos entrecomillados (tal como se ha puesto la cosa de los plagios hay que tener mucho cuidado con lo que se escribe) de este capítulo han sido extractados del libro intitulado «Historia de la ciudad de Denia», escrito por el presbítero y prestigioso historiador don Roque Chabás i Llorens, natural de esta localidad, que considero lectura obligada para todo aquel que pretenda conocer sus remotos orígenes.

La ciudad fue fundada el año 574 antes de Jesucristo por los focenses (procedentes de Focea, ciudad griega de Asia Menor, actualmente en Turquía. Antigua Phocaea o Phokaia, donde hoy día se encuentra la ciudad de Foça o Eskifoça en el golfo de Esmirna). Su nombre proviene de la palabra «foca», animal, que fue el símbolo de la ciudad, si bien casi mil años antes los fenicios y rodios ya le habían echado su aguzado ojo comercial a las indudables y numerosas bondades de esta tierra.

Con el transcurrir de los siglos también las descubrieron cartagineses, romanos, almorávides y cristianos; más tarde, acabada la etapa de la Denia foral y tras la guerra de Sucesión, desde Felipe V hasta el actual Felipe VI (un solo «palito» de diferencia engloba trescientos convulsos años de historia), la ciudad se ha ido transformando hasta convertirse en una urbe moderna, cosmopolita y alegre, habitada por hombres y mujeres procedentes de todos los rincones del planeta (y lo mismo por algún que otro extraterrestre).

«Denia es una ciudad situada sobre la orilla del mar, muy populosa y bella. Tiene un grande arrabal y muros muy fuertes, que por la parte del oriente están construidos dentro del mismo mar, con mucho arte y sabiduría, (sic). Tiene una alcazaba so-

bremanera inaccesible, que domina una campiña completamente cultivada, y plantada particularmente de higueras y viñas.

A esta ciudad acuden muchas embarcaciones, y también se construyen allí muchas, porque hay un arsenal para su construcción. Salen de allí navíos para los puertos más remotos del levante, y también salen de allí las flotas en tiempo de guerra.

A su parte meridional hay un monte grande, de forma redonda, desde cuya cima se descubren los montes de Ibiza en alta mar. Este monte se llama Gaon.

Los motivos que determinaron a los focenses a establecerse en esta playa saltan a la vista, apenas se examina la topografía de estos alrededores. Colocándose la ciudad a orillas del mar, podían servirse de su puerto, único seguro y capaz en todo este peligroso golfo: desde tan cómodo sitio para sus naves, podían comunicarse y extender su comercio, manteniendo relaciones con su antigua patria y las demás colonias de origen helénico.

Servía de atalaya el monte contiguo, para descubrir al enemigo; pues convenía hallarse prevenidos contra cualquier golpe de mano.

Tuvo Denia en aquellos tiempos, por esto mismo, según insinúa Estrabon, el dictado de Hemeroscopea (atalaya para el día) por estar situada cerca del cabo, que llamamos ahora de San Antonio, y entrar por consiguiente muchas leguas mar adentro; pues desde ella, y en particular desde la cima del vecino monte, se puede descubrir a distancias larguísimas todo el mar desde los Alfaques por la izquierda, Ibiza por enfrente y hasta el cabo de Palos por la derecha, en un semicírculo de más de veinte y cinco leguas de radio.

Y no solo el puerto, sino también el clima, tan semejante al de Jonia, les movió a establecerse aquí, por los productos tan variados que puede ofrecer y ofrece sin gran cultivo el fértil

suelo de estos alrededores, pues es tan benigno su cielo que se ven prosperar plantas de las más opuestas zonas.

Varios han sido los nombres, que se han dado a Denia. La posición de la colonia focense hizo que desde un principio se la llamase Hemeroscopeion (la Hemeroscopea o specula diurna).

Adquiriendo importancia con el templo de Diana, a cuya diosa llamaban los griegos Arthemis, dieron estos el nombre de Arthemision a la ciudad. Con la venida de los romanos se convirtió en Dianium, cuyo nombre, así como el de Arthemision, significa templo o ciudad de Diana.

Conocida cosa es que el bienestar material de un pueblo multiplica extraordinariamente el número de sus habitantes; pues, además del crecimiento natural por los nacidos cada año, viene el aumento que podríamos llamar exterior, originado por los que, en busca de subsistencia, acuden a proporcionar sus brazos a la industria, y su inteligencia a las artes y al comercio. Así debió suceder en nuestra Denia».

Hablando de denominaciones, el libro de referencia nada dice sobre su nombre durante la dominación árabe, aunque no descarto que se me haya pasado por alto durante el arduo proceso de investigación; por lo que sabemos se denominó Daniya, que es un nombre tan bonito como sugerente e improbable, pero no me hagas mucho caso porque las fuentes consultadas ya no son tan fiables.

Con semejantes antecedentes, que provocaron que se fijasen en ella tantas y tan milenarias civilizaciones a lo largo de su historia, a nadie debería extrañar que en su día eligiésemos precisamente a esta espléndida ciudad costera para devolver la calma y el sosiego espiritual, siquiera por cortas temporadas, a nuestra habitual y estresante vida de urbanitas mesetarios encerrados entre cuatro paredes.

Esperemos que por fin, tras largos y sufridos años de esfuerzo y la aportación de cuantiosas y generosas cotizaciones al sistema público de pensiones, podamos disfrutar plenamente en su término municipal de nuestra reciente jubilación, mientras el cuerpo aguante y las revalorizaciones futuras de las pensiones (tocaremos madera) lo permitan.

Obviamente ya no podremos proporcionar nuestros brazos, otrora fuertes y acostumbrados al esfuerzo y hoy debilitados por la edad, a la industria y el comercio de la ciudad, ni ninguna otra cosa que no sea nuestra fiel presencia para gastarnos en ella los pocos o muchos ahorros que sobrevivan a la nueva economía familiar, lo que sobre tras cumplir religiosamente con las innumerables obligaciones fiscales, municipales y de cualquier otra índole que conlleva mantener en estado de revista una segunda residencia, tras haber hecho lo propio previamente con la primera.

El yin y el yang

Descubrí en el juego de mesa Trivial Pursuit que Denia es el pueblo con más fiestas de Europa (al parecer Los Realejos, en Tenerife, también quiere ostentar el mismo título, pero tengo serias dudas de que pueda disputárselo); aunque sopesamos otras muchas, puede que esta fuera una de las razones que inclinase definitivamente la balanza a favor de unir nuestros destinos futuros con la capital de la Marina Alta, pero no la principal porque en verdad somos poco festeros.

En Oriente, el yin y el yang son conceptos antagónicos usados para referirse a la dualidad que se atribuye a todo lo existente en el universo; dos conceptos contrapuestos muy del gusto hispano: izquierda o derecha, blanco o negro, pares o nones, arriba o abajo, bueno o malo, dulce o salado, gordo o flaco, todo o nada, rápido o lento, guapo o feo, sencillo o complejo, cerca o lejos, del Betis o del Sevilla.

Debido a su calendario festivo, Denia vive en una permanente tensión competitiva consigo misma para sacar adelante su innata vocación como pueblo festero europeo por excelencia; quizá por eso el tiempo lo dividen entre el antes y el después.

¿Antes y después de qué? Se preguntará el lector curioso de estas introductorias líneas si ha aguantado leyendo hasta aquí; lo dejaremos claro: antes de las fiestas (yin) o después de ellas (yang), o al revés que tanto monta.

El problema —que en cualquier otro pueblo más aburrido tendría una fácil solución—aquí es mayúsculo, se magnifica, adquiere tintes épicos, se eleva a la enésima potencia…, podría seguir un buen rato buscando exageradas descripciones alterna-

tivas con las que definir su naturaleza festiva, pero con las expuestas entiendo que puede ser suficiente.

Sea como fuere, para la correcta resolución del problema tendríamos que acudir a las ecuaciones de estimación generalizada (se trata de un guiño matemático a mi hija Teresa que solo ella y sus allegados sabrán interpretar) y ni siquiera estoy seguro de que las ciencias matemáticas, tan exactas como son para casi todo, fueran capaces de conseguirlo.

Nosotros elegimos ser prácticos manteniendo vivo el halo de misterio, practicando con resignación una actitud aristotélica cuyo dominio es imprescindible para sobrevivir en esta bendita tierra: la paciencia (tanto mejor cuanto más infinita sea).

Imaginemos que es marzo y has llegado de viaje para pasar unos días de paz y tranquilidad en tu segunda residencia. ¡Vaya por dios! Pronto descubres que gotea un grifo y decides contactar con el fontanero para no arruinarte con la fuga, porque aquí el litro de agua sale tan caro como una botella de cava.

—Hola, verá, es que se me ha estropeado un grifo y quería saber si podría usted venir a arreglarlo.

—Si, claro que puedo, soy fontanero.

—¿Y cuándo podría venir para…?

Sin dejarte acabar la frase, el fontanero responderá:

—*Passant festes!*

Por seguir imaginando, supongamos que es agosto y has llegado de viaje para pasar unos días de paz… etc. ¡Vaya por dios! Descubres que la persiana del salón ni sube ni baja (¿será gallega?), así que rebuscas en el tarjetero y llamas al persianista de guardia:

—Hola, verá, es que se me ha estropeado la persiana y quería saber si podría usted venir a arreglarla.

—Si, claro que puedo, soy persianista.

—¿Y cuándo podría venir para…?

Sin dejarte acabar la frase, el persianista responderá:

—Passant festes!

La misma situación podría repetirse otros meses —la razón de que vengamos tan seguido a la segunda residencia se llama jubilación— y con cualquier profesional del sector servicios, ya sea jardinero, electricista, albañil, cristalero, cerrajero, escayolista, carpintero o pintor. Probablemente, de esta máxima local solo se salven los médicos, la policía, los bomberos y los taxistas (cuando no están haciendo huelga contra los VTC).

¿Y de que «festes» estamos hablando? Haciendo un rápido repaso al calendario, seguro que me olvido de algunas, me vienen a la cabeza las siguientes: en marzo las Fallas, en abril la Semana Santa, en junio las Hogueras de San Juan, en julio la Festa Major con sus bous al carrer y a la mar, en agosto Moros y Cristianos, en diciembre Navidad…

El catálogo es tan extenso y variado que necesitaría investigar a fondo y muchos folios adicionales para completar el calendario anual; este hecho, unido a la increíble gran cantidad de cosas que se pueden estropear en el apartamento cada vez que llegas de viaje, harían interminable la lista festiva.

Pero, cómo acabamos de llegar para pasar unos días y justamente ahora teníamos pensado salir a dar un paseo por la playa, mejor la completaré más adelante, en otro momento…

Passant festes!

Enfrente de la ventana

Enfrente de la ventana del salón han plantado un árbol que en lugar de no dejarnos ver el bosque y por increíble que parezca, nos impide ver el Montgó que es bastante más grande.

Si lo primero incluso tiene refrán, el comentado de los árboles que no dejan ver el bosque, lo segundo podría ser un imposible metafísico digno de estudio en Cuarto Milenio, porque el majestuoso Montgó es altísimo y lleva toda su vida siendo el monte totémico comarcal por excelencia, mientras que el arbolito de marras solo es uno del montón.

En Atlanta tienen su Stone Mountain, una enorme roca de granito de la que dicen es la más grande de nuestro planeta (no sabemos si también lo es del universo); en Tsujido —realmente en todo Japón— rinden culto ancestral al monte Fuji, que en cuestión de montes totémicos seguramente se llevaría la palma mundial, con permiso del Vesubio, el Aconcagua, el Teide o el Everest entre otros gigantones pétreos.

En Madrid, más modestos orográficamente hablando aunque siempre tan chulapos, tenemos el pico de Peñalara que no está nada mal; además no hacen falta árboles que nos lo oculten a la vista (y eso que vivimos en un tercero que es una altura considerable), de ello se ocupan la distancia, los rascacielos y la polución atmosférica, nuestra famosa «boina» negra.

En Denia tenemos al Montgó, aunque bastante cerca se elevan al cielo otras montañas destacables que también podrían serlo, como el Mont Pego y el Mondúver, por poner un par de ejemplos próximos de montes más o menos totémicos.

Hasta hace poco yo no sabía que los montes podían ser totémicos, vamos, es que ni me lo había planteado, pero cada uno totemiza lo que tiene más a mano y en la capital de la Marina Alta han elegido a su monte, como podrían haber elegido un naranjo, un olivo o una espigada chimenea de ladrillo, todos omnipresentes y representativos de la comarca.

El árbol que nos impide ver el Montgó no es ninguno de ellos, ni siquiera se trata de un árbol gigantesco, teniendo en cuenta las ciclópeas dimensiones del monte en cuestión; de hecho, hasta hace unos días, desconocía su variedad botánica, solamente sabía que no nos deja ver el Montgó.

Antes de ponerlo a caer de un burro, debo reconocer que es un árbol bastante considerado porque no siempre nos impide ver el monte, solamente lo oculta cuando florece que suele ser en primavera; en otoño e invierno nos deja entreverlo un poco a su través porque aunque las ramas supervivientes forman una densa maraña vegetal, no impiden por completo su visión.

Lo peor del asunto es que las partes del año en que no nos deja verlo es justamente cuando venimos a pasar unos días, por lo que afirmar que en Denia hay un árbol que no nos deja ver el Montgó, aun teniendo una sólida base argumental, es una verdad a medias, lo cual resulta en una declaración engañosa.

El árbol del que hablo podía apreciarse en la cubierta original del libro, había elegido su imagen frente a otras opciones visualmente más potentes y atractivas, como demostración palpable de lo que afirmo, pero posteriormente la cambié; aunque florido esté más presentable que con su rapado invernal, es entonces cuando nos impide ver el monte y apoya a medias mi cegato discurso.

No obstante, dado mi espíritu perfeccionista y la lógica y necesaria evolución de las cosas, es posible que en futuras ver-

siones presente el libro bajo cubiertas diferentes y la única forma que tengas de comprobarlo sea viniendo a nuestra casa a mirar personalmente por la ventana a ras de suelo; lo dejo en tus manos, pero la invitación queda hecha.

No sé lo que el árbol pensará de mí, pero intuyo mala leche en su crecimiento natural porque tengo la sensación de que está imitando la forma y contorno del monte para jodernos miméticamente la vista panorámica que de él teníamos antes de que el ilustrísimo ayuntamiento local decidiera plantar una fila de árboles de la misma familia, justo enfrente de la dichosa ventana; el primero de los cuales —el mencionado en este capítulo— es el que, estratégicamente plantado, nos impide ver el Montgó en determinadas épocas del año.

En casa estamos divididos en dos bandos porque, siendo españoles, nos aflora el carácter cainita; el más extremista plantea alevosas y nocturnas soluciones pirómanas al respecto, diríamos que se trata del bando más levantino por su afición al fuego; el otro bando —del que probablemente yo sea único defensor— es más cruel y prefiere esperar a que la reconocida desidia municipal acabe tarde o temprano con tan molesto representante arbóreo; sabiendo, como sé, que los jardineros municipales nos tienen olvidados —a pesar de cumplir con nuestras obligaciones tributarias, siempre excesivas a criterio del contribuyente y claramente insuficientes para el recaudador— y no prodigan a la flora urbana a su cargo los arreglos y cuidados que su naturaleza botánica precisa, es de esperar que el objeto de nuestra desdicha visual acabe convertido sin remedio en serrín para gatos el día menos pensado, sin que los vecinos afectados tengamos que tomar cartas en el asunto.

Pero, mira tú por dónde, resulta que estamos en la «millor terreta del mòn» y contra eso poco se puede hacer; lo cierto es

que ni siquiera la negligencia municipal ha podido con él y acabará convertido en un árbol tan milenario como el cercano olivo del diluvio —dicen que sobrevivió al diluvio universal, en lo que sin duda parece una exageración impropia del carácter local— que tiene 800 años de antigüedad, con cuyas aceitunas y aceite virgen aderezaron sus ensaladas mixtas el mismísimo Jaime I de Aragón, el Conqueridor, cuando conquistó la taifa de Denia, y el walí moro que en ella mandaba por entonces, llamado Yahye-ben-Muhamad-ben-Iza Abul-Husein Alkazragit, Yahye para los amigos, perdonadme si me he equivocado al escribirlo, al no ser arabista no me lo tengáis en cuenta.

Siempre he afirmado que en esta idílica parte del globo terráqueo, si tiras (o se te cae) una moneda al suelo con el tiempo crecerá el árbol del dinero, pero el ilustrísimo ayuntamiento dianense no quiere compartir tan innovadora y ecológica idea que lo haría millonario sin exigirnos un mayor esfuerzo tributario; mira que lo que tienen fácil, rodeados como están de fértiles campos y huertas que de otra forma acabarán siendo recalificados como suelo altamente edificable; ellos prefieren subir anual y desorbitadamente el IBI y la tasa de recogida de residuos sólidos urbanos, firmemente convencidos de que en sus cuentas municipales más vale pájaro en mano que ciento volando.

De plantarlo, llegaría un momento en que el árbol daría más ingresos per cápita que la factura de electricidad y no importaría tanto que nos impidiera ver el Montgó, pero para entonces las tasas municipales serían tan altas y su desidia urbana habría alcanzado tan elevadas cotas que desde la ventana no podríamos alcanzar a ver ni a tres en un burro.

Mientras esperamos pacientemente a que ocurra algo extraordinario que vuelva a dejarnos ver el monte aunque sea a ratos,

antes de que por efecto de la presbicia nos importe un pimiento lo que pueda verse o no por la ventana, he querido dejar fe por escrito para que las futuras generaciones Ossorno que pudieran recalar en esta parte del mundo —si antes no ha sido acuáticamente engullida por el mar debido al cambio climático o al ayuntamiento que cada verano nos birla toneladas de arena fina de la playa para recuperar otras playas locales más de su interés tras los desastres invernales, dándonos a cambio, en el mejor de los casos, arena de cantera— sepan por qué hay un árbol delante de nuestra ventana que nos impide ver el monte.

Ordenó plantarlo a la constructora el ilustrísimo ayuntamiento, como compensación estética al abandono de servicios municipales al que nos tienen sometidos a los vecinos de la zona; lo que no sabían —aunque mucho me temo que sí—, es que el puto árbol iba a crecer pérfidamente adoptando la forma del Montgó que, como he dicho al principio, es el monte totémico de aquí y no verlo desde la ventana, cuando antes sí que podíamos, genera en nosotros la misma frustración que a Boabdil le tuvo que producir entregar las llaves de Granada a sus católicas majestades hace más de quinientos años o a los aficionados madridistas el hecho de que no le ganemos al Barça ni por casualidad.

De mandar en Daniya el rey moro apodado el Chico, seguramente hubiera ordenado plantar en su lugar un hermoso palmeral y nuestro actual y doméstico problema paisajístico visual nunca hubiera llegado a existir, porque las palmeras tienen buen corazón y respetan los horizontes establecidos; bueno, en este hipotético caso quizás el problema lo tendría ahora la también alicantina ciudad de Elche, cuyo inmenso y mundialmente conocido palmeral habría quedado en nada en comparación con nuestro hipotético vergel.

El árbol del amor

Tanto hablar del árbol que no nos deja ver el Montgó que al final no he tenido más remedio que llevar a cabo una concienzuda investigación sobre él y su genealogía botánica.

El jardinero de la urbanización me ha asegurado que se trata de una leguminosa conocida como árbol del amor, una «chiquilicuatre» le he entendido (mal, por supuesto) porque el chico tiene un acento bastante cerrado y yo el oído poco entrenado, pero con esta valiosa pista el resto ha sido coser y cantar.

Su nombre científico es «Cercis siliquastrum», o sea del árbol no del jardinero que se llama Hugo, un bonito ejemplar de la familia de las leguminosas comúnmente conocido como árbol del amor, ciclamor, nandumbu, algarrobo loco, arjorán y árbol de Judas, desde luego no se ha quedado sin bautizar.

El caso es que no está mal puesto ninguno de ellos, del amor porque sus flores son rosas y acorazonadas, nandumbu o arjorán vete tú a saber por qué y, desde luego, algo tiene de loco y mucho de Judas; lo digo porque en invierno aparenta ser un árbol seco, pero luego, en cuanto llega la primavera, cambia de aspecto y le aflora un plumero cegador y traicionero.

Una antigua leyenda dice que en uno de ellos (obviamente no en el de enfrente de casa sino en otro de Judea) se ahorcó Judas Iscariote, el apóstol traidor, pero no está científicamente acreditado. Cualquiera sabe qué monte estaría tratando de ocultar el arbolito judío y con qué aviesas intenciones, lo mismo pretendía tapar a la mismísima colina del Calvario.

He leído que crece hasta los veinte años que es cuando alcanza su plenitud arbórea, momento cumbre que debe estar a punto de alcanzar nuestro querido ejemplar, pues mientras escribo

estas líneas rondará más o menos esa edad, año arriba o abajo. Solo talándolo podríamos saberlo, pero lo plantaron en 1999.

En condiciones ideales —que lamentablemente no es su caso, pues, dependiendo del denostado ayuntamiento o de que algún seguidor del primero de los bandos familiares no le prenda fuego cualquier noche de San Juan, tiene el porvenir más negro que el sobaco de un grillo y bastante tendrá con superar la pubertad— podría llegar a medir quince metros que es una altura imponente a nivel del mar; si con sus apenas cuatro o cinco metros actuales ya no nos deja ver el monte, si llegase a echar raíces no quiero ni pensar en lo que no nos dejará ver dentro de algunos años.

Hablando de las condiciones ideales, parece ser que este árbol es capaz de sobrevivir a cualquier actuación municipal que se precie (aunque por ese lado no corre peligro alguno ya que son inexistentes) y también de resistir bravamente el frío aunque no las heladas prolongadas; que no se preocupe porque la última que se recuerda en la comarca debió ocurrir durante la primera glaciación (conocida como Huroniana que se produjo hace 2.400 millones de años, con una duración aproximada de 300 millones de años y por tanto fue la más larga de todas); incluso una sequía pertinaz de las que hacen época, como la de ahora mismo, se la traería al fresco.

Las mismas y supongo que bien documentadas fuentes consultadas, aseguran que sus flores se pueden comer en ensalada —hay gente para todo, con lo fácil y barato que resultaría comprar una deliciosa lechuga iceberg o una bolsa de espinacas ya preparada en el Masymas— y que su madera no es de buena calidad porque se tuerce con facilidad, todo lo cual favorece notablemente su supervivencia en un medio aparentemente tan hostil como el que soporta para su correcto desarrollo.

Como ves, ha quedado suficientemente demostrado en mi extensa y profusa exposición de los hechos, enfrente de nuestra casa hay un árbol que nos impide ver el Montgó por la ventana, pero no se trata de un árbol cualquiera, se lo perdonaremos por ser el árbol del amor, el amor (por cualquier cosa) es lo que mueve el mundo.

Creo que ni siquiera esto lo salvará llegado el día en que unos (el mencionado ayuntamiento) u otros (la parte pirómana de la familia) decidan que ya está bien de molestar la visión periférica del apartamento y se lo lleven por delante.

Para intentar evitar su linchamiento prematuro, dado que soy un convencido defensor de la Naturaleza, he presentado por triplicado una instancia oficial en el registro municipal correspondiente, solicitando el traslado urgente del Montgó un par de kilómetros a la derecha para que podamos admirarlo en toda su majestuosidad desde la ventana, sin vernos obligados a salir a la calle; es gracia que espero alcanzar del recto proceder del edil (o edila) correspondiente, aunque la experiencia acumulada por mí en el tratamiento de este tipo de peticiones por parte del Ayuntamiento me haga sospechar que ni siquiera van a contestarme.

De ilusiones también se vive,

Los cafés

Antes de olvidarlo me pongo con los cafés porque ayer recibí en Simat de la Valldigna una impagable lección práctica sobre el tema, impartida por unos buenos amigos con los que previamente habíamos dado buena cuenta de una excelente paella valenciana; aunque ellos la definieron como una paella entre comillas porque en el restaurante Parpalló de Barx le habían añadido unas mondonguillas hechas de carne que no se pueden echar nunca jamás a una paella según su criterio, axioma puesto en entredicho hace poco por el reputado chef inglés Jamie Oliver quien incluso le pone chorizo.

Ellos son los únicos autóctonos que podían adentrarme en el complejo acontecer cotidiano que sigue a las comidas al que llaman «hacerse un café», que no es que te lo tengas que preparar tú mismo, de hecho suele tomarse en el bar y te lo sirve un amable (o no) camarero, solo es su forma coloquial de decirlo.

Tras visitar el espléndido, semiderruido y, presupuestariamente hablando, algo olvidado por la Generalitat, Monestir de Santa María de la Valldigna, situado en Simat de la ídem, una de las cuatro poblaciones del valle en la comarca de la Safor, decidimos «hacernos un café» en el bar de la plaza.

Me senté de los primeros y la dueña del bar se dirigió a mí en valenciano; gracias a mi dominio de las lenguas vernáculas entendí lo que me preguntaba, así que respondí «a mí póngame un descafeinado de máquina con leche caliente en taza mediana y para Lola, que ahora vendrá porque ha ido a hacer un pis, un café con leche templada, cortito de café, en vaso y con sacarina» que es como los pido en Madrid que, como todo el mundo sabe, es un curioso lugar dónde tú puedes pedir el café como te

dé la realísima gana y el camarero lo servirá cómo y cuándo le salga de los huevos, salvo que seas la ex alcaldesa y pidas en la plaza Mayor un «relaxin cofi», en cuyo caso inmediatamente serás objeto del choteo nacional y aparecerás en «prime time» en todas las televisiones durante días y también en los resúmenes anuales, como mínimo hasta las siguientes olimpiadas denegadas por enésima vez a la capital.

Me miró de soslayo como pensando «mare meua, aci tenim al clàssic foraster boig»; Pedro, uno de los amigos al que llamamos «hom de fer» por sus triatléticas proezas deportivas, saltó enseguida al quite para que no me atropellase el toro (bueno, la vaca) y, sin inmutarse lo más mínimo, ordenó secamente «un tallat»; el otro amigo presente en la mesa era Josep, quien no queriendo ser menos me echó un capote pidiendo un café, también a secas.

A continuación, la buena señora y yo nos estuvimos vacilando mutuamente un rato, pero siempre de buen rollito, sin animadversión, en plan sano; todos nos reímos un montón y solo cuando confesé que habitualmente no me dejaban salir del psiquiátrico, pero hoy sábado sí porque habían venido estos amigos a sacarme de paseo bajo la promesa de vigilarme de cerca y devolverme sano y salvo a la celda antes de las doce, se tranquilizó un poco y fue a por los cafés.

Durante la espera me confiaron uno de los secretos mejor guardados de la Comunidad Valenciana: el intrincado mundo de los cafés; otros arcanos levantinos bien guardados por sus naturales son los ingredientes de la auténtica paella valenciana, es decir la que prepara su madre, cómo encender una hoguera la noche de San Juan sobre la arena de la playa durante una velada ventosa o la verdadera y única receta de la horchata de chufa, o sea la de Alboraya. A ver si consigo explicarme.

El *tallat* (cortado) es un café que se sirve en un vaso de cristal de tamaño mediano a pequeño, se corta con leche y… au!

El café, escueto, a secas, es solo eso, un café expreso servido en una taza pequeña; sabe mejor si la tacita está decorada con el logotipo del proveedor del café, sin más adornos.

Punto y aparte es el café bombón que era mi preferido hasta hace bien poco; es un café (solo) al que se añade leche condensada, tan delicioso como calórico. Hasta hace un par de días lo pedía así «un café bombón», pero por casualidad me he enterado de que también lo llaman «bombonet» y, por su bella y poética sonoridad, la modalidad me ha conquistado el gusto cafetero, desde ahora siempre pediré *bombonet* (cuando esté solo).

He dicho que era mi preferido hasta hace poco, es que ese día participamos en la 35ª edición de los Martes Montaña, empezando y acabando en el Pou Clar de Onteniente, una costumbre de mis amigos valencianos corredores que consiste en realizar un largo recorrido a pie (ya sea andando o corriendo) por cualquier escarpada montaña que se les ocurra, aquí tienen sierras para dar y tomar, y siempre tiene que caer en martes.

Tras la excursión celebran una comilona (es una tradición que mezcla el deporte con la buena mesa) en algún buen restaurante de la zona recorrida, que también tienen para exportar.

Por cercanía tocó comer en la pensión Mariola, en el precioso pueblo de Agres, en la sierra de Mariola; después de comer (opíparamente, dicho sea de paso) llegó la hora de los cafés; siendo todos ellos valencianos de pro esperaba una batería de *tallats* y cafés a secas, pero el camarero (imprudentemente, diría yo) me preguntó a mí primero (por mi aspecto pinturero perfectamente podría pasar por un natural de la comunidad valenciana), el caso es que cuando solté mi selección favorita

«para mí, un *bombonet*» casi se mean todos de la risa (incluyendo al camarero) sin disimular.

Entonces aprovecharon para ilustrarme sobre la existencia de una variedad excelsa de café que, probablemente, pasará a ser mi favorita en lo sucesivo: el *cremaet*.

Y cómo el movimiento se demuestra andando, el camarero dispuso ante mí un cacillo metálico en el que ardían bajo el fuego purificador un buen chorro de ron, zumo de limón y canela. Me instruyeron para removerlo sin quemarme las pestañas (aunque casi me abraso la punta de los dedos con la cucharilla durante la lección) y solo cuando el incendio mitigó su abrasadora fuerza aparecieron los cafés a secas (recuerdo: solos y en taza microscópica).

En ese momento se añade por turno un chorrito de la ardiente mezcla alcohólica a los cafés y se procede a su degustación, poniendo especial cuidado en el proceso libatorio porque el intenso calor que emite el brebaje se habrá extendido a la cerámica de la taza y se te puede quedar pegada a los labios.

Me dijeron que convenía echarle un poco de azúcar y, tras probarlo de las dos maneras, creo que tenían razón.

Ya veremos si en próximas actualizaciones de este ensayo no tengo que añadir nuevas variedades cafeteras locales según las vaya conociendo, pero de momento y que yo recuerde estas son las más reconocibles y habituales.

Se ruega a los lectores más cafeteros y a los posibles colaboradores de la comarca (o de la *contorná*) me hagan saber las variedades locales no contempladas en el estudio y me comuniquen lo antes posible los errores cometidos para corregirlos en futuras ediciones.

La paella

Hablar de la paella siendo foráneo no me parece una tarea fácil precisamente, pero no tengo más remedio y estoy obligado a hacerlo en este totum revolutum de libro, ya que se trata de una de las comidas favoritas de la población y sin un capítulo arrocero quedaría poco hecho, incompleto.

Para empezar, quisiera dejar meridianamente claro que en la liturgia de la paella puede que yo sea el último monaguillo, pero juega a mi favor que tengo fe, muchas ganas de aprender, tiempo libre y que me crezco ante las dificultades.

Sobre la paella se ha dicho casi de todo, el afamado chef Jamie Oliver (tan británico él) dijo que la hacía con chorizo y por ello ha recibido todo tipo de insultos e improperios, gastronómicamente merecidos, por supuesto.

Aunque quisiera no podría dar ahora la receta perfecta, si fuera valenciano me atrevería sin temer las consecuencias pero, teniendo en cuenta mi origen andaluz, será mejor no provocar a los autóctonos que son los legítimos herederos de una milenaria tradición alimenticia que ha ido pasando de padres a hijos, generación tras generación, a lo largo de los siglos.

Para degustar una paella tradicional lo primero que se necesita encontrar es un domingo libre para que la familia al completo y los mejores amigos puedan reunirse alrededor de una mesa; las paellas de un solo comensal o cocinadas los jueves son un completo aburrimiento y no merecen la pena.

En el mercadillo de los lunes adquirí los utensilios necesarios para su preparación, como puedan ser la paella (así llaman a la sartén), el paellero a gas (la terraza del apartamento no es buen sitio para hacer una hoguera) y una rasera de brazo largo para

evitar salpicaduras de aceite y quemaduras; la bombona de gas la compré en la gasolinera y del delantal de cocinero se encargó en su momento mi hermana María Teresa que es la mayor y, en esto de preparar comidas familiares los domingos y fiestas de guardar, es una autoridad mundial de referencia.

El aceite de oliva, las verduras (tomate, garrofón, bachoqueta, tabella), el pollo, el conejo, la sal, el pimentón, el azafrán y el arroz se encuentran en cualquier tienda de alimentación; el agua también conviene comprarla embotellada porque la que sale del grifo, a pesar de que el excelentísimo ayuntamiento asegure que es potable, en realidad no hay cristiano que se la beba sin poner caras raras y es probable que tras varios años de ingerir arroces, los riñones se saturen de cal y otros compuestos químicos que te harían acreedor de una litiasis.

Al agua potable (o lo que sea ese líquido que sale del grifo[1]) le pasa como al árbol que crece enfrente de la ventana y no nos deja ver el Montgó, que tiene temporadas en que es más soportable beberla que en otras, en verano es mejor no probarla pero el resto del año tiene un pase si uno no es demasiado exigente.

Dicho lo cual, un día me armé de valor y le comenté a mi amigo Lluís Moscardó de Benigànim si tenía a bien revelarme los secretos inconfesables de la paella valenciana tradicional; sorprendentemente respondió que sí, acordamos un domingo para ejecutar el experimento y nos pusimos a ello.

Me preparé como para ver un programa de cocina de los hermanos Torres o de Karlos Arguiñano, tomé papel y boli y me concentré, dispuesto en cuerpo y alma para recibir mi primera lección práctica:

[1] Quiero y debo reconocer que en 2022 el agua potable por fin ha mejorado notablemente y puede beberse directamente del grifo.

—Déjate de escribir y atiende, lo primero —me dijo— es sacar un par de cervezas muy frías de la nevera y preparar una «picaeta», ya que la elaboración de una paella consume mucho tiempo, esfuerzo y dedicación y con este tórrido calor conviene estar bien hidratado y alimentado.

»Lo segundo es nombrar un ayudante, en este caso te nombro a ti mi ayudante; tus funciones principales son: a) que siempre haya cerveza fría a mano y no le falte manduca al cocinero, que seré yo, b) asumir todas las culpas si la paella no queda como debe quedar, algo que no puede pasar siempre que la cocine yo y no falte cerveza y c) después de comer tendrás que recoger y limpiar el estropicio que para eso es tuya la casa.

»El resto es sencillo, si eres aplicado y te fijas muy bien en todo lo que yo vaya haciendo, quizá dentro de mil años podrías llegar a estar preparado para hacer tu primera paella valenciana, receta auténtica, como cocinero titular.

Me pasé la siguiente hora y media yendo y viniendo de la terraza a la nevera y viceversa a por cervezas, jamón, patatas fritas y aceitunas rellenas de anchoa para que no faltase lo que aquí tienen a bien llamar «picaeta» y nosotros aperitivo. Así no hay forma de aprender cómo se hace una paella, más bien parecía que estuviera haciendo un cursillo a distancia.

Entretanto, varios expertos en «mirar cómo se hace una paella» rondaban alrededor de nosotros dos cerveza en mano, picando aceitunas y patatas fritas (llegaron tarde al jamón), emitiendo los consabidos mensajes de apoyo y alabanzas al cocinero que este, hábilmente, hacía recaer sobre su ayudante: «falta agua, va a quedar sosa, el arroz se va a quedar duro…», ante lo cual el cocinero demostró su experiencia culinaria de años mandándolos a la porra en perfecto valenciano «aneu a fer la mà!», mientras como sufrido ayudante me mantuve en absoluto

silencio haciendo todo lo que el titular me iba indicando y sacando fotos sin parar con el móvil para compartirlas en internet más tarde con la familia que no podía asistir en vivo y en directo a la lección, porque la terraza, aunque hermosa en sus irregulares proporciones, es de aforo limitado.

Al alcanzar el arroz su punto ideal —alto secreto solo al alcance del cocinero titular— se avisa a los comensales, se sienta el grupo al completo alrededor de la mesa y el cocinero procede a cederle los trastos a su ayudante para que vaya sirviendo los platos, no sin darle útiles consejos sobre la marcha: mezclar con una cuchara vuelta del revés el arroz de los bordes (menos hecho) con el del centro (más), poniendo cuidado para no aplastar los granos por el peso y demás transcendentales detalles a tener en cuenta en el reparto de las raciones, sin los cuales el fracaso culinario estaría garantizado.

A la hora de servir hay que tener en cuenta los gustos personales de cada comensal, expresados con precisión de neurocirujanos «a mí ponme mucho pollo, no me gusta el conejo, yo no quiero garrofón, rasca bien que me gusta el *socarrat*, a mí ponme de todo pero con poco arroz…» y otros cientos de combinaciones culinarias al uso, siempre atendiendo amablemente y con rapidez las peticiones del consumidor final.

Llegado el momento de la crítica gastronómica, el cocinero señalará con un dedo —sosteniendo en la misma mano una lata de cerveza o una copa de vino— directamente a su ayudante en las malas y sacará pecho en las buenas, si bien esto último es bastante difícil de conseguir, por no decir imposible, debido a que todos los naturales del país son grandes conocedores del secreto patrimonial de la paella materna (de la suya) y no le darían su aprobación a ninguna otra así como así y mucho me-

nos entre ellos mismos, ni por supuesto tampoco en presencia de terceros. Hasta ahí podríamos llegar.

He pasado algunos años ejerciendo de ayudante en la sombra (al sol cometería una imprudencia temeraria), esperando pacientemente a que llegase mi momento estelar, pero viendo que me iba haciendo mayor y se me estaba pasando el arroz sin que llegase el día soñado, cuando creí estar medianamente preparado para ascender a la categoría de «mestre paeller», asumí valiente (e imprudentemente) el rol en solitario, convoqué y me lancé al ruedo sin miedo a las cornadas.

Cada año las preparo una y otra vez para invitar a la familia y amigos (cuando se dejan); aunque la responsabilidad sea grande le he perdido el miedo que no el respeto; tras cosechar varios éxitos relativos del tipo «esto no es una paella, es un arroz con cosas» y un rotundo fracaso (precisamente tuvo que ser en una que organicé con mi familia de la zona), el año pasado conseguí el más difícil todavía, invitamos a comer paella a una familia valenciana, somos amigos y vecinos, (Justo, Mamen, Patricia y Adrián), cito sus nombres para que puedan jurar o prometer por imperativo legal o por lo que les venga en gana, no van a ser menos que nuestros diputados electos, que lo que digo es cierto aunque sea difícil de creer; superamos la prueba con notable y todavía seguimos siendo amigos. Incluso conseguí que se formase *socarrat* para sorpresa de todos, empezando por mí mismo, aunque reconozco que debió ser una inesperada casualidad o por la suerte del novato.

Al decir de los puristas, siempre hay puristas opinando en toda controversia que se precie, la paella tradicional hay que comerla directamente de la paella y con cuchara de madera, pero eso debía ser porque antiguamente la paella era la comida típica de las personas que trabajaban en el campo y no podían an-

darse con melindres ni sacando la vajilla de los domingos, se preparaba sobre el terreno, en una hoguera de leña y con lo que tuvieran más a mano en la huerta, sin preocuparse de toda la parafernalia que acabo de contar, se trataba de comer para reponer fuerzas y seguir trabajando; modernamente la paella se ha extendido por todas las capas sociales, ahora es una comida festiva que sirve para reunir a familia y amigos alrededor de una mesa.

No resulta fácil reproducir las condiciones hortelanas de antaño en la pequeña cocina de un apartamento playero; además, debido a las normas higiénicas que la evolución ha ido imponiendo, se sirve en raciones individuales, cada uno con su plato y cubiertos metálicos para eliminar posibles gérmenes asociados a la madera; con todo, alguna vez he probado a compartirla al modo tradicional y debo reconocer que es otra historia, también me gusta pero no siempre es posible porque las casas no están preparadas para estos aquelarres, es más propio de alguna reunión en el chalé o la casa de campo de algún amigo local, en la que las reglas sociales pueden relajarse un poco para centrarse en disfrutar de un buen arroz.

Salvo que me hayan engañado, cualquiera sabe, todo lo que he visto y oído al respecto parece ser cierto: utilizar una cuchara de madera, división visual de la paella en iguales sectores circulares, no tocar ninguna otra porción que no sea la que te haya correspondido según tu posición en la mesa, compartir igualitariamente el *socarraet*, etc.

El Montgó

Citaré de nuevo un párrafo geográfico extraído del documentado y extenso libro de don Roque Chabás:

«A su parte meridional hay un monte grande, de forma redonda, desde cuya cima se descubren los montes de Ibiza en alta mar. Este monte se llama Gaon»

El actual Montgó, formidable vigilante, es una montaña de 753 metros sobre el nivel de mar que ejerce como frontera natural entre los términos municipales de Jávea y Denia.

Su elevada y maciza presencia no evita, no obstante, que un simple árbol del amor nos impida verlo desde la ventana de casa; hay que reconocer la importancia de las cosas pequeñas, por algo se dirá que el tamaño no importa.

A los pies del Montgó hay una llanura que aquí llaman «les Planes» —vaya usted a saber la razón— que se adentra gallardamente en el Mediterráneo formando el precioso y acantilado cabo de San Antonio, antiguamente conocido como «Promontorium dianensis».

Desde las cercanías del faro allí situado —que pronto pasará a ser administrado por la corporación javiense para montar en él un centro de interpretación de la naturaleza— se disfruta de una amplia y espectacular vista aérea sobre Jávea y su término municipal que abarca hasta otro cabo en el extremo opuesto de la bahía llamado de San Martín; hacia el norte no puede verse la ciudad de Denia por quedar oculta, no por otro árbol del amor —en cuyo caso estaríamos hablando de una plaga endémica— sino por la propia y natural sinuosidad de la costa que lo conforma. Altos acantilados de hasta 150 metros, desde los que se contempla una bella panorámica marina.

Creo que ya lo he comentado antes en alguna parte, pero no me importa repetirlo otra vez para ayudar a fijar conceptos: el Montgó es una montaña totémica, tanto para los del flanco sur (javienses) como para los del norte (dianenses) que, en determinados momentos del año, no puede verse desde la ventana de nuestra casa, todo un fastidio paisajístico.

Todos los años subimos andando de excursión hasta la cima del monte, sin duda se trata de una trabajosa excursión; para lo cual nos levantamos temprano, vamos en coche hasta el campo de tiro de Denia (justo enfrente del campo de tiro de Jávea) y desde allí iniciamos la lenta y fatigosa ascensión.

El año pasado nuestro nieto mayor William Joseph me comentó que quería subir conmigo (y con su padre) y así lo hicimos, debió gustarles la excursión porque este año hemos repetido y ahora parece que sus hermanos menores también se animarán a subir en el futuro; mientras el cuerpo aguante es una tradición de nuevo cuño que me gustaría mantener.

Si el día es propicio, en esto como en tantas otras cosas en la Marina Alta hay unos días propicios (yin) y otros que no lo son (yang), lo cual exige que amanezca despejado de nubes y sin bruma marina, desde la cima podrá verse sin dificultad la silueta montañosa de la isla de Ibiza; tan solo una de todas las veces que he subido el día fue propicio y pudimos verla suspendida en el cielo azul, a caballo sobre la línea del horizonte del mar.

En cualquier caso, desde su cima y mirando hacia el interior se obtiene una extensa vista panorámica de la comarca y algunos de sus principales pueblos como Jávea, Gata de Gorgos, Pedreguer, Jesús Pobre, Ondara, El Verger y Els Poblets, incluso puede verse el cercano peñón de Ifach en Calpe, todo lo cual compensará sobradamente el titánico esfuerzo físico de la ascensión, aunque el día no haya sido propicio.

Actualmente el monte, además de totémico, es Parque Natural, lo cual ayudará a la conservación de su rica flora y fauna que buena falta le hacía, porque justo antes de conseguirlo se quemó en gran parte; no esté acreditado que las empresas constructoras interesadas en asolarlo, para obtener su recalificación urbanística y poder dar el pelotazo de sus vidas construyendo adosados de ladrillo visto, tuvieran algo que ver con un incendio que según los expertos fue provocado.

Aunque parezca una montaña tranquila, todos los años tienen que intervenir las autoridades pertinentes en el rescate de turistas irresponsables que, despreciando la magnitud y fuerza del coloso, se atreven a iniciar la ascensión en bañador y chancletas como si fueran a tomarse una caña en el chiringuito, sin guardar el mínimo respeto debido a los montes totémicos.

Más de un accidente mortal se ha cobrado esta peligrosa costumbre veraniega, pero cada año se repite la misma historia y es que no aprendemos más que a fuerza de tortas, al parecer los guiris tampoco. Se les habrá pegado de nosotros.

Por lo demás, la montaña también se utiliza popularmente como predictora del tiempo, se dice que cuando tiene «boina» —una nube cubriendo la cima al estilo de la que ahoga Madrid gran parte del año, pero en estado natural— la meteorología será adversa (yang) y cuando no la tenga, favorable (yin).

La verdad es que con esto del yin y el yang lo mismo me estoy haciendo la picha un lío, pero me viene de perlas para intentar explicar según qué cosas.

Este verano me he enterado por casualidad de un accidente aéreo ocurrido el 5 de diciembre de 1950, cuando un avión de la RAF se estrelló contra el monte falleciendo en el acto sus siete tripulantes, todos oficiales del ejército británico que confundieron la ruta y no vislumbraron la silueta del Montgó por

estar completamente cubierto por nubes; veteranos de la fuerza aérea inglesa consiguieron levantar un monolito en su recuerdo el 5 de diciembre de 2019, en el camino que va a la cueva del Camell, tengo intención de visitarlo en cuanto tenga ocasión porque aquél luctuoso suceso conmocionó la vida local.

Me apetece ampliar un poco la historia, ya que, cuando me enteré, también me impactó y consulté la prensa para saber qué había ocurrido «Aquel día de hace 69 años y por culpa de unas pésimas condiciones de visibilidad, con el Montgó casi oculto por la bruma, un avión militar británico Wellington NA598 procedente de Francia y con destino a Gibraltar se estrelló contra la pared rocosa del macizo, en el término de Denia. Es la catástrofe más grave sufrida en este paraje por el ser humano.

Hasta ahora, en el lugar de la tragedia sólo había una modesta aunque intensa evocación a los fallecidos, un versículo de Isaías trazado en una roca próxima que decía: Los que esperan en Dios, renovarán sus fuerzas como águilas.

Pero el pasado 5 de diciembre se apuntaló bastante más la memoria de las víctimas: la asociación de veteranos de la RAF descubrió, con toda la ortodoxia militar y hasta religiosa preceptiva, ese monolito en honor de la tripulación e inmortalizó, a los pies de la cresta de la montaña, los nombres de los siete muertos. Que ya tienen para siempre su memorial.

Lo más probable es que aquel día en el que la niebla cubría todo lo que había en el mundo, el piloto distinguiera una estribación montañosa que identificó como el Montgó pero que no lo era: se trataba en realidad de la sierra de Mariola, ubicada bastantes millas más al suroeste. Por eso, el militar creyó que todavía faltaba bastante distancia para el Montgó y el monte se le vino encima».

El mercadillo de los lunes

Precisamente acabo de llegar de uno, se celebra los lunes en la partida de Torrecremada, que ni tiene torre ni está quemada, pero a criterio de sus nominadores los nombres de las partidas no tienen por qué seguir reglas establecidas, pudiendo tirar de la imaginación cuanto sea preciso.

En esta quieren construir la nueva estación de autobuses, aunque ni siquiera en esto hay acuerdo, media población la quiere aquí y la otra media en el puerto; mientras lo deciden, siguen manteniendo la actual en la plaza del Archiduque Carlos que está situada justo entre ambas opciones y parece ser la mejor por su céntrica ubicación. Noticias frescas: La nueva estación provisional de autobuses ha entrado en funcionamiento. El pasado siete de mayo el Ayuntamiento organizó el proceso de traslado desde la plaza Arxiduc Carles, donde hasta ahora paraban los autobuses, a la recientemente acabada de construir en la calle José Moncho Ferrer.

Destinar una plaza de uso público a estación de autobuses para beneficio de la empresa privada no me parecía acertado —tras cerrarla en mayo, en verano estaban remozando completamente la plaza que buena falta le hacía y en junio de 2019 ya estaba terminada y en pleno dominio público—, pero en algún sitio tenían que subir y bajar los pasajeros, no pueden hacerlo en marcha; en la nueva estación uno esperaba encontrar un edificio, aunque fuera modesto, con sus taquillas, bares, tiendas, lavabos, reloj mural, panel de llegadas y salidas, pero nada de nada; catalogarla como estación de autobuses fue sin duda un acto de desbordante triunfalismo municipal que no se correspondía en absoluto con la realidad, pero así es la política.

La nueva estación es sumamente estrecha, tanto que la mayoría de los autobuses no pueden maniobrar con normalidad y desisten de entrar en las pequeñas dársenas diseñadas al efecto por el mismo equipo de ingenieros de caminos que hace de su capa un sayo por toda la población y alrededores, por lo que las operaciones de embarque y desembarco de los incrédulos pasajeros se desarrollan sobre la acera, ya me contarás para qué sirve entonces la estación salvo para la venta de billetes.

El caso es que el proceso de selección es una muestra más del eterno yin-yang en el que se mueve la vida en la Marina Alta; en las Fallas de este año la estación de autobuses ha sido «trending topic» y rara era la falla que no tomaba cartas irónicas en el asunto. Auguro que en las próximas Fallas la nueva estación será nuevamente el objeto estrella de la crítica,

Al lado del mercadillo, que es lo más parecido a un zoco moruno que uno pueda visitar sin salir de la península ibérica, se encuentra la Delegación de Hacienda, siempre tan cerca de los negocios como lejos del contribuyente de clase media; en el futuro quizá podamos ir hasta allí en transporte público para cumplir con nuestras obligaciones fiscales si la decisión final sitúa la estación en la partida, aunque teniendo en cuenta el deficiente resultado de la actual y aplicando la ley de Murphy (más lo que Balearia pueda poner sobre la mesa de la comisión decisoria) es posible que acaben construyendo una réplica en el puerto y manteniendo a pachas las dos.

De momento Balearia ya ha puesto un transporte marítimo gratuito entre las orillas del puerto viejo y el nuevo, aunque no es probable que sea suficiente para atender a tanto pasajero si finalmente el imaginativo Murphy saliera triunfante del debate «Si hay más de una forma de hacer un trabajo y una de ellas culmina en desastre, alguien lo hará de esa manera». Aplíquese

lo anterior a la temática de las estaciones de autobuses y el resultado certificará el buen ojo de míster Murphy escribiendo leyes que se cumplan por increíbles que parezcan.

La barcaza que presta este flete marítimo se llama «la panseta» (supongo que en recuerdo del pasado esplendor de la pasa local y no del tentador producto cárnico que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo, específicamente de los músculos ventrales y está compuesta de piel y tocino entreverado de carne magra) y es una pequeña embarcación de doce metros de eslora con capacidad para 62 pasajeros que se mueve con energía solar y sirve para salvar, en pocos minutos y cada media hora por vía naval, la exigua distancia en línea recta entre ambos muelles, que no se diga que Balearia no pone todo de su parte.

Según la propia compañía «durante el año 2017 transportó a un total de 250.000 personas y realizó 17.500 viajes (14 pasajeros de media) entre ambas orillas, lo que ha contribuido a descongestionar el paseo marítimo de Denia, a mejorar la salud urbana y a fomentar la concienciación sobre la necesidad perentoria de cuidar el medio ambiente antes de que nos lo carguemos del todo definitivamente.

Volviendo al mercadillo de los lunes, se me ha salido un poco de madre el tema con la estación y me disperso, el primer consejo que me atrevería a dar es acudir lo más temprano posible (sin exagerar que nos conocemos, no hace falta madrugar más que el astro rey) porque en determinadas épocas del año (en verano sobre todo) encontrar una plaza libre de aparcamiento en la zona es un hecho tan improbable cómo que no se haya roto nada en casa el día que llegas de viaje o que alguien elimine por fin a Los Lobos de ¡Boom! De hecho no lo ha logrado nadie, el lunes ocho de julio de 2019 ganaron el bote y tras

quinientos cinco programas se embolsaron casi siete millones de euros, la mitad de los cuales se los quedará la insaciable hacienda pública para seguir construyendo estaciones raras.

Otro consejo de utilidad es llevar un sombrero de ala ancha, una gorra con visera o adminículo similar porque si acudes a cocorota descubierta en temporada yin (de abril a septiembre) puedes acabar con la cabeza quemada —ahora que lo pienso, quizá haya resuelto fortuitamente el porqué de apellidar «cremada» a la partida de la Torre.

Los sufridos autónomos, considerando como tales a las personas físicas que realizan de forma habitual, personal y directa una actividad económica a título lucrativo sin sujeción a contrato de trabajo (casi me ahogo al decirlo de corrido), que montan allí sus paradas (puestos ambulantes) han dispuesto —con gran acierto comercial bajo mi punto de vista— unas tupidas lonas tendidas entre parada y parada, formando una suerte de pasillos bajo palio que aportan sombra y frescor y son de gran ayuda para no acabar «torrao» a la media hora de paseo si se te ha olvidado llevar cubierta la cabeza.

A mí me gusta ir los viernes al mercadillo de los lunes, lo que en primera lectura pudiera parecer una confusión mental o ganas de llevar la contraria al mundo, se explica si se tiene en cuenta que los viernes se celebra en el mismo lugar un mercadillo de segunda mano, un rastro a pequeña escala que es un acontecimiento más de mi agrado y me entretiene.

El mercadillo de los lunes se centra sobre todo en ropa, tanto de vestir como de casa, y calzado, con amplia representación de otros artículos de relativa necesidad como puedan ser bolsos, ferretería, colchonería, jardinería, bisutería, juguetes infantiles, deportes, relojerías, camisetas de futbol, artesanía africana made in China, etc.

Vista una parada creerás haberlas visto todas, con excepción de mis favoritas que son las de ropa barata pasada de moda y vendida a granel; estas me gustan especialmente, me lanzo en plancha a rebuscar compulsivamente en el montón de camisas, camisetas y pantalones de incierta procedencia, intentando encontrar oportunidades de mi talla; no siempre consigo pillar algo interesante, pero resulta divertido y así llevo mucho mejor la interminable espera mientras Lola recorre incansable, uno tras otro, todos los umbríos pasillos del mercadillo en busca de lo que sea que se necesite comprar un lunes por la mañana.

Solo hay dos cosas que me gustan más que revolcarme en el montón de ropa descatalogada, peleándome con otros buscadores de chollos; la primera es el cucurucho de churros —será que echaremos de menos los desayunos castizos de la capital— que nada más llegar, sin importar la época del año ni el clima, compramos y consumimos juntos a palo seco, aunque mejor con un vasito de chocolate espeso, antes empezar a recorrer en zigzag el intrincado dédalo de paradas; la segunda es cuando, tras dos horas mareando la perdiz, por fin escucho la frase mágica de la mañana:

—¡Vámonos que se está haciendo tarde para ir a la playa!

Los hippies

Los primeros años ir a «los hippies» consistía en pasear arriba y abajo al caer la tarde por la Explanada de Cervantes; dicen que en este puerto desembarcó don Miguel —Príncipe de los Ingenios— cuando lo liberaron tras varios años de duro cautiverio en Argel; al principio sobre el suelo en plan top manta y más tarde en coloridas casetas de madera, los llamados hippies vendían sus productos artesanos, normalmente ropa y complementos de moda, abalorios, espejos, collares o pendientes, a la distinguida clientela veraniega que visitaba la ciudad.

Debido al éxito comercial y de público, cada vez iba quedando menos espacio para un paseo tranquilo o para tomar el aperitivo en las terrazas al aire libre de los bares circundantes; además, con la inauguración del centro comercial Portal de La Marina junto a la autopista AP-7, muchos paseantes optaron por cambiar su ocio vespertino por otro más de su gusto habitual (con aparcamiento subterráneo gratuito, escaleras mecánicas, cines, cadenas de comida rápida, supermercados, tiendas rotuladas en inglés…), con todo lo necesario para echar la tarde y a diez o quince minutos en coche, ya se sabe que la cabra tira al monte y, estando de vacaciones, muchos turistas vieron abiertas de par en par las puertas del cielo consumista.

Siempre preocupado por el bienestar general y aprovechando la temporada baja, el ayuntamiento de turno trasladó todas las casetas de quita y pon a otra parte menos molesta para el comercio establecido y de paso mejoraron el glamour de su bonita ciudad costera; el nuevo sitio escogido, la zona del Raset pegada al Portet, permite aliviar la agobiante masificación del centro urbano, siempre abarrotado de gente deseosa de gastarse

la bendita paga extra en chorradas innecesarias y garantiza la más que probable expansión futura de los hippies porque hay mucho espacio disponible si hubiera que ampliar; la iniciativa municipal ha tenido bastante éxito y la actividad «ir a los hippies» por la tarde o por la noche ha conseguido volver a seducir a miles de nuevos e irredentos adeptos luciendo sus bronceados cuerpos en tiempo récord.

Como he dicho, enfrente de los hippies se encuentra El Raset, antiguo barrio marinero de Denia hoy repleto de hoteles, bares, restaurantes y pequeños comercios para todos los gustos y bolsillos; a partir de las seis de la tarde, que es cuando el implacable sol del verano lo permite, empiezan a llegar hordas de guiris, rojos como gambas a la plancha, esperando inquietos y hambrientos su turno para cenar paella antes de irse a la cama.

Después del atracón nocturno pueden darse una vuelta para bajar la cena, haciendo compras por las casetas para adquirir recuerdos imborrables de la visita veraniega que, al volver a sus países de origen, pegarán con orgullo turístico en la abarrotada puerta de la nevera o quedarán arrinconados y olvidados para siempre en algún cajón.

Por supuesto, pretender aparcar en la zona es misión imposible, lo mejor es utilizar los aparcamientos públicos de pago estratégicamente situados en la zona del puerto (el más grande y cercano es de tierra y las plazas se delimitan con cuerdas), con precios por estancia que nada tienen que envidiar a los de las grandes superficies y urbes del mundo. Y es que en cuestión de precios por aparcamiento, Denia ocupa por derecho propio un puesto prominente en el ranquin internacional.

Si ir a los hippies (supongo que ahora habrán sido reconvertidos en autónomos o emprendedores, gracias a la insaciabilidad impositiva del ministerio correspondiente) no termina con tu

infinita paciencia vacacional —a los adolescentes modernos les chifla la visita— y si hubiera niños pequeños en el grupo familiar, un poco más allá de las casetas se monta durante buena parte del año un parque de atracciones en miniatura, pensado exclusivamente para el ocio infantil y la lógica desesperación de sus progenitores (tren de la bruja incluido), es lo que en otros tiempos llamábamos la feria del pueblo y ahora se conocen como parques temáticos.

Intuyo que su poderosa, brillante, multicolor y destellante iluminación, que en nada debe envidiar al alumbrado navideño de la ciudad de Vigo, podrá verse claramente desde el planeta Marte (y puede que desde Ibiza) incluso durante los pocos días nublados del verano, por lo que no tiene pérdida posible.

Este año lo han trasladado a otro sitio, de la zona del puerto a la calle Miguel Hernández, junto a Mercadona, provocando el desencanto de los visitantes y las protestas vecinales por ser una zona residencial y porque no quieren sufrir las molestias de tener enfrente de sus casas un parque de atracciones; no sé si será debido a la pandemia, ni si se trata de un traslado temporal o definitivo, pero a mí me gustaría que lo devolvieran a su emplazamiento original, junto al mar, rodeado de yates y con ambiente marinero, no hay color y no se molesta a los residentes.

El mercadillo de los viernes

Como ya he contado antes, se celebra en el mismo lugar que el de los lunes y tienen un aspecto tan parecido que si no te fijas en los detalles y en el día de la semana, podrían pasar por hermanos gemelos. A los jubilados nos da lo mismo el día que sea, porque para nosotros todos son iguales.

Las recomendaciones sobre aparcamiento y sombrero son las mismas; a ver, ni tan siquiera el denostado Ayuntamiento está capacitado para solucionar ambos problemas mediando entre ambos eventos un fin de semana, ni tampoco lo intentan.

Más que mercadillo es un rastro, así que prepárate para ver extendido por el suelo cualquier objeto de segunda mano que te puedas imaginar, como llaves antiguas, mesas, puertas, camas, cuadros, fotos, posters, jarrones, rejas, barandillas, discos, tornillos, vajillas, medallas militares de todos los ejércitos del mundo, libros, relojes, prismáticos, móviles, gafas … y de nuevo mucha artesanía africana hecha en China porque la gente de procedencia subsahariana es muy de comerciar, probablemente por necesidad y falta de horizontes, y no desaprovechan ninguna oportunidad de venta.

De fondo mientras paseas habrás estado escuchando música folk, no la reproduce ningún radiocasete ni un tocadiscos (aparatos electrónicos que en la prehistoria servían para escuchar música); se trata de un conjunto rayano en la tercera edad (más bien bastante pasados de la raya) actuando en vivo y en directo que, situado a la sombra en una de las esquinas del mercadillo, deleita a todos por igual con sus melódicas canciones, inasequibles al desaliento a cambio de unas monedas.

Merece la pena parar a escuchar al grupo, se compone de veteranos intérpretes tocados con sombreros tejanos, pelambreras al viento y luengas barbas canosas; a base de guitarras y potentes voces aguardentosas se empeñan en mantener viva la llama de la eterna juventud; desde estas líneas vaya mi más sincera admiración por su empeño vital y por su buena música.

La conocida frase «los viejos roqueros nunca mueren» le viene a este grupo de folk como anillo al dedo, suponiendo que tuvieran algún hueco libre en las manos para ponérselo.

En este mercadillo lo importante no es la calidad ni el estado de conservación de las piezas expuestas, sino lo que ellas puedan sugerir al posible comprador, o hay amor a primera vista o nada; me gusta charlar con los vendedores, cotillear sin un mal gesto por su parte las paradas, preguntar por los precios, regatear cuando se dejan, asombrarme ante tantos objetos raros e imposibles y, si puedo, llevarme alguno a casa conmigo.

Estos variopintos espacios mercantiles también son habituales en las poblaciones cercanas, de forma que si no coinciden con las fechas de tu estancia temporal no te preocupes demasiado, porque podrás visitarlo otro día de la semana en cualquier pueblo de la comarca.

Uno de los más famosos es el de Jalón (Xaló en valenciano) especializado en muebles viejos, hemos estado alguna vez y puedo dar fe de su variedad; claro que los precios se suben un poco a la parra, porque no es lo mismo comprar una vieja petaca de güisqui o coñac que amueblar de época el salón comedor.

Por el aparcamiento no hay que preocuparse, en el pueblo directamente no habrá ni un solo hueco libre para dejar el coche, pero en los campos aledaños podrás dejarlo a la sombra de un almendro o de un naranjo, previo pago, por supuesto.

El mercadillo de frutas y verduras

Se celebraba todos los viernes en la calle Magallanes, junto al mercado municipal, en pleno centro ciudadano; desde primeras horas de la mañana los agricultores de la zona montan rústicos tenderetes y despliegan sus trabajados productos hortofrutícolas para atraer con su espectacular colorido y variedad las glotonas miradas de los consumidores, ávidos de autenticidad.

Nosotros procuramos ir a comprar, nos gusta el ambiente de mercadillo callejero, el tornasol de los puestos, el reclamo a voces de los campesinos, el trasiego de gente de todos los rincones del planeta, los buenos precios y la calidad general de las frutas y verduras; nos gusta menos tener que aparcar lejos porque luego toca volver cargados como mulas con las bolsas de la compra hasta el coche y ya no está uno para tanto trote.

Para facilitar el aprovisionamiento hemos comprado un carrito de la compra y medio resuelto el problema, porque siempre acabamos comprando más de lo que su capacidad de carga permite; a partir de ese momento, y ante el recelo de que afloren las inevitables disputas domésticas, optamos prudentemente por la retirada que, hecha a tiempo, siempre es una victoria.

El problema de los viernes es que se nos acumulan los mercadillos, la solución ha sido sencilla porque algunos agricultores montan sus paradas en los pueblos cercanos otros días de la semana; de modo que, sobre todo en verano, cuando Denia está más atestada de gente, vamos al mercadillo homónimo de Ondara; situado en el Prado, es más accesible, tan cosmopolita y sin complicaciones de aparcamiento; así podemos compaginar el placer (poco) con la obligación (mucha) semanal de abastecimiento alimentario familiar y todos contentos.

Comprar en estos mercadillos es como retroceder a la infancia, no solo por la calidad de los productos, los tomates vuelven a saber a tomate, la fruta a fruta, sino por rememorar otros tiempos en los que no existían las prisas, podías hablar con la gente, preguntar… y todo a granel para conservar el medio ambiente (a estas alturas ya debe quedarnos solo un cuarto); la compra va directamente de la romana al carro, todo lo más alguna bolsa de plástico suelta que reutilizaremos o reciclaremos posteriormente según ordene la normativa municipal para la retirada de residuos sólidos.

La calidad de estos alimentos ya no puede encontrarse en otra parte, aunque vengan impregnados de tierra y puede que con algún bicho despistado; la cadena trófica sigue su curso implacable permaneciendo viva hasta llegar al hombre, un ser despiadado que se lo come todo siendo él mismo incomestible.

Como consecuencia de la pandemia del año pasado, el mercadillo lo han trasladado a la calle de la Vía, más ancha y larga que la de Magallanes y que permite implantar las necesarias medidas de control de acceso por culpa de la COVID-19. Como me pasa con la reubicación de la feria, me gustaría que volviese a su antigua localización, mucho más incómoda que la nueva y con el encanto indudable de la tradición, pero creo que el traslado va a ser definitivo; los tiempos cambian que es una barbaridad y hay que irse adaptando, espero que los productos no cambien y sigan siendo tan buenos como siempre.

A la chita callando

Como quien no quiere la cosa, a la chita callando y tal como está ocurriendo en otras partes del universo, porque el fenómeno no se limita solamente a la Marina Alta; salvo que ellos mismos decidan en el futuro lo contrario, esta gente acabará haciéndose dueña y señora de todo lo que nos rodea.

Primero les quitarán su bien ganada fama a los gallegos, dentro de nada ocuparán el protagonismo irónico que antaño pertenecía por derecho propio a nuestra gente más viajera e internacional, como aquél chiste que decía que cuando el hombre llegó a la Luna se encontró allí a unos gallegos, y entonces tendremos que cambiar la nacionalidad de los personajes; claro que en el caso de esta gente podría ser verdad que estuvieran allí porque, como quien no quiere la cosa y a la chita callando, llevan años lanzando cohetes al espacio y no pararán hasta poner en órbita alguno repleto de compatriotas suyos que aterrice en la cara oculta de nuestro satélite, no es broma porque su país de origen ha escogido ese escondido lado lunar para montar la primera tienda espacial del todo a euro, van a hacerlo a la chita callando, sin armar mucho ruido y sin tener que aguantar las indiscretas miradas de su desconfiada competencia.

En segundo lugar se quedaran con los negocios hoy en manos de la población local; según dicen, el comercio del pueblo no pasa por uno de sus mejores momentos precisamente, a pesar de quintuplicar su población en determinadas épocas del año y poner los precios por las nubes sin necesidad de invertir en tecnología espacial; no consiguen el volumen de ventas que precisan para aguantar el barbecho del resto de los meses, cuando la población flotante regresa a sus cuarteles de invierno dejando huérfanos y casi a dos velas a los comerciantes locales.

Poco a poco, como quien no quiere la cosa, sin hacer ruido, a la chita callando, esta gente se va haciendo cargo de cuanto local quede libre tras la quiebra o cierre de negocio que lo ocupase, incluso antes de colgar en la fachada el cartel de «Se vende o alquila»; «oye, ¿y aquí que había antes?», un banco, un supermercado, un bar, una tienda de coches, una boutique… dando igual a lo que se dedicase anteriormente el cesante, porque todo acaba cayendo por su peso; nada de panaderías, estancos, bares, zapaterías o tienda de chuches, ellos solo quieren locales hermosos y de grandes dimensiones en los que poder montar o ampliar otro Gran Bazar Oriental.

Además ahora los regenta gente joven, de segunda o tercera generación, savia nueva en un negocio de siempre, pero ya con acento de la comarca, con idiomas, carrera universitaria, un máster en importación-exportación, con muchas ganas de trabajar y de comerse el mundo.

En tercer lugar, por simpatía, entendiendo como tal la acepción física del término según nos cuenta el diccionario (relación entre dos cuerpos o sistemas por la que la acción de uno induce el mismo comportamiento en el otro), acabarán haciéndose cargo de los campos de naranjos y volverán a poner sus frutos en el mercado mundial exportándolos a cualquier lugar habitado del universo, porque para entonces ya se habrán asentado en la Luna y desde allí controlarán el espacio aéreo de nuestra galaxia, hasta que se les quede pequeña y decidan dar un nuevo y más potente salto sideral a otras.

En cuarto lugar, como consecuencia inevitable de todo lo anterior, entrarán a saco en el lucrativo y proceloso terreno inmobiliario (no solo los mares y océanos son procelosos) y no pararán de crecer hasta hacerse con el mejor pastel de todos, el más deseado por cuanto ser humano aparece un buen día por la co-

marca con ganas de quedarse, establecerse y progresar adecuadamente.

Casi sin darnos cuenta, a la chita callando, hemos llegado al último lugar, en poco tiempo crecerán y se multiplicarán inundando con su prole todo el territorio urbanizado y el que quede por urbanizar, demostrando una asombrosa capacidad de adaptación al medio natural que para sí quisieran los calamares o los erizos que, para entonces, se habrán extinguido por sobreexplotación gastronómica o incluso los turistas que aguantamos carros y carretas con tal de poder venir de vez en cuando a disfrutar de la climatología y de la gastronomía locales, a pesar de que para el consistorio no existamos excepto para pagar el IBI y la tasa de basuras; bueno de recogida de residuos sólidos urbanos para hablar con propiedad, no sea que luego se queje el concejal correspondiente (quisiera creer que habrá alguno dedicado a tales menesteres); los futuros habitantes de la población presentarán en su mayoría rasgos físicos orientales y dirán «ni jao» a todas horas en lugar de «xé o au cacau», expresiones que pasarán a engrosar el futuro diccionario de palabras autóctonas desaparecidas; y entonces la valenciana pasará a ser considerada poco menos que una lengua muerta.

Una vez alcanzado tan privilegiado lugar, les resultará necesario, casi obligatorio, y muy sencillo saltar a la política… ¡a la china callando!

Las Marinas

Como veremos en el capítulo ferroviario y hemos comprobado conociendo sus distintos nombres a lo largo de la historia, a Denia le gusta tenerlo todo por duplicado o triplicado, excepto en el caso de las fiestas cuyo límite tiende a infinito; así que, siendo una localidad costera, en cuestiones marítimas no ha querido ser menos y mantiene varios puertos en activo.

Hablando de lugares dónde pasear por la tarde, por la mañana hace demasiado calor y es mejor ir a la playa a darse un chapuzón, hace no muchos años inauguraron el segundo puerto deportivo (tercero si contásemos como tal las instalaciones del Real Club Náutico de Denia, pero no lo hago porque es privado y para entrar hay que ser socio o invitado) al que, en un alarde de imaginación, bautizaron como la Marina; vale, ya tenían otra Marina en activo (la del Portet o moll de la Pansa), pero no puede negarse que es un nombre bonito para un puerto y si a ellos no les importa repetirlo, no pasa nada.

Empecemos por el Portet que es el más antiguo de los dos; se trata de un coqueto puerto deportivo que enseguida se quedó pequeño y sin amarres libres para tanta demanda náutica como había. El problema de la falta de plazas de aparcamiento también afecta a la flota naval, pero en este caso son menos tiquismiquis y directamente lo llaman puntos de atraque, aunque desconozco si es una definición obligada por el diccionario o por su concomitancia con atraco, es que son muy caros.

Justo a continuación se construyó un enorme *moll* (muelle) ganado al mar en el que Balearia ha situado su sede empresarial y la terminal de embarque para los ferris que zarpan hacia Ibiza, Mallorca y Formentera, islas cercanas que bien merecen

una visita, pero ese viaje tendría que ser objeto de un libro diferente que por ahora no puedo emprender por falta de tiempo y ganas y porque padezco de cinetosis; de Mallorca podría hablar algo más porque fue donde pasamos nuestro viaje de novios hace casi cincuenta años, pero lo mismo ha cambiado algo desde entonces, habrá que actualizarse un verano de estos.

Hablando de aniversarios de boda quizá no sea este el capítulo dónde decirlo, pero nos gusta celebrar los nuestros en el Estanyó, restaurante a pie de playa del que somos vecinos, degustando un delicioso arroz con bogavante cuando llega la fecha señalada que es a primeros de septiembre.

Volviendo al *moll* de la Pansa, tiene todo lo necesario para pasar la tarde o incluso para una salida nocturna, ya que la oferta de ocio es de calidad y variada, aunque para llegar haya que pasar por delante de los hippies superando la a veces irresistible tentación consumista y superar la feria multicolor.

En cierta ocasión hicimos el recorrido completo del muelle en bicicleta hasta el pequeño faro del final que ordena el tráfico de los barcos por la bocana del puerto; fue al principio de llegar y nos extrañó una pintada en el muro del muelle para que la vieran todos los que llegasen por mar; en grandes letras de molde se leía «España a 200 kms» seguido de una flecha apuntando hacia el centro peninsular, Aquello no nos gustó ni un pelo, «no me digas que aquí también…», pero dejamos el grafiti sin retocar por ser una muestra más del insuperable ingenio popular, en esta ocasión puesto al servicio de un ideal separatista que no compartimos; aunque me duela, debo reconocer que es un mensaje impactante que deseo haya sido convenientemente borrado por la municipalidad.

La otra Marina, llamémosla nueva por distinguirla de su hermana mayor y por ser la benjamina, por ahora porque nunca se

sabe si construirán alguna más, está enfrente de la antigua, separadas por la ancha bocana del puerto comercial; es la copia mediterránea de un «pier» norteamericano, con bonitas e iluminadas palmeras, lujosas tiendas, comercios navales, alquiler de barcos y motos de agua, restaurantes, discotecas, un elegante paseo marítimo con barandillas de madera y luces tenues y, no podía faltar en tan idílica estampa de alto standing, una colección de yates y veleros de lujo de todo el mundo que quitan el hipo y recalan allí durante sus travesías por los siete mares.

En cualquier caso, si de lo que se trata es de dar un paseo a pie, tranquilo y sin preocupaciones, que es lo normal para la mayoría de los mortales, ambas Marinas son lugares apropiados para ello; recomendaría hacerlo a la caída de la tarde porque las vistas de Denia, con el castillo situado en la cima de una escarpada colina como protagonista estelar, apareciendo iluminado y majestuoso sobre un denso bosque de palos trinquetes, mayores y de mesana —puede que esté exagerando un poco el porte real de los navíos y tanto palo me haya parecido un bosque al verlo de cerca—, al amparo de la imponente y colosal presencia del gigante vecino Montgó, antiguo Gaon, visible desde ambos muelles, un conjunto maravilloso que merece la pena disfrutar a la luz de la Luna.

Si durante el paseo soplase una ligera brisa marina, situación atmosférica favorable que se agradece mucho por estos lares, el paseo será una completa delicia.

Los escombros

Si el título elegido te sugiere los polvorientos cascotes que se generan durante una obra de albañilería en el cuarto de baño o la cocina de tu casa, estarás errando el juicio.

La primera vez que alguien nos propuso probarlos en un bar cercano nos quedamos mirándonos sin entender muy bien que sería lo que tendríamos que probar; tras soportar varias semanas de obras en nuestra casa madrileña y siendo nuestro primer día de vacaciones, la última palabra que queríamos oír era precisamente escombros.

Todavía estábamos intentando asumir con cristiana resignación que nuestro proceso de integración en Denia exigiría algunos sacrificios, cuando el camarero puso ante nuestros ojos una bandeja repleta de escombros recién cocinados.

Resultó que eran patas fritas de calamar y es una especialidad local muy apreciada por todo tipo de paladares, de los exigentes y de los otros, de niños y mayores, de hombres y mujeres, propios y extraños; fue aparecer la bandeja sobre el mostrador y dejarnos de disquisiciones filosóficas para implicarnos en cuerpo y alma a deglutir nuestra parte alícuota del festín; en este peculiar mundo gastronómico nada se obtiene sin entablar una lucha feroz contra los compañeros de aperitivo, aquí conocido como «la picaeta», y si parpadeas no los catas.

Ni que decir tiene que desde entonces somos fans declarados, rendidos a este manjar con nombre de materiales de desecho de una obra; no hay paella o fideuá que no venga precedida de una bandeja repleta de escombros, en el bar incluso los preparan en un improvisado túper de cartón para que puedas llevártelos calentitos al apartamento.

Por qué se le haya dado un nombre tan peculiar, más propio de una reforma de albañilería que de los fogones, debe ser alto secreto profesional porque no me ha sido revelado todavía, pero teniendo en cuenta que la cocina se ha puesto tan de moda quiero pensar que algún día no muy lejano nos será revelado por algún máster chef televisivo.

A mí la verdad es que me da igual su origen etimológico o profesional, lo que realmente me preocupa es que a este paso vamos a acabar exterminando una nueva especie marina en menos que canta un gallo, la culpa también es achacable a los propios calamares por estar tan ricos a la plancha.

Otro plato típico de temporada (enero y febrero) en Denia son los erizos de mar, probamos una sola vez estos equinodermos y, la verdad, preferimos los escombros, no hay color. Además, una vez Lola pisó descalza a uno sin querer visitando la Cova Tallá y en justa venganza le clavó una espina en un dedo del pie, estuvo todo el verano con la espinita clavada y desde entonces no quiere saber nada de erizos.

Mención aparte merecería la gamba roja de Denia, pero su elevado precio la mantiene alejada de nuestro exquisito paladar y a salvo de su extinción definitiva como especie; aunque alguna que otra vez —pocas y en remotos tiempos de opulencia y tontería que ya no volverán— hayamos podido hincarle el diente, actualmente no encaja con el poder adquisitivo, ni siquiera actualizado con el IPC, de una pensión pública que, aunque suficiente, no alcanza para semejante dispendio.

El agua potable

El agua la pagamos —a precio de güisqui del bueno— como potable y probablemente lo sea desde un punto de vista sanitario, pero resulta evidente que el agua potable de Denia, a pesar de ser incolora, no siempre tiene buen sabor y a veces incluso huele mal (a lo que le echen para curarse en salud).

No sabe mal todo el año, solamente cuando nosotros venimos que, lamentablemente, coincide cuando otras doscientas mil personas deciden hacer lo mismo, complicando en exceso el suministro; así que si quieres beber agua del grifo —con riesgo de sufrir cálculos renales en el futuro— tendrás que hacer lo posible por venir cuando no estén, para no coincidir con ellas.

Hasta hace no muchos años la única opción viable era ir a la fuente pública de algún pueblo cercano para rellenar garrafas de plástico, con lo que pesan una vez llenas; en nuestro caso íbamos a Els Poblets, Ondara o a cualquier pueblo que ofreciese agua potable por la patilla, pero no tardaron mucho en instalar surtidores de pago; ir por agua se convirtió en algo parecido a repostar el coche en la gasolinera pero en barato, perdiendo todo su glamur.

En el caso de Els Poblets, de la noche a la mañana implantaron un sistema de grifos en prepago que solo daban agua a cambio de monedas, a tanto el litro; los censados en el pueblo disponían de una tarjeta magnética con la que podían sacar toda el agua que quisieran, pero los veraneantes teníamos que apoquinar por anticipado pasando por caja.

Con la confianza que da el trato continuo, a veces los de las tarjetas nos convidaban al suministro del día, pero finalmente dejamos de aceptarlo para no parecer unos caraduras y acaba-

mos comprándola en el Masymas al mismo precio o parecido en botellas de plástico de cinco litros.

Recientemente hemos vuelto por agua a la fuente, es bastante buena, no como la del grifo que es mejorable, y ya no había que echar monedas; puede que sea una medida temporal para fidelizar a una clientela sedienta, pero como nos hemos acostumbrado a comprarla en el supermercado, volver a la fuente se nos hace cuesta arriba.

El agua, más bien la falta de ella, probablemente haya salvado a Denia de una monumental debacle urbanística; un antiguo plan municipal —espero que definitivamente eliminado por sus detractores— tenía previsto construir 50.000 nuevas viviendas, pero la carencia de agua paró el primer golpe y, de momento, parece que nos hemos salvado de una especulación salvaje.

Para lo que me queda en este cortijo a mí me da un poco igual, aunque autorizarlo sería cargarse el nivel de bienestar actual; los calamares y erizos estarán tirando cohetes desde entonces, no hubieran durado mucho en este mundo cruel (sobre todo con ellos) en cuanto el imparable aluvión de nuevos visitantes descubriera lo ricos que están y lo pidan para acompañar la cerveza a la hora de la picaeta.

El agua que utilizamos en Denia viene de Pego, supongo que la transportarán en Mercedes descapotables por el precio que tiene; aunque realmente el coste del agua no es tan alto, lo que grava fuertemente el servicio son los impuestos que la acompañan; la factura media mensual en nuestro caso no llega a veinte euros pero es que el consumo medio tiende a cero.

Durante una excursión en bicicleta vi un grafiti en la pared de un chalé que lo explicaba con ingenio y precisión: «Impuestos de Denia, servicios de Kenia»; volví al cabo de unos meses con la cámara para fotografiarlo y ya lo habían borrado en un alar-

de inédito de eficiencia de los servicios públicos que nadie podía esperar, el grafiti portuario «A España, 200 kms» no importaba tenerlo a la vista de todos durante años, pero los impuestos municipales son sagrados para mantenerse en el poder, con las cosas de comer no se juega.

Aunque lo he comentado de pasada en otro capítulo, debo y quiero reconocer que en este verano de 2022 el agua de grifo ha recuperado las propiedades atribuidas al líquido elemento y es incolora, inodora e insípida, como siempre tendría que haber sido; yo la bebo continuamente sin ningún tratamiento adicional, abro el grifo, lleno el vaso y para dentro.

Desde primeros de junio es un gesto que repito a diario tantas veces como sean necesarias, siempre con la mosca tras la oreja dudando si tendrá un efecto duradero o se evaporará en cuanto lleguen los turistas, pero estamos en agosto y se mantiene en buenas condiciones por lo que quiero pensar que el problema del agua ha sido resuelto, al menos desde el punto de vista organoléptico.

Fogueres

Es (o más bien era, porque estamos perdiendo afición debido a la imparable invasión de las masas *milenials* y lo que conlleva) una de mis fiestas locales favoritas, y mira que hay un surtido ramillete donde elegir, pero desde que como prueba (podríamos decir de fuego) celebramos la primera, nos gusta mucho pasar aquí la noche de San Juan.

Los nativos la llaman indistintamente «La nit del foc» o «Fogueres», pero ambos nombres se complementan perfectamente y expresan el auténtico sentido de la fiesta: hacer fuego.

De origen pagano, desde la antigüedad se daba con ella la bienvenida al solsticio de verano, el día más largo del año en el hemisferio norte, la noche más corta en el sur y viceversa, aunque actualmente se trata de una fiesta orientada a atraer al turismo para mantener y promover el negocio.

En Denia, como en otros lugares, la costumbre consiste en preparar hogueras sobre la arena de la playa; el material fungible pueden ser muebles viejos de madera que ya no se necesitan o directamente hatillos de troncos que se venden al efecto.

Hemos visto a una familia acudir con una furgoneta hasta el borde mismo de la playa y descargar sobre la arena el dormitorio completo de los abuelos, cama, armario ropero, mesitas de noche, cómoda, perchero, etc., los yayos no estaban por razones obvias; con tan amplio ajuar casero prepararon una pira (diríase que funeraria) que no se la saltaba un caballo.

Luego están los inconscientes habituales —en general, debido a su edad, se trata de gente joven que ha convertido la fiesta en un molesto botellón multitudinario a la orilla del mar— que ni utilizan muebles viejos ni compran hatillos de leña, recogen

de la calle lo que vean abandonado y lo arrastran hasta el arenal; sienten especial predilección por los palés, pero ni siquiera se les ocurre quitar antes los clavos; hace algunos años, olvidado y semienterrado en la arena, me clavé uno bien grande en la zona alta de la tibia y el peroné y la herida tardó varios meses en sanar del todo y desaparecer.

Nosotros compramos madera (siendo ahora los abuelos de la familia, tendríamos que dormir sobre el suelo si la prole nos quemase el dormitorio), hacemos un pequeño hoyo en la arena para anular las corrientes de aire y añadimos papel de periódico para que prenda mejor, las pastillas de fósforo hacen milagros porque el viento es mal compañero para estas cosas; cuando el crepúsculo declina sobre el Mondúver, le prendemos fuego al conjunto y, cuando disminuye ostensiblemente la altura de las llamas, nos hacemos fotos y vídeos saltando alegres con algo de miedo por encima del rescoldo de brasas de la hoguera.

Cuando algunos alocados del palé caen dentro de sus incívicas hogueras, saltan aullando sobre la arena entre las risotadas histéricas de sus colegas de botellón; con el exceso de alcohol que llevan dentro, cualquier día acabarán «cremaets».

Dicen que hay que escribir en papelitos los malos recuerdos del año anterior para arrojarlos a la fogata purificadora y que se quemen, ya que con ello renovamos el karma; no sé lo que pensarán los psicólogos, pero si fuera cierto se quedarían sin pacientes, lo mismo se trata de otra falsa creencia popular.

Para ser completa, la fiesta noctámbula suele incluir una nutritiva barbacoa a pie de hoguera, alrededor de la cual se reúnen los familiares y amigos y con ellos se comparten fogata, alegría y alimentos variados. En nuestro caso, este año hemos decidido pasar de la barbacoa y llevar la comida preparada desde casa, es menos responsabilidad culinaria para los sufridos encarga-

dos de churruscar el festín carnívoro (admito que me gustaba ser uno de ellos) y también son menos bultos pesados a transportar y limpiar posteriormente.

Porque hay que llevarlo todo a hombros hasta el lugar elegido: la mesa, las sillas, la nevera portátil (que pesa lo suyo), la comida, la linterna, el farol, los hatillos de leña necesarios para la lumbre y algo de ropa de abrigo para los más frioleros porque a medianoche la brisa marina refresca; formamos una larga fila de porteadores que ni las que llevaba Tarzán de los monos en su peliculera ascensión al Kilimanjaro, y en uno o varios viajes montamos el picnic sobre la arena.

Se ve que este año ha sido de cambios, aparte de no montar una barbacoa al aire libre por decisión propia, el nuevo equipo del Ayuntamiento ha acotado una franja a todo lo largo de la playa en la que no pueden encenderse hogueras, dicen que es en defensa de las comunidades de arena, roca y posidonia y por respeto a la flora y fauna marina, bajo el texto «ZONA ACOTADA DE PROTECCIÓ DUNAR EXCLOSA D'ÚS NIT DE SANT JOAN» han colocado, con nocturnidad y alevosía, solo unas pocas horas antes del evento, carteles anunciadores justo enfrente de los edificios de apartamentos y chalés que en su día otros equipos municipales, menos exquisitos con la flora y la fauna y sin preservar el dominio público, permitieron construir sobre las dunas de entonces, hoy cubiertas de cemento armado; de nuevo nos tropezamos con el recurrente yin yang dianense que se resiste a abandonar la vida local.

Cuando teníamos el campamento perfectamente montado y levantado, tan solo a la espera de la llegada de las provisiones, una pareja de amables vecinos mayores del edificio colindante nos llamó la atención en valenciano, algo agresivo el tono, sobre nuestra imperdonable transgresión medioambiental «es que

si viniera la policía, los podrían multar», pasamos de montar gresca y les agradecimos su aviso, aunque también podríamos haberles contestado que si vinieran los funcionarios del ministerio de Fomento a aplicar la Ley de Costas (quimérico hecho que permitiría rodar una serie en plan Expediente X), a lo mejor ellos se quedaban sin su apartamento con vistas al mar, pero fuimos educados, buenos vecinos, cerramos la boca y nos trasladamos a otro punto en la franja permitida.

Me parece fantástica la voluntad de proteger el entorno de las dunas, incluso en un lugar en el que han desaparecido casi por completo debido a los cambalaches urbanísticos del pasado, y también es elogiable que quieran respetar la memoria natural del hábitat, aunque puede que hayan llegado demasiado tarde; en cualquier caso, levantamos el vivac nocturno y lo trasladamos veinte metros hacia la orilla, no nos cuesta nada colaborar con los munícipes y hacernos pasar por naturalistas, no sea que a la postre vayamos a ser nosotros los culpables de la desaparición de las dunas y nos toque pagar el pato.

Unos minutos antes de la medianoche se forma una fila a todo lo largo de la orilla; unidos por las manos y de espaldas al mar, el gentío entra y sale del agua para remojarse los pies no sé cuántas veces, algunos dicen que siete, porque es un número variable según las fuentes consultadas, siempre y cuando la posidonia oceánica (que este año todavía permanece inerte junto a la orilla) lo permita, porque a la gente menos acostumbrada a lo natural le da repelús «¡qué asco, cuantas algas!», yo he desistido hace tiempo de aclararles que no son algas sino una planta marina, que se lo explique el concejal responsable de playas si tiene tiempo, argumentos válidos y ganas.

Los hay más atrevidos —sí, me has leído el pensamiento, las bárbaras hordas del botellón, rebosantes de traviesas hormonas

juveniles— que, posiblemente animados por el efecto mareante del volumen de alcohol ingerido, se bañan de cuerpo entero, sin miedo a la oscuridad de la masa de agua y sin encontrarle defectos importantes al entorno; gracias al refrescante remojón salado parece que se les pasa un poco la cogorza y se calman lo suficiente para terminar la fiesta en paz.

Como este ensayo se va actualizando, Denia es un ente vivo y en permanente transformación, este año de 2022 la novedad ha sido que el ayuntamiento y fuerzas vivas de la localidad han prohibido (sí, prohibir parece ser la única solución que se les ocurre a los mandamases, sin distinción de ideologías, cuando no saben cómo resolver los problemas) encender hogueras en la playa, el uso de pirotecnia y beber alcohol en toda la costa dianense; argumentan que la comarca está en alerta roja de incendios y no deben correrse riesgos innecesarios, pero creemos que la razón verdadera es ahorrarse la limpieza de las playas y evitar los altercados que se producen esa noche.

En consecuencia hemos desistido de asistir aunque a última hora nos dimos una pequeña vuelta para ver el ambiente; había mucha gente cenando y festejando en grupos familiares y de amigos, pero no vimos una sola hoguera ni escuchamos petardos, lo cual nos ha dejado impactados por inusual; lo del alcohol es harina de otro costal, hay cosas que no se pueden prohibir por mucho que se empeñen y esta es una.

Yo no entiendo nada aunque lo acato por ser una prohibición municipal, en una tierra donde el fuego, los petardos y el alcohol forman parte indisoluble de su cultura ancestral, suena bastante extraño que prohíban su uso festivo precisamente durante la noche de San Joan. Ahora irán a por unos bous a la mar sin mar ni bous, las Fallas sin *cremá* y los Moros y Cristianos sin moros ni cristianos. O mejor, de ahora en adelante podría-

mos celebrarlo todo de forma virtual gracias a los móviles, no se estropearía nada del medio ambiente, no ensuciaríamos las playas, los chorlitos alejandrinos podrían corretear a su gusto sin miedo a los humanos, el ayuntamiento podría sacar pecho por su modernidad y de paso no tendría que gastarse un euro en mantener el entorno; puede que la fiesta fuera más aburrida pero siempre podrían haber sorpresas como la que hemos tenido recientemente, recojo la noticia publicada hace un par de días «Un pedazo de cohete de la Agencia Espacial China cruza el cielo nocturno de Denia», venga, prohibimos los petardos y cohetes de artificio pero a cambio añadimos emoción a la noche, en ocasiones tan falta de alicientes «La noche del lunes al martes, en poco más de un segundo, la cámara astronómica de la Asociación Astronómica Marina Alta y Costa Blanca ubicada en Denia captó el paso de algunos restos de una nave de la Agencia Espacial China. El cohete fue lanzado el pasado 5 de junio y los diversos rastros de objetos luminosos observados en distintas partes del mundo pertenecen a la fragmentación de una de las fases de dicha nave. La cámara instalada en la comarca está destinada a la detección de meteoros, aunque la noche del lunes captó en su ángulo de campo el paso de la reentrada de los restos. La Asociación informa que la reentrada se produjo sobre el Atlántico, frente a las costas de Marruecos. Desde allí, los pedazos del cohete avanzaron en dirección noreste, sobrevolando el estrecho de Gibraltar. Tras ello continuaron sobre el mar Mediterráneo, pasando muy cerca de la costa de Almería. Finalmente, los restos incendiados se extinguieron sobre el Mediterráneo, entre las costas de Murcia y Argelia».

Si llega a caer en la playa un trozo del cohete mientras se celebraba la noche de San Joan, eso hubiera sido muy celebrado por la concurrencia, se necesitan estímulos para animar el verano tras dos años seguidos de limitaciones pandémicas.

Los madrileños

No se puede escribir un ensayo serio sobre Denia sin referirse al heterogéneo y numeroso grupo de insatisfechos seres que, procedentes de la meseta central peninsular, invadimos periódicamente las fértiles tierras valencianas (y varios planetas de la galaxia conocida en general) en nuestra sempiterna búsqueda de paz, sosiego, y tranquilidad junto al mar.

Aunque no hayamos nacido en Madrid, puede decirse que somos madrileños; es la ciudad en la que vivimos desde niños, en ella crecimos, trabajamos, sufrimos la voracidad de Hacienda, votamos cada dos por tres, nacieron nuestros hijos y algunos nietos y, sin querer ponerme tragicómico, según asegura nuestro dicho popular, algún día desde aquí iremos derechitos al cielo; malo será si acabamos en otra parte.

Blanco y en botella, puedo decir abiertamente que soy madrileño sin necesidad de aclarar que nací en Andalucía, crecí en Valencia, estudié en Galicia, hice la mili en Aragón… en eso los de mi pueblo somos como los de Bilbao, que nacen dónde les da la gana, pero sin fanfarronear a lo vasco.

A la espera de cambiar definitivamente de barrio, al sitio que suelo ir cuando me lo pide el cuerpo, que suele ser a menudo, se llama Denia; no es un destino universal, también viajo a otros lugares, ser abuelo sin fronteras favorece el turismo internacional, pero a Denia vengo siempre que puedo, porque está cerca, me gusta, tengo mucho tiempo libre y las llaves de casa.

Lo peor de Madrid es que somos muchos, a ratos quizá demasiados; tantos que cuando nos da por viajar a todos a la vez somos capaces de colapsar aeropuertos, puertos, carreteras y los destinos turísticos más insospechados; uno de los preferidos

para nosotros es el litoral mediterráneo, concretamente las provincias de Castellón, Valencia y Alicante, y no solamente por su cercanía a la capital sino porque también nos gusta la buena vida que aquí se disfruta.

Cada fiesta, puente, acueducto, vacación pequeña o veraneo en toda regla, somos cientos de miles chulapos y manolas los que decidimos pasar en alguno de sus rincones nuestros días de asueto, bien ganados con el sudor de nuestra frente (en el caso de los políticos, también con el sudor de nuestra frente).

El proceso migratorio de ida y vuelta está tan consolidado en la sociedad actual que incluso tiene nombres oficiales, las autoridades y el periodismo nacional los ha bautizado como Operación Salida y Operación Retorno.

Si al menos estas operaciones pudiésemos prorratearlas entre los doce meses del año…, pero no, las concentramos en épocas señaladas como Fallas, Semana Santa, puente de mayo, verano, puente de todos los Santos y acueducto de la Constitución, lo cual genera incontables incomodidades de todo tipo, tanto a los visitantes como a los visitados.

Tampoco es de extrañar nuestro gusto por la Comunidad Valenciana, miles de extranjeros hacen lo mismo cada año y vienen desde puntos mucho más alejados que Madrid; eso por no hablar de los felices jubilados, europeos y nacionales (lo de felices no lo digo por los españoles) que, en cuanto ingresamos en la tercera edad, soñamos con el abono transporte para mayores de 65 y con venirnos a disfrutar de una existencia relajada, más barata y llena de alicientes vitales, a la tierra de las flores, de la luz y del amor.

Esta masiva migración estacional provoca no pocos problemas a la población local que, en cuanto nos ven aparecer, empieza a sudar copiosamente (y no solo por el *caloret* que balbu-

ceaba doña Rita cubata en mano desde el balcón consistorial) y hacerse cruces, al estilo de aquella película norteamericana «¡Qué vienen los rusos!», aunque en la actualidad también los rusos están descubriendo las excelencias y oportunidades de la zona y acuden en tropel como si fueran madrileños, aunque ellos son muchos más que nosotros y como les dé por venir...

La paradoja es que si no viniésemos muchos aborígenes tendrían que replantearse su futuro y emigrar (a Madrid, por ejemplo, como hicimos miles de españoles en el pasado o, puestos a viajar lejos, a la rusa Vladivostok), porque el turismo, por la implicación económica que conlleva, representa su principal y en muchos casos única fuente de ingresos, por lo que tienen que hacer de tripas corazón y aguantarse.

Porque no todos sus habitantes toleran bien la riada de gente sedienta de descanso, relax y escombros fritos, la realidad es que cuando los madrileños invadimos en masa las zonas costeras y de interior (tenemos gente de sobra incluso para llenar Rusia si fuera necesario y tuviésemos vacaciones más largas), generamos un pánico escénico imposible de evitar.

Para algunos somos chulos, maleducados, exigentes, impertinentes, no sabemos pronunciar las elles y vivimos estresados, con lo pernicioso que es el estrés para la salud; podría extenderme en estereotipos, pero prefiero no cebarme en lo negativo porque tampoco son mayoría, no es que haya hecho una encuesta a pie de playa, sino que me baso en mi propio interés argumental al estilo catalán (independentista).

Resulta algo paradójico, porque siendo un pueblo históricamente invadido por otras civilizaciones (fenicios, rodios, focenses, cartagineses, romanos, godos y musulmanes, por citar solo las anteriores a la reconquista de Jaime I), cada una de las cuales ha ido dejando su propia impronta hasta conformar, con

la amalgama resultante, el acervo cultural de los dianenses actuales, no entiendo por qué solamente los sufridos madrileños somos vistos como unos invasores que nada vamos a aportar a la sociedad local, salvo expoliar sus riquezas naturales, acabar con los calamares y sacarlos de sus casillas.

Debemos parecerles modernos vikingos, barbudos y fieros guerreros nórdicos, que en el pasado aprovechaban los meses de verano para arrasar estos mismos litorales en busca de un buen botín y alimentos con los que pasar tan ricamente los gélidos inviernos del norte, a costa del esfuerzo de los demás y sin dar ni chapa el resto del año.

Al contrario que aquellos bárbaros que lucían cuernos en sus cabezas (algunos madrileños también los lucen, pero lo disimulan por el qué dirán), nosotros no buscamos botín ni hacer esclavos, solamente establecernos en la localidad por turnos rotatorios durante cortos períodos de tiempo para pasarlo bien antes de volver en largas caravanas al domicilio fiscal en modernas naves motorizadas de cuatro ruedas.

Además solo venimos a ratos, el resto del año damos la murga en nuestra propia casa o en el ergástulo (quienes tengan que trabajar para vivir, infelices ellos), solo nos molestamos entre nosotros y dónde hay confianza ya se sabe que no pasa nada; estando acostumbrados a nuestra peculiar idiosincrasia capitalina, puede que no seamos del todo conscientes de lo molestos que podemos llegar a ser para los no acostumbrados a nuestra presencia cuando desembarcamos en imparable avalancha.

El resto, esa mayoría inventada a la que he aludido anteriormente, parece asumir la situación con cierta normalidad y una buena dosis de tolerancia; vale, somos muchos, de fuera y molestamos, pero no por ser madrileños —los modernos escandinavos— sino porque llegar nosotros en tropel y complicarse la

plácida y sosegada vida local es todo uno. Para el caso les daría exactamente igual que fuésemos de Marte.

De repente hay atascos de tráfico, no se puede aparcar (el resto del año tampoco creas que es tan fácil), se forman largas colas en el supermercado, los cines están llenos, los hippies a reventar, no hay mesas libres a la hora de comer (ni a la de cenar) y hasta en la «perruquería» cuesta pillar turno salvo que llames antes por teléfono y consigas cita previa; y para qué hablar de los servicios médicos, si en Madrid es un tema complicado de gestionar, aquí es mucho peor porque desbordamos su capacidad de atención sanitaria.

De forma espontánea se rompe todo apenas llegamos; tras varios meses de inactividad, el lavavajillas, la lavadora, las persianas, los grifos, las bicicletas, las cerraduras… no hay nada en la infraestructura domiciliaria que resista el repentino trajín y dejan de funcionar al unísono en miles de apartamentos playeros en una suerte de huelga electrodoméstica no pactada.

Es la rebelión de las cosas, seguro que algún escritor oportunista ya habrá publicado un *best seller* con el tema.

Es entonces cuando llamamos angustiados a los especialistas locales para que vengan urgentemente a repararlas y, cuando al fin consigues localizarlos, los pobres, agobiados con tanta faena, solo aciertan a decir que vendrán… *Passant festes!*

Así las cosas, no me extraña que nuestras invasiones estacionales generen sensaciones encontradas entre la heterogénea población local; es incluso comprensible, pero que no se quejen tanto porque si no viniésemos se aburrirían como ostras (suponiendo que las ostras se aburran) y no podrían echarle las culpas de todos sus males al turismo centralista.

Recuerdo como algo desagradable cuando una áspera vecina nos soltó, con una gran dosis de desdén en el tono, un día en la

playa «hay que ver como os gustan “nuestras” playas», se refería por supuesto a los madrileños en general y a nosotros en particular porque siempre le hemos caído mal a la señora aunque el sentimiento, por cierto, es mutuo e indisimulable.

Lo que no sé es en base a qué perverso razonamiento argumental afirmó que las playas eran de ellos y de nadie más, cuando sabido es que las playas españolas son de dominio público, es decir de todos mientras no se legisle lo contrario.

O aquel estúpido empresario local —no se merece otro calificativo— que en su tienda de lámparas no se cortó un pelo para soltarnos a la cara, sin venir a cuento y como si fuera obligatorio saber hacerlo, «es que los de “Madrit” no sabéis pronunciar las elles», ¡no te digo!, ni tú las des (o las zetas si eres del mismo Madriz) y que sepas que ya no vamos a comprar en tu negocio ni una triste bombilla led nunca más por meternos el dedo acusatorio en la llaga (con elle). Prefiero iluminar la casa con velas de citronella antes que volver a entrar en su tienda.

Lo anterior no quita para que, cuando ellos nos devuelven visita o deciden vivir entre nosotros, que a veces ocurre, se queden con la boca abierta diciendo que Madrid les parece una ciudad encantadora, acogedora, moderna, llena de oportunidades de trabajo, estudio y ocio; realmente será todo eso, pero si tuvieran que residir aquí once meses al año y aguantar a su excelentísimo y nunca bien ponderado Ayuntamiento —tan municipal, peculiar y controvertido como pueda serlo el de Denia o de cualquier otro sitio— seguro que a la mínima ocasión saldrían pitando de allí dispuestos a invadir la franja mediterránea o lo que se les pusiera por delante.

En caso de decidirse por invadir Rusia no podría detenerlos ni el famoso general Invierno, ni más modernamente el mismísimo Vladimir Putin.

Me’n fot y menfotisme

He intentado encontrar una definición precisa de este término de uso habitual en Denia; tanto que hasta tienen una calle así denominada, incluso en el boato de los Moros y Cristianos una de las «filaes» cristianas se llama «Els cavallers del Me’n fot».

Desde el primer día notaba yo cierto «menfotismo» en determinadas personas del lugar pero, como no sabía definirlo, continuamente preguntaba a unos y otros a qué podría deberse su actitud, un tanto borde, sin hallar una respuesta satisfactoria; hasta que no me puse a escribir este capítulo, no la encontré.

Está escrita en valenciano y por su extensión voy a exponer el artículo en forma extractada, creo que se entiende lo suficientemente bien como para no tener que traducirlo al castellano.

El articulista se llama Eugeni S. Reig y lo publicó en elpuntavui.cat el día 14 de septiembre de 2009:

«*Els valencians, afortunadament, tenim menfot i menfotisme, paraules ben nostres, creades per l'enginy del nostre poble.*

Un menfot és aquell que té igual de tot, que no li importa ni li preocupa res, que manté una actitud d'indiferència respecte a determinades coses que es suposa que li haurien d'interessar, que no vol saber res d'exigències morals, polítiques o religioses i que no li preocupen en absolut els convencionalismes que ens imposa la societat. En definitiva, és u que no té formalitat, que tot s'ho tira a l'esquena, que se'n fot de tot.

El mot menfot és la grafia aglutinada de «me'n fot»

Me salto la parte en que directamente nos acusa a los madrileños (hasta la prensa nos ve como unos bárbaros) de su traducción como «pasota», bueno mejor pongo una parte:

«*Actualment la joventut empra molt —encara que cada vegada més poc— la paraula pasota (amb s sorda i o tancada) creada al voltant del llenguatge cheli, l'argot urbà madrileny de la darreria del segle XX, que considere una barreja deplorable del parlar popular de Madrid amb vocables propis de les classes marginals i aportacions dels corrents contraculturals; llenguatge que jo, personalment, trobe empobrit i desagradable…*

Alguns, com ara Ramoncín i Francisco Umbral, en varen fer, fins i tot, diccionaris. Però el cheli, en el seu moment, no va tindre cap importància i ara en té menys encara perquè pràcticament ha desaparegut. És una llàstima que la nostra joventut renuncie a paraules autòctones valencianes i les substituïsca per altres que ens són completament estranyes.

En castellà, per a anomenar la classe de persona que els valencians denominem menfot, s'han usat sempre expressions com ara ser un viva la virgen o ser un aquí me las den todas. La paraula pasota va nàixer en el decenni dels vuitanta del segle XX i hui està completament passada de moda…

El Gran Diccionari 62 de la llengua catalana (Edicions 62, Barcelona, 2000) arreplega els mots passota i passotisme (grafiats amb s doble) i també menfotisme i menfotista, però no menfot. Les definicions que dóna són les següents:

—passota. fam. 1. adj Relatiu al passotisme. 2. m. i f. Persona que practica el passotisme.

—passotisme m. fam Actitud d'indiferència per tot. Acusen injustament el jovent de passotisme (sin. menfotisme)

—menfotisme m. Actitud d'indiferència respecte a alguna cosa que hauria d'interessar o de preocupar.

-—menfotista 1. adj. Realtiu al menfotisme. Una actitud menfotista. 2. m. i f. Persona que té una actitud menfotista, passota»

Con lo expuesto creo que queda suficiente y eruditamente definido el término; no obstante, mi intención era apelar a la fama de «menfotistas» que, sin entrar a valorar si es merecida o injusta, tienen la gran mayoría de los nacidos en Denia y su «contorná»; digo gran mayoría para excluir a dos queridos y simpáticos sobrinos nacidos aquí, yo siempre barriendo para casa, porque de no ser así diría que todos los dianenses sin excepción son menfotistas. Ellos mismos me han confirmado que el «me'n fot» es la quintaesencia del ser valenciano.

Para no tener que entrar en disquisiciones lingüísticas, a la actitud que quiero definir yo la llamaría directamente «ser un poco borde» para que todo el mundo lo entienda, pero me quedo con la explicación de Eugeni que parece saber de lo que habla, y además no quisiera cabrearlo para que no me acuse de hablar en cheli madrileño.

Los vientos

Un día, descansando plácidamente en la playa, admirando desde una incómoda silla el incansable ir y venir desde Gandía hasta Denia y viceversa de la avioneta que todos los veranos anuncia «Melones El Abuelo», a pesar de que soplaba viento de Levante de fuerza cinco según la escala de Beaufort, una brisa molesta que lanza arenilla a los ojos y te amarga el supremo placer de comer patatas fritas, me pregunté «¿cómo se llamará este viento?».

Debí hacerlo en voz alta, conforme me hago mayor me da por hablar solo sin darme cuenta, porque enseguida un señor adornado con sombrero de paja y que aparentemente dormitaba en la sombrilla vecina, supuestamente ajeno al vendaval pero ojo avizor a mi soliloquio, me documentó «xé, es el llevant», francamente asombrado por mi total y absoluto desconocimiento del interesante mundillo eólico.

A continuación dedicó unos momentos de su descanso a ilustrarme profusamente sobre el resto de los vientos que por allí soplan que son muchos, todos con nombres muy bonitos y evocadores, a los que probablemente algún poeta local habrá dedicado hermosas rimas seducido por la sonoridad de estos.

Como es lógico y natural los vientos no son exclusivos de ninguna parte del mundo, solo cambian sus nombres y la fuerza que desarrollan; los de Denia, siguiendo el sentido de las agujas del reloj y empezando por las doce en punto, se llaman:

Plovedor, Gregal, Albornes, Bocana, Llevant, Vent a la Creu, Eixaloch, Garbí, Mitjorn, Coster, Lleveig, Vent de Terra, Ponent, Vent de Dins, Mestral y Tramontana.

En nuestra playa, quiero decir en la que nos solemos bañar cuando la calidad de sus aguas lo permite, no que sea de nuestra propiedad, a veces soplan de lo lindo y se llevan por delante las sombrillas peor ancladas al terreno, haciéndolas rodar peligrosamente por la arena mientras sus dueños las persiguen a la carrera sin conseguir alcanzarlas hasta que se paran por sí mismas (dependiendo del viento que sople pueden acabar en el mar, contra el muro de alguna casa limítrofe o ensartada en el ombligo de un bañista desprevenido), emitiendo durante su persecución fuertes alaridos porque, a pesar del aire, la arena quema como ascuas de las hogueras de San Juan y, como salen corriendo tras las volátiles sombrillas, convertidas en peligrosas y puntiagudas cometas en vuelo rasante, como pollos sin cabeza, lo normal es que lo hagan descalzos y paguen las consecuencias de su enloquecida persecución con quemaduras de pronóstico reservado.

Una simpática familia francesa que veranea desde hace más de cincuenta años en el edificio construido sobre las dunas costeras, no es culpa de ellos sino del desaprensivo que permitió su construcción, tiene bien aprendida la lección y el padre de familia (un abuelo como yo, pero más mayor) siempre baja a la playa provisto de varios ladrillos con los que ancla al suelo sus parasoles mediante los correspondientes tensores (casualmente o no llamados vientos), demostrando con ello un gran conocimiento del entorno, para evitar que salgan volando.

Acabada la lección se me olvidaron todos los nombres menos los dos o tres más sencillos de recordar, como puedan ser el Llevant, el Ponent, el vent de terra o la Tramontana; el resto he tenido que consultarlos en internet porque en el apartamento no tenemos otra posibilidad de consulta a pesar de la mala cobertura endémica de la zona que supera con creces las dificultades

para aparcar o la inusitada frecuencia con la que se rompen todas las cosas en el hogar al llegar para pasar unos días.

Aparentemente los vientos siguen un horario estricto de soplidos a lo largo del día, lo hacen por relevos como en un combate de *pressing catch*, por lo que, atraído por el tema y para distraer las largas horas de asueto canicular, decidí que me iba a construir un reloj de sol para llevármelo a la playa y poder saber la hora que es sin necesidad de encender el móvil —con el resol playero no se ve un pimiento en la pantalla— y así, mediante un proceso deductivo a desarrollar posteriormente, poder asociar el nombre del viento con las horas del día..

Yo que sé, a cada veraneante le da por hacer alguna cosa rara para entretenerse, en mi caso he tardado varios años en decidirme a construirlo, pero finalmente lo conseguí y funciona con precisión de reloj, faltaría plus.

Cuando estamos en la playa intentamos averiguar a voleo el nombre del viento que esté soplando en ese momento (siempre hay alguno soplando) y quiero suponer que de vez en cuando acertaremos, aunque solo sea por casualidad; para resolver las dudas y confirmar si hemos acertado, miro a ver si está por allí Vicent Femenía, de la cercana población de Ondara, que así se llama nuestro buen meteorólogo particular, con quien finalmente hemos hecho buenas migas y directamente se lo pregunto.

Precisamente esta misma mañana me ha explicado en la playa que el viento empieza a soplar de buena mañana por la punta de Els Molins (Este) y a lo largo del día va rolando hasta llegarnos de vuelta desde el punto cardinal opuesto (Oeste), que geográficamente coincide con Cullera, quizá por eso lo llaman el «culleró» o viento de retorno.

El Helios

Tanto hablar de vientos y ventoleras me ha venido a la cabeza un chiringuito que, desde hace más años de los que puedo recordar, resiste impávido a todos los vientos del espectro local y lo hace a pecho descubierto sobre la misma orilla del mar.

En la mitología griega el dios Helios era la personificación del Sol, pero es bastante probable que quién bautizase el chiringuito no fuera griego; según mi cuñada Paz fueron tres hermanos de aquí llamados Pablo, Chelo y Dolores, quizás alguno de ellos lo relacionase con el dios viendo la privilegiada situación del bareto a primera hora, justo cuando sale el astro rey, aunque llamarlo Eolo tampoco hubiera sido una mala opción.

En el Helios lo primero que llama la atención es su buenísima ubicación, insólita e impunemente situada sobre dominio público que —con total seguridad— se salta a la torera la vigente Ley de Costas y las que hubiera siglos antes; puede que la fama en este tipo de ilegalidades se la haya llevado el hotel Algarrobico en Almería, pero el pequeño Helios no le anda a la zaga en incumplimiento costero.

Y allí está, contemplando la tempranera salida del Sol cada mañana, desafiando a los siete mares y a cualquier consistorio que se le ponga por delante, poniéndoselos por montera las veces que haga falta; tengo entendido que su propietario actual es alcalde de una localidad cercana, por lo que es factible que conozca bien la ley y la forma de saltársela a la torera en su beneficio; a mí me contaron que se construyó con nocturnidad y alevosía, a espaldas de la ordenanza municipal y del sentido común. Como no lo derribaron a tiempo como hubiera sido lo legal y correcto, empezó a llegar gente a tomar unas cervezas y

la «picaeta», mirando de frente al Mediterráneo, sin preocuparse por la ilegalidad del cotarro y a contarle a sus amigos lo bien que se estaba allí a cualquier hora del día, con lo que la bola se echó a rodar y no ha parado de hacerlo hasta la fecha.

Gracias a la extrema lentitud y probada ineficacia burocrática municipal, tan reconocida y alabada en este ensayo, la precaria construcción ilegal inicial fue ampliándose y haciéndose más sólida a cada paso, hasta alcanzar su esplendor arquitectónico actual (es oportuno recordar al lector que tiendo a la exageración y a la hipérbole), desafiando flagrantemente la legislación vigente y a quienes están obligados a aplicarla, ofreciendo su peculiar y negligente servicio al cliente.

Evidentemente «ofrecer sus servicios» es una ironía de andar por casa que empleo para definirlos para no ser demasiado explícito y parecer cruel; en el proceso interno de selección de camareros, la condición más valorada y solicitada a los candidatos es practicar el menfotismo con calidad técnica profesional certificada, porque literalmente hablando en este bar costero ninguno de ellos te hará ni puto caso.

Si consigues encontrar una mesa libre en la terraza —el activo de mayor valor del chiringuito, por no exagerar diciendo el único lo cual sería injusto—, detalle que podría considerarse como casualidad porque encontrar mesa allí es tan difícil como encontrar aparcamiento en el pueblo o que funcione bien la conexión a internet, puedes considerarte afortunado.

Una vez sentados toca pedir, debes saber que normalmente los camareros ni siquiera te van a mirar y tendrás que ser tú mismo quién vaya a la barra a implorar la consumición.

Procura llevar clara la comanda y ser rápido pidiéndola porque solo tendrás una oportunidad de ser escuchado; dudar ni tan siquiera un segundo será fatal para tus legítimos intereses,

pero si encima te identifican como madrileño potencial —se darán cuenta enseguida ante tu incapacidad para pronunciar las elles y tus irritantes gestos de mosqueo e impaciencia— lo llevas claro, cuando ellos se ponen nerviosos te adjudican el papel del cliente invisible y verdes las han segado.

Mi reconocida expresividad gestual se convierte en mi peor enemiga cuando me acerco al Helios a tomarme algo, bueno en otros sitios también, para qué engañarnos, y es que mi paciencia —normalmente en niveles bajísimos de tolerancia hacia la incompetencia— es un valioso activo que nunca tuve en abundancia y que estoy perdiendo a medida que envejezco.

Una vez pedí una bandeja para poder llevar las cosas a la mesa sin que se me cayeran por el camino y todavía estoy esperando una respuesta, porque la camarera había entrado en una dimensión espiritual en la que yo directamente no existía. En justa venganza sustraje una diminuta y sucia taza de Café Ventura que me gustó, estaba sobre la mesa que utilizamos y lo mismo llevaba allí tres veranos sin ser retirada. Todavía la guardo como oro en paño y me tomo en ella los expresos.

Quitando estos pequeños inconvenientes, la verdad es que tomarte una cerveza con aceitunas rellenas de anchoa en su terraza es uno de los muchos placeres al alcance de la mano que nos ofrece Denia; comentamos los habituales que debemos ser masoquistas, porque en cualquier otra parte del mundo esta gente no tendría nada que hacer, mientras que aquí nos damos de tortas si es preciso para pillar una mesa libre.

De dejar propina ni hablamos.

Pareja de ases

Ya que estamos hablando de bares míticos de la localidad no quisiera dejar de reseñar otros dos que nos gustaban mucho, uno de ellos era la Bodega Casa Benjamín, la taberna más antigua de Denia fundada en 1906 por Juan Forner «El Moro» (el mote revelaba que, como tantos otros vecinos de la Marina Alta, emigró a finales del XIX a Argelia); la antigua tasca donde se congregaban los amantes de lo auténtico no pudo resistir el avance imparable de la modernidad, pero al menos ha sabido reinventarse y seguir ofreciendo a su distinguido público un buen lugar para tomar el aperitivo, comer o simplemente quedar con los amigos.

Cuando llegamos a Denia fue el primer sitio al que acudimos porque mi hermano Juan Pedro vivía por entonces en un piso de la Glorieta y quedamos en la bodega para vernos; el local era una taberna tradicional con enormes toneles de vino a la vista, un vermú de grifo que tenía merecida fama y sobre todo los berberechos de lata que eran tapa casi obligada.

Un año pasamos por la Glorieta y vimos que lo habían reconvertido en un moderno local, movidos por la curiosidad y lamentando su desaparición entramos en el antiguo santuario y nos llevamos la sorpresa del verano; no sé cómo lo harían pero habían multiplicado el espacio interior, estaba muy bien decorado por dentro y la oferta era amplia, mucho más allá de un vermú con berberechos, ahora se podía comer, ofrecían todo tipo de raciones, conciertos en vivo y todo ello en un ambiente tranquilo y relajado que en nada recordaba a su predecesora. A veces las cosas cambian para bien aunque se pierda por el camino el sabor de lo antiguo, sin duda esta es una de ellas.

El segundo bar más antiguo de Denia lo hemos frecuentado menos que Casa Benjamín, pero algún día podremos decir que lo conocimos y disfrutamos; lo digo porque acabo de leer esto en la prensa local «El Miguel Juan, fundado en 1933, testigo de décadas de avatares en la calle Loreto y solo superado en antigüedad por Casa Benjamín, lleva meses cerrado y su futuro es una incógnita». Estamos en julio de 2022,el tiempo vuela.

Interesado por la noticia prefiero que sea el periodismo quien cuente una historia que yo desconocía, hasta hoy solo sabía por experiencia propia que se comía muy bien a precio razonable y que tenía la mejor bodega de ginebras que uno pueda imaginar.

«Fue taberna de batalla y también restaurante de postín porque atravesó varias etapas gastronómicas. La fama de su ensaladilla llegó a trascender las fronteras comarcales. Asistió al último tramo de una época republicana, a una guerra, a años oscuros de posguerra, a esperanzas en forma de aperturas tardo franquistas y restauraciones democráticas. Y no solo fue bar, también estanco en aquella época en la que por la calle Loreto ahora peatonalizada pasaban coches y más coches porque aunque hoy parezca increíble entonces aquel vial era una de las principales salidas de Denia».

Uno de los Martes Montaña, que tan brillantemente organizan unos amigos corredores valencianos, se celebró en Denia; la parte deportiva del evento consistió en subir a la cima del Montgó y para la parte gastronómica el mago Pepo había reservado mesa y mantel en Miguel Juan.

La comida fue mágica, perfecta, todo lo que nos sirvieron fue muy celebrado por los comensales, recuerdo especialmente aquella comida porque por primera vez probé el pulpo seco, una preparación deliciosa que desde entonces es uno de mis platos favoritos; también porque nos sirvieron un arroz a banda

que era gloria pura. Pepo nos informó que en el bar vendían un caldo a granel para las paellas que estaba «de categoría», pero que era conveniente reservarlo con antelación porque solamente vendían el sobrante de preparar sus comidas.

«Sin embargo el Miguel Juan, después de casi noventa años de vida, guarda silencio. Lleva meses cerrado después de que finalizara la última etapa, de bastante éxito y mucho público, de Mario Roselló. Desde entonces y según ha podido saber este diario (lamarinaplaza.com*)* se ha planteado algún otro proyecto gastronómico e incluso hasta una venta de la propiedad. Pero por el momento el establecimiento continúa cerrado. Y su ausencia se nota especialmente durante este verano: mudo entre la algarabía de bares y restaurantes que se alinean en una de las principales vías hosteleras de la capital de la Marina Alta».

Aquél día también será recordado por los comensales porque Miguel Juan tenía una oferta extraordinaria de ginebra, creo que eran más de 150 ginebras diferentes procedentes de todos los rincones del mundo, allí descubrimos la gin Xoriguer, una especialidad menorquina, y hasta una sudafricana que preparaban los militares ingleses destinados allí en los tiempos coloniales, había mucho y bueno dónde escoger; después de comer nos adueñamos de la estrecha terraza situada en plena calle Loreto, cuyo principal aliciente a esas horas es que estaba a la sombra y corría un poco de aire; el barman, un experto camarero que servía los combinados utilizando como ayuda espadas de acero, se subía a las mesas con sus botas de tacón y punta metálica afilada y nos iba preguntando a cada uno por nuestras preferencias; a cada una, por rara que fuera, respondía con un combinado diferente y así pasamos el resto de la tarde, a última hora tuve que llamar a Lola para que me recogiera porque no podía dar un paso; ella también se animó a probar y quedó plenamente satisfecha sin necesidad de pillarse un colocón.

En denia.com he encontrado esta breve referencia que hace justicia a la especialidad «Si está con ánimo, pruebe los mejores Gin-Tonics del mundo. Escoja de entre nuestras 150 ginebras la que más le guste y combínela con alguna de sus 20 tónicas diferentes. Elige tu combinación o déjate aconsejar», eso es precisamente lo que hicimos nosotros, dejarnos aconsejar por aquel espadachín ducho en la materia que sabía bien lo que hacía, sin duda un consumado artista del gin-tonic.

«El fundador de este establecimiento en el segundo tramo del Loreto, frente a la calle Sant Narcís, fue Miguel Juan Camarasa (Juan era apellido). Nació como taberna y estanco: aún hoy quedan vecinos de Les Roques que de niños recuerdan cómo sus padres les mandaban allí a comprar tabaco, algo evidentemente hoy inimaginable. Disponía de máquina de agua-seltz y destiladora.

En los años cuarenta y cincuenta se anunciaba como local especializado en vinos de Benexiama y vinos blancos de la Mancha. De hecho, su apuesta vitivinícola fue legendaria y llegó hasta nuestros días, cada vez más elaborada, con más denominaciones de origen y variedades. Durante lustros fue siempre escenario de aperitivos, bastantes tertulias y su cartel con las letras de timbres y tabacos en disposición vertical han permanecido desde entonces en este lugar del corazón de Denia.

También hoy puede parecer increíble, pero en la década de 1990, antes de la peatonalización, el Miguel Juan era apenas uno de los tres bares que había en el Loreto, junto al José Manuel (ya desaparecido) o el Diego Dianense, que en cambio aún permanece bien activo. Se trataba entonces de un vial de aceras estrechas muy incómodo para el peatón donde también había otras tiendas hoy en día extinguidas del entorno de Les Roques:

mercería, ultramarinos, carnicería... De ellas aún se conserva una peluquería.

Todo cambió cuando a partir de 1996 se impulsó un Loreto peatonal. Con el paso de los años siguientes, mientras el comercio tradicional iba echando el cierre, fueron floreciendo más locales hosteleros: el Miguel Juan no sólo sobrevivió a esa competencia sino que se vio favorecido con la posibilidad de sacar una terraza que en sus mejores y últimos tiempos extendía mesas y sillas hasta el convento de las Agustinas.

El Miguel Juan se caracterizó en esta última etapa, después continuada por Mario Roselló, por mezclar toda la tradición de un local anterior a la Guerra Civil con la innovación que ha animado también a otros establecimientos legendarios de Denia. Hasta ahora, cuando se ha abierto un paréntesis cuyo destino final se desconoce».

Bueno, aunque sea a última hora he decidido incluir estos dos bares en el ensayo, fueron y son señas de identidad gastronómica de un tiempo que ya pasó para algunos; lo hago porque se lo merecen por derecho propio y para que se mantengan en el recuerdo del lector; Denia tiene tantas aristas y cosas que contar que al cabo de los años sigo descubriendo nuevos temas dignos de comentar y no me puedo resistir.

Denia misteriosa

A petición familiar tengo que escribir un capítulo dedicado a los fenómenos extraños que ocurren o hayan ocurrido en Denia, con fenómenos extraños no me refiero a la amenaza permanente de nuevos impuestos municipales con que el Ayuntamiento tenga en mente amargar a sus amados convecinos, ni a la remota posibilidad de que nos construyan una rotonda en el cruce de las Marinas con el carrer Llac Maracaibo, ni tampoco a que las paradas de autobús de la carretera tengan algún tipo de protección, contra las inclemencias meteorológicas y el tráfico, sino a lo que vienen siendo historias de miedo o misterio.

Ya que estamos junto al Helios, al que hemos puesto por las nubes por la simpatía natural de sus empleados y la suprema calidad de su servicio al cliente, diré que un poco más allá, apenas a veinte o treinta metros a la derecha, a la izquierda está el mar, siguiendo el polvoriento y pedregoso camino de la calle Fénix, paralela a la costa hasta Punta Negra, en el número 20, hay una casa abandonada que a juicio de algunos locales, entre los que se encuentran mis hermanos Juan Pedro y Paz que vivieron en ella una temporada y nos contaron su versión de primera mano, podría estar habitada por seres de otra dimensión, fantasmas para entendernos. Se llama Villa Huser.

Es conocido que la zona de Les Rotes fue refugio de jerarcas nazis tras la Segunda Guerra Mundial, en su tránsito hacia la Costa del Sol y Sudamérica; tal vez en Villa Huser se alojaran algunos fugados tras su derrota por los aliados y sean sus atormentados espíritus los que la habitan; cualquiera sabe pero es evidente que su posible pasado nazi aporta morbo a la historia y abre la mente a otras posibilidades que expliquen el misterio.

Cuando pasamos cerca de la puerta siempre miramos de reojo (nunca se sabe) para ver si en alguna de las ventanas se moviera algo, aunque fuera en plan vieja del visillo, que pudiéramos catalogar como señales del otro mundo, pero de momento nunca hemos sido testigos de ninguna manifestación fantasmagórica del más allá; los huidizos espectros de la casa tendrán miedo de que el Ayuntamiento se entere de su aburrida existencia ectoplasmática, decida añadirlos al censo de población y proceda a reclamarles los recibos atrasados del IBI más los intereses de demora correspondientes, en estos casos la Conselleria de Hacienda no vacila, primero dispara y luego pregunta.

Dice mi hermano que se mudaron de allí porque se movían los objetos y se abrían y cerraban las puertas sin un motivo aparente, por ejemplo una corriente súbita de aire o turistas madrileños infiltrados, molestando e impidiendo dormir la siesta en el mejor de los casos, pero hasta la fecha hemos puesto en cuarentena esta historia fantasmal hasta disponer de evidencias demostrables que nos permitan reabrir el caso.

En el paseo de la Marineta Cassiana, una playa artificial que es motivo de inexplicable orgullo municipal por su bandera azul, se encuentra el conocido como cementerio de los ingleses, un lugar turbador que hemos visitado este verano y pone los pelos de punta; he buscado y esto es lo que he encontrado al respecto en denia.com:

«Es uno de los lugares más sobrecogedores de la ciudad, escondido entre la maleza mira al Mediterráneo desde los alrededores de la Marineta Cassiana: el cementerio de los ingleses.

Cuenta la leyenda que en las noches de luna llena se oyen voces de marineros borrachos cantando, marineros que perdieron la vida en el naufragio de la fragata La Guadalupe a finales del siglo XVIII. Pero nada más lejos de la realidad, ya que la cons-

trucción de este camposanto se remonta a 1856, cuando el vicecónsul inglés en Denia decide construir un cementerio para enterrar a sus compatriotas no católicos.

Ese mismo año se enterró a la primera persona, y hasta 1913, año en el que se realizó el último enterramiento, se entierran en total a 14 personas.

Pero actualmente no existen cuerpos allí, ya que fueron repatriados o trasladados al cementerio municipal de Denia por el miedo a la profanación tras la sustracción de las verjas que lo cercaban. Ahora, lo que fue el lugar de descanso de estos ingleses, se ha convertido en un intento de zona verde con magníficas vistas que impresiona a quien lo visita por las energías que allí descansaron y que aún hoy pueden sentirse al pasear entre sus tumbas abiertas».

De esto último puedo dar fe por haberlo sentido en mis propias carnes en pleno mes de julio, o sea que por frío no era, aunque hay que tener en cuenta que soy un turista fácilmente impresionable; durante la corta visita hice un amplio reportaje fotográfico y luego pasé media tarde revisando las fotos para ver si había suerte y aparecía algo raro; nada, no hubo, bueno vi un texto atribuido a Lope de Vega y fechado en 1599 en uno de los monolitos existentes que transcribo literalmente:

«Era una Cueba, que la Mar batía,
Cubierta de peñafcos, y de rifcos,
Que entre falados huecos detenía
Conchas, Cangrejos, Pulpos y Marifcos:

Allí quieren decir que refidía
Sobre Elechos, Hinojos, y Lentifcos
En otro tiempo el Efpañol Prothèo,
Del Mar de Dènia, antiguo Semi-Deo».

A la vuelta había otra inscripción atribuida a John dos Passos en 1922, esta vez escrita en inglés que por algo el cementerio era para el eterno descanso de británicos. Al ser la única referencia que conozco en Denia hacia este gigante de la literatura norteamericana, he buscado su traducción al castellano para exponerla aquí:

«Sería hermoso morir en Denia
joven, bajo el abrazo del sol
tumbado junto al azul ardiente del mar
y el reclamo permanente de los cerros de hierro[2].

Dénia, donde la tierra es roja como la herrumbre
y las colinas son del color de la ceniza.
Oh, pudrirse en el suelo áspero
y fundirse en el fuego omnipotente
de ese dios blanco y joven y ardiente, el incandescente dios solar,

para encontrar una súbita resurrección
en la cálida uva nacida de la tierra y la luz
que las mujeres jóvenes y los niños pisan
convirtiéndola en un mosto que hará fluir para generaciones futuras un vino lleno de la tierra del sol».

A mí lo de morir joven ya me llegará con retraso y no me importaría batir todos los récords de tardanza, pero algo debo compartir con John porque he dejado por escrito instrucciones familiares para que, cuando llegue la hora de tumbarme abrazado al sol junto al azul ardiente del mar, mis cenizas se esparzan al aire en los cerros de hierro que menciona el poema para,

[2] Según parece es una referencia poética al Montgó.

de esta idílica forma, acabar mi existencia convertido en un chato de vino, ¡qué gran final!

Como, por ser tan descreído, no puedo aportar demasiado en cuestión de miedos misteriosos, he seguido investigando y alguna que otra historia interesante he podido conocer; uno pasa a diario por delante de ellas sin fijarse ni querer saber nada del asunto, hasta que un día las descubre por casualidad.

La Casa de la Marquesa de Valero de Palma es un buen ejemplo, al estar situada céntricamente el Ayuntamiento va a instalar en ella el Museo de Historia de la ciudad; ya pueden tener cuidado no sea que los visitantes más influenciables salgamos pitando despavoridos al primer sonido atribuido a un espíritu del más allá que se escuche durante la visita; esto es lo que dice denia.com al respecto:

«Situada en el casco antiguo de la ciudad, en la céntrica calle Cavallers, la Casa de la Marquesa de Valero de Palma ha sido vivienda en época árabe, pero también palacete, escuela, hospital y sede del Conservatorio de Música Tenor Cortis de Denia.

Muchas son las energías que han pasado entre esas paredes, y algunas de ellas aún perduran. Hace unos años, unos investigadores accedieron al interior de la casa durante la noche, y el resultado fue la grabación de unas psicofonías en las que se puede escuchar claramente "¡Iros de Aquí!" hasta tres veces. Profesionales del sonido afirmaron al analizar la grabación que no se trataba de un sonido humano…».

Como mucha gente sabe «Aquí» es como los madrileños (tanto naturales como importados) llamamos a Madrid cuando nos ausentamos de la villa y corte; sin que importe dónde estemos solemos decir «Aquí en Madrid…», en nuestro yo interior tal vez pensemos que nuestra querida ciudad es el ombligo

del mundo; mira que si las ánimas de tan aristocrática casa nos estuvieran aconsejando desde el más allá que abandonemos nuestra ruidosa metrópoli sin esperar a la próxima Operación Salida y nos mudemos a Denia cuanto antes y definitivamente, la verdad es que no sé qué pensar, pero con estas cosas del más allá nunca se sabe y es mejor prevenir que curar. Si «aquí» estuviera en letra minúscula, tal vez nos estaría diciendo que nos fuésemos de su casa cuanto antes o mucho mejor, tirando del menfotismo local, de la comarca.

Reconozco que estas historias no dan mucho juego (ni miedo, aunque bien trabajado lo de los nazis podría ser un filón en forma de novela que posteriormente sería llevada al cine), pero pueden valer para quien quiera acercarse a conocer sobre el terreno los escenarios naturales que se nombran en ellas.

La premiada escritora Clara Sánchez (Alfaguara, Nadal, Planeta), buena conocedora del tema, lo tenía claro y escribió una novela con Denia como escenario. Inspirada en hechos reales, «Cuando llega la luz» parte de su propia experiencia cuando fue a vivir a Denia y a unos metros de su casa había unos bungalós cuyo dueño era un nazi; no estaba escondido, al dueño se le veía por la calle, la gente lo conocía, y no era un cualquiera, era uno de los cercanos a Hitler. He leído la novela y me gustó, sobre todo porque gracias a ella he investigado un poco y es un tema interesante donde los haya.

El Museo de Historia tardará todavía un tiempo en estar disponible porque, según parece, las obras empezaron en septiembre pasado y ya se sabe cómo son las obras municipales, eso sin contar con que quintupliquen el presupuesto inicial de gastos y la corporación heredera que llegue al poder en el Consistorio tras unas nuevas elecciones, cierre abruptamente el proyecto en curso o que al remover una pared encuentren algún

resto romano o una momia incorrupta y las paralicen per *secula seculorum* hasta que se determine qué se debe hacer con el hallazgo.

De hecho, en el verano de 2021 hemos pasado por la puerta y sigue cerrado a cal y canto, no hemos detectado ninguna señal que nos permita aventurar la fecha de inauguración, lo mismo es que los obreros se han negado a seguir trabajando en el caserón por miedo a lo desconocido, con ellos ya se sabe, mucho ruido y pocas nueces.

En cuanto al cementerio de los ingleses, date mucha prisa si quieres verlo en pie porque está en un estado de abandono injustificable; parece ser que el terreno es de propiedad privada e imagino que los dueños, a pesar de la bonita panorámica que tendrían los residentes de la finca sobre el mar Mediterráneo, no querrán construir chalés de lujo en ese bonito lugar por miedo a un probable poltergeist; ¡cuánto daño ha hecho el cine de terror al desarrollo inmobiliario!

Pero el Ayuntamiento debería tomar cartas en el asunto de forma urgente, porque bien arregladito sería un lugar digno de visitarse; si están dispuestos a abrir el Museo de Historia (aunque no se sepa cuando) en una casa con escalofriantes psicofonías nocturnas es porque no tienen miedo a los espíritus y en el cementerio los tendrían gratis, al aire libre y dominando el inglés nativo, sin tener que poner cartelitos explicativos en su idioma para los visitantes extranjeros.

Good save The Queen!

El banco del beso

Nada que ver con el cariñoso mundo de las finanzas, este verano he sabido que el ayuntamiento había inaugurado en la plaza del Tenor Cortis el que pomposamente han llamado «banco del beso», al estilo de otros bancos que se han convertido en atracciones porque, son referencia de los parajes dónde fueron instalados, por ejemplo el famoso banco gallego de Loiba, y atraen un turismo ávido de nuevas emociones.

En el año 2009 un vecino de San Julián de Loiba decidió instalar por su cuenta un banco junto a los acantilados de esta parroquia de Ortigueira. De este modo, los visitantes podrían sentarse a contemplar el paisaje sinuoso del mar en esta zona de pendientes rocosas. Rápidamente fue denominado el banco más bonito del mundo y desde él se pueden contemplar unas impresionantes vistas que van desde cabo de Estaca de Bares a cabo Ortegal. Lo que empezó de forma sencilla ha acabado siendo un problema porque en cuanto se puso de moda se forman largas colas para sentarse allí y hacerse unos selfis.

A nuestro particular banco del beso parece que no se acerca mucha gente, ni para hacerse selfis ni para lo que originalmente se había previsto, es decir para darse un beso, esto comentaba la prensa al respecto cuando se anunció:

«Un banco que es "casi una escultura" y dos versos esculpidos en el suelo de Luis Cernuda y de Joan Salvat-Papasseit. La plaza Tenor Cortis de Denia, circular y que conserva el romanticismo decimonónico, se ha convertido en un espacio de afecto libre y sin prejuicios. Allí ha colocado la concejalía de Igualdad el Banco del Beso. Evoca unos labios. Se erige en un ícono del afecto, ha proclamado el concejal de Igualdad, Javier Scot-

to, que ha explicado que esta acción persigue combatir las reticencias que hacia el colectivo LGTBI existen todavía en Denia.

Scotto también ha subrayado que tras la pandemia es importante crear espacios públicos en los que se socialice y se dé visibilidad al afecto. Ha dicho que aquí, en este banco, se pueden expresar todos los afectos, los de parejas del mismo sexo, los familiares, los heterosexuales... Esculpidos en el suelo están los versos de los poetas. El de Cernuda dice así: "Proclamo ante los hombres la verdad ignorada, la verdad de su amor verdadero". Y la de Salvat-Papasseit pertenece a su poema "Mester d'amor": "Si en saps el pler no estalviïs el bes que el goig d'amar no comporta mesura"».

Despejaron la plaza de coches para dejarla más bonita, la ajardinaron, actualizaron el pavimento, anclaron el banco, 75 kilogramos de puro diseño, lo inauguraron por todo lo alto y, desde entonces, si te he visto no me acuerdo; al más fiel estilo municipal, tras las fotos de la inauguración al concejal se le ha olvidado enviar periódicamente a los barrenderos para limpiar la plaza de las cagadas de las palomas; según he leído, tendré que ir a verlo en persona, el banco está tan sucio que nadie quiere sentarse, no ya para darse un pico, sino simplemente para sentarse a descansar un rato mientras se disfruta del bello entorno de la plaza, una de las menos conocidas de la localidad y probablemente una de las más bonitas. Está en la calle Pare Pere, que discurre desde la Glorieta hasta la plaza de Valgamedios, un corto paseo.

El flamante banco se inauguró el pasado 23 de junio de 2021, a la foto se apuntaron muchos, pero a primeros de septiembre la prensa local destacaba esta noticia «Una alfombra de excrementos cubre la plaza más romántica de Denia. Ha pasado de ser uno de los rincones de los que más se enorgullecía el con-

sistorio al escondrijo olvidado que es hoy en día. Ni las políticas por agradar al turista han salvado de la dejadez a la plaza Tenor Cortis poco después de su reforma. Como en la mayoría de los puntos de Denia con presencia de grandes árboles, como Marqués de Campo, las palomas campan a sus anchas. No obstante, en esos otros lugares la pulcritud está a la orden del día. En Tenor Cortis no es el caso. Es cierto que se barre cada mañana el lugar, pero cualquiera que por ella pase podrá apreciar que hace falta más para que recupere una imagen más higiénica. Los excrementos de los pájaros se han adueñado del lugar y parece pasar inadvertido. De hecho, la muy bien intencionada iniciativa del banco del Beso desde hace meses muestra una cara incomprensible que choca con la idea por la que fue creado. Ni siquiera es posible descansar en él si sientes algún aprecio por tus pantalones».

Cortis fue hijo póstumo (su padre falleció una semana antes de su nacimiento) de un zapatero artesano emigrante de Argelia; el futuro tenor nació en un barco mientras surcaba el mar de Alborán de vuelta a España y fue empadronado en Denia; su nombre real era Antonio Tomás Montón Corts, aunque fue conocido como Antonio Cortis; pronto se convirtió en un famoso tenor de ópera que fue apodado «El pequeño Caruso» o «El Caruso español», nada menos; Cortis impresionó al napolitano Enrico Caruso y este lo tomó bajo su protección, cuya influencia ayudó a despegar en la dirección correcta la carrera de nuestro tenor.

Entiendo que eligiese Cortis como hipocorístico, lo contrario hubiera sido humillante para su enorme talento cantor, pues hubiera pasado a la historia de la música como un tenor del montón y probablemente Denia nunca le hubiera dedicado una plaza. Discúlpeme la memoria del artista esta broma de mal gusto.

Espero que el Ayuntamiento tome cartas higiénicas en el asunto y limpie a diario la caca que se amontona en la plaza para que los visitantes podamos besarnos sin tener que llevar después la ropa a la tintorería.

La Font Salada

Hace años un campesino, viendo que uno de sus burros se estaba despeluchando pensó que se iba a morir (o sea el burro) y decidió abandonarlo a su suerte en el campo, no sé si para que viviera sus últimas horas en libertad (un bello gesto hacia el pobre animal) o para ahorrarse el gasto de las pompas fúnebres del jumento (un gesto ya no tan bello).

Pasaron unos días, tal vez semanas, y el campesino se olvidó del borrico por completo hasta que lo reencontró tranquilo, pastando y comiendo las naranjas caídas al suelo junto a una charca de las cercanías.

El burro parecía haber recuperado la salud perdida, presentaba buen aspecto, rebuznaba cual tenor de cuatro patas y le había vuelto a crecer el pelo; todo lo cual dejó tan mosca al labriego que decidió espiar al rucio para descubrir el motivo de su mejoría; en cualquier caso, lo que más le interesaba era recuperar al pollino para readmitirlo como acémila en la plantilla de la empresa con un nuevo contrato basura ahora que volvía a ser apto para el trabajo.

Durante una temporada lo siguió sigiloso por el campo, obviamente dejando sus labores agrícolas para otro momento porque no se puede estar a la vez en misa y repicando; no sin sorpresa observó que el animal se dirigía diariamente a una charca para zambullirse en sus cristalinas aguas durante horas.

Parecía salir de allí más fresco que una lechuga, cual Platero renacido, por lo que, a falta de otras evidencias, el buen hombre, habituado a la naturaleza y poco dado a los milagros, dedujo que aquellas aguas debían tener propiedades curativas.

Lo normal hubiera sido que llevase a la charca al resto de los animales de su reata y se lo contase a todos sus vecinos para que hicieran lo mismo con las suyas, llenando aquel perdido oasis acuático de la marjal de Pego de animales de granja como si los llevasen a descansar a un balneario.

Pero algo debió ocurrir que lo trastocó todo, empezó a correrse la voz y el lugar se fue llenando de personas que, tras largas sesiones de baño, experimentaban una repentina curación de sus males, sobre todo de las enfermedades cutáneas, como eccemas, psoriasis, escabiosis y otras alteraciones epidérmicas.

La fama se fue extendiendo, primero por la comarca, luego por la provincia, la comunidad valenciana… y, dada la variedad de habitantes, sobre todo de temporada y extranjeros, aquello acabó atrayendo a madrileños ávidos de sanaciones exprés (porque tienen vacaciones cortas) y a jubilados franceses, alemanes, holandeses y de otras muchas nacionalidades europeas que tienen menos prisa por curarse habida cuenta de los beneficios universales de nuestra Seguridad Social y de una climatología benigna, inexistente en sus fríos países de procedencia, de la que pueden disfrutar durante todo el año sin prisas.

No tengo noticia de que los calvos hayan encontrado remedio capilar y les haya crecido pelo tras los chapuzones, quizá la función anti alopécica del agua solo funcione con los borricos; aunque algunos calvos también sean un poco burros, no es cuestión de generalizar, hay de todo en la casa del señor.

La afluencia de bañistas invasores aconsejó la ordenación municipal del territorio —la búsqueda de nuevos IBI que llevarse a la saca impositiva es una permanente y codiciosa ambición de los ayuntamientos—, enseguida empezaron a florecer chalés por los alrededores, un restaurante chiringuito (que no está nada mal, por cierto) y con ellos la aparición de normas de

uso para evitar la acelerada desertización del entorno y regular la correcta utilización de las curativas aguas de aquel remanso de paz.

La charca mantiene el mismo nivel freático todo el año gracias al aporte inagotable que recibe de un manantial que allí mismo desemboca; en el centro tiene profundidad abisal y permite practicar la natación en cualquiera de sus estilos, si bien todavía no he visto a nadie practicando la sincronizada.

También mantiene estable su temperatura, que podríamos calificar —sin miedo a la equivocación o la exageración—, como muy fría, helada diría yo; incluso en verano la primera zambullida te corta la respiración a pesar del calor ambiental, pero una vez te acostumbras resulta reconfortante y se agradece porque el paraje en verano es lo más parecido a un horno microondas.

Lo normal es que los bañistas entren con sumo cuidado, las piedras de acceso son muy resbaladizas y los piñazos están a la orden del día, se den un baño de cintura para abajo y poco más; por efecto del contraste de temperatura la mayoría directamente se hace pis encima haciéndose los suecos para disimular la meada, los menos aprovechan para hacerse unos largos e incluso hay un inglés singular ataviado de buzo portuario que practica el submarinismo en apnea, pero como digo son los menos.

Originalmente no se sabe de dónde habrán salido los peces que habitan la charca, supongo que de las corrientes de agua cercanas; tienen un tamaño generoso y ojos en consonancia, pero no muestran agresividad hacia los visitantes, con los que comparten tan paradisíaco lugar sin miedo a terminar en una sartén al pilpil o asados en la parrilla.

Algo tendrá el agua cuando la bendicen, la realidad es que, tras una mañana de inmersiones en sus aguas mineralizadas, la

piel se vuelve tersa y suave como la de un bebé y el pelo (quienes todavía luzcan tupé) recobra su brillante pasado tras ser maltratado durante días por el sol, los remojones marinos y las calizas aguas de la ducha domiciliaria.

Los más crédulos y necesitados comentan la conveniencia de hacer novenas como remedio para la total sanación de los males; se trata de sumergirse a conciencia en la ciénaga durante nueve días seguidos para que funcione; como no creo en estas cosas, pienso que debe ser un bulo interesado que ha hecho correr el dueño del chiringuito para camelar a una clientela fiel con la que mejorar su cuenta de resultados, creo que lo llaman marketing empresarial.

A pesar de todo, tras el baño recuperador se aconseja quedarse a comer en el chiringuito, como mínimo a tomar la *picaeta* con su cerveza, si hay escombros el placer se acrecienta, sin desmerecer los increíbles y enormes bocadillos hipercalóricos que allí saben preparar para el almuerzo de media mañana como en pocos sitios.

Si piensas hacer la novena, con que te quedes a comer una o dos veces será suficiente para que compruebes lo que digo; tampoco conviene abusar o, antes de cumplirse el plazo previsto para la curación de tus males, podrías hundirte en el fondo de la poza por exceso de peso.

Y después de la *almorsaeta* un buen café, pero nunca un *cremaet* porque, aparte del calor que genera, hay que regresar, conduciendo, a pie o en bicicleta, hasta la segunda residencia y no hay que correr riesgos ni hacérselo correr a terceros.

¿No lo he dicho todavía?, la charca recibe el nombre de Font Salada, a pesar de ser de agua dulce; de nuevo el yin-yang comarcal haciendo de su capa un sayo.

La almorsaeta

Hago abundantes referencias gastronómicas en este ensayo, no puede ser de otra manera porque estamos dónde estamos, en una comarca donde la buena comida es eterna tradición, pero se me estaba quedando en el tintero glosar lo que aquí (escrito en minúscula quiere decir Denia) llaman de varias formas, aunque todas se refieran a lo mismo: ponerse ciegos a comer entre el desayuno y la *picaeta*, porque a media mañana siempre entra la gusa y hay que reponer energías para poder continuar.

Es un ritual diario que no puede faltar en la vida de un dianense ni, por supuesto, de los visitantes más proclives a la integración cultural y alimentaria; nosotros lo hemos incorporado a nuestras propias costumbres culinarias sin más gaitas, si bien solamente la practicamos una o dos veces por verano para no abusar y acabar como el muñeco de Michelín.

El pasado mes de julio Óscar Broc le dedicó un estupendo artículo en «elcomidista» (recomiendo leerlo completo, se titula «Esmorzaret, el almuerzo más pantagruélico de España»), pisándome de paso algunas ideas que yo tenía previsto describir en este ensayo, pero él lo hace tan bien que prefiero dejar que sea el propio Óscar quién haga los honores, entresacando algunos párrafos de su artículo por el bien de la narración:

«Igual que al diablo, se le conoce por muchos nombres: *esmorzar, armorzar, esmorzaret,* almuerzo… Da igual cómo lo llames, en cuanto descubras el almuerzo valenciano te enfrentarás a una revelación que te puede sumir en el delirio, pues esto es un desayuno de verdad y no las menudencias que has comido hasta ahora. Después del "esmorzar", llorarás lágrimas negras frente a lo que solía ser tu amado combo de café y croi-

ssant. ¿El *brunch* molón de los domingos? Te parecerá un picnic para finolis. Por muy lejos que estés de Valencia, seguirás atrapado en la espiral del *esmorzar* y no podrás zafarte de su calórico recuerdo.

El almuerzo es una ceremonia sacra en territorio valenciano, y pobre del que la cuestione. Ubicada en una franja horaria que podríamos delimitar entre las 9 y 11 de la mañana, esta comida matutina no es una simple tradición, es algo mucho más profundo para los valencianos, una pulsión adherida a los mismísimos cimientos de su ADN. Cuando toca almuerzo, ya puede haber aterrizado una flota alienígena en Mestalla, que el valenciano hará un paréntesis en sus obligaciones e irá a su bar favorito a llenar el tanque de combustible.

Acudo al periodista de Valencia Jesús Terrés, un estudioso de la cultura del *esmorzar.* "Siendo académicos, el origen tiene un matiz labriego: campesinos de la *terreta*, necesitados de calorías y descanso bajo un olivo para soportar la dura jornada partiéndose la espalda entre los arrozales —y de paso calzarse un par de tintorros—, pero si me preguntas, tiene mucho más que ver con la filosofía del valenciano: el 'meninfotisme' o esa cualidad tan nuestra de tocarnos los cojones a dos manos aunque se esté cayendo el mundo a pedazos".

El *esmorzar* tiene como eje de rotación un bocadillo —*cantell, entrepà*— del tamaño de un brazo de pelotari. En su interior, las leyes de la física porcina se colapsan y se producen combinaciones imposibles. Imperan los embutidos de máxima calidad, introducidos en el *cantell* a paladas, y las tortillas de cualquier ingrediente que uno pueda imaginar. Puedes cebar el mamotreto con otros elementos inestables: mollejas, hígado, carne de caballo, *figatell*, ternera, pimientos, mayonesa, atún,

queso, *all i oli*… Cuánto más rebosante esté la panza del bocata y más te acerque al cardiólogo, mejor.

El megabocadillo siempre debe ir acompañado de la *picaeta:* cacahuetes —*cacaus* del *collaret* o del terreno—, aceitunas, encurtidos (*pimentó en salmorra,* los más pros) y si hay suerte hasta altramuces *(tramussos).* No puede faltar la caña larga de cerveza o el *vi amb llimoná,* un glorioso vino con gaseosa, para remojar el gaznate y empujar el bolo alimenticio. Para ir bien por la vida, uno debería coronar el *esmorzar* con el *cremaet,* un artefacto en tres texturas que deja en paños menores al carajillo y se hace con montañas de azúcar, licor flambeado (generalmente ron), café corto, canela, corteza de limón y granos de café. Castellón es la cuna de esta pócima, un regalo de los dioses que muchas veces, aunque cueste creerlo, no es la última parada del almuerzo: si es fin de semana y no hay que volver al tajo, diantre, los chupitos de mistela o cazalla siempre son bienvenidos como mascletá final.

El *esmorzar* se despliega ante mí como un acto que va más allá de la mera nutrición: en estas reuniones se habla de política, fútbol, trabajo, corazón, lo que sea; el *esmorzar* refuerza el tejido social, aprieta las costuras de la comunidad y proporciona a sus adeptos una burbuja de hedonismo de valor incalculable. Gaspar coincide con Terrés en las raíces rurales del fenómeno. "Los agricultores hacían un descanso durante la mañana y se iban a los bares del pueblo a comerse el bocadillo que se habían hecho ellos. Solo pagaban la *picaeta* y las bebidas (lo que se conoce como 'pagar el gasto'). Seguramente ahí está la base de esta tradición. Todavía hay gente que se lleva el bocadillo de casa, por cierto. Y en la mesa, durante el *esmorzar* hacemos tertulia, hablamos de fútbol, nos vemos con los amigos. Es mucho más que un almuerzo, es cultura", comenta Gaspar.

Visto el precio, podríamos llamarlo directamente cultura popular: el festín completo difícilmente sale por más de seis euros».

Creo que con lo dicho por el señor Broc y los apuntes de Tarrés es más que suficiente, pero lo mejor es venir en persona y darse un merecido homenaje a beneficio de inventario cualquier día del año a media mañana; para saber si un sitio es adecuado y conveniente a ojo de los autóctonos, solo hay que fijarse en el exterior, si está lleno de bicicletas aparcadas y sus dueños están pedaleando sobre las sillas del bar rodeados de un ruido ambiente ensordecedor, entonces seguro que es bueno y se debe, diría que es obligado, entrar a probar.

Que yo sepa dentro de los bares no se pueden tirar petardos ni cohetes, tampoco parecería conveniente a ojos mesetarios, pero ni falta que hace, por curiosidad un día activé el sonómetro del móvil para comprobar empíricamente el fragor del estruendo y no hablar de oídas, la aguja del dial no daba abasto midiendo decibelios y el teléfono acabó llamando proactivamente al 112.

L'Estanyó

Cuando a finales del siglo pasado estrenamos el apartamento, este bar restaurante era poco menos que un caluroso y vocinglero chiringuito de playa estratégicamente situado frente al mar, en el que se permitía entrar en chancletas y bañador a tomar la *picaeta*, no es que me molesten los chiringuitos de playa, incluso diría que me gustan, pero la verdad es que nunca me ha gustado tomar la *picaeta* en pelota (casi) «picá».

Este verano me ha contado Vicente, mi amigo el meteorólogo ondarense de referencia, el origen etimológico de «estanyó» y resulta que significa estanque «hace unos años ahí había un estanque con sus patos y todo —al decir "ahí" señalaba el edificio de los apartamentos Edén— y toda la zona se llamaba «estanyó» precisamente por esa razón; ¡vaya por dios!, yo pensaba que tendría algo que ver con la mineralogía del estaño, que hace milenios hubiera existido una mina romana donde ahora se ubica el restaurante, pero estaba equivocado; nunca te acostarás sin saber una cosa más. Actualmente sí que es una mina, pero de extraer dinero.

A su favor tenía muchas cosas, entre ellas que junto al Noguera eran las dos únicas oportunidades de poder tomar algo cerca de casa sin tener que coger el coche y salir a la carretera con el calor que hace y la pereza que da tener que trasladarse.

Mi aversión al desnudo de mesa y mantel podría tener un origen familiar porque no se me olvidará un día, tendría yo por entonces quince años recién estrenados y debía creerme muy mayor, lo recuerdo con nitidez porque el mismo día de mi cumpleaños el hombre llegó a la Luna (en la que yo llevaba ya viviendo algunos años) aunque lo que quiero y voy a contar

ocurrió aquel tórrido mes de julio en la Tierra cuando me senté a la mesa materna sin peinarme y, lo que fue el verdadero detonante del suceso, sin llevar puesta una camiseta.

Antes de que pudiera verla venir por el rabillo del ojo, mi señora madre me soltó un sonoro bofetón que, por pillarme desprevenido, me alcanzó de lleno en la mejilla; la inesperada sorpresa me sentó mucho peor que si hubiera tenido ocasión de defenderme del ataque materno levantando los brazos o saliendo por patas del comedor, pero una vez alcanzado por su mandoble no dije ni pío, no se llevaba protestar y ella enseguida me aclaró la razón del monumental sopapo «en la mesa de una señora no se sienta ningún hombre sin camisa ni mal peinado»; tal vez podría haber alegado en mi defensa «mamá recuerda que todavía soy un niño», pero el orgullo asociado a mi adolescencia todavía era a prueba de bombas nucleares y no iba a claudicar por un simple guantazo; supongo que la tendría hasta el moño (y mis nueve hermanos igual) porque debo reconocer que con quince años yo era bastante tocapelotas y podía sacar de sus casillas al más templado, aunque en esa molesta faceta de mi personalidad en ocasiones sigo siendo un referente mundial; mi madre incluso había aguantado estoicamente la guerra civil viviendo situaciones realmente complicadas y diez partos con sus infancias y adolescencias difíciles correspondientes, pero lo mío debió ser la gota que colmó el vaso de su infinita paciencia; no es fácil ser el noveno descendiente en el orden sucesorio familiar pero estas son cosas que o se aprenden en carne propia y a su debido momento o no se aprenden nunca.

Aclaro que no le guardo ningún rencor por aquel mandoble, al cabo de un tiempo asumí que me la había llevado con toda justicia, además en aquella época no era delito soltarle un revés a un hijo díscolo y protestón; antes bien, era un gesto educativo aplaudido por cualquier persona que tuviera conocimiento in-

cluso parcial de los hechos, pero la consecuencia real es que cincuenta y tres años después de aquello todavía no soy capaz de ir despeinado por la vida y me resulta del todo imposible sentarme a la mesa, aunque no haya señoras presentes, sin llevar puesta al menos una camiseta de manga corta, mejor dos porque nunca se sabe.

Incluso en plena canícula, cuando en esta zona pega una solana considerable, la temperatura sube por encima de los treinta grados y la humedad relativa ronda el ochenta por ciento, soy reacio a sentarme a comer en la terraza de casa sin la raya capilar hecha con escuadra y cartabón y una camiseta limpia y bien planchada; cuando mis descendientes intentan hacerlo en mi presencia les cuento esta historieta para que se vistan con el decoro exigible por las reglas elementales de urbanidad, pero ellos pasan de esta norma y me dicen «¡papá (o abuelo), venga ya!» y yo se lo tolero, quizá porque con la edad me esté volviendo blandengue, puede que ser tolerante con su veraniega incorrección indumentaria me ayude a superar mi trauma juvenil sin tener que quitarme la camiseta ni ir a visitar al psicólogo de la especialidad, pero ni por esas.

Vamos a ver, si no soy capaz de comer a pecho descubierto en mi propia casa y en familia, imagínate lo que pienso de los demás cuando los veo en bañador en la barra de un chiringuito playero disfrutando de la *picaeta* antes de sentarse a comer.

A pesar de todo, el Estanyó siempre nos gustó a toda la familia, como eran años de vacas gordas en vacaciones alternábamos comidas en este restaurante con otras en el cercano Noguera del que hablaremos más adelante; en cuestión de calidad gastronómica y situación privilegiada por entonces ganaba el Noguera por goleada, sin embargo en el Estanyó recibíamos un trato más personal, amistoso y relajado gracias al buen hacer de

José Domenech, su propietario, hombre dotado de buena mano con los clientes que en verano llenan a diario y hasta la bandera el restaurante. Su situación a pie de playa también puede considerarse privilegiada, aunque las terrazas de ambos locales no admitían por entonces comparación en nuestra opinión.

Un año al iniciar las vacaciones fuimos a comernos una paella que habíamos encargado la víspera porque allí las bordan y notamos algunos cambios estratégicos y claramente perceptibles a simple vista: la terraza había sido renovada, bien pintada, cerrada con cristal y aluminio, toldos desplegados y grandes ventiladores de techo para mitigar la calorina, los manteles eran ahora de tela en lugar de papel y las patatas de acompañamiento de los platos ya no eran simples *chips*; primorosamente fritas en la cocina se presentaban formando una torreta al estilo de la del Gerro, como las que se pueden construir con fichas de dominó, en vez de al montón y según caigan en el plato.

El siguiente cambio notable fueron los camareros, ahora uniformados con camisetas iguales, con el nombre del restaurante rotulado en lugar visible, en lugar de cada cual con la ropa de casa que quisieran llevar, aquello tomaba tintes profesionales y obviamente se dejó sentir en la cuenta pues habían subido los precios un poquito, incluso el Gobierno puso lo que pudo de su parte subiendo el tipo general del IVA del 16 al 21%, encareciendo ligeramente la dolorosa.

¿Qué habrá pasado este invierno para tanto cambio?, nos preguntábamos intrigados; lo supimos pronto, la mujer de José (la magnífica chef local Mª Carmen Ripoll) había entrado de lleno en el negocio y con ella una nueva forma de gestionar la carta, mucho más profesional que hasta el momento.

Ahora ya no se pide «una de calamares» o «un filete empanado con patatas», el buen hacer de la chef dianense ha llenado la

carta de nuevas propuestas culinarias como «fritura de rape marinado sobre puré de lima y albahaca, gallo San Pedro con cogollo de Tudela y crema de berenjena ahumada, tartar de dentón, caballa marinada, holandesa de plancton y *gelée* de mandarina, gamba roja de Denia hervida, suprema de vaca madurada con puré de boletus y champiñones, flan de alga wakame y americana en texturas con perlas de naranja sanguina o cremoso de arroz y naranja, almendra, yema tostada y tomillo». Tela marinera con los cambios.

En cuanto a la vestimenta requerida a la distinguida clientela, se acabó entrar descalzo y a pecho descubierto, al menos hay que llevar chanclas, entrar con el bañador seco y algo por encima porque luego se pone todo perdido de agua y arena, se da mala imagen y se espanta a posibles clientes más exigentes que puedan llegar buscando buen servicio y mejor aspecto.

A partir de aquellos ostensibles cambios iniciales, cada nuevo año hemos ido notando como cambiaba por completo la fisonomía original del local, desde un despreocupado chiringuito playero hasta convertirse en un restaurante de postín, con un esmerado y bien ganado prestigio culinario tanto en la comarca como fuera de ella; gracias a las redes sociales, el boca a boca, el eco en prensa y las numerosas ferias gastronómicas a las que asisten que se lo reconocen.

Para nosotros es uno de los mejores de la costa y aunque ahora no podamos ir a menudo por la cuestión económica, siempre que se requiere encontramos ocasión propicia para disfrutar comiendo en su ahora solicitada terraza con vistas a la playa; por ejemplo para celebrar nuestros aniversarios de boda a primeros de septiembre con un extraordinario arroz caldoso de bogavante que es el que le gusta a Lola o un arroz a banda que es el que me gusta a mí, porque en cuestión de gustos culina-

rios no hay porqué guardar uniformidad. Iba a decir que no hay nada escrito, pero creo que es justamente lo contrario.

En ocasiones menos ostentosas optamos por el menú del día (bebidas aparte) que es recomendable y se ajusta a nuestro poder adquisitivo actual, sin necesidad de alterar el hoy modesto presupuesto familiar para saraos varios; si tienes ocasión de ir te lo recomiendo sin lugar a dudas, además tiene un amplio aparcamiento privado delante mismo del local; como ha quedado dicho, durante el verano se llena a diario y conviene reservar mesa con mucha antelación, hablamos de días, incluso de semanas; desde hace algunos años la encargada de esta decisiva función se llamaba Carmen, una mujer seria, trabajadora, amable y competente que siempre te atendía bien y procuraba que te sintieras a gusto. Sin embargo, este año (2022) no está, la han sustituido (no sabemos si para siempre) por una página web de reservas, yo prefería a Carmen pero debo reconocer que la página está bien desarrollada y hasta te manda recordatorios.

Como digo, de acuerdo con los tiempos que corren, el Estanyó tiene una sugestiva página web y en ella he visto que el antiguo bar restaurante —como todavía puede leerse orgullosamente rotulado en lo más alto de la fachada que da a la playa, seguro que en homenaje a su todavía reciente pasado— ha optado por actualizar su nombre y se llama Restaurant Estanyó, Sabors de la Marina.

El Noguera

Es el otro restaurante de la partida Estanyó Nord, en la zona en que se sitúa nuestra residencia veraniega, y su evolución comercial ha seguido un camino paralelo al del Estanyó, empezando desde abajo (a nivel del mar, concretamente) para poco a poco ir alcanzando las más altas cotas hosteleras, pero que no se confíen demasiado no sea que, por lo del cambio climático, el mar vecino se enfurezca por el mal trato que le damos y nos acabe engullendo a todos cualquier tarde.

Nosotros fuimos clientes asiduos muchos fines de semana de aquellos veranos en que todavía trabajábamos y nuestra capacidad de gasto navegaba a toda vela, viento en popa; una sensacional terraza junto al mar y cocina de buena calidad eran sus señas de identidad; con el tiempo, el dueño le construyó un estupendo hotel a una de sus hijas justo encima del restaurante, una opción magnífica para cualquiera que quiera pasar unos días de playa en un entorno privilegiado, tranquilo y relajado.

Tienen los dueños otro hijo (al que en otro entorno familiar y en época diferente se hubiera considerado la oveja negra) al que llamábamos cariñosamente «el náufrago», por desconocer que su nombre real es Juanjo, que vivía, aparentemente despreocupado de los desasosiegos laborales que afligen al resto de la población, en una finca aledaña al hotel, más parecida a una cabaña en una isla desierta que a un chalé al uso de las inmediaciones; hace años, este señor debió quedarse atrapado en su vida contemplativa gracias a que los recursos familiares se lo permitieron y desde hace la intemerata se dedicaba a pasearse en bañador como toda vestimenta, debido a lo cual se mantiene en buena forma y hecho un conguito durante buena parte del año, y a practicar el pádel surf de larga travesía por

las aguas cercanas en sus ratos libres; los fines de semana del verano deleita musicalmente a los clientes en buen francés con su versión particular del «Ne me quitte pas!» (irónicamente traducido por la mayoría por No me quites el pan) del famoso cantautor Jacques Brel, uno de los más destacados exponentes de la *chanson française* a pesar de su origen belga.

Ne me quitte pas
Il faut oublier
Tout peut s'oublier
Qui s'enfuit déjà
Oublier le temps
Des malentendus et le temps perdu
À savoir comment
Oublier ces heures
Qui tuaient parfois à coups de pourquoi
Le cœur du bonheur
Ne me quitte pas
Moi je t'offrirai
Des perles de pluie
Venues de pays où il ne pleut pas
Je creuserai la terre jusqu'après ma mort
Pour couvrir ton corps d'or et de lumière
Je ferai un domaine
Où l'amour sera roi, où l'amour sera loi
Où tu seras reine
Ne me quitte pas

Las noches de los fines de semana de julio y agosto, pasada la hora de las cenas y comenzando la de las copas, al abrigo de la terraza, monta un tenderete electrónico al que todos los años invitaba a una amiga suya que por las pintas bien podría ser una vieja compañera de comuna, como cantante algo pasada de

moda, pero todavía interesante haciendo sus galas veraniegas; entre ambos ofrecían al respetable público, a la cálida luz de la Luna, su repertorio de canciones melódicas y románticas de ayer (incluso de anteayer), entre las que «Ne me quitte pas!» es la más esperada por la entregada concurrencia.

Digo que la invitaba porque acabo de enterarme esta misma mañana y por boca del propio Juanjo que la buena señora, de nombre Chiana Humm, nacida en septiembre del 55, falleció el pasado diecinueve de enero de 2019 como consecuencia de un cáncer de mama que calladamente sufría desde 2010. En la casa abandonada de la playa[3], junto al restaurante, ha colocado una sentida placa en su recuerdo y la verdad es que nos ha dado mucha pena y desasosiego conocer tan triste noticia.

Algunas noches íbamos a tomarnos un café *latte*, o un combinado alcohólico los más lanzados, mientras comentábamos en gesticulante silencio la calidad vocal de los gorgoritos del dúo aunque a veces dieran la de arena, puede que por agotamiento del repertorio o de ellos mismos, pero que sin duda nos entretenían a todos; tras conocer la noticia y causa de su muerte entiendo lo del agotamiento visible en Chiana, de hecho podríamos calificar como extraordinario el increíble ánimo y valor que demostraba en tales circunstancias, un fuerte aplauso póstumo para ella de todo corazón.

Volviendo a las actuaciones, incluso hemos visto a extranjeros próximos a la tercera edad animarse a bailar agarrados algunas de las piezas musicales de la sesión nocturna, recordando sus tiempos juveniles de ocio discotequero en los felices setenta; oye, se lo pasan en grande y es bonito comprobar que, a pesar del implacable paso de los años, siguen sintiendo volar

[3] Finalmente derribada en el verano de 2021 para integrar el solar en la finca del antiguo camping Diana y construir cien apartamentos nuevos

mariposas en el estómago, ¡ay, la llama del amor que luce renovada y nunca se apaga!

Nuestro idilio con el Noguera se rompió un mes de febrero de hace algunos años cuando un grupo de amigos corredores íbamos a participar en la IV media maratón de Denia y les propuse degustar una paella del Noguera como final de fiesta; acompañado por el Mago Pepo nos acercamos al restaurante para hacer la reserva, quiso la casualidad y lo temprano de la hora que los empleados estuvieran cenando en la terraza bajo la batuta de la jefa de sala, una señora de trato incómodo llamada Maite a la que conocíamos de años atrás pero que nos trató fatal; si no llega a ser porque Pepo es capaz de hacer magia en cualquier situación adversa, no conseguimos la reserva ni por asomo, pero el maltrato recibido nos sentó como un tiro y la incluimos para siempre en nuestra lista negra de personas a evitar.

Acabada la carrera acudimos a comer como estaba previsto y aunque la comida estuvo de categoría el servicio de Maite dejó bastante que desear y quedó para el recuerdo eterno de todos los comensales, incluidos los más tolerantes entre nosotros; desde entonces la seguimos recordando de vez en cuando y me preguntan por «la sargento Nogueras».

El caso es que le puse velas negras al Noguera y decidimos no volver por allí, al menos para comer mientras ella permaneciera al frente del comedor; cual no sería nuestra sorpresa cuando, algún tiempo después, reapareció la sargento como camarera rasa en el Estanyó, al verla quisimos salir huyendo, pero ella se nos adelantó y esta vez fue todo amabilidad y buen servicio, atendiéndonos como se supone debe hacerse siempre; si hubiera insistido en su menfotismo anterior habríamos pedido a José que por favor nunca más nos atendiera la susodicha, pero afortunadamente resultó innecesario.

Hablando con ella nos confesó que le quedaban tan solo un par de años para poder jubilarse con derecho a pensión y tuvo que aceptar entrar de camarera para completar sus futuros derechos pasivos, aunque no sabemos si es que la echaron del Noguera por su actitud con los clientes o qué pudo pasarle para acabar profesionalmente degradada y en la competencia.

Conseguidas las cotizaciones pendientes para acceder a la merecida pensión tras toda una vida de duro trabajo, desapareció del mapa y de nuestras vidas: que le vaya bien dónde quiera que viva jubilada y que lo siga haciendo tan relajada y pacífica como la última vez que la vimos.

Actualmente el Noguera es otro clásico entre los buenos restaurantes de Denia, un lugar ideal para ir a comer o para pasar unos días, al que tampoco solemos acudir salvo para tomar café por la misma razón económica por la que ya no vamos tanto al Estanyó.

Comercialmente hablando ha seguido el ejemplo de su vecino gastronómico y se ha rebautizado como Restaurante y Lounge Bar, Cuina a voramar, definiéndose ellos mismos como la mejor terraza a pie de playa de Denia; no seré yo quien lo discuta y, aunque podría parecer un tanto exagerado por su parte, no deben estar muy lejos de serlo.

En consonancia con el signo restaurador de los tiempos, también dispone de jefa de cocina, en este caso Rosana Guerola a la que no tengo el gusto de conocer.

Renovarse o morir.

Els Magazinos

Hablando de renovaciones y restauraciones, recientemente se ha inaugurado un nuevo espacio gastronómico que se ha convertido por derecho propio en la auténtica sensación del verano dianense, me refiero a «Els Magazinos» un mercado gourmet cerrado aunque con apariencia callejera que acoge veintitantas paradas (o puestos de venta) en las que poder picar, comer o cenar especialidades de varias cocinas mundiales.

Antes de ponerme a criticar a destajo, que es más de mi agrado personal que aceptar sin rechistar lo establecido, daré paso literalmente, sin quitar ni poner una coma (alguna la he cambiado de sitio), a lo que se comenta sobre este lugar en la Guía Hedonista de la página valenciaplaza.com:

«El barrio Baix la Mar, a los pies del castillo de Denia, es un laberinto de calles empedradas donde se amontonan las casas coloridas de los pescadores. Se corresponde con lo que un día fue el rabal de la mar y posteriormente un hervidero de almacenes; cubre el espacio donde antes se encontraban las caballerizas de los nobles y más tarde se instalaría el gremio de fabricantes de juguetes, quienes contaban con la licencia de Disney.

Del siglo XVI al XXI, ha ejercido de atarazanas, área industrial y epicentro de la vida local; todo ello, sin perder ni una pizca del carácter mediterráneo que lo caracteriza. Y ahora, entre sus ventanas enrejadas y sus balcones floridos, se adivina una nueva construcción que está dispuesta a perpetuar el legado. A seguir escribiendo la historia que este lugar merece.

Bajo el nombre de Els Magazinos (evoca *magatzem* en valenciano, almacén en castellano) arranca un proyecto de gran envergadura, a medio camino entre el mercado gastronómico y el

espacio cultural. Más de 3.000 m2 y hasta 24 paradas, contando locales de restauración y puestos de venta, con un espíritu común: la buena vida, la buena mesa. No en vano, agita la bandera de #DéniaEsVida, ese lema que se acuñó cuando la Unesco decidió que fuera Ciudad Creativa de la Gastronomía en 2015. Estamos en un espacio donde se apuesta por la tradición culinaria y se sirve el mejor producto de la comarca, pero también donde tienen cabida la artesanía y la cultura en general. Es un lugar que tira de los cimientos del pasado, presente en cada decisión que se ha tomado, para construir un futuro todavía mejor».

Nos hemos pasado el verano oyendo a la vecindad hablar maravillas sobre el Magazinos, pronunciado de tantas formas diferentes como te puedas imaginar porque hasta que te acostumbras al nombre es difícil de recordar, hemos oído de todo: Megatrinos, Magazines, Moratinos… a mí personalmente se me quedó el nombre porque me recordaba al cardenal Giulio Magazinos, italiano de origen, favorito de Luis XIII —que lo nombró cardenal sin ser siquiera sacerdote— y más tarde del rey Sol Luis XIV, que sucedió como primer ministro de Francia a otro famoso cardenal, como lo fue Richelieu, del que era su protegido.

Bueno, que me voy por los cerros de Úbeda, el caso es que al final organizamos una expedición nocturna con unos amigos para ir a conocer Els Magazinos, de cuyo resultado paso a dar escueta cuenta porque se tarda menos en cruzar andando el mercado desde la calle Senieta hasta la del Pont, que son el principio y final (o viceversa que tanto da, como pasaba con Isabel y Fernando) de este espacio singular, que en escribir mis impresiones.

Dicen que la primera impresión es la que cuenta y yo lo comparto, si es mala luego costará mucho cambiarla y si es buena siempre será recomendable esperar a tener una segunda opinión, no sea que no te haya funcionado el mecanismo opinador a la primera y quieras dar marcha atrás.

A mí el concepto y su materialización me ha gustado en general, si bien resulta un poco agobiante cuando hay mucha gente, que suele ser siempre, porque el boca a boca funciona y todo el mundo quiere visitar Magazinos para luego contarlo.

Hay varios tipos de cocina para experimentar y para todos los gustos: italiana, tailandesa, japonesa, francesa, mexicana, norteamericana, libanesa, portuguesa, andaluza, asturiana y por supuesto mediterránea… así que por variedad no será, otra cosa es la comodidad, sobre todo si comes en las zonas comunes picando de aquí y de allá, porque hay poco sitio y con el mogollón cualquiera que pase puede tener la tentación de picar de tu plato, no se puede uno descuidar ni un segundo.

Lo mejor es lo de siempre, visitarlo uno mismo y hacerse una idea propia; en nuestro caso volveremos fuera de temporada para comprobar si la primera impresión estaba equivocada o no, queremos darle una segunda oportunidad porque el entorno se sale de lo común y merece la pena volver; nuestra queja no es por la comida sino por el servicio, que es una parte del negocio que no se debe descuidar, algunas de las paradas no están preparadas para recibir semejante aluvión de clientes y cuando desbordamos su capacidad productiva la calidad se resiente.

El proyecto nace del impulso de Federico Cervera, cabeza visible de una familia de cuatro generaciones de tradición culinaria, quien cuenta con nueve restaurantes en la ciudad (Casa Federico, La Seu, Ca Pepa Teresa, El Forn, Primera Línea...), se ve que este hombre tiene buen olfato para los negocios. Bien

por él porque genera muchos puestos de trabajo nuevos que de otra forma no existirían pero que lleve cuidado porque quien mucho abarca poco aprieta-

Si te ha interesado y quieres ampliar información sobre este particular mercado, tienen web: elsmagazinos.com

Las bicicletas son para el verano

Como título para una obra teatral el mensaje es muy potente, pero para montar en bicicleta en Denia vale cualquier estación del año, aunque siempre haya que hacerlo con precaución porque, por ejemplo en verano, hay mucho conductor suelto.

Por suelto no me refiero a que no lleven abrochado el cinturón de seguridad, para intentar que se cumpla la ley están los agentes de tráfico, y quizá tampoco debería llamarlos conductores, si acaso malos conductores o conductores irresponsables que se saltan las reglas a la torera. Me refiero a los cafres que circulan por la comarca bebidos, drogados, dormidos o las tres cosas a la vez y que cada año atropellan a inocentes ciclistas y a cualquier otro ser que se les ponga por delante.

Este tipo de conductores prolifera en la localidad —¿y dónde no?—, pueden ser de aquí o de cualquier parte del mundo porque en verano la población estacional se multiplica por cuatro o por cinco, de ahí que a pesar de su esfuerzo la Benemérita no consiga controlarlos ni mantenerlos a raya.

En fin, los turistas —incluyendo a los madrileños en tan heterogéneo grupo— somos lo más parecido al maná bíblico que conocen los naturales de la comarca, pero en grandes cantidades o llegados de golpe debemos reconocer que molestamos, ya circulemos en chancletas, burro, bici, coche o en lo que sea.

Como este capítulo va de ciclismo me centraré en las dos ruedas, nosotros tenemos tres bicicletas en regular estado de uso y es precisamente en verano cuando menos nos apetece utilizarlas, por una parte el *caloret* y por otra los peligros de compartir tráfico, siquiera brevemente, con tanto cafre con carné (o sin él, que de todo habrá).

A pesar de todo, de cuando en cuando nos damos buenos paseos por las cercanías si el tiempo y la autoridad lo permiten; por analogía utilizo un dicho torero, pero no quiero decir con eso que pedalear en Denia sea tan peligroso como ponerse delante de un morlaco de 500 kilos, bueno a veces sí.

Para las salidas sobre dos ruedas buscamos siempre los caminos más alejados de las carreteras, si son de tierra mejor que mejor, aunque en verano y fines de semana transitar por ellos no asegura inmunidad circulatoria, porque los conductores sueltos también los prefieren en un intento desesperado de eludir los controles de tráfico de la Benemérita.

En fin, dejando a un lado los peligros que acechan al ciclista, me centraré en la parte lúdica de esta aeróbica actividad y en los lugares más apropiados para disfrutarla; la Vía Verde es una opción recomendable, son siete kilómetros rectos de pista irregular, atravesando campos de naranjos y varios cruces con «assagadores»[4] y vías interurbanas en los que conviene poner especial cuidado, no ya con los conductores sueltos sino con cualquier cosa suelta que te puedas encontrar.

No hace mucho me crucé con un pastor de ovejas, sus perros pastores (que me dieron un pequeño susto aunque resultaron inofensivos) y a cola de pelotón un cerdo vietnamita, a todas luces fuera de lugar, que alegre correteaba tras el grupo; me contó el ovejero que cuidaba muy bien del rebaño y se llevaba estupendamente con los perros y las ovejas, vivir para ver.

Para llegar hasta la Vía Verde (que ni es vía ni es verde, pero Denia tiene estas cosas) desde el pueblo hay un carril bici diseñado por algún ingeniero de caminos loco de remate; su trazado no puede ser más peligroso, pero mejor utilizarlo que circu-

[4] Un *assagador* es una vereda, camino, paso o senda en los que las ovejas y cabras tienen que ir azagadas, que quiere decir una tras otra.

lar por la calzada —aunque la única diferencia entre ambos sea el color del asfalto— porque discurre pegado a la circulación sin ninguna barrera defensiva que pueda considerarse segura.

Desde nuestra casa hay que llegar por carretera, pero hemos descubierto atajos para acortar campo a través; pedalear por la Vía Verde es algo monótono pero el paisaje compensa, sobre todo con buen tiempo; al ser un camino frecuentado por peatones y corredores, los que tenemos que poner cuidado somos los ciclistas del montón, ya que aquí también se da el ciclista suelto que, ataviado como para ganar la Vuelta a España, circula velozmente por la ruta como si estuviera compitiendo en una etapa contrarreloj, sin respetar demasiado a los peatones.

Obviamente, también entre los peatones encontraremos al peatón suelto, bueno más que sueltos agarrados porque circulan en grupo y lo hacen ocupando todo el ancho del camino mientras debaten sobre la inmortalidad del cangrejo, ajenos al entorno que los rodea; estos que campan por sus respetos quiero pensar que serán autóctonos practicando el paso maniobra de su *filà* en el próximo desfile de Moros y Cristianos, al menos van serenos y sin fumar puros habanos.

Mientras las fuerzas te acompañen puedes ir y volver todas las veces que quieras hasta que te aprendas de memoria los recodos del camino; meter «recodos» en la frase solo es un recurso estilístico, un eufemismo, porque no hay ni uno solo en los siete kilómetros de ida (ni tampoco en los de vuelta),

Otra opción es pedalear hasta El Verger por carretera, hay varias rutas posibles y ninguna es segura del todo, para una vez allí tomar el carril bici que llega hasta Pego en un corto trayecto de doce o trece kilómetros con el que se pelea nuestro amigo Justo García, de Cartagena, todos los veranos intentando rebajar sus tiempos de paso; el carril discurre en paralelo a la carre-

tera CV-700 pero bien separado de esta, por lo que solamente hay que centrar la atención en los cruces de caminos con las fincas y urbanizaciones que atraviesa, no sea que aparezca un tractorista suelto, y en el pavimento porque no lo han mantenido desde que lo construyeran los focenses.

Es fácil pillar baches, resaltes y otras trampas especialmente pensadas y diseñadas para derribar al ciclista desprevenido; con todo para mí lo peor es la vegetación que crece libre en los laterales, cuyas ramas estrechan el paso en muchos puntos y, si no andas listo, el paseo en bicicleta puede salirte por un ojo de la cara porque se convierten en látigos de siete colas.

Dentro de lo que cabe el carril es una buena solución para practicar el deporte ciclista, mejor con bicicleta de montaña todo terreno que con la de carretera, casco y una medallita de la virgen del Pedal, de existir semejante advocación.

El carril forma parte del Camino de Santiago aquí conocido (poco o nada, la verdad) como Camino del Alba, que transcurre desde Jávea hasta Almansa, dónde se une con la Ruta de la Lana y posteriormente con el Camino Francés, pero hasta la fecha no me he encontrado con ningún peregrino suelto.

Nada más empezar, en El Verger, se cruza el meridiano de Greenwich en persona; justo al otro lado de la carretera hay un monumento conmemorativo allí erigido con forma de moneda de dos reales, con su agujerito central para celebrar semejante casualidad, tan topográfica como imaginaria, que se presta a inmortalizar el paso con una fotografía conmemorativa, aunque cruzar por allí resulta muy peligroso, mejor un selfi de lejos.

Por completar la información, desde este carril se puede acceder al Parque Natural de la Marjal de Oliva-Pego, atravesándolo en bici se llega enseguida hasta la Font Salada; es un paseo instructivo e interesante que le gusta mucho a la versión

ciclista de nuestro amigo Ángel Lázaro que todos los veranos se acaba perdiendo por allí; entre los arrozales vive una fauna variada entre la que destacan el fumarel cariblanco, la garcilla cangrejera y la garza imperial, que levantará presta su vuelo majestuoso al paso de los ciclistas; pueden verse fochas, aguiluchos laguneros y cangrejos, pero lo que abunda en grado sumo son las libélulas, aquí llamadas «parotets», que es uno de mis insectos preferidos junto con las mariposas, la fauna cuanto menos salvaje, mejor.

Una tercera opción ciclista es la carretera de las Marinas, desde Denia hasta el río Racons son catorce emocionantes kilómetros en los que han dejado que el mismo ingeniero loco de antes volcase su prolífica imaginación, si llegas a completar la distancia sin incidentes puedes considerarte afortunado; a ratos se asemeja a un carril bici, pero que no te engañe la vista, solo es un arcén pintado de rojo; aunque la mona se vista de seda…

Se supone que en esa carretera la velocidad máxima permitida de los coches es de 60 kilómetros por hora, pero no la respeta ni quien puso las señales, así que si decides pedalear por ella —su nombre en clave es CV-730— ya puedes poner los cinco sentidos en lo que hagas y encomendarte a todos los santos.

Tengo un silbato auténtico de la Guardia Civil y a veces lo llevo sujeto (semi oculto en el guante) a la muñeca, cuando llego a algún cruce, si veo conductores sueltos en la costa, soplo con fuerza y se quedan patidifusos, petrificados esperando a ver por dónde aparecerá un tricornio, pero solo me ven pasar a mí silbando «Verano azul». El día que me descubran…

Otras opciones, aquí llamadas rutas ciclistas en una especie de optimismo municipal a todas luces injustificado, no son nada desdeñables desde el punto de vista de ocio y disfrute de la naturaleza, pero los peligros se multiplican; nosotros hicimos

una vez una ruta que, rodeando el Montgó por la campiña de Jesús Pobre, llega hasta Jávea, una ruta larga (más de cuarenta kilómetros entre ir y volver) y preciosa, campo a través en un alto porcentaje, pero no exenta de circular por peligrosísimas carreteras (en algunos tramos) ni de tener que poner un mogollón de velas a la virgen comentada antes; es un peaje que hay que pagar si se quiere montar en bici, especialmente cuando más tráfico podamos encontrarnos.

Así que, probablemente, las bicicletas sean para cualquier estación del año, pero en esta comarca mejor que no sea durante el verano si no se quiere sufrir un ataque cardíaco por kilómetro; el resto del año también hay que llevar cuidado, pero el estrés que se pasa es mucho menor y el corazón lo agradece, ¡dónde va a parar!

Voltas a peu

Fue llegar a Denia y literalmente salir corriendo, no es que me asustasen los posibles fantasmas o la relación calidad-precio de los servicios municipales —algo que sería más que comprensible—, sino que coincidió nuestra llegada a la costa con el despertar de mi afición corredora, bueno más que despertar yo diría con el nacimiento porque salvo jugar al futbol o al tenis, sin destacar en ninguno de los dos deportes, no había corrido desde que me licenciaron de la mili en las legiones de Franciscus Francus Imperator.

A las primeras vacaciones llegué con el sabio consejo de mi monitor del gimnasio para paliar la ausencia temporal de su vigilancia, en esa época calentaba en las bicis estáticas antes de ponerme a potenciar mi débil musculatura con aparatos de tortura «para mantenerte en forma, sal a correr dos o tres veces por semana y no te pases con la comida».

El primero de sus consejos lo puse en práctica desde el primer día y dos o tres veces por semana salía por la zona a corretear y descubrir un mundo que por aquí es bastante ancho; el segundo consejo no caló en mí lo suficiente porque es difícil no caer en la tentación con tanta variedad alimenticia.

Correr en esta parte del mundo en verano conlleva las mismas dificultades o incluso mayores que montar en bicicleta. El fuerte calor es un hándicap serio, pero la alta humedad relativa del aire provoca que salir a correr entre las nueve y las veinte horas sea una tortura innecesaria; si quieres correr sin deshidratarte, es mejor hacerlo a primerísima o ultimísima hora.

La falta de agua potable es otro problema importante, si hídricamente hablando eres tan resistente a la sequía como pueda

serlo un camello del desierto, podrás sobrellevar el paseo a palo seco, pero si necesitas beber agua por el camino, no te olvides de llevar una botella de litro contigo (métela un par de horas antes en el congelador) porque, una vez puesto en marcha, no hay otra forma razonable de hidratarte y apagar tu sed.

Bien, aclarados estos puntos, hagamos un rápido repaso de los mejores sitios para darse una tórrida vuelta en zapatillas:

1. La CV-730 o carretera de las Marinas con sus conductores y ciclistas sueltos; otro peligro adicional son los corredores ingleses pues tienen tendencia a correr por el lado equivocado de la carretera; cuando son corredores ingleses y además sueltos, entonces el riesgo de sufrir un encontronazo es grande. Desde cualquier punto de esta podrás completar un circuito de hasta veintiocho kilómetros, empezando y terminando en el mismo sitio.
2. La Vía Verde, sí, esa que ni es vía ni verde, pero para correr está muy bien, siempre y cuando no haya demasiada gente; ya hemos alertado en el capítulo de las bicicletas sobre los ciclistas y andarines sueltos, añadamos ahora a los corredores sueltos que se preparan a conciencia para la siguiente Olimpíada; resulta obligado llevar una gorrita para el sol si vas a darle al tacón de aquí para allá. No verás más de cuatro o cinco árboles sueltos, recuerda solo vas a encontrar una solitaria sombra que merezca tal calificativo, la que proporciona el antiguo apeadero de El Palmar situado equidistantemente del inicio y final de la vía, y sin ninguna fuente de agua potable o de algo que se le parezca.
3. El paseo marítimo desde el inicio de la playa de Marineta Cassiana hasta el antiguo Fresquito, ahora se llama Ca Nano, dónde se acaba; en total habrás recorrido apenas

cuatro o cinco kilómetros (no te olvides que luego hay que volver) por un terreno variado compuesto de asfalto, acera, piedra, tierra y pedregales… los pies enseguida echarán humo. Ni se te ocurra pedir un buche de agua en el Helios y pasa rápido por Villa Huser no sea qué…

4. Correr entre los campos de naranjos (o de paulownias tomentosas), hay que saberse al dedillo la red de *assagadores* para no acabar en Albacete y poner atención en los cruces porque también por el campo circulan vehículos a motor, ya que hay caminos de servidumbre que atraviesan fincas agrícolas; para rematar podrías encontrarte con los perros sueltos que guardan rebaños o, mal asunto, las fincas colindantes ya que, en ocasiones, se escapan de su recinto y salen a morder piernas sin entender de límites catastrales ni de derechos humanos.
5. Si se trata de hacer series —a veces hay que hacerlas para mejorar— lo mejor y más seguro es acercarse al polideportivo municipal; la entrada es libre y gratuita (o lo era cuando yo lo utilizaba), siempre que no coincida con el entrenamiento de los equipos de futbol porque les molesta vernos dar mil vueltas a la pista de atletismo; es una pista reglamentaria con ocho calles de tartán y estoy por asegurar que el único peligro sería que algún futbolero suelto te arrease un balonazo en plena curva y te fastidiase la serie, por lo demás el acceso está vetado a vehículos a motor y bicicletas, algo es algo.
6. Si, llevado por la moda, quieres probar a correr por la arena de la playa, aconsejo empezar en la desembocadura del río Molinell que delimita los términos municipales de Denia y Oliva, porque en general la orilla del resto de playas está bastante inclinada y correr por ellas no resul-

ta tan bonito ni sano como lo pintan en las películas; el peligro de lesión es bastante alto, mejor elegir otro sitio.

7. Si eres corredor de montaña, o te gustaría probar, encontrarás todas las que quieras para practicar, desde el Montgó o la Segaria hasta las sierras cercanas (lo mismo la comarca se llama Marina Alta por su orografía) tienes dónde elegir, aunque dependerás del coche para ir y volver al punto elegido.
8. El verano pasado inauguraron la Vía Segura del Baix Girona, la he recorrido varias veces (tanto en bicicleta como corriendo) y podría ser una alternativa si no fuera porque de segura tiene poco, se permite el tráfico de servidumbre pero hay gente suelta que la utiliza como atajo para desplazarse y tiene bastante peligro.

Como ves dispones de un amplio abanico de posibilidades si lo que te gusta es correr, mezclando todas ellas incluso he llegado a preparar alguna que otra maratón con buenos resultados.

Si lo que te gusta es competir en carreras organizadas tampoco hay escasez, desde las numerosas «voltas a peu» de cada pueblo de la comarca, de toda la Comunidad Valenciana en general, o sin salir de la población, la carrera de San Agustín por Les Rotes (en pleno mes de agosto), hasta el diez mil y la media maratón de Denia, en muchas de ellas he participado en algunas ediciones y las encuentro recomendables, sobre todo si antes te has preparado como mandan los cánones.

Las Fallas

Denia se consume entre las llamas y renace con fuerza envuelta en el gran mito mediterráneo: el fuego.

Hablar de las Fallas de Valencia son palabras mayores, si no me equivoco la fiesta debe ser tan conocida mundialmente como la paella, valenciana por supuesto.

Pero en Denia las que importan son las suyas y a ellas se dedica una parte de la población durante todo el año, organizadas en once comisiones falleras y la Junta Local; si no me equivoco (por segunda vez en este mismo capítulo, sería un mal síntoma) las primeras se celebraron en el año 1947 y desde entonces han ido creciendo en importancia y esplendor.

Todos los días hay «despertá» y «mascletá», lo que viene siendo un derroche de petardos, cohetes y ruido infernal como de bombardeos; la sordera está casi garantizada incluso para los habituados, creo que debe ser una de las razones por las que se habla en voz alta en la comarca.

Las fechas clave son los días 15 al 19 de marzo; el quince se lleva a cabo la «plantá», que consiste en instalar los monumentos en los lugares establecidos; el dieciocho se rinden las pleitesías, se explosionan «mascletás» y se realiza el concierto de bandas.

El diecinueve es el día grande, hay muchos actos que no voy a detallar porque sería pretencioso por mi parte pretender siquiera enumerarlos, pero son muchos, básicamente misas, ofrendas de flores y comidas, sobre todo que no falten las comidas.

El más importante es la «cremá» que consiste en quemar los monumentos hasta reducirlos a ceniza; se realiza por la noche y dura muchas horas —difícil de precisar porque la puntualidad no puede ser una ciencia exacta, pues depende de muchos factores externos—, hasta bien entrada la madrugada el fuego se irá llevando por delante, uno tras otro, los veintitrés monumentos, dos por comisión —la falla grande y la infantil— y el de la Junta Local.

Para no ser exhaustivo, el orden de quema es inverso al premio alcanzado, los ganadores de cada categoría serán los últimos y el resto los primeros en ser pasto de las llamas; desconozco si se debe a resonancias bíblicas, los últimos serán los primeros, o a razones más terrenales y de orden práctico.

A base de preguntar a unos y otros nos hemos enterado de que hay dos categorías, en función del presupuesto dedicado a levantar cada falla, para intentar igualar las fuerzas. Así, la categoría de menor presupuesto es la Sección primera (que serán las primeras en arder) y la pudiente o acomodada es la Sección especial (que cierra los festejos).

El presupuesto dedicado en cada categoría no influye en la calidad de los monumentos, son auténticas obras de arte, sino en su grandiosidad; a mí, como madrileño de adopción ajeno a tradiciones, me da mucha pena que las quemen, aunque entiendo que es el objetivo auténtico de la fiesta, dar la bienvenida al buen tiempo y quemar todo lo malo del año anterior.

Si tuvieran que guardarlas todas no habría espacio libre en la Marina Alta para seguir construyendo apartamentos, centros comerciales, supermercados, aparcamientos de pago, estaciones fantasma de tren, puertos deportivos, carriles bici ni vías verdes; por ello eligen una figura destacada entre todas las disponibles y la conservan en el museo fallero; el salvado de la

quema se conoce como «ninot indultat» y el premio significa un alto honor para los integrantes de la falla que lo consigue.

Cuando tengo la suerte de estar por aquí en estas fechas, las visito todas y hago muchas fotografías porque el nivel artístico de las fallas es considerable; además aprovechan para criticar todo lo criticable y en eso demuestran tener grandes dotes de observación y humor, no hay quién se salve de la rechifla de los artistas falleros.

Para sentir interiormente las Fallas creo que hay que haber nacido aquí, pertenecer a las comisiones representa un desembolso económico familiar importante y obliga a comprometerse a trabajar durante todo el año para prepararlas; sin embargo, para disfrutarlas, aunque sea un poco, basta con venir de buen ánimo y participar en los actos que se pueda como meros espectadores, hay que reconocer que sin público ajeno la fiesta y el ambiente serían diferentes.

Lo mejor es no molestar a los entregados falleros que, seguidos por una banda de música, circulan alegres y contentos por las calles bebiendo, comiendo, cantando y tirando petardos al paso, pero son inofensivos (los falleros) quitando algún sobresalto que otro —lo cual les causa mucha risa y alborozo— cuando consiguen hacer explotar una bomba atómica de bolsillo con precisión artillera a medio metro de algún incauto.

La *cremá de la Nit del Foc* es un espectáculo de fuego que impresiona, no me extraña que la presencia de los bomberos, Protección Civil y Policía sea obligatoria, porque se forma una buena zapatiesta y sin ellos lo mismo Denia ardería bajo el fuego purificador sin control, como le pasó la noche del 18 al 19 de julio del año 64 a la chamuscada Roma de Nerón.

En cuanto al horario de las *cremás* hay que ser pacientes y llevarlo con resignación; como ya he comentado antes la pun-

tualidad no es uno de sus puntos fuertes y lo normal es que la última se queme a las tantas de la madrugada, varias horas después de lo anunciado, pero es que esta fiesta no es una ciencia infalible, influye la meteorología, la disponibilidad de los bomberos y algunas otras cosas que pueden retrasar los planes de la Junta Local.

Este año creímos morir de asfixia delante de una simple falla infantil, el espeso humo negro que salía de aquel dantesco infierno era más propio de una barricada ardiente de neumáticos de la CUP que de una fiesta popular; algo extrañado lo comenté con Josep, quien me pasó un enlace muy interesante sobre la necesidad de volver a las fallas de corte clásico, como se hacían antes, a base de madera y cartón.

Si las fallas se quemasen de día, es probable que de repente el cielo se nublase, se hiciera de noche como durante un eclipse total y no pudiera verse Ibiza ni desde la cima del Montgó.

«El poliespán es tóxico al arder, pero el verdadero veneno es el poliuretano que se utiliza profusamente para adherir las planchas de poliespán y también realizar detalles más resistentes. Hubo un tiempo en el que se llegaron a hacer ninots de fibra de vidrio con resina de poliéster, una barbaridad».

Mientras consiguen recuperar la pureza de los orígenes y la *cremá* pueda hacerse de forma limpia, te aconsejo acudir con una buena máscara antigás o como mínimo una FFP2 de cuando la COVID-19, lo contrario son ganas de acabar negro como el tizón y pillando alguna enfermedad pulmonar.

La perruquería

Andábamos con Juan Pedro y Paz, cámara de fotos en ristre, yendo de una falla a otra por el carrer del Pare Pere —un fraile franciscano del siglo XVII, que dedicó su vida al ideal de san Francisco, vivir el evangelio en pobreza, castidad y obediencia, muy famoso en la localidad—, cuando llamó nuestra atención el rótulo de un comercio que anunciaba «Perruquería».

Eran los primeros años de nuestra relación (con Denia, la nuestra ya está vislumbrando las bodas de oro en lontananza) y algunas peculiaridades locales todavía nos sonaban extrañas, «mira que modernos son en este pueblo que incluso tienen peluquerías para perros».

Enseguida me aclararon que *perruquería* no era lo que pensábamos, sino la palabra valenciana que se corresponde con peluquería en castellano —¿quién podría sospecharlo?— por lo que deseé que me tragase la tierra allí mismo.

Desde entonces, la anécdota perruna me persigue cual mastín suelto en acto de servicio cuidando los campos de naranjos a su cargo; cada vez que la recordamos nos meamos de la risa y el cachondeo a mi costa es inevitable, pero no pasa nada, hay que saber reírse de uno mismo para poder reírse de los demás.

Otra anécdota ocurrida el mismo día tuvo a Lola como protagonista; estábamos en la falla de la plaza de Valgamedios, no es un nombre inventado, la plaza (remozada) sigue existiendo en la actualidad, incluso en Madrid tenemos una calle con el mismo nombre.

El caso es que uno de los ninots de la falla estaba en actitud pescadora, con una caña simulada lanzada a un mar azul pinta-

do en el suelo bajo sus pies; entonces Lola, que en ese momento ya se había bebido —como el resto de los componentes del grupo, dicho sea de paso— un par de vermús a palo seco en el Benjamín de la Glorieta, soltó entre risas «la caña hip de la pesca, hip», provocando la carcajada general.

A ella la persigue esta anécdota achacable al efecto del vermú como a mí la otra por desconocimiento de la lengua; así contada no parece de mucha risa, pero en vivo y en directo, bajo los efluvios del alcohol, la reacción del grupo familiar fue bastante cómica y siempre la recordamos.

En cualquier caso, aprendimos bien la lección y los años que convivió con nosotros llevábamos a nuestro querido perro a un centro veterinario de la localidad dónde atendían a precio tasado las necesidades capilares de Pancho, un precioso schnauzer miniatura que disfrutaba de Denia tanto o más que nosotros, sobre todo para evitar que su rizada melena negra se llenase de pinchos, insectos y restos vegetales en alguna de las numerosas «zonas verdas[5]» de la localidad y que pasara fresquito y sin molestos picores el cálido verano.

[5] Zona *verda* significa zona verde, pero con matices. Ver capítulo correspondiente.

Blanc Perruquers

Ha llegado el turno de hablar de otra peluquería, en este caso de caballeros.

La peluquería Blanc es el negocio familiar desde 1929 nada menos, yo he conocido a sus dos últimos representantes aunque no sé si llegaré a conocer al futuro relevo, no porque tenga intención de quedarme calvo (puede que lo consiga en cien años) sino porque los descendientes del actual propietario han optado por desarrollar sus vidas con otras profesiones, no saben lo que se pierden en conocimiento popular porque, en noventa años de existencia cortando melenas, por esta peluquería habrá pasado lo más granado de la ciudad y ya se sabe que las peluquerías son el epicentro de la vida social de cualquier localidad, aunque podría pasar como en el fútbol que lo que allí se habla no sale del vestuario; una pena porque seguramente podrían contarnos mil sabrosas historias que corren peligro de extinción si un nuevo peluquero de la saga no se decide a tomar el testigo.

El local está situado en la Glorieta o plaza de los naranjos aunque su nombre oficial —supongo que debe ser algo reciente— es Glorieta del País Valencià, pero la primera vez que pasamos por ella (íbamos derechos a la bodega Benjamín a tomarnos un vermú con berberechos de lata) nos la presentaron como «la glorieta» y con ese nombre se ha quedado.

Se trata de una peluquería tradicional de reducidas dimensiones, tan solo tiene tres sillones pero son suficientes para atender a una clientela fiel entre la que me cuento; la primera vez que entré para pedir hora la dirigía don José «Blanc» Pons y nada más verlo supuse que la razón por la que todo el mundo lo llamaba así sería por el níveo color de su pelo.

Enseguida me aclaró que no, «a mí siempre me han llamado Blanc, incluso cuando no tenía el pelo canoso, y con Blanc me quedé para los restos»; a continuación me preguntó qué tal me iba en Denia, si me gustaba, donde vivía, a qué me dedicaba, composición de la familia, etc. En fin, un breve interrogatorio en toda regla como debe hacer un peluquero de casta para conocer mejor a sus clientes potenciales, hacerles la ficha personal y fidelizarlos siempre que sea posible; al principio me costaba entenderlo bien porque tenía un fuerte acento local, bastante cerrado incluso hablando en castellano, y yo todavía no le había pillado el punto al valenciano, pero como a los dos nos gustaba el palique acabamos entendiéndonos.

Blanc era un señor pulcro, amable y simpático aparte de buen peluquero, poseedor de una sonrisa tan blanca como su pelo y una filosofía de vida sin grandes complicaciones, a quien sin darse cuenta uno iba apreciando con cada nuevo corte de pelo, nada que ver con el menfotismo intrínseco que se les supone a los naturales; he escrito «era» porque lamentablemente falleció hace dos o tres inviernos y tengo que reconocer que lo sentí de verdad y me dio mucha pena enterarme de su muerte.

Cuando él no podía cortarme el pelo por estar atendiendo a otro cliente, lo hacían su hijo José —que ha pasado a ser el nuevo Blanc a pesar de su ensortijada cabellera negra— o Milton, el tercer peluquero de plantilla, un argentino de origen, jugador del equipo de veteranos de rugby de la localidad en sus ratos libres.

Un día mi hermano Juan Pedro me contó que durante un servicio —yo fui a esta peluquería por consejo suyo—, el joven Blanc estuvo hablando con él un buen rato como si fuera yo mismo quien estuviera sentado en el sillón, hasta que mi her-

mano le advirtió que, aunque familiares y físicamente parecidos, no éramos la misma persona sino dos distintas.

Desde entonces, cuando voy me suele preguntar por él y comentamos la fraternal confusión; es una forma de romper el hielo antes de cada servicio, la otra forma de hacerlo consiste en hablar de fútbol, como se hace en todas las peluquerías de caballeros, ahí enseguida encontramos tema de conversación.

Con Milton no hablaba de fútbol, él prefiere el deporte del balón ovalado, pero siendo argentino y peluquero no le quedaba otra; a pesar de eso sabe bastante de este deporte y tampoco se complica demasiado con sus preferencias, de hecho todavía no sé cuál era su equipo preferido, si River o Boca; de lo que estoy seguro es que es de la selección albiceleste por la cosa patriótica y de Leo Messi por todo lo demás. De repente, un día dejó la peluquería para mudarse a otro pueblo y si te he visto no me acuerdo.

Tras la marcha de Milton llegó, puede que un tanto apresuradamente, Daniel, un inglés que duró en plantilla menos que un caramelo a la puerta de un colegio; no llegué a conocerlo personalmente, solo por teléfono, pero José me habló de él y de cómo desapareció de la peluquería de un día para otro en plan Brexit salvaje sin acuerdo y en plena Navidad, dejándolo sobrecargado de trabajo en tan señaladas fechas; para sacar adelante la faena tuvo que multiplicarse cortando muchas cabelleras en solitario y eso cansa a cualquiera. José, normalmente una persona más tranquila, echaba chispas por los ojos cuando se acordaba del inglés (y a ratos también de su madre).

Este verano lo primero que hice nada más llegar a Denia es lo que hago siempre, llamar por teléfono para pedir hora porque no me gusta empezar la temporada de playa con la mata de pelo invernal. Cuando entré en la peluquería había un nuevo y

único barbero al pie del cañón, solo después de asegurarse de que yo era cliente habitual me confesó que José estaba hospitalizado por una posible neumonía y que no sabía cuándo volvería por allí, pero que él también podía cortarme el pelo.

Me dio confianza y no me arrepiento en absoluto porque Leandro corta el pelo estupendamente; de hecho, aunque vivía en Denia, tenía una peluquería en Gandía pero, por motivos familiares, decidió buscarse trabajo en Denia y, tras varias experiencias laborales que no llegaron a buen puerto, cierto día entró por la puerta grande en Blanc Perruquers y se produjo el inevitable encuentro entre el hambre y las ganas de comer.

Se pusieron de acuerdo en las condiciones y empezó a trabajar en la peluquería: un gran fichaje sin duda el de Leandro y este verano se lo ha ganado con creces sin ningún género de duda; como antes de volver a Madrid tengo previsto un nuevo corte de pelo, porque nunca se sabe cuándo volveré por aquí, me enteraré qué tal está Blanc, cómo ha ido el negocio y si permanece Leandro en el puesto, algo que me gustaría porque tiene buena mano y temas de conversación no le faltan.

Con la confianza que da el trato con los clientes me enteré de que Leandro es mago en sus ratos libres, actúa en colegios, festivales y eventos varios bajo el pseudónimo de MagLean; no sé cómo será ejerciendo de mago pero con el peine y las tijeras es un artista.

Con José no discuto de fútbol, pero me gusta picarlo un poco porque es fan total del Barcelona y yo seguidor del eterno rival; cuando llamo por teléfono para pedir cita siempre empiezo con un «buenos días…» y al instante él me responde «¡…el madrileño!», no sé cómo lo hace pero así vamos caldeando el ambiente; en cuanto entro por la puerta saludo con el preceptivo «bon día i visca el Barça» para sacarle una sonrisa y que no

tenga malas ideas a la hora de cortarme la cabellera; a propósito, a juzgar por lo que refleja el espejito mágico de la peluquería, actualmente lo de «blanc» cuadra bastante mejor conmigo que con él mismo.

La peluquería está repleta de fotografías de José junto a sus hijos y amigos en las distintas finales europeas y españolas en las que haya participado su equipo del alma últimamente; yo le digo «ché Blanc, si fueras del Madriz tendrías que ampliar el local para que te cupieran todas las fotos», se sonríe, pero como sabe que lo digo en broma no me lo tiene en cuenta.

Menos mal, porque de sus cuidados capilares depende que pueda lucir mi tupida pelambrera en todo su esplendor, sobre todo durante el verano que es cuando más expuesto quedas a la mordaz y mundana crítica del vecindario.

Hablando de las fotos con sus amigos, el año pasado estábamos comprando carne en el mercado municipal y la cara del carnicero me sonaba un montón «¡claro, aparece con Blanc en una foto de la peluquería!», preguntado el interfecto, me comentó que se llamaba Juan, un amigo de cuadrilla de toda la vida de mi fígaro preferido.

Lo que no pase en esta peluquería no pasa en ninguna otra, estando un día con la capa de corte apretándome el cuello entró Eduardo «Edu», un vendedor de cupones de la ONCE, antiguo portero de fútbol, y me preguntó de qué quería la coca, así sin anestesia; a los pocos minutos reapareció con quintos de cerveza y cocas de tomate para todos, clientes incluidos; cada vez que me lo encuentro por el pueblo le compro unos iguales, no solo para agradecerle la invitación sino porque estoy seguro de que acabará dándome algún premio.

Aunque no tenga que ver con el tema del capítulo conocemos a otro vendedor de la ONCE que se desplaza en bicicleta, es un

campeón de las dos ruedas en categoría paralímpica, creo que incluso estuvo en la selección española y suele llevarnos los cupones a domicilio; se llama Vicente, es de Sanet i Negrals y estamos convencidos de que tarde o temprano acabará dándonos una alegría, lo que no sabemos es cuándo ocurrirá.

Volviendo a la peluquería —es que cuando me enrollo con otros temas pierdo los bigudíes—, desde que se reincorporó al trabajo tras sus problemas de salud, solo me corto el pelo con Blanc, es como si mi cuero cabelludo formase parte de la herencia profesional recibida de su padre; hablamos de fútbol, del tiempo y de la familia, me gusta como corta el pelo y la nula complicación que me supone explicarle lo que quiero, solamente tengo que indicarle si quiero corte de verano o de invierno y el resto es cosa suya.

Esta misma semana he vuelto a la peluquería y me encontré con la sorpresa de que de nuevo estaba José en su puesto de combate, ya recuperado de una delicada operación que no puedo contar aquí porque el mundo es un pañuelo y luego todo se sabe; le deseo que continúe adelante con la recuperación y que siga al frente de la empresa familiar por muchos años, sin esta peluquería Denia ya no sería la misma.

¡Rupert, te necesito! Vaya un apunte del estilista de las estrellas patrias (y mundiales) «A Rupert le encantaría escribir un libro, pero dice que todos los que se lo proponen quieren que hable mal de la gente y que cuente sus peleas, algo a lo que se niega en rotundo.

Quiero publicar lo bueno, que ha sido el 80 o 90%, dice el peluquero, aunque ha afirmado que información tiene a raudales. En la peluquería la gente se relaja y te cuenta hasta el dinero que tiene debajo de la cama. He tenido tantos secretos que a veces me asusto de lo que yo he vivido con mis manos. Hay

cosas que no se pueden contar», pues lo dicho, lo que se cuenta en la peluquería, allí debe quedarse.

No es que nos hayamos contado muchos secretos pero es una máxima que debe cumplirse por el bien de la tradición.

Bous a la mar

El primer verano que pasamos en Denia paramos a desayunar en la terraza del café Comercial, otro local mítico como puedan serlo El Marino, Helios, Benjamín, L'Estanyó o El Poblet de Quique Dacosta, claro que a este solo podremos ir si Eduardo o Vicente nos venden un cuponazo de categoría; mientras esperamos que llegue el ansiado premio, tendremos que conformarnos con torear, digo comer, en plazas más pequeñas y asequibles. Hay que saber conformarse.

La terraza del Comercial estaba desplegada sobre la acera en plena calle Marqués de Campo, la principal arteria y termómetro económico de la ciudad. Un fenómeno extraño este de las terrazas, en verano incluso ocupan el asfalto los días que se corta la circulación rodada.

Estábamos degustando el desayuno cuando de repente explotaron dos cohetes seguidos en el cielo, sobre nuestras cabezas; escuchar cohetes y petardos en Denia no es ninguna cosa del otro mundo, puede ocurrir en cualquier momento y en cualquier parte, así que no le dimos mayor importancia y seguimos a lo nuestro removiendo el brebaje con la cucharilla con aire distraídamente cafetero.

Al instante vimos como muchos clientes que estaban en la terraza se levantaban despavoridos y se refugiaban a toda prisa en el bar; todavía nos preguntábamos qué estaría ocurriendo cuando vimos pasar por el centro de la calle, a metro y medio de las mesas, a un grupo de atrevidos mozos corriendo velozmente calle abajo mientras eran perseguidos por una manada de toros y cabestros.

Atónitos por la situación no acertamos a movernos del sitio, solo pudimos hacer el don Tancredo y proteger la ración de churros no fuera que algún toro se encaprichase.

Ocurrió todo tan fugazmente que enseguida los que se habían refugiado en el local volvieron al ruedo, digo a sus mesas, a seguir con lo que estuvieran tomando como si tal cosa; habíamos presenciado, en vivo y en directo, «la entrá», también conocida como los «bous al carrer», un encierro al estilo de los sanfermines navarros en plena calle principal, pero con alevosía; posiblemente fueran de menor trapío que los toros de lidia, pero impone lo suyo verlos pasar tan cerca por delante.

Desde entonces las cosas han cambiado a mejor, el ayuntamiento se ha tomado en serio el espectáculo para evitar situaciones peligrosas; siguen lanzando dos cohetes de aviso, pero ahora los cruces con otras calles están protegidos por barreras de madera, a pesar de lo cual nosotros no hemos vuelto a sentarnos en la terraza del Comercial los días de fiesta, siempre desayunamos dentro por si las moscas, mejor dicho por si los toros. Lo peor que te puede pasar bajo techo es que la *corná* llegue a la hora de pagar la cuenta, aunque no creo que la cosa pase a mayores por un simple desayuno.

La carrera al completo se dirige rauda hacia el puerto dónde se habrá levantado una plaza de toros semicircular de quita y pon; partida por su diámetro, de un lado hay gradas para ver sentados y a salvo el espectáculo taurino, quedando el lado opuesto abierto al puerto de mar.

La gracia de la fiesta consiste en que los mozos se sitúan en el borde del dique portuario, desde el cual citan con aspavientos al toro de turno para que, al esquivarlo con una ágil finta de cintura en el último segundo, este se arroje por la inercia en plancha al agua sin querer tras la fallida embestida. No se per-

mite empujarlo, ni tocarlo, tan solo vale el engaño, agilidad juvenil y templados nervios de acero.

En su caída puede aplastar a quien esté debajo, pero milagrosamente no suele ocurrir nada; otros mozos, desde unas barcas de remo, conducen al astado hacia una rampa cercana para que regrese por sus propias patas a la plaza y vuelva a empezar.

A este curioso espectáculo, una mezcla perfecta entre una corrida de recortadores y un campeonato de saltos de trampolín, lo llaman «bous a la mar» por razones obvias (cuando uno domina el valenciano de andar por casa todo resulta más fácil de entender); tiene mucho tirón popular y a pesar de ser de pago se forman largas colas en la taquilla para entrar al medio coso hasta colgar el deseado cartel de «no hay billetes».

Esta diversión festiva en dos tiempos, no sé si llamarlo espectáculo taurino o fiesta popular, se repite durante varios días en el mes de julio, cuando Denia celebra su Festa Major de la Sangre, ¡qué nombre más bien puesto!

Hay quién para olvidar afrentas y pasar página tira «pelillos a la mar», pero aquí no se conforman con tan poco y prefieren tirar toros.

Los moros y cristianos

Se celebran en dos momentos diferentes del año, primero en febrero (*festa del mig any*) y posteriormente en agosto (*festa de Mors i Cristians*), es evidente que estas fiestas gustan tanto que no les importa repetirlas cuantas veces que haga falta.

Desde el principio me impresionaron por su boato; en distintos actos y días, las *filaes* de Moros y Cristianos representan la Reconquista de Denia, pero tengo que decir que lo creo una incorrección histórica; según el libro de don Roque Chabás, Denia no fue reconquistada a los moros, sino directamente conquistada a los árabes ya que antes de su llegada (más de quinientos años atrás) sus habitantes eran visigodos, si bien se habían convertido al cristianismo durante el siglo VI.

Pero vamos, no seré yo quien discuta si la auténtica Reconquista nacional la empezó el rey astur don Pelayo hacia el año 722, cuando ganó la batalla de Covadonga, o el incansable y omnipresente Jaime I el Conquistador, tan solo es una reflexión oportuna, aunque sin valor histórico, por mi parte.

Se celebre lo que se celebre, el caso es que son unas fiestas espectaculares que duran cerca de diez días, en los cuales se llevan a cabo las embajadas, los pasacalles, la izada de la bandera, el desembarco, los toques de diana y el Desfile de Gala, entre otros actos.

Las comparsas de ambos bandos, «filaes» en el argot de la fiesta, lucen sus elaborados disfraces y brillantes abalorios al son de la música y el paso festero que impone la banda musical que desfila tras cada una de ellas; los nombres son una clara muestra de su rico pasado histórico: Abencerrajes, Alkamar, Almorávides, Amazigh, Amiries, Berebers-Tuaregs, Piratas

Berberiscas y Walies por la parte morisca y Almogàvers, Guerrers Hospitalaris. Cavallers (del Me'n Fot), Creuats, Deniers, Marins Corsaris, Mozárabes y Templaris por la cristiana.

Si yo viviera en Denia de forma permanente, ya habría solicitado por triplicado mi ingreso en alguna de ellas, no sé si mora o cristiana; físicamente podría dar el pego en cualquiera de los dos bandos enfrentados, aunque me tira un poco más hacer de moro por llevarle la contraria a mí recio linaje de castellano antiguo y cambiar de bando aunque sea por unos días.

Ya me veo incrustado en la *filá*, vestido de azul tuareg, con un puro de medio kilo en la boca, las babuchas relucientes y una melopea de padre y señor mío, desfilando por carrer la Mar, estrechamente unido por los antebrazos a mis fieros compañeros de tribu y un dolor de pies de tres pares, porque desfilar en babuchas no parece el calzado más indicado para mi fascitis plantar.

Como resido en otro municipio la mayor parte del año, lo de que me admitan en una *filá* lo veo harto complicado, aparte de que siendo pensionista tampoco parece una buena idea porque todo esto debe costar un riñón y la yema del otro.

Si un día me diera la ventolera podría fundar la *filá* Madrilenys o Mesetaris y sus componentes desfilaríamos con bermudas floreadas y chancletas para ahorrarnos el dispendio. En vez de saludar blandiendo espadas o lanzas al respetable público, iríamos protestando por todo y llevando pancartas alusivas para darle ambiente y algo de color capitalino al desfile.

De momento me conformo con seguir a pie la cabalgata en pleno agosto, bajo el húmedo calor, envuelto por el humo de los puros y la música interminable de las charangas, armado con una cámara de fotos para inmortalizar los mejores momentos, una costumbre poco práctica porque luego descargo las in-

creíbles fotos tomadas en el ordenador y si te he visto no me acuerdo hasta el año siguiente. Tengo tantas que no sé qué hacer con ellas, ya se me ocurrirá algo.

Pero cuando alguna vez, en un inesperado ataque de melancolía moruna, las repaso, compruebo la vistosidad y colorido de sus ropajes, la grandiosidad y dedicación de las comparsas y la enorme alegría de la gente que en masa asiste a estas demostraciones de cultura popular ancestral, solo por eso ya merece la pena bajar cada año al pueblo para disfrutar de la fiesta.

Aunque hacerlo en estas fechas es una prueba de fuego, se baten todos los registros anuales en escasez de aparcamientos, la sonoridad ambiental se mide en mega decibelios y la cantidad de asombrados turistas sueltos por metro cuadrado es tal que desborda todas las previsiones municipales; a pesar de lo cual reconozco que, cuando consigo vencer mi natural resistencia a los actos masivos y al eterno despendole patrio y asisto al desfile de gala, me lo paso muy bien, no voy a negarlo, aunque acabe hecho unos zorros y con los pies hinchados como si llevase puestas unas babuchas moras.

Menos mal que solo es una vez al año… ¡ah, no, que son dos!

Petardos y pirotecnia

«*Yo, Don Juan de Acuña, Alcaide del Castillo de Burgos por S.M. digo: que vos Gerónimo Ximénez Denciso, Tenedor de los bastimientos de dicho castillo por S.M. distes por mi mando al Capitán Terramond por S.M. el día de Santa Bárbara para tirar la fiesta de los artilleros, ques aquel día su fiesta, dos barriles de pólvora para tirar ciertos [disparos] de los [cañones] gruesos y los morteros de aquel día, que pesarían diez arrobas; la cual pólvora está a cargo del Mayordomo de la Artillería, Francisco de Xerez; y por ques verdad que lo dio en dicho día a cuatro de diciembre de mil quinientos vente y dos, lo firmo en mi nombre Don Juan de Acuña*»

¿Habrá algo que le guste más al dianense medio que conmocionarse de los pies a la cabeza con el ruido infernal de los petardos y demás bombas ruidosas que durante todo el año se escuchan en la ciudad?

No se conteste a la ligera que la paella, las fallas, los escombros, los moros y cristianos, la gamba roja, los erizos, las hogueras de san Juan, los bous a la mar, la picaeta o cualquiera de las fiestas populares que salpican alegremente el calendario festivo local, porque no se ajustaría del todo a la realidad.

Ni ellos mismos sabrían qué responder si les pusiésemos ante una imaginaria disyuntiva, «si tuvieras que irte a una isla desierta ¿qué tres cosas te llevarías?»; no sé qué elegirían, pero estoy convencido de que una de ellas sería sin duda una caja de fuegos artificiales, siempre que pudiera ir acompañada de otra bien gorda de petardos, la tercera les daría un poco igual.

En determinadas fechas andar por la calle es un puro sobresalto, como ellos están acostumbrados a la pirotecnia desde su

más tierna infancia y ya no se asustan por nada, buscan víctimas propiciatorias entre los visitantes, sobre todo entre los extranjeros ya que son más impresionables que, por ejemplo, los madrileños porque estamos más acostumbrados al follón por el ruido ambiental del tráfico y las manifestaciones de protesta de todo tipo que soportamos casi a diario.

Llama la atención ver a niños pequeños lanzando divertidos y sin miedo contra el suelo unos petardos diminutos, creo que los llaman «palomitas», que apenas alteran el sentido del oído medio; sin este entrenamiento temprano y constante a lo largo de la infancia, no se entendería su amor futuro por los petardos a medida que crecen y se van haciendo mayores.

Vas caminando tranquilamente por la calle pensando dónde tomarte un helado y cuando no te ves envuelto en una «entrá» de bous te sorprenden con una «mascletá» del copón de la vela, mientras a tu paso van produciéndose explosiones sin fin; los petardos más gordos los tiran contra la parte baja de las paredes porque se amplifica el sonido a lo bestia, resultando en un estruendo infernal quizás aumentado por el inmediato efecto eco que se consigue.

En esos casos, simplemente cierras los ojos y te encoges esperando que la onda expansiva no te lance por los aires, luego sueltas por lo bajini el consabido «joder qué brutitos son» y sigues caminando como si nada, lo más dignamente y deprisa que puedas para salir cuanto antes de la zona de combate.

Para mí los peores y más temidos son los inesperados, porque se aprovechan del factor sorpresa provocando amagos de infarto en los más sensibles veraneantes; el resto simplemente quedarán ensordecidos durante unos instantes que se hacen eternos hasta que desaparece por completo el efecto sónico de la deflagración.

También les gusta mucho echarlos en los imbornales porque al estruendo que produce toda explosión subterránea se une un geiser de agua sucia que se eleva de su escondite bajo rasante salpicando todo a su paso; o te da un infarto, o te quedas sordo como una tapia, o acabas llevando la ropa a la tintorería, pero algo de eso ocurrirá, cuando no las tres cosas a la vez.

Entendemos ahora que el dianense medio hable a gritos, se encuentran por la calle y se gritan «xé, Vicent, on vas?», a la vez que se lanzan mutuamente petardos a los pies para expresar su enorme alegría por el encuentro; años de saludos sonoros terminan por ocasionar hipoacusia al más pintado, cuando no directamente cofosis (quedarse más sordo que una tapia).

He leído en Wikipedia que podría ser un rasgo hereditario o consecuencia de una enfermedad, traumatismo, exposición a largo plazo al ruido o medicamentos agresivos para el nervio auditivo. Yo me inclino por la exposición a largo plazo porque durante toda su vida acumularán más toneladas de explosivos detonados que las intercambiadas por los países aliados y el eje durante la terrible II Guerra Mundial.

No creo que queden muchos que hayan resultado indemnes a tamaña exposición artillera y sigan manteniendo una agudeza auditiva normal, casi todos los que yo conozco hablan alto entre ellos, eso que se ahorran en móviles. A mí se me ha debido pegar algo de tanto venir, porque he perdido mucho oído y, según comenta la familia, hablo a gritos y pongo demasiado alto el volumen de la televisión.

El culmen del festival ruidoso se llama «mascletá», en Denia suelen realizarse en la Glorieta, con lo que cualquier día de estos solo podré hablar de fútbol con los peluqueros por señas porque se habrán quedado sordos de remate.

La Wikipedia creo que define muy bien de qué evento se trata, así puedo dejar descansar un momento el magín porque con tanto ruido me duele un poco la cabeza.

«*Recibe su denominación de los "masclets" (petardos de una gran potencia sonora) ligados mediante una mecha conformando una línea o traca. Estas suelen sujetarse a mediana altura colgadas con cuerdas o alzados mediante cañones.*

Al contrario que los fuegos artificiales que buscan la estimulación visual, las mascletaes tienen como objetivo estimular el cuerpo a través de los fuertes ruidos rítmicos de los "masclets"; algunos consideran estos ruidos "musicales", si bien no olvidan la parte visual. Lo que distingue una mascletá de una sucesión de explosiones es el ritmo que deben crear los petardos al explosionar, es fundamental que la fuerza de las explosiones vaya de menos a más, con final apoteósico, sin ello una mascletá no puede considerarse como tal».

Un año nos invitaron Lluís y Maribel a presenciar la mascletá de Játiva que tiene fama de ser de las más sonoras del espectro levantino; por supuesto el suelo tembló, el aire se llenó de pólvora quemada y humo y los oídos quedaron inservibles durante las dos horas siguientes, que de eso se trataba; si no salimos corriendo de allí fue por no dejar en mal lugar a los anfitriones, pero ganas de huir a la carrera no nos faltaron durante los interminables minutos que duró aquel intenso cañoneo.

Volviendo a la misma fuente, esto es lo que dice sobre la estructura o partes en que se divide una mascletá:

«*Inicio: conjunto de efectos tanto sonoros como visuales con que empieza el espectáculo.*

Cuerpo: es la parte central de la mascletá, debe ir creciendo en intensidad y volumen de sonido.

Parte Aérea: Descarga de truenos aéreos de intensidad mayor. Siempre se puede visualizar bien y normalmente va acompañado de colores.

Terratrèmol (terremoto): parte en la que los masclets de mayor potencia estallan en tierra a gran velocidad».

Mucho más tranquilos, sónicamente hablando, dónde va a parar, son los castillos de fuegos artificiales en los que igualmente los valencianos son grandes maestros, tanto o más que los artificieros orientales en general que son los que gozan de merecida fama mundial, pero esta gente no tiene nada que envidiarles preparando espectáculos pirotécnicos.

Normalmente se llevan a cabo en el puerto, se prepara el castillo en un lugar sobre el agua, bastante separado de la muchedumbre que se apelotona en el muelle ansiosa por ver el resultado; las composiciones suelen ser de gran belleza y colorido, el ruido se percibe tamizado por la lejanía de las deflagraciones y la distancia permite ver el castillo iluminando cielo y tierra con la debida perspectiva visual, comodidad y seguridad.

Aunque yo siempre estoy ojo avizor por si hubiera cohetes sueltos.

La picaeta

En capítulos previos he mencionado la picaeta, así que he pensado que por su capital importancia gastronómica bien podría tener su rinconcito particular en este ensayo.

La picaeta es lo que tradicionalmente nosotros (o sea los que no somos de aquí) llamamos aperitivo; un tentempié bueno, comestible y ligero tomado con una cerveza o un vino para abrir boca y hacer hambre antes de comer (una paella, por ejemplo).

En tiempos pretéritos era un entremés reparador a media mañana de los labradores valencianos y se componía de altramuces, cacahuetes, aceitunas y ocasionalmente anchoas; en eso consistía la picaeta tradicional, necesaria para reponer fuerzas y poder seguir labrando la tierra, nada parecido a lo que se estila actualmente.

Ahora ya no es solo una costumbre labriega, la practicamos todos sin distinción de origen, género, profesión o situación laboral; la variante local básicamente consiste en comer justo antes de comer, de modo que a los productos anteriores se han ido añadiendo nuevos y nutritivos alimentos como escombros, clóchinas (el mejillón mediterráneo para entendernos), patatas fritas, empanadillas, chorizo, morcilla, cerveza, vino y lo que se tercie; de forma que, con frecuencia, cuando terminas de picotear no estés en condiciones de sentarte a la mesa familiar para seguir comiendo, a pesar de lo cual te sacrificas, te sientas y sigues comiendo (y bebiendo).

La consecuencia de su práctica diaria se hace inoportunamente visible en cuanto se vuelve a la cotidianidad; ante el espejo observarás alarmado que alrededor de la cintura te ha crecido

un círculo carnoso y fofo de proporciones bíblicas; preocúpate, pero tampoco te alarmes mucho, se llama michelín.

El michelín puede tener su encanto, pero lo mejor es quitártelo de encima lo antes posible para que no se convierta en un michelín resistente y decida criar nuevos michelines a su alrededor convirtiéndose en una barriga, aquí la llaman cariñosamente «la pancha», del tamaño de una pelota de baloncesto.

Y es que la utilidad real de la picaeta solo es aconsejable sí, antes de dar buena cuenta de ella, has estado faenando duramente muchas horas en el campo o en la huerta, expuesto a las inclemencias climatológicas. Algo que no es lo habitual entre los veraneantes, ni aunque fueran autóctonos.

Pero si cuando vuelves de la playa te apalancas en la barra del chiringuito y sin más preámbulos te dedicas a disfrutar gozosamente del alegre mundo de la picaeta con los amigos, tarde o temprano el temido michelín aparecerá y en pocos días no podrás abrocharte los pantalones ni atarte los cordones.

Pensarás «¡bah, no pasa nada!, en septiembre me apunto al gimnasio y me lo quito en un pispás», pero a la hora de la verdad resulta que vuelves cabreado del veraneo, no te apuntas al gimnasio por falta de ganas y de tiempo, te pasas el día sentado sin hacer nada de ejercicio y en cuanto puedes picas algo en la cocina porque echas de menos la picaeta.

Reacciona y córtate un pelo (no hablo de que vayas a la *perruquería*), porque así no hay manera de lucir el tipo.

La vía verde

Los políticos se lo pasan en grande inaugurando obras efímeras (aunque vendiéndolas como eternas) para intentar captar la atención (y los votos, naturalmente) de sus queridos conciudadanos; por simple afinidad, los políticos dianenses no podían ser menos codiciosos que los demás. El virus del poder es muy contagioso y hace estragos entre la clase política.

Desde finales del siglo XIX (1884) transitaba por la zona el conocido como tren de la pasa, un corto recorrido ferroviario para llevar las pasas desde los fértiles campos de Denia hasta Carcagente, ayudando con ello a que imperturbables y flemáticos ciudadanos británicos de sonrosada tez, pudieran tomarse el té de las cinco *o'clock* con su plumcake correspondiente sin tener que moverse de sus casas en la pérfida Albión.

«El brote de filoxera en Málaga hizo de Denia la única proveedora peninsular de pasa. Por otro lado, se produce un gran aumento de la demanda con la aparición de nuevos mercados, no sólo el inglés, sino también el danés.

Los turistas británicos y franceses que visitan la zona se las envían a sus seres queridos, así como los marineros ingleses. Pero la plaga de la filoxera, la Primera Guerra Mundial y la competencia de la pasa sellan su decadencia»

En 1974 se desmanteló la conexión férrea entre Denia y Gandía, lo que dejó como herencia permanente un estrecho camino de tierra en dominio público que atraviesa, cual cicatriz sin cerrar, la feraz huerta y las fincas entre ambas localidades.

Con los años, a alguno de los políticos reseñados al principio se le ocurrió una idea acorde con los tiempos, convertir la angosta y antigua línea de comunicación en una vía verde y ense-

guida se pusieron manos a la obra, bueno ellos no, supongo que la subcontratarían con alguna empresa afín.

Como idea siempre la hemos aplaudido, la realización tampoco estuvo mal del todo; acabaron despejando el camino entre Denia (partida Negrals, cerca del centro de jardinería Natura Garden) y Els Poblets; apenas tiene siete kilómetros mal contados, pero paseantes, corredores y ciclistas (felizmente participo en las tres categorías) empezaron a frecuentarla.

Lo que no han hecho desde entonces es mantenerla, tampoco plantaron árboles de sombra, los pocos que pusieron se acabaron secando como consecuencia del esperado abandono municipal posterior a sus inauguraciones (el cuento de siempre), pero lo peor de todo es que no pusieron ni una triste fuente de agua potable en todo el recorrido, lo que hace que tengamos que ir cargados como camellos del desierto con nuestras botellas a cuestas si no queremos morir de sed durante el trayecto.

Me gustan las cuatro cosas que se han mantenido en pie como recuerdo de la antigua vida ferroviaria: la casa del guardagujas, el apeadero del Palmar (que buen sitio para poner un grifo, señores del consistorio, aunque fuera de pago) y los carteles (arrasados por el sol, las inclemencias y algún que otro gamberro) que explican con texto y fotos el recorrido y la utilidad que tuvo la infraestructura antiguamente. Vaya, solo son tres.

También es muy agradable pasear entre los miles de naranjos que crecen en las fincas colindantes, sobre todo en primavera cuando florece el azahar perfumando el aire, y admirar despacio las antiguas casas señoriales de los tiempos de la pasa.

El resto es un suplicio, especialmente durante las horas de calor, que no tardará mucho en estropearse y venirse abajo si no mantienen la vía en buenas condiciones.

El tren

Ferroviariamente hablando, Denia es la historia de una ciudad sin tren que llegó a tener dos estaciones, la actual de pasajeros de la línea Denia-Alicante y la de mercancías Denia-Carcagente, felizmente reconvertida en un magnífico museo del juguete de entrada gratuita, industria que también floreció en la ciudad desde principios hasta mediados del siglo pasado.

Nosotros hemos llegado a viajar en el *trenet* que unía Denia con Alicante, un recorrido a velocidad de tortuga que atraviesa las Marinas Alta y Baja antes de adentrarse en la comarca de L'Alacantí; más que un servicio público de transporte de pasajeros ejercía como tren turístico, pero tenía su razón de ser; el problema fue que se estaba desmoronando, no el tren en sí sino la infraestructura por la que circula y durante el verano de 2016 decidieron suspenderlo, dicen que para no comprometer la seguridad de los usuarios. Si es por eso, vale.

Desde entonces el añorado *trenet* ha sido sustituido por un coche de línea que cubre el mismo recorrido por carretera; parece ser una solución temporal mientras terminan las obras (supongo que ya las habrán empezado) que sustituirá al vetusto trenecito por un flamante tranvía de corte moderno.

Ya veremos cuando ocurre eso (si es que ocurre, en 2022 todavía no funciona por completo) y en qué condiciones de servicio; la verdad es que tengo ganas de que funcione de nuevo y espero no quedarme con ellas; no vaya a pasar como en 1974, cuando eliminaron el tramo Denia-Gandía con la excusa de cambiar la vía estrecha por la ancha, y desde entonces nunca más se supo del proyecto, lo mismo no había anchura suficiente y la cosa quedó en agua de borrajas.

Al menos el antiguo trazado viario se ha reutilizado en parte como vía verde, por lo que posiblemente nunca volverá a circular por él ningún tren; lamentablemente, el eterno proyecto para volver a unir Alicante y Valencia por vía férrea —el tan deseado como necesario tren de la costa— pasando por Denia, está en vía muerta, por utilizar un símil ferroviario.

Mientras los gobiernos europeo, central, autonómico y municipal dirimen sus cuitas, toman una decisión colegiada y consiguen presupuesto, pueden pasar perfectamente otros 50 años, así que cuando queremos viajar a Denia en tren lo hacemos con RENFE larga distancia que mantiene un servicio regular entre la capital y Gandía, pasando por Cuenca, Cullera y Valencia. Menos da una piedra.

Casi tres horas y media se tarda en completar el trayecto desde Atocha; una vez en la ciudad de los Borja, en la misma estación puedes coger un autobús que te llevará hasta Denia en menos de una hora; mientras el sanedrín municipal decide dónde inaugurar la nueva estación de autobuses, llegarás a la actual[6] en la plaza del Archiduque Carlos de Austria, esta gente sigue borbónicamente resentida desde la Guerra de Sucesión, al menos han tenido cierto recato en su denominación porque lo suyo hubiera sido bautizarla como plaza del archiduque Karl Franz Joseph Wenzel Balthasar Johann Anton Ignaz von Habsburg que era su nombre de pila oficial, dónde podrás coger un taxi que en un cuarto de hora te dejará en cualquier punto del término municipal. Se tarda más que viajando en coche.

El viaje acaba resultando algo pesado llevando las maletas y otros pertrechos veraniegos a cuestas, pero al menos hay alter-

[6] Mientras escribo estas líneas la plaza ha vuelto a ser de dominio público por haberse inaugurado la peculiar (y estrecha) nueva estación de autobuses y terminado las obras de acondicionamiento.

nativa pública a los coches particulares; otra opción es viajar en AVE hasta Valencia, allí pillar el autobús hasta Denia y luego en taxi, lo mismo que en el caso de Gandía, pero con menos horas de viaje. Y bastante más caro.

Claro que siempre puedes avisarme con tiempo suficiente para que vaya a recogerte en coche a la estación de Gandía o a la parada de autobús de Denia, tengo los recorridos memorizados por las vicisitudes familiares de los últimos años.

Esperamos que algún día lleguen a un acuerdo las diferentes administraciones implicadas en el proceso y podamos hacer el viaje directo en tren, pongan la estación donde la pongan.

Para evitar el completo descarrilamiento férreo y mantener la tradición ferroviaria local, sobrevivía un *trenet* turístico (realmente un tractorcito tirando de unos vagones) que recorría la ciudad para solaz y disfrute de la chiquillería a precio módico, pero el 30 de julio de 2018 ocurrió lo que tenía que ocurrir (no, afortunadamente esta vez no hubo sitio por parte de las tropas borbónicas) y desde entonces se canceló también este servicio como anunciaba la prensa digital local:

«En la ciudad sin tren, Denia, seguirá sin haber siquiera trenet turístico. El concurso convocado por el ayuntamiento para reponer este servicio que se tuvo que cancelar meses atrás ha quedado desierto. No es que el servicio no suscitara interés, al revés, pues tres empresas presentaron ofertas para hacerse con él. Sin embargo, el consistorio las ha tenido que descalificar a todas dado que ninguna de ellas cumplía con los requisitos establecidos en las bases».

Que ya les vale a estas empresas presentarse a un concurso público sin estudiarse primero las bases y sin cumplir los requisitos del pliego de condiciones.

Aquí nunca podría haberse rodado secuencia alguna de «El doctor Zhivago» y por eso David Lean decidió hacerlo en Soria y Canillejas. A este paso no me extrañaría que la siguiente víctima fuera el tren de la bruja instalado la feria.

Sin embargo, debido a la barrera que ponen en verano en el Mena para impedir el paso de coches hacia el final de Les Rotes, te llevan y te traen gratuitamente en ese mismo trenecito desde el aparcamiento que han habilitado en las cercanías.

En relación con el tren acabo de leer en la prensa local (estamos en verano de 2022) una noticia que permite albergar alguna esperanza de recuperar el servicio, pues desde el 13 de julio el nuevo y flamante tranvía llegará desde Teulada hasta Gata de Gorgos, en cuya estación habrá que apearse para tomar el autobús y llegar por carretera hasta nuestra ciudad; el vetusto *trenet* era lento con ganas, a pesar de lo cual ya no podrá competir en lentitud con el moderno tranvía que de momento lleva seis años haciendo chachachá y solo ha conseguido llegar hasta Gata.

¡Volem redonda!

Las rotondas se han convertido en lugares donde colocar las esculturas más feas de cada artista, o al menos da esa sensación. En algunas es más discutible el sentido artístico mientras que otras son auténticas aberraciones, pero lo peor de todo es que unas y otras han costado millones de euros.

Han proliferado como setas en toda España, pero en Levante son una auténtica plaga, mucho peor que la del mosquito tigre, el picudo rojo o el molestísimo veraneante madrileño estándar; han construido redondas (como las llaman aquí) por doquier y no hay pueblo, por pequeño y recóndito que esté, que se resista a tener su propia colección.

En Denia también se han contagiado de la fiebre nacional por las rotondas y son tantas las salas de exposición al aire libre que se pierde la cuenta; es imposible dar instrucciones precisas a alguien que lo necesite «toma la primera salida de la cuarta rotonda… ¿o era por la segunda de la quinta?»; el GPS del coche desconoce la mitad de ellas y el pobre se hace un lío sin saber qué salida tomar, por lo que al final acabamos dando quinientas vueltas a la redonda como en una noria hasta decidir para dónde tirar con un margen de error superior al 50%.

En nuestra zona —como he venido comentando— estamos abandonados por la alcaldía a la buena de dios, necesitamos una rotonda más que el comer, pero no nos la ponen ni por casualidad porque hay cruce de competencias, el de carreteras les importa poco menos que nada; el lugar lo permite y la hemos pedido, pero nos dicen que al estar en una carretera estatal no pueden actuar porque sería una injerencia en los asuntos del

ministerio de Fomento y nos aconsejan ir a pedirla a la ventanilla nacional y que verdes las han segado.

Creo que la razón real de no construirla es que el escultor de plantilla —que ha sembrado todas las rotondas en cincuenta kilómetros a la redonda con sus esculturas metálicas—, ha debido romper relaciones con el municipio y, mientras no acuerden un nuevo convenio, no habrá rotonda.

También podría ser que el escultor —creo que se trata del javiense Toni Marí— haya terminado con la producción nacional de hierro y hasta que no le llegue un nuevo cargamento de alguna parte del mundo, nada se puede hacer; no entra en la cabeza de nadie construir nuevas redondas, porque construir una redonda sin albergar su aberración escultórica sería pedirle peras al olmo. O quizá se le haya secado la mollera artística.

En algunos pueblos las hemos visto adornadas con palmeras y cactus, hasta con baobabs; no quedan tan mal, pero se ve que no son del gusto municipal porque son las menos y dejan pocas comisiones. Además, tras la inauguración, tendrían que mantenerlas, un problema que no quieren tener los gestores.

Seguiremos esperando a que llegue un cargamento o que ocurra un milagro económico que permita al artista firmar un nuevo contrato; a nosotros nos da igual que lleve una escultura fea y oxidada o cualquier planta que no necesite cuidados (como el árbol del amor que no nos deja ver el Montgó desde la ventana), pero por favor que nos construyan ya una redonda; a este paso llegará antes el anhelado tren de la costa.

Mientras se lo piensan, vamos a inaugurar una en el salón del apartamento porque cuando nos juntamos muchos de familia hay que regular el tráfico de alguna forma; de momento estamos debatiendo qué poner como escultura central, pero el resto será pan comido.

El castillo

Fue construido durante la época islámica allá por los siglos XI y XII y se mantuvo en pie hasta que fue destruido durante la Guerra de Sucesión; actualmente es uno de los monumentos más visitados de Denia y está considerado Bien de Interés Cultural y Patrimonio Histórico de España.

La visita al recinto merece la pena a pesar de la empinada cuesta de acceso, una vez arriba se puede disfrutar de una vista panorámica 360º de la ciudad y su entorno; no tan alta como la que se ve desde su vecino el Montgó, pero más cercana e intimista y sin árboles que tapen la panorámica.

Los árabes sabían construir estas fortalezas, siempre me ha llamado la atención la perfección de una de sus torres con forma redondeada, si miras hacia arriba desde su base es posible comprobar la increíble precisión de su construcción, sin un mínimo resalte, como hecha con bloques de LEGO; siempre que nuestro querido Ayuntamiento no haga alguna de las suyas, es probable que dentro de mil años siga como si nada.

Lo comparo con el remate redondeado del salón del apartamento y me entra la risa; los obreros que la construyeron tenían la misma procedencia que sus antepasados los que levantaron el castillo, pero su dominio del ladrillo no es comparable a juzgar por las imperfecciones geométricas del resultado; ya que arquitectónicamente hablando deja bastante que desear, me conformaría con que durase (el apartamento) más que yo.

Hace algunos años se celebraba, organizada por el mago Pepo, la Pujada al Castell; una carrera pedestre que saliendo de la finca de naranjos de su familia política, ascendía hasta la torre del Consell en lo más alto de la fortaleza; una vez allí se visita-

ba en grupo el entorno, nos hacíamos una foto para la posteridad y, terminada la visita, se regresaba corriendo hasta la balsa de riego de la finca, dónde oficialmente se daba por terminada la carrera lanzándote de cabeza al agua para después disfrutar de cena al aire libre, sesión de magia y fuegos artificiales.

Nunca tuvimos que avisar previamente de nuestra llegada, ni pagar entrada para acceder a la antigua alcazaba, pero finalmente el Ayuntamiento puso coto (y precio) a la visita y desde entonces para entrar hay que pasar por caja; no lo veo mal, siempre que la recaudación sirva para crear puestos de trabajo y mantener el fortín a salvo de la especulación urbanística, porque el entorno es una atalaya perfecta para construir una urbanización de alto standing y seguro que las aves de rapiña llevan tiempo sobrevolándola esperando poder hundir sus garras de cemento armado sobre tan apetecible parcela.

En los restos del antiguo Palacio del Gobernador se encuentra situado el Museo Arqueológico, si subes hasta allí no te lo pierdas, la visita está incluida en el precio de la entrada y es muy interesante desde un punto de vista histórico.

Ahora incluso puede subirse un poco más arriba, hasta los altos del Palau Vell, porque acaban de reinaugurar la escalera renacentista imperial del duque de Lerma, la única en forma de «T» en la Comunidad Valenciana, de hecho en España solo existen dos y la otra está nada menos que en El Escorial.

El tren turístico (eufemismo ferroviario para definir un tractor tirando de varios vagones) incluye (incluía porque lo han cancelado) una visita rápida al castillo en su recorrido, si vas con niños se lo pasarán muy bien; ya que no tendremos un tren de verdad hasta que las ranas críen pelo, con este nos iremos quitando el hipo.

La mistela

Según el diccionario, la mistela es el líquido resultante de la adición de alcohol al mosto de uva en cantidad suficiente para que no se produzca la fermentación, y sin añadir ninguna otra sustancia.

Sin alcanzar la categoría sublime de las bebidas espirituosas como puedan serlo el ron, el güisqui o la ginebra por nombrar solo algunas de las más conocidas, cada año damos cuenta de una o dos cajas de esta deliciosa bebida tradicional, por lo que si no es espirituosa algo debe tener que la hace deseable.

Después de las comidas, sobre todo si te has metido un buen arroz con cosas entre pecho y espalda, suele tomarse con el café posterior para facilitar la digestión; desde que me puse a dieta no tomo postres, salvo contadas excepciones, pero pocas veces diré que no a un chupito frío de mistela.

En toda la comarca puede encontrarse de buena calidad (y de la otra), pero a nosotros nos gusta comprarla en Bodegas Xaló, en el cercano pueblo de Jalón, dónde la que ellos venden ha sido premiada en multitud de concursos del ramo.

Visitar esta cooperativa puede ser un peligro porque venden todo tipo de bebidas alcohólicas, sobre todo muy espirituosas, elaboradas por la propia bodega, más baratas que las de marcas conocidas y sin desmerecer en calidad y sabor.

En la tienda hay cata gratuita, pero hay que pegarse con tropeles de guiris que aguardan cola para echarse un trago por la patilla, a algunos les gusta el alcohol regalado más que ponerse calcetines blancos con las sandalias.

Aunque el objeto de nuestra visita sea aprovisionarnos de mistela (son muchas comidas al cabo del verano), aprovechamos para llevarnos también vermú, ginebra o crema de güisqui; no es que seamos unos borrachuzos sino que las calurosas noches de verano se prestan a la conversación relajada, libando en grata compañía alguna bebida estimulante a la pálida luz de la Luna, con permiso de los mosquitos que siempre están al quite.

Como pueblo Jalón (Xaló) tiene otros atractivos, pero sus bodegas y el mercadillo de muebles y antigüedades de los sábados por la mañana son el principal reclamo turístico, una escapada muy recomendable fuera de la temporada alta para evitar aglomeraciones; llegado el caso, para aparcar el coche tienen plazas de pago en los alrededores del pueblo.

También hacemos acopio de algunas botellas extra para reponer las existencias en Madrid, en la nevera no puede faltar una mistela fresquita por si te entra la morriña levantina tras calzarte un cocido madrileño o unos callos con garbanzos, y para regalar a los amigos.

El contacto estrecho con las costumbres locales de cada sitio en particular favorece el intercambio cultural entre los habitantes de las diferentes comunidades autónomas, y por supuesto se incluye el gastronómico; a ellos les gusta probar la comida mesetaria cuando viajan a la capital y nosotros, asimilando tradiciones ajenas —como es el caso de la ingesta de mistela—, somos tan absorbentes como una esponja.

Los mosquitos

Hablando de las cálidas noches dianenses, no podemos olvidarnos de uno de los inconvenientes más molestos de esta zona a la hora de disfrutar del aire libre en verano: los mosquitos.

Del aire libre y del menos libre, porque ni dentro ni fuera de las casas te librarás de ellos; recuerdo la primera visita en 1999, cuando llegamos para adquirir la segunda residencia y nos alojamos un par de noches en un recoleto hotelito de Les Rotes.

Decir que la primera noche fue dantesca no expresaría con la debida rotundidad el estrés que padecimos; desconocedores de la abundancia y ferocidad de este vampírico insecto, abrimos las ventanas de la habitación de par en par para aspirar a pleno pulmón el aire marino… sin apagar antes las luces.

Al momento entraron en formación varias escuadrillas bien entrenadas que, durante toda la noche, se dedicaron a bombardear en picado nuestro descanso; amanecimos hechos un cristo de tantas picaduras, si bien dimos su merecido a todos los que se pusieron a tiro; pasarse una noche chancla en mano, arreando zapatillazos sin ton ni son, puede acabar con la resistencia y moral de combate de cualquiera, pero se trataba de sobrevivir.

La segunda noche nos cambiamos a oscuras, no abrimos las ventanas y antes de dormir pulverizamos en el espacio aéreo de la habitación dos botes enteros de mata mosquitos; por poco acabamos en el hospital por los efectos del calor (no había aire acondicionado), el butóxido de piperonilo y la esbiotrina, y a pesar de todo nos picaron antes de morir luchando.

Aquellas noches se hubieran podido repetir muchas veces, pero aprendimos la lección y lo primero que hicimos fue comprar un matamoscas manual, porque no es necesario acudir a

clases de esgrima para dominar su manejo, bastaron un par de noches de intensa práctica domiciliaria para alcanzar el grado de cinturón negro tercer dan.

Complementariamente, desde entonces en casa nunca faltan todo tipo de artículos defensivos contra estos alados insectos hematófagos para intentar evitar sus molestos picotazos.

En cuanto cae la tarde activamos varios enchufes eléctricos, rociamos la casa con Raid Acción Rápida y nos embadurnamos con aerosol antimosquitos cuello, brazos y piernas porque resultan ser zonas erógenas para estos bichos, sobre todo las mías que son más de su gusto (de las mosquitas, que son las que nos pican).

Cuando salimos a la terraza encendemos varias velas aromáticas de citronela para cenar bajo su tenue luz en un vano intento de que no nos vean en la semioscuridad, pero seguro que tienen visión nocturna por infrarrojos; no tomar las debidas precauciones es provocarlos y tentar mucho a la suerte.

Menos mal que tenemos buenos aliados, en la urbanización existe una familia de murciélagos que se ponen las botas al atardecer, los aplaudimos mientras pasan en veloz vuelo rasante justo por encima de nuestras cabezas a la caza y captura de insectos voladores.

La verdad es que cada año notamos que hay menos (mosquitos), quiero pensar que los responsables de controlar plagas han debido ponerse las pilas tras la aparición del temido mosquito tigre que, en otras zonas de España, está provocando auténtico pánico escénico, pero en cuestión de servicios municipales al ciudadano dudamos de casi todo.

También puede deberse a que tantas hordas de turistas veraniegos zapatilla en mano, un año tras otro, hayamos conseguido diezmar dramáticamente a la especie.

Otra posible solución, ahora que se lleva la ingesta de insectos —no es broma, he leído que los mejores chef los están proponiendo, anticipándose a la futura desaparición de los escombros y los erizos—, sería incorporarlos al ajillo a la nutritiva picaeta o incluso a la paella de los domingos, sustituyendo a las gambas y calamares que se han puesto por las nubes, se extinguirían en dos veranos con total seguridad.

Reconozco que me dan un poco de pena, porque somos nosotros los que hemos invadido su hábitat natural, construyendo viviendas junto a ríos, estanques y cañaverales, por lo que puede decirse que la (implacable) especulación urbanística los ha enfrentado a nosotros en una despiadada y desigual lucha por la supervivencia, pero no podemos dejar que nos frían.

En épocas frías del año el problema sigue existiendo, pero es menos agresivo que cuando hace calor y no hacen falta armas de destrucción masiva para derrotarlos; los mosquitos no se llevan bien con el otoño ni el invierno, pero en cuanto asoma el sol dos o tres días seguidos, algo de lo más normal por aquí, se despiertan de su letargo y despegan de las cercanas bases naturales buscando presas desprevenidas, por supuesto cumpliendo con su obligación.

Y nosotros con la nuestra activando las defensas antiaéreas para derribarlos, madrileño prevenido vale por dos.

Las naranjas

Hablando del hábitat natural de los mosquitos y otros insectos molestos en general, debido a la intensa actividad de la construcción poco a poco vamos reduciendo los campos de naranjos a la mínima expresión, a este paso los mosquitos tendrán que emigrar a la estepa rusa si quieren seguir dedicándose a su función reproductora porque aquí no tendrán ningún futuro.

De momento seguimos casi rodeados de naranjos, al norte de la carretera de Les Marines proliferan las urbanizaciones pegadas como lapas a las playas, pero al sur, por suerte, todavía predominan las fincas agrícolas.

Gracias a ellas podemos comprar naranjas a los agricultores del terreno, que venden al por menor lo que les sobra de su producción, que cada día es más porque, según cuentan ellos mismos, con tantas normas europeas y gastos asociados a la producción de naranjas, actualmente no sale rentable dedicarse a este duro trabajo, no sacan ni para pipas.

A un precio razonable, el último invierno estaban a cincuenta céntimos el kilo, llenamos el maletero de bolsas repletas de naranjas que vamos consumiendo con frenesí urbanita; una sola de ellas da para un vaso generoso de zumo, sin tener que añadirle agua, azúcar, ni ácido astórbico de refinería; salen en su punto justo, contra ellos no puede competir ni el primo cachas de Zumosol.

De todas formas, la última vez que fuimos a comprar no salieron tan buenas como siempre, no sé si el naranjero nos ha clasificado como madrileños sueltos y nos ha colado una par-

tida deficiente (le pediremos cuentas la próxima vez) o simplemente es que no era la época de recolección.

En cualquier caso, las seguiremos comprando porque cuando vienen los nietos de vacaciones todos necesitamos energía extra; no queremos comprarlas en el supermercado porque, salvo contadas excepciones, no les llegan a estas naranjas ni a la altura del zapato, lo mismo las del súper son naranjas de la China.

Hasta hace unos años el jardinero que teníamos en la urbanización —hablo del «Chato», un personaje autóctono inclasificable y digno de estudio— nos traía naranjas directamente de sus propios árboles, decía que para lo que le pagaban por ellas prefería regalarlas y solía dejarnos un cesto lleno en la misma puerta algunas mañanas.

Pero el pobre hombre dejó este mundo antes de lo previsto —le gustaban mucho más otros zumos— y, al estar acostumbrados a lo bueno, tuvimos que buscar proveedores alternativos; por la zona hay varias fincas que las venden, son fáciles de localizar porque se anuncian en la carretera colgando carteles en lugar visible «se venden naranjas y mandarinas», si ves alguno y no tienes mucha prisa —por aquí cuanto menos estrés, mejor— prueba a comprar y verás que no exagero.

Los mojinos escozíos

En nuestra partida hubo hasta no hace mucho un camping regentado por una familia, se trataba del camping Diana (no podía llamarse de otra forma) que en gloria esté (el camping); tenían clientes a porrillo y estaba abierto casi todos los meses del año; su privilegiada situación, delimitada por la playa y las calles Llac Maracaibo, Llac Major y Llac Sanabria (con tanto lago esto parece Finlandia), era reclamo suficiente para los amantes de la acampada organizada; una pequeña tienda de conveniencia y un bar con terraza junto al mar completaban los ingresos del clan familiar, que suponemos serían tan cuantiosos como fatigosos de obtener.

Se diría que era un buen negocio de temporada, muchos meses de trabajo duro y sacrificado que debía agotar a la familia; a los hijos los llamábamos cariñosamente «los mojinos escozíos» por su parecido físico con los componentes del grupo homónimo de hard rock y heavy metal; atendían todo aquello con la mejor cara posible, lo cual era bastante difícil por razones obvias, y buena disposición hacia los clientes.

Un día les calentaron las pajarillas con promesas y dinero fácil, contante y sonante; se cuenta por la zona que, a cambio de la venta del terreno, les ofrecieron unos apartamentos de lujo en la urbanización que se construiría allí mismo en pocos meses y dieciocho millones de euros en mano que no son moco de pavo, pero teniendo en cuenta a todos los que iban a tener que vivir de la venta ya no parecen tantos.

Según el cartel que todavía permanece en el solar anunciando la próxima construcción de una urbanización de lujo, la des-

afortunada parte compradora fue el grupo inmobiliario Victoria Playa, un nombre poco afortunado a tenor de lo que les ha ocurrido una vez cerrada la operación de compraventa.

Tras la correspondiente transacción llegó la crisis inmobiliaria del ladrillo de 2008, por lo que el grupo inmobiliario decidió posponer la construcción de su perla mediterránea a que llegasen tiempos mejores y pasase la crisis[7].

Entre tanto, la afortunada parte vendedora pasaba los primeros veranos celebrando grandes bacanales gastronómicas en los restaurantes cercanos, donde solían dejarse ver a mesa y mantel disfrutando de las cosas buenas de la vida.

Supongo que fueron tiempos felices para esta familia de modernas cigarras, pero el dinero se acaba cuando lo gastas alegremente por mucho que te lo hayas ganado con el sudor de tu frente o gracias a la suerte; por otro lado, las obras seguían sin empezar y no les entregaban las llaves de los apartamentos prometidos. Hace poco me han contado que el padre tiene fincas en la zona de Ondara y se dedica a gestionarlas, uno de los hijos se compró un barco y se hizo a la mar (aunque pronto dejó de navegar y volvió a recalar en tierra al cabo de un tiempo) y el otro hijo montó en Denia algunos negocios relacionados con la hostelería, vamos que no se han vuelto locos y han vuelto al duro trabajo.

Para acabar de fastidiarla con jota, un mal día alguien, removiendo el terreno con vaya usted a saber que urbanísticos propósitos, dejó al descubierto los restos ruinosos de una almazara del tiempo de los romanos.

[7] En 2022 por fin se ha iniciado la construcción y venta de los apartamentos, cuyo precio se ha disparado casi tanto como el de la gasolina, la electricidad, el gas o la cesta de la compra.

Al momento el Ayuntamiento, tan lento para casi todo lo demás, paralizó las obras del complejo, dejando a unos y otros con dos palmos de narices (y más o menos una hectárea de terreno improductivo); a unos con pasta y sin apartamentos, a otros sin pasta y sin urbanización; mal negocio, una ruina compartida, se mire como se mire.

Han pasado varios años desde el inesperado descubrimiento arqueológico, las ruinas han terminado por arruinarse del todo porque el Ayuntamiento no sabe qué hacer con ellas, la gente sí sabe qué hacer porque se han llevado del yacimiento todo lo que han querido y más; el antiguo camping es hoy un oscuro y salvaje bosque impenetrable y sus antiguas edificaciones han sido arrasadas por los amigos de lo ajeno, sin ventanas, puertas, ni nada medianamente aprovechable.

Los carteles, algo descoloridos por las inclemencias climatológicas, siguen anunciando la próxima construcción de chalés, apartamentos y áticos de lujo asiático, el camping cerrado y en ruinas para hacer juego con sus viejos antecedentes romanos, los «mojinos», más «escozíos» que nunca, dejaron de alardear y el grupo inmobiliario sigue ofreciendo nuevas promociones de alto standing en cualquier otra parte menos aquí, según he podido comprobar en internet que lo sabe todo.

Muy negras pueden ponerse las cosas en la Costa Blanca cuando se tuercen sin remedio.

Quizá los vecinos del antiguo camping seamos los que hayamos salido ganando (según se mire) con el proceso de compraventa, porque a cambio de perder los buenos servicios que nos ofrecía el camping (su terraza casi sobre la arena en las noches de verano no tenía precio), no estamos sufriendo los inconvenientes que podría generar la masificación de apartamentos proyectada por la constructora.

Pero no cantemos victoria (playa) todavía, porque en cualquier momento cambiarán las tornas, resurgirá de sus cenizas cual ave fénix la burbuja inmobiliaria y antes de que vuelva a estallar estaremos visitando el piso piloto por si acaso pudiésemos mudarnos a lo que allí se acabe levantando. Que lo dudo porque la jubilación estrecha horizontes y te aleja de los bancos porque no te ven futuro.

Poco han tardado en cambiar, el 24 de agosto de 2021 se publicaba esto en lamarinaplaza.com «Una nueva urbanización sobre la villa romana de l'Estanyó en Denia. Una promotora tiene ya todas las bendiciones administrativas para levantar una nueva urbanización en primera línea de playa en la cotizada costa de les Marines. A la altura de la playa de l'Estanyó, sobre los terrenos del antiguo camping Diana.

Podría ser una más de las decenas de urbanizaciones levantadas en la costa dianense, si no fuera porque esta se va a edificar sobre un subsuelo cargado de historia. En esos terrenos se encontraron en el año 2007 los restos de una villa romana de unos 300 m^2 dedicada a la fabricación de aceite. De nuevo, el interés inmobiliario se impone sobre el histórico. Vecinos de la zona muestran ahora su inquietud y malestar por el hecho de que esos vestigios únicos vayan a quedar ahora sepultados por el hormigón de una urbanización más como otras tantas de las que ya hay por la zona.

El proyecto, aprobado por el Ayuntamiento y a punto de empezar a ejecutarse, contempla levantar 100 viviendas plurifamiliares, parking, paddle y piscina. Con un edificio con sótano, planta baja y 4 alturas más (primera y segunda planta, áticos y planta bajo cubierta)».

Que no nos engañen, los vecinos no estamos molestos por lo que tengan previsto hacer con los restos romanos encontrados

(ya encontrarán la forma de conservarlos y ponerlos en valor), sino inquietos porque son cien familias más que competirán con nosotros cada verano por los recursos disponibles que no son infinitos.

Una de las preocupaciones comentadas a la hora del baño es que la playa se masifique, pero yo no creo que pueda pasar porque tiene capacidad de sobra para absorber a cien familias adineradas y al triple si hiciera falta; seguro que en el camping se alojaban tantas o más y nunca tuvimos problemas de espacio, otra cosa va a ser lo de aparcar en la calle que cada día que pasa se vuelve tan imposible como hacerlo en Denia.

Algunos vecinos han visitado la caseta de ventas y han vuelto escandalizados, un apartamento sencillo de una habitación le saldrá a su feliz propietario por trescientos mil euros del ala; mejor, así se revalorizará la zona y cuando queremos vender el nuestro saldremos ganando.

Zona *verda* pública

La verdad es que si no fuera tan deprimente me daría la risa; cuando llegamos a Les Marines el Ayuntamiento había acondicionado algunas pequeñas parcelas en las que no era posible levantar nuevas urbanizaciones, aparcamientos de pago o supermercados, como zonas verdes de titularidad pública.

Obviamente no eran muy grandes, pero no es lo mismo tener un descampado pestilente delante de casa —porque acabaría siendo un cagadero de perros— que un coqueto palmeral o cualquier otro árbol ornamental; no hablo del árbol del amor que no nos deja ver el Montgó porque es harina de otro costal.

Nosotros teníamos una «zona *verda* (verde)» con treinta y cinco estupendas palmeras que le conferían al lugar un aspecto, como un oasis en el desierto, bastante agradable; en el sitio más visible de la parcela el consistorio, concejalía de Parques y Jardines, Planificación y Gestión de Playas y Participación Ciudadana y Buen Gobierno. colocó un bonito cartel anunciador:

AJUNTAMENT DE DENIA
ZONA VERDA
RESPETEU EL JARDI DE PLANTES SILVESTRES

¡Oye, qué bonito era el cartel! Pero pare usted de cantar alabanzas al municipio, porque nunca venían a podar las palmeras ni les dedicaron el más mínimo cuidado, supondrían que las plantas silvestres se cuidarían ellas solas; supongo que estas zonas verdes debieron ser inauguraciones de alguna campaña electoral del pasado reciente, y una vez recolectados los votos, si te he visto no te riego.

Entonces llegó el picudo rojo —más temible si cabe que un concejal de urbanismo y el madrileño estacional dando por saco juntos— para hacerse dueño y señor absoluto del palmeral, sin tener que pagar IBI ni tasa de recogida de residuos sólidos urbanos, con lo mucho que eso molesta al equipo de gobierno municipal.

Un día apareció por sorpresa una técnica forestal del Ayuntamiento, especie que pensábamos extinguida, y decretó que había que cortarlas todas sin remisión, incluso alguna que otra en nuestra propiedad comunitaria.

Dicho y hecho, apareció por allí una brigada botánica preparada para la guerra NBQ y, en menos que se pervierte a un concejal de urbanismo, dejaron la otrora «zona verda» convertida en un erial; nunca más han vuelto a pasar por allí, las palmeras desaparecieron y no plantaron ningún árbol para sustituirlas, saben que votamos lejos de aquí y no nos necesitan para mantenerse en el poder; como era de esperar, el erial se convirtió en el nuevo cagadero de perros de la vecindad y es que hay zonas verdes cuyo destino es incierto incluso desde antes de nacer.

Othar, el caballo de Atila, no lo hubiera hecho mejor.

En venganza, una noche, ayudado por una escalera de mano y un rotulador negro añadí dos palos oblicuamente verticales a la V, quedando como ZONA MERDA.

Seguramente, como le pasa al cartel del camping, el sol y las inclemencias lo habría borrado en pocos meses, pero el consistorio prefirió quitarlo de la vista para que no sirviera como escarnio público de los servicios municipales de jardinería. Ahora no tenemos ni zona *verda*, ni cartel, ni unas elecciones a la vista que les permitiera inaugurar cualquier cosa en el solar.

Las cañas

Son competencia directa de las zonas *verdas*, no me refiero a las de cerveza o vino, sino a las que crecen indiscriminadamente por todas partes, la caña común, de Castilla o cañabrava porque al estilo dianense tiene varios nombres, su hábitat son los humedales de aguas permanentes o estacionales y crecen formando largas colonias de varios kilómetros a lo largo de los cursos de agua o donde se acumule agua freática o humedad.

En la comarca, y en general en toda la costa mediterránea, son una plaga egipcia pero en formato vegetal; lo suyo sería mantenerlas bajo control para evitar su proliferación pero con la iglesia hemos topado, resulta que son las niñas bonitas de los ecologistas junto a la posidonia oceánica, las dunas supervivientes y el chorlitejo patinegro y eso las convierte en las reinas del entorno natural, no hay quién las toque un pelo sin que caiga sobre el infractor todo el peso de la ley en caso de que lo pillen, que no los pillarán porque, por muy cañera que pudiera ser, la Policía municipal no ejerce una vigilancia específica, si lo hicieran sería por denuncia previa de algún vecino quisquilloso o por casualidad y tendrían que pillarlo in fraganti.

Delante de nuestra urbanización hay dos fincas registrales en las que se han establecido de forma permanente y de allí no hay quien las saque, han conformado un ecosistema endémico en sí mismas que acoge muchos tipos de vida (y otras cosas) y por más que molesten a la vecindad, un cañaveral es para los ecologistas un lugar sagrado que no se discute ni se pone en duda.

Todos los años solicitamos a nuestro querido Ayuntamiento que obligue a los dueños a hacer una limpia (ecológica o como les salga del nabo, pero que la hagan), alegamos que en caso de

producirse un incendio fortuito (con el amor por la pirotecnia que profesan los naturales de la comarca no sería de extrañar que fuera provocado) pondría en peligro tanto coches como apartamentos, pero excepto en un par de ocasiones en que obligaron a los propietarios a cortarlas y milagrosamente lo consiguieron, no tenemos respuesta efectiva a nuestras quejas.

Un año se quemaron, no sabemos si a causa de un rayo —lo que sería muerte natural— o por la acción de un asesino de cañas —lo cual sería un grave delito contra el medio ambiente— pero aquello ardió como Troya y las llamas se alzaron imponentes al cielo, los vecinos afectados tuvieron que sacar los coches de las cercanías a toda velocidad y una parte del techado del aparcamiento cubierto se chamuscó, si no llegan a intervenir los bomberos acabamos todos los veraneantes «socarrats», pero se les ha debido olvidar que las cañas crecen rápidamente, a los pocos meses el cañaveral era de nuevo una selva impenetrable y vuelta a la casilla de salida.

Si los ecologistas pudieran elegir, preferirían quemar nuestras viviendas (incluso con nosotros dentro) antes que ordenar acabar con un cañaveral natural por mucho peligro que represente para los vecinos, pero creo que cometen un serio error porque, en caso de incendio, se quedarían sin nuestros desorbitados IBI e impuestos de recogida de residuos sólidos, además tendrían que correr con los gastos del funeral por las cañas y a ver qué iban a proteger a partir de entonces, bueno todavía les quedarían la pradera de posidonia, las maltrechas dunas y el chorlitejo patinegro (y chamuscado en caso de incendio).

Uno pasea por cualquier parte del municipio y descubre que las cañas son omnipresentes, si al menos se mantuvieran limpias las fincas registrales no habría tanto problema, pero es que mucha gente en cuanto ven un cañaveral desde el coche, en bici

o andando, lo primero que hace es tirar una lata vacía, una botella de plástico, una tapadera de váter, una colilla encendida… en fin lo que tengan más a mano en ese momento, por lo que al posible peligro de incendio (que para ellos sería pecata minuta, acostumbrados como están a quemar fallas y hacer hogueras la noche de San Juan) hay que añadir la insalubridad del lugar en pocos días, porque es mucha la gente que tira cosas en ellos y porque nadie acude luego a retirar los desperdicios, es la pescadilla que se muerde la cola.

Algunos cañaverales son auténticos basureros en los que puede encontrarse cualquier cosa, este año durante la pandemia se han visto incluso piaras enteras de jabalíes que en el cañaveral se encuentran en su salsa; semiocultos entre tanta porquería, actúan sin temor porque se sienten protegidos por las cañas y conocen el pasotismo de los dueños del solar y la negligencia del Ayuntamiento. Los ecologistas tan contentos, porque gracias a sus medidas de conservación, la naturaleza les devuelve el favor en forma de vida animal, si bien un poco salvaje porque un bicho de estos te pilla y acabas en el hospital como ya les ha pasado este año a una señora y a su marido, ella es la segunda vez que visita el hospital por la misma causa; los ecologistas dirían que se lo tiene merecido por insistente.

Bien mirado, las cañas son naturales, resistentes, bonitas y útiles cuando se utilizan adecuadamente, sirven para pescar, para hacer cachirulos (cometas), cercados en los huertos, para levantar tomateras, para techumbres en determinadas construcciones del campo, etc.; recuerdo que de niños hacíamos hoyos en la playa de las Arenas en Valencia, cubríamos el agujero con cañas cruzadas y se tapaban estas con papel de periódico y arena por encima para disimularlo, a la espera de que algún pobre incauto cayera en la trampa; en otras partes del mundo menos avanzadas que la nuestra todavía tienen utilidad real, la

arundo donax (caña común) es una planta usada para producir biomasa, biocarburantes, fabricar cestas, instrumentos musicales, soporte para frutales, tutores para algunas plantas y para cosas curiosas como evitar la caída del cabello; son muy apreciadas, sobre todo las de bambú que no se coman antes los osos panda, pero estas no se aprovechan de ninguna manera, simplemente están ahí y sirven de refugio y protección a la fauna al ser muchas veces la única vegetación densa disponible. Además de jabalíes, muchas especies de aves anidan o duermen en estos cañaverales.

Podrían tener un mejor aprovechamiento económico para la sociedad que los dueños de las parcelas desconocen, pero seguro que hay otra forma de que sigan existiendo sin comprometer el entorno, aparte de que hay una normativa municipal al respecto y lo único que tienen que hacer las autoridades en la materia es intentar que se cumplan.

Claro que conseguir eso en Denia tiene su miga y sería un hito en su historia reciente, igual que no se le pueden pedir peras al olmo no se puede esperar que el Ayuntamiento y los ecologistas encuentren una manera razonable de que las cañas y nosotros podamos convivir en paz sin temer que un rayo nos calcine las vacaciones o un bicho salido de sus profundidades nos embista.

El baño

Ir a la playa es de lo más natural en verano, casi toda la costa dianense es playa o zona apta para el baño; en sus veinte kilómetros de longitud encontraremos una gran variedad para elegir según nuestro estado de ánimo y ubicación, pero lo normal es que vayamos a la que está más cerca de casa.

Cuando llegamos se llamaba Platge de L'Almadrava, pero hace pocos años el área de Medio Ambiente la rebautizó como Platge dels Molins; es a lo más que son capaces de llegar en nuestra zona en cuestión de regeneración playera desde la *Regidoria de platges*, al menos que sepamos.

Los dos últimos veranos se han llevado en camiones la mitad del arenal de la playa (recuerdo que soy andaluz y tengo tendencia a la exageración), lo hicieron justo antes de que empezase la temporada de veraneo y a traición; llegaron con sus camiones, los cargaron de arena y si te he visto no me acuerdo; el año pasado presenté una queja formal en el registro de entrada municipal, pero todavía no han tenido tiempo para contestarme. Se la sopla lo que digamos, las quejas se las llevará el viento.

La migración forzada de tal volumen de arena ha provocado que a la mínima pleamar o gota fría la playa y sus alrededores se inunden de agua marina, dejando el entorno que ni Venecia con «aqua alta»; por supuesto, impracticable para el baño familiar durante varios días hasta que la naturaleza recompone ella solita la playa sin ayuda de nadie.

A pesar de todo y de todos, ir a la playa sigue siendo un plan excelente para pasar la mañana o la tarde y a eso nos dedicamos normalmente; la sombrilla matinal es obligatoria porque el

sol pega de lo lindo, a veces el viento hace de las suyas y se la lleva volando, pero vamos aprendiendo trucos para sujetarla y que en su alocado vuelo no hiera a nadie.

El agua suele estar en buenas condiciones, aunque a veces la orilla aparece llena de posidonia oceánica, una planta marina que forma extensas praderas mar adentro, necesarias para la supervivencia de las especies.

La gente normalmente la confundimos con algas porque no somos oceanógrafos, ya se encargan los ecologistas de decirnos que estamos equivocados y que la posidonia es muy buena para todo y que los turistas deberíamos estar agradecidos a la madre natura por el bien que nos hace amontonándola en la orilla, cuando una vez muerta ya no es de utilidad ni para los peces.

Hombre, yo afirmaría que para el turismo de playa no es tan bueno, no es agradable nadar entre una masa vegetal que se te enreda en las piernas y parece querer engullirte; pero, en fin, algunas noches pasan las brigadas de limpieza y se llevan lo que pueden para reutilizarla como compost.

La playa es de ambiente familiar; niños y mayores, gente tomando el sol y los a veces molestos palistas de orilla, pero se puede disfrutar del agua sin miedo a que un yate o una tabla de windsurf se te lleve por delante, sobre todo desde que está prohibido navegar a menos de 250 metros de la orilla; al principio estaba permitido y nadar allí era tan peligroso como hacerlo en el mar Rojo rodeado de voraces tiburones blancos.

Entre las dos y las seis hacemos un descansito playero para no acabar negros como tizones; comemos, echamos la siesta e intentamos otras cosas que convierten el verano en placer.

Por la tarde, cuando el sol empieza a declinar sobre el Mondúver, nos gusta estar sentados cerca de la orilla, leyendo un libro, charlando con los amigos o comiendo pipas; la cosa suele

alargarse hasta que el sol desaparece totalmente dejando el crepúsculo como único recuerdo de su paso diario; unos minutos antes sacamos las mil fotos de rigor del ocaso porque, aun siendo de una belleza indescriptible al natural, dónde esté una foto que podamos compartir en redes sociales...

Y así, entre pitos y flautas, pasamos los tres meses de canícula tumbados a la bartola y disfrutando sin preocupaciones de los benéficos aires marinos y salinos de la playa.

Algunos días nos bañamos en otras playas por cambiar un poco la rutina, los Baños y Santa Ana son nuestras preferidas; en la primera la calidad de la arena es sensacional, se ve que todavía no les ha echado el ojo el regidor de turno, esperemos que tarde en enviar sus camiones o diremos adiós a la playa.

La segunda es fantástica, de buena arena, agua excelente y unas vistas del Montgó que no hay árbol del amor que pueda ocultarlas. El único pero que tiene es que este año andan enfrentados el Ayuntamiento y sus vecinos por culpa de la escuela de *kite surf* que se monta allí cada verano[8].

Han acotado una franja de unos doscientos metros de vuelo libre para evitar accidentes con los bañistas del entorno, pero parece que eso no satisface a los vecinos; las playas son públicas y —aunque a algunos munícipes les cueste entenderlo— eso quiere decir de todos, por lo que apoyo firmemente la protesta vecinal; el Ayuntamiento no debería poder alquilar un metro de playa a la iniciativa privada y yo no quiero perder la ocasión de meterme con los regidores para ver si espabilan de una vez y están a lo que hay que estar.

Además, en los catorce kilómetros de playa de Les Marines hay amplias zonas dejadas de la mano de la alcaldía que con un

[8] Basta que lo escriba aquí para que la hayan trasladado a otra parte.

poco de regeneración (espero que no sea a base de esquilmar de nuevo el suelo arenoso de otras) y unas pocas instalaciones sencillas, podrían ser el paraíso de los *kite* surfistas sin molestar a terceros.

La carretera que discurre en paralelo a Les Marines ofrece gastronomía para todos los niveles de exigencia y presupuesto, la variedad de la oferta va desde el *pollastre espatarrat* para llevar, hasta comer en un restaurante tres estrellas Michelín como es el caso de El Poblet de Quique Dacosta; de este no puedo escribir nada porque solamente lo veo cuando paso por delante, pero por 500 euros de nada puedes darte el capricho.

Por increíble que pueda parecer (a mí me lo parece), la playa artificial de la Marineta Cassiana ha conseguido la tan ansiada bandera azul; con un kilómetro y pico de longitud, empezando a contar en la nueva Marina de Denia, como playa tiene varios puntos débiles, pero ofrece múltiples servicios al bañista y un bonito paseo marítimo que es otra de las muchas cosas que, por ejemplo, le faltan a Les Marines.

Más allá de la Marineta Cassiana empiezan Les Rotes, cuatro kilómetros de agradable paseo por un tramo de costa de alto nivel adquisitivo, un arrecife rocoso testigo mudo de temporales y naufragios pasados, como el de la fragata Guadalupe el 15 de marzo de 1799, terrible tragedia en la que murieron ciento siete hombres y cuarenta desaparecieron en la punta del Sardo; se han habilitado pequeños espacios para el baño poniendo escalerillas metálicas para no dejarse los piños triscando por las rocas y perforado agujeros en la piedra para plantar las sombrillas; al resto solo pueden acceder los bañistas más ágiles y valientes, no se te olvide llevar calzado adecuado porque las rocas son de panal y cortan la carne como cuchillas de afeitar.

En general a Les Rotes va mucha gente a pasear, comer en alguno de sus conocidos restaurantes y bucear, el agua es clara y todavía pueden verse peces, crustáceos y pulpos en su medio natural; por supuesto la pesca de todo tipo está prohibida, aunque no todos la respetan, especialmente algunos buzos en busca de picaeta barata de primera calidad.

Un gran atractivo de Les Rotes son sus restaurantes estratégicamente situados como el Pegolí, el Trampolí, Sendra, Mena, Ca Nano o el Faralló, considerado por algunos críticos como uno de los mejores del mundo.

No tan famoso por su gastronomía, pero imbatible en cuanto a desatención al cliente se refiere, puedes intentar tomarte algo en la espléndida terraza con vistas al mar del Helios a cualquier hora del día, siempre que estés dispuesto a no enfadarte con sus camareros y encuentres sitio libre; en los momentos álgidos del año ambas cosas son casi imposibles de conseguir, pero merece la pena intentarlo; el invierno es buena época para ir.

Al final de Les Rotes hay una playa nudista de acceso difícil, antes de llegar hay señales para subir caminando hasta la torre del Gerro (jarrón), una torre vigía típica de la comarca de los tiempos en que los piratas hacían su agosto en Denia o visitar la Cova Tallà, una cueva donde se obtenía piedra tosca para la construcción.

Como habrás comprobado, si lo que te atrae del verano es bañarte, tomar el sol y darte un homenaje gastronómico de nivel medio alto, en Denia será muy fácil encontrar un lugar que te guste (a ti y a otros cientos como tú).

La Cova Tallà

Hablando de la «Cova Tallà» merece la pena detenerse un poco a conocerla a pesar de haberme llevado una sorpresa monumental al documentarme, ya que estaba convencido de que pertenecía al municipio de Denia, cuando resulta que pertenece al de Jávea.

A pesar del patinazo quiero que forme parte de este libro por ser una de las excursiones típicas que proponemos a quienes nos visitan y porque no tengo nada en contra de nuestros queridos vecinos, más bien todo lo contrario pues con Jávea también me unen estrechos y maternales lazos familiares.

Hasta la página de National Geographic ha querido sacarme de mi ignorancia topográfica y, aunque lo haga de forma un tanto novelesca, me sirve para describirla:

«Al norte de Xàbia, bajo un acantilado de la Reserva Marina del Cap de Sant Antoni, se esconde la Cova Tallada, una cavidad abierta al mar y con 400 metros de recorrido.

La gruta fue tallada para la extracción de roca tosca, material que ya empleaban los musulmanes en la construcción de sus castillos.

Se llega desde Les Rotes por una senda que se asoma a rincones de belleza mediterránea. Al final hay que caminar sobre las rocas hasta la boca de la gruta.

Como en un libro de aventuras, las marcas en las paredes de generaciones de picapedreros narran su historia y transportan a tiempos de los romanos, a las salidas de pesca del rey Felipe III que la frecuentaba y al uso como escondrijo marino durante la Segunda Guerra Mundial».

En el libro «Historia de la ciudad de Denia» de don Roque Chabás se hace una breve referencia a esta cueva excavada en la roca y a la inscripción que dejó una visita real, al pésimo estilo de los viajeros modernos que van manchando con su firma los monumentos que visitan:

«*Otra de las aficiones que manifestó Felipe III durante su estancia en Denia fue la de la pesca. Concurría el rey con frecuencia a la pesca de los atunes y mató muchos de ellos por su mano con increíble deleite. Dedicábase con más gusto a los espectáculos, a la caza y otras diversiones que a los cuidados del gobierno, cuya culpa la atribuían al duque de Lerma.*

Así fue que en este segundo viaje permaneció el rey en Denia más de un mes, visitando entonces la célebre cueva del Agua y la no menos notable llamada Tallada, dejando en esta la siguiente inscripción:

PHILIPPUS III. HISP. R. CAVERNAM
HANC PENETRAVIT A. MDXCIX
Felipe III, rey de España, penetró en esta
cueva el año 1599»

El camino desde Denia es el de más rápido acceso, se realiza en poco más de media hora andando desde el final de Les Rotes y transcurre a lo largo de un pequeño, y en ocasiones escabroso, sendero que serpentea junto al mar.

Las vistas sobre el mar son espectaculares. La posibilidad de darte un baño al final de la ruta significa que, a pesar del calor, sea una excursión recomendable en verano.

El premio es poder practicar buceo en el mar con unas simples gafas y aletas, sin temer a las corrientes marinas ni a las

embarcaciones sueltas, gracias a la protección perimetral que le presta una muralla rocosa natural; lo peor es que, debido a la aglomeración de visitantes, el entorno se está degradando a marchas forzadas. Algo que no se entiende ya que, por formar parte del Parque Natural del Montgó, debería controlarse el acceso o al menos cuidarse por las autoridades competentes.

En este caso tendría que poner a caldo a los munícipes de Jávea, pero me resisto a hacerlo hasta conocerlos mejor, será en otra ocasión, tiempo habrá.

En honor a la verdad debo reconocer que desde este verano se ha impuesto un número máximo de visitantes diarios, en alguna parte he leído que setenta; a bote pronto pueden parecer pocos, pero hay que tener en cuenta que algunos días de agosto del año pasado se habían sobrepasado los setecientos, cada uno dejando su indeleble y destructora huella de paso, ya sea biológica o en forma de desperdicios de todo tipo.

Qué se puede esperar del turismo de masas si hasta los reyes dejaban grafitis…

La Torre del Gerro

La verdad es que no he respirado tranquilo hasta poder comprobar fehacientemente que el monumento pertenece a Denia y no a otro municipio, no hubiera tolerado demasiado bien otro patinazo geográfico como el de la Cova Tallà.

Teniendo tiempo y ganas es una excursión complementaria a la anterior ya que comparten una parte del camino, ambas comienzan en la calle de la Vía Láctea, casi al final de Les Rotes.

El que nos dirige hasta la torre es una corta y empinada cuesta, bastante exigente en su primer tramo pero que poco a poco va suavizando su pendiente; el premio al esfuerzo físico realizado durante la penosa subida son unas vistas preciosas sobre Les Rotes y el mar.

A finales de otoño de este mismo año (2019) hemos tenido el privilegio de poder ver claramente la isla de Ibiza desde lo alto; por suerte se han dado las condiciones idóneas de luminosidad y ausencia de nubes y brumas que lo permiten, algo más complicado de lo que parece debido a la considerable distancia que nos separa, cincuenta y seis millas náuticas o ciento tres kilómetros en línea recta, y a tener que superar visualmente la curvatura de la Tierra.

En cuestión de buen ojo puede que el fotógrafo Fernando Prieto haya batido todos los registros conocidos, pues tomó una fotografía desde la sierra Aitana en la que se alcanza a ver el Puig de Massanella en la isla de Mallorca, nada menos que a doscientos noventa y siete kilómetros (www.linkalicante.com).

La torre del Gerro (así llamada por su forma de jarrón, a mí me parece una torre vigía pero si dicen que jarrón, sea) es una

torre de vigilancia típica de esta región que data del siglo XVI, construida en piedra servía para prevenir a la población de los continuos ataques de los piratas berberiscos.

Gracias a hogueras controladas en lo más alto de la torre avisaban a los amenazados habitantes de la zona; aunque alejada cinco o seis kilómetros de allí, la ciudad queda claramente a la vista; la del Gerro formaba parte de una cadena de torres ópticas que eran sistemas complejos de vigilancia, situándose a distancia suficiente unas de las otras para ser visibles entre ellas y generar una cadena de transmisión de señales, entre las que posiblemente figuraría alguna elevada almena del castillo.

Supongo que por el día imitarían a los nativos norteamericanos, si escribo indios lo mismo estaría cometiendo alguna incorrección, y las señales se harían con humo, un sistema que dichos nativos utilizaban para darse avisos cortos, comunicar el inicio de una batalla, el aviso de un peligro como un ataque inminente y poco más. Hoy en día la comunicación ha avanzado mucho y contamos con móviles que nos permiten una comunicación más efectiva e inmediata, aunque como ya no hay piratas berberiscos, la torre ha quedado de adorno, sin uso real.

En nuestra reciente visita hemos comprobado cómo la gente se empeña en acceder a la misma por una abertura situada a unos tres metros del suelo; aunque las autoridades han retirado una antigua escala de hierro, no consiguen evitar que los tontos sueltos de siempre lo intenten, con el consiguiente deterioro de las piedras de su base.

En fin, una construcción histórica emblemática que lleva varios siglos aguantando en pie contra viento y marea, acabará siendo reducida a escombros por cuatro descerebrados sin respeto alguno por el patrimonio común.

La calle Campos

Siendo la calle mayor de la ciudad, la del Marqués de Campo (en honor del fundador del tren Denia-Carcagente) es conocida por todos como «la calle Campos» en una suerte de republicanización popular y espontánea del nomenclátor callejero, constituyéndose por derecho propio como el epicentro político, económico y social alrededor del cual gira la vida ciudadana.

Su trazado rectilíneo, cobijado bajo la sombra protectora de enormes plataneros, discurre desde la Glorieta hasta el puerto; precisamente en 2017 se cumplió un siglo de su apertura al mar, habiendo sido objeto de numerosas actuaciones urbanísticas hasta adoptar su fisonomía actual.

Como eje económico ciudadano, a lo largo de la calle se han ido asentando los más pujantes negocios de cada época, como bancos, tiendas de moda (van y vienen con ella), restaurantes, bares, compañías de telecomunicaciones, despachos de abogados (hay más que naranjos), casas de juegos on-line, joyerías y agencias inmobiliarias entre otros muchos, todos ellos compitiendo desde siempre por los mejores locales y ubicaciones para atraer a antiguos y nuevos clientes.

También lo intentan los negocios más tradicionales, como una administración de lotería cuyo nombre adquiere resonancias gastronómicas (La gamba roja), la chocolatería Valor y sus churros calentitos a la sevillana, un estanco, las farmacias, las heladerías (mis preferidas son Miquel Gelater y Verdú), la clínica oftalmológica Buigues, prensa y radio, el kiosco de la ONCE y la imprescindible parada de taxis.

No faltan tampoco casas particulares ni negocios complementarios, que no nombraré porque son demasiados y yo no soy su

agente de publicidad, conformando una completa oferta de bienes y servicios para satisfacer las insaciables necesidades del veraneante y consumidor más exigente.

Como digo, la calle sirve para un roto y un descosido, durante la semana permanece abierta al tráfico y al ser zona azul hay que pagar por aparcar, lo cual no evita que cientos de vehículos busquen permanentemente un hueco libre donde esperar a que sus dueños los recojan al terminar las compras, posiblemente porque aparcar en la calle Campos resulta bastante más barato y cómodo que hacerlo en cualquiera de los caros aparcamientos del municipio en manos de la iniciativa privada.

A lo largo del año acoge múltiples festejos populares como cabalgatas, concursos de paellas, desfile de Moros y Cristianos, *entràs de bous*, las fallas, supongo que alguna procesión que otra en Semana Santa, la feria del juguete o la «nit de la llum», entre otras céntricas citas anuales que sería largo detallar, por lo que es muy probable que el día que decidas ir en coche la encuentres cerrada al tráfico.

Festejos aparte, la calle se peatonaliza todos los fines de semana, pero hay que estar al loro porque el Ayuntamiento sigue intentando cerrarla al tráfico definitivamente en lo que creo sería una buena medida por su parte, que no todo va a ser criticar continuamente sus actuaciones. Si antes lo digo… el invierno pasado (2020), aprovechando la pandemia, el consistorio la ha peatonalizado definitivamente con gran enfado de los comerciantes afectados, y asegura que la medida se va a mantener vigente mientras ellos gobiernen.

Por si fuera poco, el Ayuntamiento acaba de obtener un galardón en los VI Premios de la Semana Europea de la Movilidad Sostenible en la Comunidad Valenciana. De hecho, ayer mismo el alcalde recogió, de manos del conseller de Territorio

y Movilidad, el tercer premio en la categoría de Ciudades Medianas para la acción denominada «Conversión de la calle de Marqués de Campo en zona de peatones», que reconoce las buenas prácticas puestas en marcha por consistorios, instituciones y entidades valencianas para promover la movilidad sostenible.

En el pasado albergó algunos de los edificios más emblemáticos del siglo XX como el teatro Principal, el Cinema Sol, el cine Condado (hoy sala de fiestas) o el Hotel El Comercio, del que aún hoy podemos admirar su fachada realizada con azulejos originarios de Portugal con policromía y motivos geométricos, que actualmente alberga a El Comercio, nuestro bar preferido para desayunar cuando tenemos que bajar temprano a Denia por cualquier gestión, ya que su céntrica situación es perfecta para fijar en él nuestro centro temporal de operaciones. Ha pasado mucho tiempo desde el episodio de los toros, pero el recuerdo permanece y preferimos tomar café dentro antes que en la terraza a pie de calle, por si acaso.

En 2021 nos hemos llevado una sorpresa inesperada y negativa porque El Comercio ha cerrado sus puertas; esto decía una noticia de lamarinaplaza.com en octubre de dicho año «El emblemático restaurante El Comercio, fundado como hotel en 1888, cierra sus puertas en Denia. El establecimiento deja de momento un gran vacío en la calle Marqués de Campo en pleno debate sobre la peatonalización de la arteria.

Un grupo de empresarios lo compró en enero de 2019 para reconvertirlo de nuevo en hotel, función que perdió a principios de los años ochenta.

El Comercio y Marqués de Campo nacieron prácticamente a la vez: el edificio fue acabado en 1888 y comenzó a funcionar como hotel dos años más tarde, bajo el nombre de Fonda del

Comercio, justo cuando acaban las obras del primer tramo de la principal calle de la ciudad, entre Diana y Carlos Sentí. En un mundo en crecimiento, la fonda vino para dar respuesta a la demanda de hospedaje provocada tanto por el auge de la pansa como por los primeros turistas.

A principios de la década de 1920, la guía turística Levante, de Elías Tormo, identificaba a El Comercio como uno de los "buenos hoteles" de Denia. Y describía sus servicios: garaje a poca distancia y 22 habitaciones donde se alojan viajantes de comercio y algunos veraneantes. La pensión, sin desayuno ni vino, cuesta 7 pesetas. Otro detalle que hoy produce una notable nostalgia es que contaba con intérprete y empleados a la llegada de todos los trenes. La guía de Tormo agregaba que su dueño era a la vez delegado de la Sociedad de Atracción de Forasteros.

En la primera parte del siglo XX, El Comercio alojó o concitó el interés de insignes personajes: en marzo de 1908, el historiador Roque Chabás invitó a Teodoro Llorente y a unos amigos de Valencia a visitarlo para elogiar su inspiración modernista con azulejos originarios de Portugal. Fueron huéspedes de la fonda Manuel Azaña, los hijos de Vicente Blasco Ibáñez (de estancia en Denia cuando la Glorieta se bautizó hacia 1930 con el nombre de su padre), el aviador Ramón Franco, Queipo de Llano...»

En fin, se trata de una calle viva en constante evolución, en la que ver y dejarse ver es otro de sus alicientes mundanos, tanto para los habitantes fijos como para los discontinuos; durante los cálidos meses de verano el constante desfile de turistas paseando incansables arriba y abajo constituye una muestra variada de la fauna viajera internacional que visita la localidad, pero el resto del año resulta más familiar y permite el paseo

tranquilo y relajado bajo los plataneros, mirando escaparates, tomando algo o simplemente disfrutando del menor bullicio de la temporada baja; las opciones de ocio son numerosas y apetecibles siempre que te tomes la vida con cierta calma.

Si alguna vez vienes a Denia la conocerás más pronto que tarde, no tiene pérdida.

La calle Loreto

Esta emergente calle se ha convertido, desde su peatonalización hace algunos años, en una sucesión interminable de tiendas, restaurantes y bares, en la que las hordas del palo selfi podemos satisfacer nuestro voraz apetito y de paso sofocar la sed que en verano siempre es mucha.

Como el ensayo no es una guía turística al uso, no citaré con detalle los locales que abarrotan sus aproximadamente trescientos metros de largo, empezando en la plaza de la Constitución, donde se ubica el tan denostado Ayuntamiento (a tenor de lo que voy escribiendo sobre él, aunque en el fondo no sea para tanto, entiendo que gobernar una ciudad como Denia no debe ser nada fácil, pero es su responsabilidad y está obligado a ir solucionando los problemas a medida que van surgiendo), sino que nombraré solamente los que a mí me dicen algo.

Para comer bien, sin estridencias y sin miedo a la factura recomendaría sin dudarlo «La Llauradora» (La labradora) si no fuera porque lo acaban de cerrar, era un pequeño y coqueto restaurante adjunto al hostal Loreto, antiguo convento y colegio para huérfanos, que poco a poco fue perdiendo fuelle hasta que finalmente claudicaron, puede que en esta calle haya exceso de competencia. En su lugar han inaugurado otro restaurante —el rey ha muerto, viva el rey—, pero todavía no hemos entrado a comprobar la calidad de su oferta.

Un poco más allá está Casa Miguel Juan, es difícil catalogar este local, una mezcla de bar, bodega y restaurante; si tienes confianza con ellos puedes encargar un buen arroz, «pulp sec» o pulpo seco —una delicia local se mire por donde se mire que acabará extinguiendo a los pulpos de la faz de la Tierra—, cro-

quetas de gamba, buñuelos de bacalao, escombros y otros ricos platos en función de la oferta del día; una vez harto de comer prueba a pedir un gin-tonic, especialidad de un local que se enorgullece de tener una enorme variedad de ginebras y tónicas, más de 150 posibilidades de mezcla; una vez que has conseguido elegir entre la amplia oferta combinada, empieza el espectáculo a la hora de servirla, el peculiar camarero «escancia» (por llamarlo de alguna forma) la ginebra ayudándose de una afilada espada, sea cual sea tu elección al final habrás pasado un buen rato de risas y bromas a costa del espadachín.

Esto que acabo de contar no sé si seguirá existiendo (el restaurante ha cerrado y por eso he incluido un capítulo nuevo para recordarlo), tengo oído que el camarero emigró a otras latitudes en las que se apreciara mejor su arte con la esgrima líquida; no cuesta nada pasarse por allí a comprobarlo, si no te gustan los gin-tonic tienen otra clase de bebidas; las pocas veces que hemos comido allí la manduca era de categoría, un verdadero placer para el paladar a precio razonable.

Otro restaurante tradicional de la calle es la cervecería Bar Dianense Diego, entramos un día a la hora de la picaeta y casi nos quedamos a vivir por la buena oferta de su cocina y eso que solamente íbamos de tapeo, no quiero imaginar lo que debe ser llegar hasta allí con ganas de comer; encima estaba bien de precio y, para rematar la jugada, resulta que los dueños son tan béticos como pueda serlo yo mismo, con lo cual la afinidad futbolística estaba asegurada desde que entramos.

Ahora son los hijos quienes continúan la labor iniciada por sus padres, el servicio es esmerado y son rápidos, nada que ver con el menfotismo imperante en otros locales de la ciudad.

No quisiera prolongar más de la cuenta este capítulo porque, aunque la calle no sea demasiado larga, hay mucho donde ele-

gir y para gustos los colores, incluso puedes pasear por ella por el simple placer de pasear por una calle repleta de casas señoriales, la mayoría están cerradas o esperando una segunda vida que les devuelva el esplendor del pasado, y conocer el antiguo barrio que la envuelve.

No puede faltar una visita a la iglesia de Nuestra Señora de Loreto, construida en el siglo XVII en tiempos de Felipe III cuando Denia todavía era un marquesado, antes de pasar en 1804 de ser una villa de la casa de Medinaceli a ser de la Corona por orden de Carlos IV; aunque de austera fachada merece la pena conocer su escasamente ornamentado interior (el lujo original se quemó en la época de la guerra civil) si, por una de aquellas casualidades del destino, la pillases abierta al culto durante el paseo.

El túnel de la guerra

Una vez puestos a recordar, siquiera por encima, nuestra guerra civil, podemos hacer un alto en el camino para cruzar subterráneamente la colina del castillo por el túnel construido en 1937 por los vecinos del pueblo para refugiarse de los bombardeos aéreos de la aviación italiana.

El túnel conecta en apenas doscientos cincuenta metros[9] la plaza del Consell, al final de calle la Mar, con la Ronda Murallas, antesala del barrio marinero del Raset; la gente suele aparcar en este lado del túnel intentando evitar —¡oh, vana ilusión!— hacerlo en el centro de Denia, donde directamente es casi imposible conseguir un hueco en condiciones normales; hacen sus compras y vuelven andando a los coches por el mismo túnel; además en verano se agradece el fresquito que aporta, dan ganas de quedarse allí dentro a pasar el rato.

Según el diario Levante, el túnel añade algo de misterio (el de la Mare de Déu, nada menos) a la historia de Denia, tan necesitada de nuevos alicientes que atraigan a las masas de veraneantes ávidos de emociones fuertes, por lo que yo me limitaré a extractar la noticia que dieron en julio de 2012:

«El misterio se ha hecho grande durante los cinco meses en los que el túnel del castillo de Denia ha estado cerrado por un desprendimiento. Sí, se comentaba que en las obras que se efectuaron aquí hace año y medio apareció la imagen de una Mare de Déu con el niño. Pero, como no había forma de con-

[9] Por más que lo intento no consigo precisar su longitud real, seguiré investigando o volveré un día a medirlo en pasos porque no creo que el GPS funcione bajo semejante palio rocoso.

firmarlo, pues muy pocas personas tuvieron conocimiento del hallazgo, crecía la aureola de misterio. Y también llamaba la atención que el hecho de hallar una imagen en este antiguo refugio de la guerra civil contra los bombardeos, no hubiera trascendido.

Pero la Mare de Déu del Túnel, como se ha bautizado a la imagen, sí que existe. Tras descubrirse durante las obras de mejora de este paso subterráneo, se la medio escondió en una de las cavidades del techo. Para los vecinos que atravesaban el túnel, la virgen pasaba totalmente desapercibida ya que nadie levantaba la vista.

Ahora que en el túnel se han iniciado obras para poder reabrirlo en agosto (se cerró en febrero por un desprendimiento), este diario ha comprobado que la imagen sigue allí, impasible. Está casi oculta, pero si se la busca surge como una aparición.

Los obreros que entraron el lunes en el túnel se sorprendieron al descubrirla. Es una incógnita qué pasará con ella. Está en el tramo subterráneo donde más peligro hay de desprendimiento. La bóveda del túnel en esta parte que da a la Ronda de les Muralles se debe consolidar con hormigón.

La imagen no parece tener mucho valor artístico. Es una figura policromada que representa el busto de una Mare de Déu que, más que coger en brazos, parece abrazar contra su pecho al niño Jesús. Nadie ha investigado todavía si quizá pudo colocarse en un altar en este refugio antiaéreo durante la guerra civil. De hecho, que se sepa no hay referencias documentales ni testimonios conocidos de que el túnel contara con una imagen religiosa.

Todo esto todavía acrecienta un poco más el misterio de esa Mare de Déu del Túnel. En cualquier caso, cuando se reabra este paso subterráneo, tras las obras para evitar desprendimien-

tos, seguro que más de un vecino alzará la vista en busca de esa imagen que, al igual que envuelve al niño en un abrazo protector, parece salvaguardar de cualquier peligro a quien atraviesa el túnel del castillo».

¡Vaya por Déu! Hemos cruzado decenas de veces el túnel antes y después de las obras y nunca se nos ha ocurrido mirar hacia arriba, en la creencia de que nada podría llamar nuestra atención sin parecer asustados por la (remota, espero) posibilidad de que el cielo (del túnel) cayera sobre nuestras cabezas; la próxima vez que volvamos buscaré[10] la imagen para no quedarme sin saludarla o información sobre el hallazgo.

No te creas, toda precaución es poca, el propio concejal de seguridad del año del desprendimiento (Javier Ygarza) decía que «está perforado en roca caliza y no tiene medidas arquitectónicas adicionales que aseguren su bóveda natural», quiero suponer que todo eso habrá quedado solucionado tras las obras pertinentes.

El querido Ayuntamiento, siempre atento a las modas y buscando la necesaria rentabilidad de los recursos municipales, organiza desde hace poco unas «noches de terror» en el túnel para que las nuevas generaciones puedan disfrutar con la fiesta de Halloween, algo tan nuestro. No teniendo fiestas locales suficientes, ahora también importamos las de fuera.

Éramos pocos y parió la abuela.

[10] Lo he hecho y no solo no la encuentro, sino que la gente no sabe de lo que hablo cuando les pregunto y me miran como si fuera un bicho raro.

El bálsamo de Fierabrás

«Don Quijote muestra a Sancho que los ingredientes son aceite, vino, sal y romero. El caballero los hierve y bendice con ochenta padrenuestros, ochenta avemarías, ochenta salves y ochenta credos. Al beberlo, Don Quijote padece vómitos y sudores, y se siente curado después de dormir. Sin embargo, para Sancho tiene un efecto laxante, justificado por El Quijote por no ser caballero andante».

Quizá no debería citarla por su nombre, pero si en otros capítulos he nombrado a restaurantes o personas, no veo ninguna razón para no hacer lo mismo con una farmacia.

A ver, no es una farmacia cualquiera, hablamos de todo un clásico dianense; me juego el bigote a que es la que más vende de toda la comarca, incluso tengo amigos que me piden les compre en ella compuestos que solamente allí pueden conseguirse, ¿verdad, señores de Lázaro Grossocordone?, si estoy decidido a citar la farmacia también debo hacerlo con sus más ilustres y esclarecidos clientes,

Está situada un poco antes del kilómetro 5 de la carretera de Les Marines; sí, la misma por la que en verano y fiestas de guardar campan por sus respetos conductores, ciclistas, corredores y andarines sueltos; se llama Farmacia de Fernando Miralles, hala ya está, ya lo he dicho.

Este farmacéutico se ha convertido en pocos años en el fabricante estrella de todo tipo de bálsamos y cremas, no creo que sus ingredientes sean los que se citan en Don Quijote, pero se supone que utilizan productos naturales y sirven para paliar muchas dolencias y malestares varios.

Uno de sus productos más conocidos es una crema contra la picadura de las medusas, hecha a base de calamina y de otros compuestos, como por ejemplo el harpagofito, es muy efectiva aliviando sus picores y tampoco es mal remedio contra las de mosquitos; más de un día estando en la playa ha tenido Lola que auxiliar a algún bañista que ha sido atacado por alguna; después la gente se lo agradece, pero yo le digo que no sea tan servicial y les cobre algo, siquiera para seguir comprando nuevos botes de calamina porque con el tiempo tiende a solidificarse dentro del tubo y hay que tirarla por inservible.

Yo no sé la de botes que habrá vendido Fernando de esta pócima que sin duda habría hecho dura competencia al mismísimo bálsamo de Fierabrás si en la época del hidalgo manchego hubiera existido su farmacia; tienen remedios para todo y los fabrican ellos mismos en el cercano pueblo de Beniarbeig, en el que tienen establecido su laboratorio central; gracias a los avances cibernéticos y al mundo on-line, pueden hacerse pedidos directamente en su página web, lo cual aporta una comodidad considerable a los usuarios remotos, pero conlleva una pérdida sensible del necesario contacto humano.

En fin, es el signo de los tiempos y hay que irse adaptando a la evolución de la sociedad para no quedarnos demasiado atrás. La farmacia Miralles ha ido evolucionando exitosamente hacia los productos de parafarmacia, porque no solo de aspirinas, mascarillas y test de antígenos vive el hombre. Y no solo eso, en 2022 han cerrado el antiguo local y han inaugurado uno nuevo espectacular y futurista en el cruce Nova Denia; este verano la farmacia recién estrenada está siendo *trending topic* entre el vecindario ¿habéis visto la nueva farmacia?

Las medusas

Hemos comentado por encima la crema de calamina, he visto en su página web que la escriben con K y no me ha gustado la adaptación a los nuevos mercados, pero hay que tener en cuenta que muchos extranjeros compran en esta farmacia y probablemente se sentirán más a gusto con la nueva grafía.

A finales de agosto y durante el mes de septiembre es temporada alta de medusas en todo el litoral costero dianense; en junio, julio y agosto es raro que aparezcan, aunque siempre acaba llegando alguna despistada sembrando el pánico en las playas atestadas de bañistas.

Por lo visto, avanzado ya el verano, cuando el agua del mar toma cierta temperatura tras varios meses calentándose a pleno sol, estos celentéreos deciden aproximarse a la costa, no sé con qué propósitos porque no soy oceanógrafo (ya lo avisé cuando hablaba de la posidonia), el caso es que aparecen y acto seguido se iza la bandera amarilla, o la roja si hace falta, en todo el litoral afectado prohibiendo el baño.

Hay quienes no respetan el color de la bandera y se zambullen ignorantes del peligro que corren, lo mismo son daltónicos y confunden los colores, pero suelen pagarlo caro porque cuando las medusas aparecen es para quedarse una temporada y el agua del mar queda impregnada de la toxina que desprenden sus largos y súper urticantes tentáculos, ni siquiera es necesario chocarse con una para salir escaldado del agua.

Tengo leído que los vigilantes de la Reserva Marina del Cabo de San Antonio están siempre ojo avizor, intentando detectar prematuramente los bancos de medusas que se acercan al litoral dianense, como antiguamente hicieran sus antepasados para

avisar a la población de la llegada en verano de los temidos vikingos, y enseguida dan la voz de alarma; para terminar de complicarlo, este año hemos tenido la inesperada visita de la peligrosa carabela portuguesa de la que hay que huir como de la peste, pero lo más normal es que se trate de la medusa luminiscente que ya de por sí puede hacerte ver las estrellas.

Podría parecer que el peligro playero se centrase solo en peces más o menos grandes que se despistan y aparecen por allí, como el desorientado tiburón que cada verano se da una vuelta por la costa, o las mantas raya que son más comunes de lo que parece; el resto de la fauna marina local es pacífica o al menos no provoca tanto miedo, pero sin duda el verdadero terror de «nuestras» playas, aquí me he venido arriba con el posesivo, lo representan las medusas.

Si fueran comestibles, sin ir más lejos las tortugas se pirran por tenerlas en su dieta, estoy seguro de que acabarían por no venir, avisadas por sus cada vez más escasos parientes marítimos como puedan ser el calamar, el pulpo, la gamba roja, los erizos de mar y otras especies marinas casi al borde de la extinción por la voracidad insaciable de un turismo hambriento de emociones gastronómicas.

O quizá no, porque descubro con estupor que hay una medusa, la Turritopsis Nutricula, que se puede considerar inmortal salvo que se la zampe (y triture) algún depredador.

Esta medusa es capaz de revertir su ciclo vital. En otras palabras, cuando alcanza su madurez sexual consigue reconvertirse en pólipo para volver a ser adulta. Este ciclo puede repetirlo cuantas veces quiera, dando lugar a un bucle misterioso y totalmente real que asegura su existencia sempiterna.

La posidonia oceánica

Ya que estamos hablando de peligros al borde del mar, vayamos con otra de las plagas bíblicas de la costa mediterránea, que no solo afecta al litoral dianense sino a muchas otras poblaciones costeras y de las cercanas islas baleares.

Según he podido leer este verano en la prensa local, al alcalde salido de las últimas elecciones (Vicent Grimalt) le sienta a cuerno quemado que los visitantes nos quejemos porque «la posidonia no es basura, así que vayan acostumbrándose a ella porque no la vamos a retirar de las playas», con un par, remachando su parecer con «y a quién no le guste que no venga o se vaya a otra parte».

Siguiendo el esquema habitual del yin yang comarcal, más acentuado si cabe en la capital de la Marina Alta, la posidonia es oceánica a pesar de ser una planta endémica del mar Mediterráneo que además, o precisamente por eso mismo, no está presente en ningún otro mar conocido del uno al otro confín.

Sabíamos desde que llegamos a Denia que esta planta «forma grandes praderas submarinas que tienen una notable importancia ecológica y que ejercen una considerable labor en la protección de la línea de costa de la erosión marina. En ellas viven muchos organismos animales y vegetales que encuentran en las praderas alimento y protección. Se la considera un buen bioindicador de la calidad de las aguas marinas costeras», es decir que sin entrar en profundidades hay que reconocer que la posidonia es beneficiosa para el medio ambiente.

Manu San Félix, investigador marino, buceador y explorador de National Geographic, en una entrevista publicada este verano en El País Semanal «exhibe un frasco de cristal que pare-

ce lleno de aceitunas. En realidad son frutos flotantes de posidonia, la planta clave del Mediterráneo (solo existe en nuestro mar) y, por su sensibilidad a la turbidez y la contaminación, su mejor bioindicador. San Félix toma uno y me lo pone bajo la nariz: huele a aceituna. "Se los llama olivas de mar, tienen un aceite que los hace flotar". Su fruto es una de las cosas extraordinarias de la posidonia, que algunos confunden todavía con un alga, pero que es en realidad una planta superior con raíces y flores, muy parecida a sus parientes terrestres, con hojas en formas de cinta y que conforman las extensas praderas llenas de vida de nuestro mar. Es una especie protegida, y sus grandes jardines en el parque natural de Ses Salines, aquí mismo, entre Formentera e Ibiza, son patrimonio de la humanidad desde 1999. Una sola planta de posidonia de la zona, de ocho kilómetros de largo y cien mil años de edad, está considerada uno de los organismos más grandes y longevos del mundo».

Añade posteriormente «No es un alga, es una planta superior, más fuerte e inteligente evolutivamente, muy desarrollada, descendiente de plantas terrestres y que reconquistó el agua como lo hicieron a su manera las ballenas y los delfines. Las posidonias son, pues, como los atlantes de las plantas».

A todo esto se agarran con fuerza los ecologistas para defender que no se retiren de las playas, una especie de ley anti desahucios de orden natural que la hace intocable, sin embargo no comentan que las hojas de posidonia depositadas en las playas (las más viejas de cada mata, viendo que no pueden aportar nada más al ecosistema y que molestan a las hojas más jóvenes en su proceso vital, se desprenden del conjunto y llegan muertas flotando hasta la orilla) se consideran residuos sólidos (no añadiré molestos para no contrariar a la autoridad competente) y, por tanto, deberían retirarse porque una vez quedan amontonadas en la orilla ya no sirven para mucho.

¡Ay!, mientras escribo mis sesudas reflexiones botánico-marinas me ha dado por pensar que los pensionistas podríamos ser entes en cierta forma comparables a la posidonia; ya me veo acabando amontonado en una esquina en cuanto la sociedad me considere un estorbo para sus fines, situación que podría estar a punto de ocurrir en cualquier momento para salvaguardar las cuentas públicas, tan necesitadas como están de eliminar gastos superfluos por el bien del resto de la ciudadanía.

Entre los pútridos restos de la planta y las incontables bolas de fibra sobre la arena que anuncian su presencia, en determinadas épocas del año bañarse en estas playas puede resultar un tanto fastidioso (la palabra más escuchada entre los usuarios es asqueroso, pero no quiero hacer sangre) y todo lo más que se ha conseguido en años es que el Ayuntamiento las retire de tanto en cuanto durante los meses de verano.

Para el resto del mundo civilizado, especialmente el que vive del turismo de temporada, el verano dura como mínimo tres meses, pero eso es demasiado tiempo para la concejalía de playas que, como mucho, las retira algunas noches de julio y agosto, cuando las protestas empiezan a publicarse en prensa y pare usted de contar; ya que hablamos del concejal de playas, esta misma mañana (estamos a diecinueve de junio) ha pasado el barco que coloca las boyas de seguridad a unos doscientos metros de la orilla, no habrá tardado ni una hora en anclar a flote a cada una en su sitio, así que digo yo que podrían haberlo hecho a primeros de junio coincidiendo con la apertura de las casetas de la Cruz Roja.

Estando en la playa ha llegado un grupo de mujeres mayores con su guía turística al frente y lo primero que han comentado en voz alta, para que lo oyera todo el mundo, ha sido que la playa estaba sucia y llena de algas y que, para más INRI, ni si-

quiera tenemos paseo marítimo; cualquiera les dice que están equivocadas y que se trata de una planta, que a veces el agua del mar tiene la transparencia del cristal de Bohemia y que la mera presencia de la posidonia oceánica garantiza un aporte natural de propiedades benefactoras para el cuerpo humano.

Respecto al paseo marítimo no puedo enmendarles la plana; si bien es verdad que de eso no tenemos por aquí, a cambio hay uno muy bonito en la Marineta Cassiana, son casi dos kilómetros de paseo litoral, pero cuando iba a decírselo han echado a andar en dirección al pueblo, diciéndole a la guía que el año que viene no les importaría repetir en Benidorm o en Santa Pola porque en esos municipios sí que saben cuidar a los jubilados, no como en el nuestro.

Lo peor del asunto es que tienen razón, pero casi prefiero renunciar al paseo marítimo (con/sin ley de costas tendrían que derribar las casas construidas al borde mismo de la arena durante los catorce kilómetros de Las Marinas) y seguir teniendo a las falsas algas haciendo de dique natural diez meses al año, con tal de que la playa continúe como está, apenas sin servicios y con una inexistente oferta de ocio, pero con una paz y una tranquilidad que no se las salta un caballito de mar olímpico.

Para qué intentar explicarles que además no se trata de algas sino de plantas y que como tales son seres vivos con sus derechos y sin obligaciones como algunos hijos de vecino por no escribir otra calificación; si fueran algas seguramente podrían comerse y entonces desaparecerían en cuestión de días sin necesidad de que el ineficaz servicio de limpieza de playas tuviera que movilizar a sus fuerzas de choque cuando el alcalde está de buenas o a la caza y captura de votos.

Mientras tanto, durante los meses de julio y agosto hay una mayoría de días (demasiados para el gusto estándar del vera-

neante medio) con una ancha franja de posidonia flotando pesadamente sobre el agua; las que a pesar de todo llegan a la orilla son retiradas con nocturnidad (y escasa frecuencia para lo que sería conveniente para el buen desarrollo turístico de la zona y la comodidad de sus visitantes) y llevadas en camiones a enormes montones al aire libre (con la peste consiguiente en los alrededores derivada de su posterior putrefacción) existentes en las afueras de Denia, dónde se arrojan para ser transformadas en compost (o eso dicen). No sé qué harán con el abono obtenido, pero algo me dice que nada porque no he visto un solo jardín abonado desde que llegamos. Si el destino de la pobre posidonia es acabar amontonada, mucho mejor que termine en esos cerros municipales que abandonada en la orilla.

Esta mañana sin ir más lejos me han comentado en la playa, fuentes normalmente bien informadas, que este verano la posidonia no se ha quitado de la orilla (y estamos a finales de julio) debido a que el chorlitejo patinegro está en época de cría y parece ser que su supervivencia depende en parte de la presencia de esta planta por más que aparezca muerta, se ve que en ella proliferan nutritivos microorganismos con los que alimentar a sus crías; en cualquier caso, la han retirado de casi toda la costa dianense excepto en nuestro tramo en el que no se había visto un chorlitejo patinegro en años y curiosamente ahora, tan solo unos cientos de metros más allá, los hemos visto correteando y saltando alegres por una orilla desprovista de posidonia picoteando la arena mojada como locos, cuando podrían ponerse morados a bichitos si se vinieran un poco más acá; no hay quien lo entienda, salvo que repoblar la zona de chorlitejos patinegros sea una sigilosa estrategia a largo plazo de los chinos para echarnos, como quien no quiere la cosa, de la playa y quedársela ellos para sus planes de futuro a la china callando.

Por mi parte he acabado por asumir y asimilar con la debida normalidad y resignación cristiana su natural aunque molesta presencia, hasta el punto de que en la intimidad familiar cariñosamente la llamamos «posidenia» porque nos parece más ajustado a derecho que su nombre científico original.

Para ser justos tengo que reconocer que durante el mes de agosto la playa está presentando un aspecto inmejorable, aunque creo que se debe a la influencia de los vientos y corrientes marinas dominantes que se la lleva a otra parte del litoral, antes que a la abnegada acción de la concejalía correspondiente; pero dejemos la duda flotando inerte en el agua (para que se la lleve el viento), lo cierto es que este verano estamos disfrutando de aguas claras, arena limpia y sol, mucho sol.

Los ojos de Venus

Durante el último verano la prensa mundial se hizo eco de la remota (por lejana) posibilidad de que existiera vida en el planeta Venus, se basaban en que los científicos habían descubierto en lo más alto de la atmósfera tóxica del planeta vecino un gas pestilente que contenía fosfina, no es que hayan recolectado especímenes de microbios venusianos ni tomado una foto de ellos, sino que con sus poderosos telescopios han detectado ese compuesto químico en la espesa atmósfera de Venus, en las nubes para ser más precisos, sustancia que ellos consideran compatible con la vida extraterrestre.

Si en vez de pasarse las noches observando remotas galaxias dejándose los ojos mirando por el agujerito del telescopio, dedicasen unos pocos minutos cada día a pasear por la orilla del mar en las playas de Denia, sabrían que algunos bañistas nos pasamos las horas muertas recolectando ojos de Venus directamente en la arena; digo yo que estos ojos vendrán de alguna parte y si los llaman de Venus será porque algo tendrán que ver con el planeta hermano.

Dicha esta tontería quizá debo aclarar que los ojos a los que me refiero, también llamados opérculos, ojos de Shiva, ojos de Santa Lucía, piedras de Comte, piedras de la jaqueca, lunas, ombliguitos, habas, orejillas, ojos de mar… tener tantos nombres para definir la misma cosa encaja a la perfección con el carácter y gustos locales, realmente son la tapa que cierra con hermetismo la concha de los caracoles de mar una vez que el animal se enclaustra en el interior, es la puerta de sus casas.

La verdad es que son bonitos y puede que por eso los coleccionemos, en el apartamento tenemos un bote de cristal todavía

a medio llenar tras casi veinte años cosechándolos, encontrarlos cuesta más de lo que pueda parecer, a la espera de que se nos ocurra que hacer con ellos; algunas personas los engarzan en oro, plata o metales de peor calidad para lucirlos en colgantes, pendientes o pulseras, otras componen bonitos cuadros con ellos imitando la técnica del trencadis valenciano; además de ser un excelente ejercicio para fortalecer la vista cansada, porque son difíciles de distinguir camuflados entre las piedrecitas y conchas de la orilla, esta actividad es beneficiosa para moverse un poco por la playa, en lugar de estar indolentemente sentados bajo la sombrilla, criticando a todo bicho viviente que pase por delante, mientras esperamos que llegue la hora de la picaeta o de la comida; de paso se pilla un moreno integral que parece que los buscadores de ojos hayamos pasado el verano en una solitaria playa caribeña.

Los hay de varios tamaños, pero yo solo encuentro de los más pequeños y es algo que me da que pensar; ayer por ejemplo, estuvimos paseando al atardecer por la orilla y encontré dos opérculos miniatura, de repente Lola, que iba aparentemente concentrada en otras cosas, se agachó y recogió uno de tamaño considerable, cuan injusta es a veces la vida; dedico en vano largas horas y caminatas a pie descalzo para encontrar la piedra marina filosofal convertida en ojo de Venus sin obtener el premio soñado y ella, cada vez que mira para abajo, encuentra un diamante en bruto.

Por otro lado, mi teoría cósmica de que caen llovidos del cielo, desde Venus concretamente, ha encontrado este verano cierto apoyo ante la evidencia científica; la playa huele fatal desde que llegamos, lo decimos todos pero no nos escucha nadie porque el Ayuntamiento está batiendo récords de ineficacia echándole la culpa de todo al coronavirus, lo mismo es que calamares y pulpos sufren la pandemia como cualquier hijo de vecino;

los más razonables piensan que se ha roto un colector submarino y el mar nos devuelve el favor en forma de aguas pestilentes, otros piensan que se trata de una alga invasora que se pudre bajo la arena de la orilla y ha formado una capa de materia en descomposición que, al ser pisoteada por los bañistas, deja escapar sus hediondos efluvios; teorías hay muchas pero, desde que los científicos han afirmado que la fosfina encontrada en Venus huele a perros muertos, lo tengo claro: sin duda el olor procede de los ojos de Shiva que nos llegan en forma de mini meteoritos desde el espacio sideral; lo que pasa es que deben llegar por la noche mientras planchamos la oreja y, como los científicos andan distraídos explorando el espacio interestelar, no se detecta su llegada casi microscópica.

El caso es que mientras recolectas opérculos en la playa estás entretenido y se establecen animadas competiciones con los vecinos de sombrilla; entre los novatos los hay que te miran con curiosidad no exenta de incredulidad, pero se unen con ahínco a la búsqueda en cuanto les enseñas la palma de la mano repleta de tapaderas, deben pensar que la tarea es fácil o que las pagan a tanto el kilo en la lonja del puerto, pero pronto se dan cuenta de que no es para tanto y que además duele bastante la riñonada tras media hora de caminar agachados.

Algunas personas son menos competitivas, la otra tarde por ejemplo una chica me regaló un puñado de ojos de Venus que había recogido en las cercanías haciéndome descaradamente la competencia, me dijo que tenía muchos en casa y de paso la pobre me confesó, como con culpabilidad, que tenía cuarenta años, una hija de diez (años) y no sé cuántas cosas más que no venían a cuento; Lola que estaba sentada cerca observando de reojo a la intrusa le dijo a Teresa por teléfono «tu padre acaba de ligar», viendo en la cuarentona a una buscona sin pararse a pensar que solo se trataba de una colaboración espontánea y

amable entre buscadores de ojos; el caso es que en cuanto le confesé a la chica mi edad real y que tenía siete nietos, empezó a hablarme de usted y al primer descuido se marchó por dónde había venido sin decir esta boca es mía, hay que ver que mal pensada es Lola a veces.

El éxito o el fracaso en esta actividad marino-minera depende de que el flujo natural de las mareas traiga más o menos mercancía caída del cielo, hay días en que no paras de recoger opérculos y acabas pillando una lumbalgia y otros (los más) que no hay manera de encontrarlos y encima no te libras del lumbago; en cualquier caso, por su singularidad y atractivo creo que merece la pena incluirla como otro entretenimiento más que añadir a la ya larga lista de ellos a disposición del turista medio que viene a veranear a esta parte del Mediterráneo.

Chorlitejo patinegro

Llevamos ya más de dos décadas asentados y en permanente proceso de integración socio cultural en la comarca, pero nunca antes habíamos oído hablar del chorlitejo patinegro, lo cual es bastante raro porque procuramos estar atentos a nuestro entorno para no perdernos las novedades y aprender.

Hace un par de veranos buscábamos información ornitológica en la caseta de información turística de la playa Calamar; entre los dípticos disponibles, había uno que hablaba de las pequeñas aves que habíamos visto corretear en pareja por la playa de la Almadraba durante nuestros paseos regenerativos y quisimos satisfacer la curiosidad.

Se trata de un pájaro de pequeño tamaño que cumple la primera norma oficial para los nacidos en esta parte del mundo, como es el tener varios nombres; su escaso porte físico no ha sido impedimento para ser también bautizado como chorlitejo alejandrino, frailecillo blanco, frailecito o playero corredor, más entendibles y a nuestro alcance que el nombre científico utilizado en la taxonomía: Charadrius alexandrinus.

Ya puestos cumple también la segunda norma, que es la regla de oro comarcal, pues lo llaman patinegro cuando en realidad sus patas son grises; ya hemos explicado a lo largo del ensayo la permanente dualidad del particular carácter dianense, siempre a caballo entre el yin y el yang, nada ni nadie se salva de tan filosófico concepto oriental.

Parecía que había sido erradicado de su hábitat natural por la terrible fiebre constructora desatada en los años sesenta; como resultado quedaron las dunas costeras casi totalmente arrasadas por la avaricia inmobiliaria del boom del turismo que en la cos-

ta levantina ha alcanzado cotas máximas nunca antes imaginadas y está por ver que nuestros descendientes más concienciados lleguen a verlas recuperadas en el futuro.

El pájaro en cuestión aparece en la lista de especies vulnerables, una situación preocupante pero todavía a salvo del peligro de extinción, que tan dramáticamente ha alcanzado a tantas otras especies, haciéndolas desaparecer a velocidad de vértigo de la faz de la tierra.

Esto dice SEO BirdLife sobre nuestro amigo el chorlitejo, aunque personalmente me guste más llamarlo corredor de playa por mi reconocida afición a la carrera pedestre:

«Habitante característico de playas, arenales costeros, saladares y lagunas, el chorlitejo patinegro ha sufrido intensamente el acusado proceso de transformación acontecido en nuestras playas y humedales, lo que ha provocado su progresiva disminución. Aunque las aves españolas se muestran más bien sedentarias o, a lo sumo, dispersivas, durante el invierno las costas y lagunas de nuestro país reciben un considerable número de ejemplares procedentes de otras latitudes de Europa».

Puede ser que el turismo avícola le venga bien a la población local para recuperarse como especie si llegan a establecerse los alados visitantes foráneos durante largas temporadas; por analogía y su lucha por la supervivencia, el chorlitejo parece seguir el patrón vacacional de los humanos.

«Esta limícola de pequeño tamaño y movimientos nerviosos posee un pico corto y apuntado y patas muy oscuras de aproximadamente la misma longitud que la anchura del cuerpo. El macho adulto en plumaje nupcial presenta llamativos dibujos cefálicos, pues luce las cejas y la frente blancas, en contraste con la barra frontal, la brida y las plumas auriculares negras; el píleo es grisáceo pero se torna rojizo en la nuca, mientras que

el collar es abierto y de color negro. La hembra es similar, pero en ella el negro es sustituido por un marrón más oscuro que el de las partes superiores y carece de plumas rojizas en la nuca».

Al igual que estas diminutas aves, los turistas presentan diferencias en su aspecto físico y en la forma de vestir según su cultura y procedencia geográfica; como hacen ellas, se concentran durante breves períodos de tiempo en las playas dianenses, si bien con el buen tiempo practican cierta homogeneidad indumentaria que puede llegar a confundir al observador, debido a que por efecto del calor prefieren pasar la jornada en bañador complicando su identificación a primera vista.

«Nidifica en playas arenosas y en lagunas saladas del interior, en emplazamientos con poca cobertura vegetal. Las densidades más elevadas de nidos se dan sobre suelos arenosos con vegetación arbustiva muy rala y dispersa, así como en playas sin vegetación, pero con abundantes restos depositados por las mareas».

En cuanto a la arena, habría que advertir al edil de playas que como siga retirándola a destajo a su libre albedrío va a dejar a los pobres pajaritos sin nidos seguros ni sustento, aunque en esto el alcalde demuestra más concienciación medio ambiental (por algo será el jefazo), pues se niega a retirar la posidonia con el insólito argumento de que les sirve de alimento, algo con lo que los de SEO no están de acuerdo:

«En zonas de agua salada su principal alimento lo constituyen diferentes crustáceos, lombrices y moluscos. Su método de captura de presas se basa en la detección visual y en la velocidad, de manera que cuando localiza una presa corre rápidamente hacia ella y la atrapa; entonces se detiene y escruta la playa para repetir la operación».

En cuanto a las apocalípticas amenazas del primer edil municipal sobre su probable extinción por hambruna si se retirase la posidonia que arriba muerta a las playas, solo puedo decir que nunca hemos visto a los chorlitejos vecinos rebuscando comida entre la posidonia oceánica, antes bien su exterminio se deberá a otras causas:

«La principal amenaza para esta especie proviene de la pérdida de hábitat y de las molestias derivadas de los intensos usos recreativos que soportan costas y playas durante el verano, circunstancia que perjudica notablemente la reproducción. La eliminación de zonas de vegetación dunar por "limpieza" de playas —que incluso provoca la destrucción de nidos— y la urbanización descontrolada del litoral son factores que influyen en el declive del chorlitejo patinegro».

Por la limpieza que no se preocupen demasiado porque es la mínima imprescindible en verano e inexistente el resto del año, si de verdad les preocupase la conservación de nuestro intrépido y deportista pajarito playero corredor, impedirían que se siguiera construyendo al borde del mar y revisarían —talonario de multas y órdenes de derribo en mano— todas las construcciones que hayan invadido sus zonas de cría, ahí es donde de verdad tendrían que dar el do de pecho, pero no lo harán porque hay demasiados intereses en juego.

Este verano de 2022 el problema se ha agudizado y ha surgido una iniciativa para evitar su desaparición, la leí hace unos días en lamarinaplaza.com y la verdad es que preocupa:

«Una Nit de Sant Joan diferente en Denia para salvar a una especie en extinción. Organizan una red de voluntariado para proteger los nidos y las puestas de huevos de chorlitejo patinegro, un ave de la que apenas queda media docena de parejas en todo el litoral entre Alicante y la provincia de Valencia, todas

ellas en la costa dianense. Llega Sant Joan y, como es habitual, las playas serán tomadas la noche de este jueves para cumplir con la tradición. Está prohibido realizar hogueras, pero eso no impide que familias y amigos se den cita sobre la arena para cenar y pasar una noche mágica en la que, dicen, se cumplen los deseos si se piden bañándose los pies al llegar la medianoche. Esta vez la Nit de Sant Joan lleva aparejada en Denia otro deseo, más tangible. Sobre la arena de la playa han puesto sus huevos un par de hembras de chorlitejo patinegro, una especie en peligro de extinción que resiste a duras penas. De las 15 parejas que había hace unos años, ahora quedan en torno a media docena, a pesar de los esfuerzos que se están realizando en los últimos años para delimitar y proteger sus zonas de cría.

Generalmente es en las dunas donde nidifica y cría el chorlitejo. Sin embargo, quizá por sentirse amenazadas, algunas hembras han puesto sus huevos esta vez en mitad de la playa. Una vez localizados los nidos, se ha delimitado en esos casos un perímetro con varillas y cinta, para evitar que nadie, ni personas ni animales, penetre en la zona de cría. Para intentar, en definitiva, salvar esos huevos y ayudar a que el proceso natural de la reproducción llegue a buen término».

Como siempre, hemos llegado tarde y demasiado lejos, esperemos que consigan que las masas celebrantes no se hagan una tortilla con esos pocos huevos, lo de salvar las dunas de cría es simplemente un sueño imposible.

¡*Salvem* al chorlitejo patinegro!

La gota fría

Una vez que las medusas mortales se han marchado al cielo de las medusas, o donde quiera que se vayan las medusas una vez terminada su función urticaria, y el agua del mar haya alcanzado una calentura por encima de lo razonable tras haber aguantado el tórrido verano, es el momento perfecto para dar la bienvenida a la gota fría.

La gota fría es la defensa natural e inconfesable que ha encontrado este bello rincón del universo mediterráneo para espantar temporalmente a los turistas ocasionales, con objeto de ganar algo de tiempo y recuperarse del trasiego veraniego.

Hasta hace bien poco este fenómeno climático de temporada se conocía como «gota fría» y no había que explicarle a nadie de qué se trataba ni sus consecuencias, pero los meteorólogos innovan continuamente la terminología en cuanto entendemos sus conceptos básicos previos, y ahora les ha dado por llamarla DANA cuyo nombre en clave científica no aclara nada a una mayoría; tirando de documentación para intentar explicarla «una DANA (Depresión Aislada en Niveles Altos) es un fenómeno meteorológico anual que suele coincidir con los inicios del otoño y la primavera en el Mediterráneo occidental», dicho así parece poca cosa, pero centrándonos en sus efectos destructivos el resultado es bastante dañino, no solo para el turista (a los que joroba sus vacaciones) sino para los que viven gracias a él (a los que joroba la cuenta de resultados).

Sin ir más lejos, escribo este capítulo a finales de abril de 2019 una vez terminada la Semana Santa, acabamos de sufrir una gota fría que según los más viejos del lugar ha sido la peor de los últimos años, en concreto se dice en prensa que desde la

gota fría de 1957, que mira si habrá llovido desde entonces; y es que para los más viejos del lugar la última gota siempre es la más fría que recuerdan, probablemente por problemas de memoria, porque la llamen como la llamen gotas frías ha habido siempre, lo que pasa es que ahora hablar del cambio climático está a la orden del día y cualquier persona responsable se erige en experta en el tema a las primeras de cambio; yo no soy negacionista, pero tanta matraca me cansa.

Las vías urbanas e interurbanas de la zona están anegadas de agua y salir a navegar con el coche es como jugar a la ruleta rusa, no sabes en qué punto te vas a encontrar la carretera cortada y tendrás que dar la vuelta o arriesgarte a vadear el camino sin saber lo que te puedas encontrar un poco más adelante.

Me resisto a liberar de responsabilidad al consistorio porque aunque las causas sean totalmente naturales, o forzadas por la mano del hombre, también son previsibles y hay que mantener limpios los cauces, las ramblas y torrenteras para que el agua circule libremente sin encontrar obstáculos a su paso; en la gota que estamos viviendo ha estado lloviendo torrencialmente casi dos días, durante ese tiempo prácticamente no hemos salido de casa, salvo un par de horas sueltas que aprovechamos para acercarnos al centro comercial de La Marina Alta en coche, desoyendo los sabios consejos de la municipalidad.

Hartos del chaparrón inmisericorde dijimos «vayamos al centro comercial que no habrá nadie con la que está cayendo». ¡Qué ilusos! Todos los que no habían regresado a sus casas antes de tiempo pensaron lo mismo que nosotros, aparte de que el lunes de Resurrección es festivo en la comunidad valenciana y todos los habitantes de la comarca sin excepción habían decidido darse una vuelta por el área comercial para salir un rato de casa y no acabar subiéndose por las paredes.

Las imágenes de la televisión han sido tremendas, Torrevieja inundada, Jávea convertida en la Venecia levantina, Denia pasada por agua, playas arrasadas, comercios arruinados, coches semihundidos, vacaciones de Semana Santa al garete… en fin, que la gota fría o su moderno equivalente la DANA puede con todo lo que se le ponga por delante.

Las tormentas en estas localidades costeras deben parecerse bastante a cómo será el fin del mundo cuando llegue la hora: rayos, relámpagos, unos truenos que ríete tú de las mascletás, se va la luz de forma intermitente, no se ve la televisión (claro que para lo que dan no importa), es sobrecogedor.

Tal vez sea la única manera que ha encontrado la madre naturaleza de dar su merecido descanso a las playas, a las montañas, a los pueblos y a sus gentes, pero me parece una forma un tanto salvaje de hacerlo.

Precisamente acabamos de volver a Madrid antes de lo previsto por primera vez en veinte años, habíamos llegado a principios de diciembre para resolver unos problemas de fontanería que quedaron pendientes del verano, con idea de estar un par de semanas disfrutando del entorno, pero nos encontramos de frente con una inesperada DANA de fuera de temporada, una que no recuerdan tan mala ni los más viejos del lugar.

Al tercer día soportando un encierro de clausura y previendo que el centro comercial estaría hasta los topes, decidimos regresar de inmediato a nuestro domicilio fiscal y rendirnos a la evidencia, otra vez será.

Bandera roja

Superadas todas las desidias municipales habidas y por haber, sus altas tasas e impuestos varios a cambio de poco o nada, las dificultades veraniegas de aparcamiento, los ferris encallados en la bocana del puerto, el tradicional menfotismo de algunos de sus habitantes, la tardanza de los especialistas en acudir a las reparaciones caseras, los árboles que ocultan montañas y otros problemas de carácter natural como puedan ser las medusas, la posidonia oceánica o la gota fría, sin conseguir en su conjunto que los foráneos abandonemos nuestra insistente afición por pasar el bien ganado descanso en Denia, el Ayuntamiento ha encontrado la que, mantenida en el tiempo, podría ser el arma definitiva de destrucción masiva que acabará con todos nosotros y, en lógica consecuencia, también lo hará posteriormente con ellos si alguien no lo remedia.

Pongámonos en situación, estábamos ayer por la mañana tranquilamente asentados en la playa junto a nuestros amigos y algunos vecinos de sombrilla; tras el paso de la última DANA, las medusas sin arribar por ir con retraso su migración anual, la posidonia más oceánica que nunca superando todos los límites tolerables para el buen gusto y la santa paciencia turística, etc., en fin que todo apuntaba a otro día playero más disfrutando del sol, buena temperatura, con poca afluencia de gente y el agua extrañamente límpida; ante nosotros se abría un mar de postal con todos los pronunciamientos favorables, incluso una escuela de windsurfing al completo navegaba viento en popa a toda vela sobre el horizonte.

De repente un murmullo empieza a recorrer el arenal, gente avisándose los unos a los otros de que el puesto de la Cruz Ro-

ja se preparaba para izar la bandera roja; se crea una alarma descomunal al ver a la gente saliendo despavorida del agua, un socorrista jovencito ofrecía una imagen tan costumbrista como patética de los servicios de auxilio que se ofrecen al sufrido bañista; mientras con los dedos de una mano metidos en la boca silbaba con fuerza siete, sostenía las chanclas con la mano libre mientras, a voz en grito, proclamaba a los cuatro vientos (se quedaba algo corto porque aquí son dieciséis) que había que salir del agua «porque se ha detectado una bacteria pendiente de determinar su toxicidad en análisis posteriores».

Justo en ese momento yo había empezado a entrar en el agua atraído por la bonita estampa veraniega que el entorno me ofrecía y el calor recomendaba, me llegaba por las rodillas por lo que todavía no había podido ni tan siquiera echar la meadita; a unos pocos metros de mí, Lola ya se había zambullido en las apacibles aguas cuando empezamos a sentir el bullicio que precede a las estampidas, la gente huía como si en vez de una bacteria el peligro fuera la pavorosa presencia de algún temible escualo despistado.

Pies para que os quiero, dándonos la vuelta abandonamos apresuradamente el lecho marino, pero con la mayor dignidad posible no se nos fuera a notar el pánico creciente que nos invadía; llegados a la orilla pudimos ver como en la caseta de la Cruz Roja arriaban la bandera verde y en su lugar procedían a izar la temida roja; en la playa aquello se interpretó como si se tratase de la bandera pirata, deben ser miedos atávicos gracias al recuerdo de los corsarios que antaño arrasaban estas costas cada verano, y en cuestión de minutos el agua se quedó compuesta y sin bañistas a la deriva, libre de la presión del gentío.

Tras los primeros minutos de desconcierto, nos fuimos todos de la playa directos a la piscina dónde, por exceso de aforo, el

peligro de encontrar bacterias se convirtió de repente en una amenaza real; una vez allí, empezaron a correr como la pólvora de las fallas las noticias del suceso «han dicho por la radio que se han encontrado bacterias fecales», «parecer ser que la culpa es del Ayuntamiento de Els Poblets (de ser cierto tendré que añadirlo a la lista de agravios contra el turismo de masas) que vierte sus aguas sucias sin depurar al río Girona y desde la desembocadura se ha propagado la bacteria al resto de la playa de Els Molins, que es la nuestra, debido a las corrientes marinas», pues vaya una gracia, es lo que nos faltaba para completar un verano en el que estamos siendo objeto de atención mediática constante, cuando no es por una cosa es por otra, pero somos carne de telediario.

Han pasado más de veinticuatro horas, la bandera roja sigue flameando amenazante en lo más alto del mástil y no tiene pinta de que vayan a sustituirla por la verde en breve; en la prensa local ya se acusa abiertamente a Els Poblets y nos avisan de que la cosa puede ir para largo porque van a repetir los análisis hasta que las aguas vuelvan a ser higiénicamente vertibles en el mar (para lo cual se requerirá un milagro porque todavía no se han enganchado al alcantarillado público de Las Marinas y hacerlo les llevará años) o hasta que los habitantes del pueblo vecino dejen de tirar de la cadena, lo que ocurra antes.

Se admiten apuestas pero pienso que la temporada de baño haya llegado a su fin, tampoco es que tenga mayor importancia porque a estas alturas del verano quedamos cuatro gatos al pie del cañón y este fin de semana se producirá la desbandada general, se acabó lo que se daba, *fins aviat!*

Vademecum

El lenguaje es otra de las características diferenciadoras de Denia, no lo digo solamente porque hablen en valenciano, castellano o en lo que sea menester, sino porque, con independencia de la lengua utilizada, son vocablos y expresiones típicas que se escuchan a toda hora; a estas alturas debería conocer su significado sin necesidad de ayuda, pero no he tenido más remedio que documentarme a fondo; si has estado alguna vez por aquí estoy seguro de que te sonará alguna de las siguientes:

«Che (xé)»

Es un invento mágico que cualquier valenciano pronunciará, sin darse cuenta, millones de veces a lo largo de su vida. Palabra comodín que encaja asombrosamente bien en cualquier parte de una frase, momento y/o situación.

Por efecto mimético, los veraneantes más proclives a la integración lingüística, procedentes de otros orígenes geográficos, acabarán igualmente utilizándolo en toda ocasión, aunque sin alcanzar jamás el grado de maestría e impostación profundamente gutural de la voz, son matices fuera de alcance en general, que solo son capaces de conseguir los valencianos.

«¡De categoría!»

Es una de mis preferidas; de categoría, vale, pero ¿de cuál?, pues nunca lo sabremos a ciencia cierta, ¡hay tanta variedad en la escala categórica!, así que cuando algo les parece pluscuamperfecto dicen que «está de categoría» y los oyentes cercanos lo rubricarán diciendo ¡xé, qué bò!

«Un café del tiempo»

Aunque el libro incluye un mediocre capítulo sobre los tipos de café, puede que me haya quedado un poco descafeinado; un café del tiempo es un café con hielo, tal cual. A los foráneos es una expresión que nos cuesta asimilar, como mucho podríamos pensar que se trata de un café a temperatura ambiente.

Pues no señor, se trata de un café con hielo, cuando hace mucho calor refresca a base de bien y beberlo te deja el cuerpo «de categoría».

«Agua natural»

Aquí el agua normalmente se pide natural; no debemos confundirla con el agua de Valencia que es una bebida menos natural a base de zumo de naranja (40%), champán o cava (40%), algún licor fuerte tipo ginebra, ron o vodka (20%) y azúcar al gusto y no coloca mucho, siempre que se beba para acompañar unas lentejas con chorizo, pongamos por caso.

Al escuchar esta expresión siempre me entra la duda de si la están pidiendo embotellada o del grifo, pero no me atrevo a preguntarlo por timidez y por no seguir pareciendo forastero tras veinte años de convivencia a tiempo parcial. Entiendo que la piden embotellada porque la del grifo no es recomendable salvo para la higiene personal, lavar los platos, poner la lavadora y regar las plantas.

Me atrevería a decir que cuando piden agua natural realmente quieren decir del tiempo, pero no con cubitos de hielo como los cafés. Aunque tampoco dirán que no si la botella la han sacado de la cámara refrigeradora, sobre todo cuando hace calor.

Me cuesta bastante entender las diferencias.

«Ajoaceite»

Es la salsa por excelencia de su gastronomía, fuera de aquí se conoce como «alioli», pero a ellos les gusta pedirla como ajoaceite, puede que para confundirnos o llevarnos la contraria porque se supone que alioli es una palabra compuesta nativa del diccionario valenciano.

De cualquier manera, en todas sus acepciones conocidas se trata de una salsa hecha a base de ajo, aceite y un chorrito de limón[11] que acompaña a la perfección muchos platos, especialmente los arroces a banda, la fideuá y los pescados.

He preguntado a los amigos por la receta tradicional para intentar hacerla yo mismo, pero todos me dicen que es muy difícil, que hace falta un mortero hondo, mejor si es de cerámica, una mano de mortero de madera de boj y un brazo de hierro porque hay que batir la mezcla a mano a base de bien.

En la mesa nunca faltará un bol de alioli y una cestita de pan para ir matando el gusanillo mientras te sirven un arroz de categoría; en casa, dada la supuesta dificultad de su elaboración artesanal y a la espera de que aprenda a prepararla, directamente compramos alioli Chovi en la tienda; no será lo mismo, pero está buena y se deja comer.

Según me estaba documentando he leído en la web de Danone que existe una versión catalana de salsa alioli a la que añaden… membrillo, habrá que probarla cuando se tercie, no sea que me esté perdiendo un manjar.

[11] Copiado de la web de Danone: «Hay quien añade a la preparación una o dos yemas de huevo, pero en ese caso se trataría de una salsa mayonesa con ajo. La salsa alioli auténtica ha de tener color amarillento y no blanquecino como el de la mayonesa».

«Bon día, bona nit»

Los dianenses son considerados campeones nacionales del menfotismo, afirmación en la que ni entro ni salgo porque no gano nada opinando, habrá de todo como en la viña del Señor, pero nunca te van a negar el saludo mañanero ni la despedida nocturna; lo que piensen y hagan desde que se levantan hasta que se van a la cama es cosa de ellos y ahí no quiero meterme.

«Au»

Xé, esta expresión es de categoría y fácil de asimilar situacionalmente en cuanto la hayas escuchado un par de veces, pero por su importancia y trascendencia social voy a necesitar dedicarle un capítulo especial para ella sola.

Seguro que hay un montón de expresiones como las anteriores, en internet he visto muchas páginas que hablan de ellas, pero las que he puesto son las que más hemos oído nosotros a la gente que nos rodea y son las que cuentan en el día a día; tampoco puedo convertirme en experto de la noche a la mañana.

¡Au!

Dicho así puede sonar a cualquier cosa, pero los sonidos suenan a lo que ellos quieren, no a lo que nos parezca a cada hijo de vecino y menos si somos forasteros, y tampoco siguen reglas fijas preestablecidas.

Por aquí lo usan mucho, es otro latiguillo como pueda ser decir «ché» continuamente; sin conocer su significado real siempre hemos sabido interpretar la idea, decir ¡au! es como decir ¡adiós, fin, se acabó, ya está…!, aunque dependiendo del contexto también podría significar ¡basta ya, asunto cerrado, punto en boca, a callar, vete a freír morcillas…!

En Madrid le sueltas ¡au! a alguien sin venir a cuento y, como mínimo, pensará que estás mal de la olla y llamará a un centro psiquiátrico para que te recojan cuanto antes, que estás imitando a un perro o que te has pillado la minga con la cremallera.

Así que he acudido al diccionario, pero no a uno cualquiera sino al «Diccionari General de la Llengua Valenciana» y esto es lo que doctamente dice:

«au

(Del llatí au, paraula de creació expressiva, o de l'antic aur.)

interj. Interjecció utilisada per a fer moure, anar o expulsar: Au, anem. Au, ves corrent. Au d'ací i no tornes. // coloq. Adeu, Interjecció per a despedir-se. // I au, i punt, i prou. // Au cacau, loc. coloq. Pot tindre diversos significats segons el context i generalment equival a l'interjecció au pero en la rima afegida en cacau».

De lo que deduzco que es una especie de comodín de utilidad en distintas situaciones de la vida diaria: «ché va, nos tomamos un café del tiempo en dos minutos y ¡au!», «me das los cinco euros que me debes y ¡au!», «termino de recoger los platos y ¡au!» o como despedida en su versión más coloquial «¡au, cacau!»; dejo de insistir con nuevos ejemplos para no cansar, además estoy seguro de que si al final no está bien definido alguien me lo aclarará tarde o temprano.

En Denia, en general en todo Levante, se escucha mucho esta expresión enérgicamente monosilábica, nosotros mismos nos hemos visto contagiados y la usamos para terminar por la vía rápida cualquier conversación y/o discusión.

Creo que ya he dicho todo lo que quería (y podía) decir sobre Denia y no me vienen más ideas, así que va siendo hora de ir preparando el final del ensayo.

Como no me gustan demasiado las despedidas, al menos procuraré que sea corta, lo haré al estilo de aquí…

Au cacau!

Epílogo

Exceptuando a los videntes nadie sabe lo que va a pasar el día de mañana, por eso ayer —y cuando digo ayer es figurado porque me refiero a principios de septiembre de no recuerdo cual año— giramos una evocadora visita por el barrio del Cabañal, no fuera que por alguna razón no pudiéramos volver más adelante y me quedara sin regresar a Ítaca.

A finales de agosto llamé a Josep, asesor lingüístico, vecino y gran conocedor de la ciudad, sobre todo de sus barrios marineros, Cañamelar, Cabanyal y Malva-Rosa[12], para decirle que estaba listo para regresar a mi infancia, siquiera por unas horas, y proponerle si tenía a bien acompañarme en el intento de cerrar el círculo de mi epopeya mediterránea, sesenta años después de haberla iniciado.

Se dice que nunca es tarde si la dicha es buena, sin duda ayer disfruté mucho de la tardía vuelta a la niñez, al escenario de los felices años pasados en el barrio valenciano.

Casi llegando al punto de encuentro pude ver fugazmente, desde el coche y a nuestra derecha, el arco de entrada al antiguo cuartel, hoy convertido en parque público de la Caballería; a pesar del tiempo que ha pasado y de las vicisitudes políticas, todavía puede leerse con claridad en letras negras sobre la vetusta y mal conservada pared «3er Depósito de Sementales», me sorprende que el comprometido señor alcalde de la ciudad coronada por un murciélago heráldico (*lo rat penat*), no haya or-

[12] Los escribo con la grafía vista en un cartel, distinta de la que yo recordaba, si bien dejo constancia de mi extrañeza porque no se escriba Canyamelar; quizá Dolors, la hermana de Josep, pueda aclararnos el motivo si esto llegase a sus oídos.

denado todavía su inmediato acoso y derribo por ser vestigio de un reciente pasado que, aunque a muchos no les guste, dejó su impronta en ese mismo lugar, pero me alegra que no lo haya hecho y se conserve como recuerdo de lo que significó para los que en él sirvieron, para los que vivimos allí y para todo el vecindario en general.

Aun transformado en parque, el lugar guarda para la historia del barrio retazos de aquellos años, la palmera tras el arco de entrada, el muro exterior de una de las cuadras y poco más; la esquina dónde estaba nuestra casa es ahora zona de juegos infantiles; por aquello de la ironía del destino, unos caballitos de madera, que permiten galopar sobre un balancín de muelle y

sin duda harán las delicias de los niños, han venido a sustituir a los hermosos caballos de entonces, sementales de verdad, que fueron la razón de ser que permitieron la existencia del cuartel.

Como ironía me parece muy divertida, mientras asimilaba la sustitución de caballos de verdad por otros de madera, imaginaba a los antiguos caballeros cargando con la espada desenvainada, orgullosos junto a sus nietos (en el caso de mi padre serían sus bisnietos) a lomos de un brioso corcel de madera pintada de rojo, recordando sus viejas gestas hípicas «al paso, al trote, al galope…», pero felices de que al menos no hayan abierto en su lugar un chino o un kebab, lo que supondría cierto agravio a la memoria militar del recinto.

No me atreví a llamar a las puertas de las dos o tres casas que recordaba para saber qué había sido de sus antiguos moradores, amigos míos como lo fueron Vicentín, Miguel Ángel, Ximo o Filo, hubiera tenido que dar muchas explicaciones y no teníamos tiempo, pero quizá lo intente en ocasión venidera cuando algún día vuelva para redescubrir el barrio.

Recorrimos a pie algunas de las calles de mi infancia, Tramoyeres, Remonta, Reina, la plaza de los Ángeles… a pesar de que mi mirada actual no fuera capaz de reconocer todo lo que veía, poco a poco me iban llegando fogonazos y recuerdos que tenía prácticamente olvidados.

Mientras Josep nos mostraba las animadas calles del barrio con sus coloridas casas de postal y algunas otras menos coloridas, mi cabeza retrocedía constantemente al pasado, pero no para ajustar cuentas con él, sino para revivirlo en paz y tranquilidad, permitiendo cerrar o al menos entornar el círculo que se abrió en mi vida a finales de los cincuenta —sabido es que los madrileños no cerramos nunca las puertas, así que los círculos tampoco porque hay que ser coherentes.

Obviamente había que comer, pero antes visitamos el mercado municipal del Cabanyal que es una alegría para los sentidos; el restaurante elegido por Josep se llama Bar Cabanyal, un pequeño restaurante de toda la vida especializado en productos de mercado, sobre todo en pescado como corresponde a un barrio tan marinero. Esto no es una guía gastronómica ni gano nada con decirlo aquí, pero es muy recomendable y prometo volver, a ver si esta vez no dejo pasar otros sesenta años.

Después de comer seguimos paseando hasta llegar a la Patacona; la zona me gustó mucho pero, lamentablemente, mis recuerdos no daban para más, debe estar todo muy cambiado y puede que yo necesite comer muchas pasas de Denia para evocar algunos retazos de mi niñez.

Al terminar regresamos a Hemeroscopeion, una ciudad extrañamente hermanada con la francesa Cholet; más allá de que muchos franceses pasen aquí sus vacaciones estivales, no veo los lazos fraternales por ninguna parte ni todavía he conseguido averiguar el porqué del hermanamiento.

Ya que estamos de nuevo en Denia, he visto que a principios de diciembre y como preludio de la Navidad celebran lo que llaman «Nit de la Llum» (noche de la luz) en la que algunas calles y plazas céntricas son iluminadas por miles de velas gracias a la iniciativa y aportación del comercio local que esa noche mantiene abiertas sus puertas (muy del gusto madrileño) hasta bastante tarde, supongo que buscando hacer su agosto invernal.

Tenemos una nueva excusa para visitar la ciudad antes de las fiestas navideñas, espero que cuando lleguemos todo siga tal y como lo dejamos y no tengamos que llamar a nadie que nos responda aquello de...

Passant Festes!

Sobre el autor

A diferencia de algunos seres humanos que ya parecen viejos incluso antes de nacer, el autor llegó a este perro mundo adoptando la apariencia de un ser recién nacido en un precioso pueblo sevillano, en el que normalmente hace mucho calor por lo que es conocido como «la sartén de Andalucía», a orillas del río Genil; por motivos familiares vivió allí tan solo sus primeros cuatro años, pero fueron suficientes para deshidratarse un par de veces, que hubieran podido ser algunas más si no fuera porque sus padres, y con ellos su numerosa prole, se trasladaron a vivir a una lejana, grande y bonita ciudad a orillas del río Turia que es la tierra de las flores, de la luz y del amor, en la que sus mujeres todas tienen de las rosas el color.

A lo largo de su vida ha tenido que renacer varias veces por razones que no vienen ahora a cuento porque alargarían en demasía este, por fuerza, escueto y rápido resumen existencial; una de las primeras y más sentidas fue cuando su padre se subió a la barca de Caronte para cruzar el río Aqueronte en su camino hacia el inframundo; tras el sepelio del cabeza de familia, se trasladaron a otra ciudad, más grande si cabe todavía, a orillas del río Manzanares, que es la cuna del requiebro y del chotis y en la que en México, no te sabría decir por qué, «se piensa mucho en ti», empezando lo que sería un correcalles de once años por distintos orfanatos e instituciones, incluyendo dos en un pueblo gallego a orillas del río Sar, ¡Oh tierra, antes y ahora, siempre fecunda y bella!, gastronómicamente reconocido porque algunos de sus pimientos pican y otros non, hasta desembocar, por razones solo achacables a su juventud, divino tesoro, y falta de criterio, en la universidad; como era de espe-

rar, dados sus antecedentes, el idilio complutense no cuajó y la abandonó apenas acabado el primer cuatrimestre; no encontrando en ella las apacibles y cristalinas aguas en las que soñaba navegar, su relación no llegó a buen puerto.

Una amistad adolescente con personas de pensamiento radicalmente diferente al suyo le influyó para truncar su supuestamente sólida vocación militar y, en contra del ferviente deseo familiar, se matriculó, para sorpresa de propios y extraños, en la facultad de Filosofía y Letras, hasta que se percató de que ni la una ni las otras eran de su incumbencia; frustrado por su falta de acierto, intentó con todas sus fuerzas formar parte de la milicia en una inmortal ciudad aragonesa a orillas del río Ebro, caudalosa corriente de agua que misteriosamente guarda silencio al pasar por el Pilar porque la Virgen está dormida y no la quiere despertar, pero tampoco esta vez hubo entendimiento, viéndose forzado a buscar su obligado y personal futuro en cualquier otra cuenca fluvial, la primera que le saliera al paso y le permitiera proseguir viaje; de este modo, tras abandonar por voluntad propia la rígida nave militar, probó a sentar la cabeza programando complicados ordenadores en el recién creado departamento de informática de un moderno banco, justo en la orilla opuesta de sus sueños juveniles.

En general los bancos resultan incómodos para sentar la cabeza pero, al tenerla tan dura, aguantó allí tres quinquenios consecutivos intentando convertirse en un bancario de provecho, algo que tampoco consiguió porque, a medio camino, a su naturaleza de carácter inconformista, le apeteció alejarse del despiadado mundo de las finanzas para plantar la esquiva semilla de la fortuna en otros campos productivos que se perfilaron inesperadamente en el horizonte como posible respuesta a sus inquietudes.

Tras un vertiginoso paso por la consultoría de organización, un inesperado golpe de timón propició que su nave desembocase en el complejo mundo de las telecomunicaciones, pasando los siguientes años encerrado entre las cuatro paredes de amplios despachos que casi siempre estaban comunicando; aquél nuevo mundo tampoco parecía ser el suyo, aparentemente todo iba como la seda pero nuestro autor fue haciéndose mayor sin darse cuenta de su precoz envejecimiento hasta que, a la provecta edad de 52 años, sus despiadados cómitres decidieron que la empresa no era lugar para viejos; le pidieron que colgase la corbata, cosa que hizo con gusto porque le apretaba el cuello, devolviera todo lo que no fuera suyo, lo cual hizo sin apenarse por la pérdida gracias a su escaso apego por lo material, y se retirase a descansar del mundanal ruido a orillas de algún río menos caudaloso y exigente; ¿dónde vas a navegar mejor que en tu casa, eligiendo tu propio rumbo sin tener que darle cuentas a nadie? le sugirieron, los muy cabrones, un viernes a última hora de la mañana antes de ponerlo de patitas en la calle sin contemplaciones.

De forma tan imprevista como poco honorable acabó en insospechado naufragio la larga singladura de su azarosa vida laboral, zambulléndose de lleno en la orilla de las oscuras y procelosas aguas de una siniestra oficina del paro, merced a un masivo expediente de regulación de empleo; sin venirse abajo, agradecido a la suerte, desde entonces pasa sus temporadas de asueto, que son las más del año, disfrutando ampliamente del cálido sol, la hermosa costa, la huerta feraz y los buenos alimentos en una antigua y luminosa ciudad mediterránea, capital comarcal, cuyo territorio es modestamente regado por los ríos Alberca, Girona y Racons, bajo la imponente sombra protectora del macizo del Montgó, o viajando por el mundo para visitar a sus hijos y nietos que fluyen sus propias vidas en los márge-

nes de lejanos ríos, como puedan ser el Trinity, el Hikichi o el Aniene; el resto del tiempo discurre plácidamente en su domicilio fiscal a orillas del Manzanares, sin terminar de saber lo que es canela fina ni armar la tremolina, procurando navegar desapercibido, libre de ataduras, en silencio, sin molestar ni que lo molesten.

Mientras aguarda, sin mostrar prisa alguna, la hora suprema de afrontar su inevitable desembarco final en la mar, salpimienta su existencia entregado a múltiples aficiones de todo tipo, entre las que escribir, correr y viajar sin duda ocupan lugares preferentes, sin desmerecer otras muchas actividades complementarias con las que enreda y se entretiene mientras pasa el rato.

Como nuevo miembro de la temida, quizás por desconocida, tercera edad, ya que el tiempo no perdona y pasa para todos, también acude al consultorio médico cuando se precisa y los achaques lo requieren, aunque de momento y por fortuna no lo está necesitando ni es algo que eche de menos, aunque tampoco podría ir a consulta de precisarlo porque la sanidad pública no está para nada ni para nadie desde que se declaró la pandemia del coronavirus, enfermedad que tuvo la mala suerte de contraer a pesar de estar tres veces vacunado.

Por dicha o por desgracia rondo ya los setenta años y soy plenamente consciente de que tarde o temprano los inevitables achaques acabarán saliendo a mi encuentro, presentándome factura y preparándome a poquitos para iniciar mi propio viaje al más allá donde quiera que esté; no los temo especialmente y les diría aquí os espero comiendo un huevo si no fuera porque últimamente los huevos me sientan fatal, serán cosas de la edad.

Como escribió magistralmente el poeta y hombre de armas castellano Jorge Manrique: «Nuestras vidas son los ríos que van a dar en la mar, que es el morir: allí van los señoríos, derechos a se acabar y consumir; allí los ríos caudales, allí los otros medianos y más chicos; y llegados, son iguales los que viven por sus manos y los ricos».

Este libro se terminó de editar el día
1 de agosto de 2022

En este mundo traidor
Nada es verdad ni mentira,
Todo es según el color
Del cristal con que se mira.

(Don Ramón de Campoamor)