



La Alpujara: Mil voces tiene el silencio

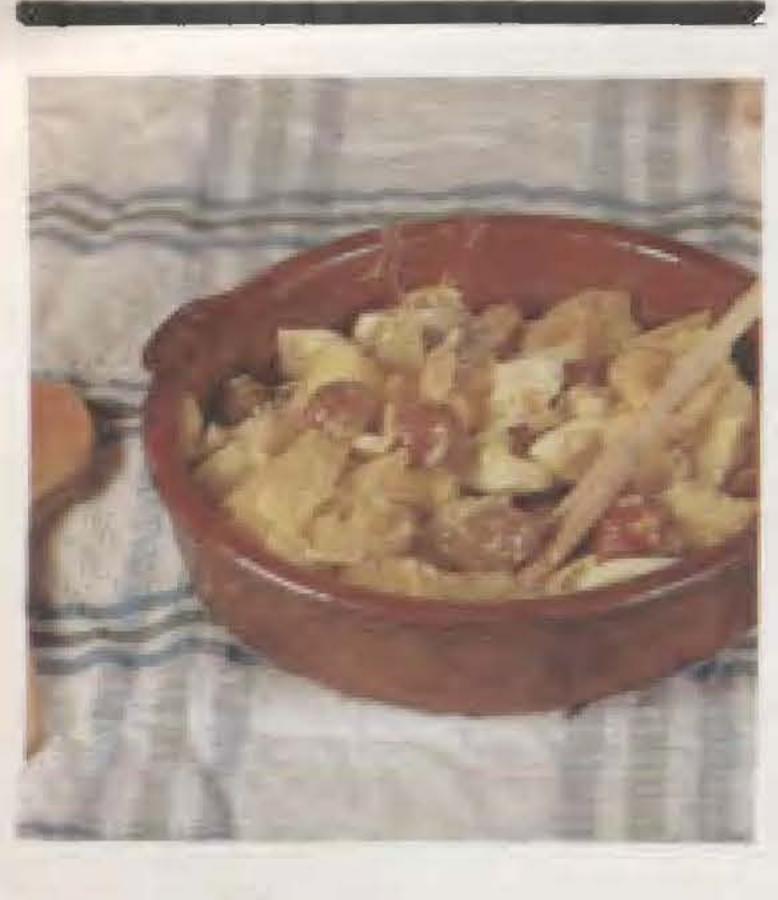
Texto: Rafael Chirbes Fotos: Antonio Girbés

cielo blanco de estrellas. Los perpétuamente cerradas, portroveros han iniciado su parran- que sus antiguos moradores vida. La música del violín es un la- ven en Barcelona, en Bilbao, mento largo, complicado, que a junto a los invernaderos almeveces se confunde con la voz de rienses, detrás de Murtas y de la mujer. Los ecos de esta músi- Ugíjar, en otro reborde del mar. ca melancólica se pierden en El invierno y la noche han Fez, en Tánger, en Tetuán, en convertido el robledal en un los silenciosos bosques de ce- bosque de lanzas. El robledal dros del Atlas africano. Silba, de hoy es miserable resto del bajo los zapatos, el polvo amasa- que cubrió buena parte de las do por el hielo; y callan -es- laderas de Sierra Nevada que tremecidos— los árboles yer- miran al sur. Vencidos los moristos en sus sueños de invierno, cos, hubieron de pagar pesados los cerros negros y lejanos, los tributos en madera: barcos que

E duele como la cadáveres de vagonetas, que un muerte, me due- día llevaron el hierro desde el le como la muer- corazón de estas sierras agreste...» Un violín se tres a las cálidas playas de enreda bajo el Motril. Algunas casas están



Los pueblos, a media ladera, parecen idénticos unos a otros, como si un juego de espejos los multiplicase. En la gente, una hospitalidad cordial, que cualquier mirada puede convertir en desconfiza. La 'Alpujarra interior es hosca, agreste, bellísima.



Remojón

(cuatro personas)

Ingredientes

l kilogramo de naranjas agrias. 1/4 kilogramo de bacalao asado. 2 cebollas medianas. 3 huevos duros. 2 puñados de aceitunas aliñadas. 2 dientes de ajo picados. Aceite de oliva, sal y pimentón, al

Preparación

Se pela la naranja y se trocea en cubitos, junto con los huevos y las cebollas. Después de asar el bacalao salado —sin desalar— se deshilacha. En una ensaladera se ponen todos los ingredientes anteriores, junto a los ajos muy picados y las aceitunas. Se prueba de sal.

Servicio

Se rocía con el aceite de oliva y el pimentón y se sirve frío.

res no podían maquillar con tad de cretas y valles. alheña sus manos. Fue pro- Frente a nosotros, que mirahibida la música (idéntica a la mos hacia el este, el laberinto que suena ahora: «Me duele desconcertante de ramblas como la muerte») y ya no había —con el eje del río Guadalfeo, bailes durante las bodas. Cual- puntuando secretas armonías-; quier reunión debía hacerse con de pueblos a media ladera, las puertas abiertas, según el idénticos unos a otros, como si rey cristianísimo, que clausuró un juego de espejos los multiplitambién los baños y vetó las cara; la red de diminutos bancazambras. Lucharon los moriscos les —paratas—, con sus modesalpujarreños por seguir siendo, tos cultivos, ascendiendo hasta pero fueron vencidos y expulsa- los dos mil metros de altura; las dos. Muchos no pudieron sopor- quebradas carihuelas; la tierra tar la nostalgia de su tierra y vol- que —pese al abancalamiento vieron para ser quemados por la resbala hacia el lecho de las Inquisición.

Por entonces, en La Alpujarra vivían ya gentes del norte, cristianos viejos, que, sin darse cuenta, se fueron impregnando del perfume de los vencidos, en los modos de vida, de pensamiento, en la forma de hacer sonar ese violín, o de preparar un dulce de almendras. La más sutil venganza del vencido es contaminar al vencedor, dejarle como herencia un universo de hábitos duraderos.

Eterno —el lugar de las cosas esotérico de la región. Mecina que permanecen—, puede el Fondales fue defendida con sosviajero hacerse una idea de la pechoso empeño por los morisgeografía de este mundo cerra- cos. Los contrabandistas de las do, que a veces parece impene- lejanas playas abandonaban en trable como una esfera de ace- la zona su mercancía, que se rero, y otras, en cambio, fácil de distribuía a lomos de mulos por romper: como mercurio que se una red de caminos solitarios.

zarparon de Sanlúcar de Barra-brías, álamos al borde de los tomeda y volvieron de Améri- rrentes, y la insistencia de la ca con su vientre hinchado de nieve en los picachos, sobre el oro. Los moriscos habían sopor- Veleta, como una ola, sobre el tado que se les privase de su Mulhacén, como un buque venlengua, de su dios; y sus muje- cido por encima de la tempes-

ramblas y flota río abajo hasta Motril y Salobreña, a orillas del mar; los cementerios colgados en el monte, cuyos mudos habitantes se arrastran lejos de sus tumbas, acompañando el paso del arroyamiento erosivo en las

Es la zona sagrada de La Alpujarra, marcada con nombres inquietantes: Cerro del Conjuro, Río de la Sangre. En el Conjuro, hay una mina de hierro abandonada y la tierra es de un color negruzco. Todos los caminos pa-Desde la Ermita del Padre recen confluir a este corazón











Un paisaje soberbio, a veces atormentado, en el interior. Hacia el sur, en la Contraviesa —tierra de vinos color de rubi-, se vuelve más soleado. La Alpujarra posee una larga tradición de licores de ciruelas. Y, junto al mar, se cultivan las chirimoyas. Un mundo rico, cambiante, diverso.

que se convertirá en imprevisto trópico, a medida que nos acerquemos al Mediterráneo: en plantación de caña de azúcar y chirimoya. Hay una Alpujarra interior —hosca, bellísima— que limita con el universo ártico de Sierra Nevada y otra, litoral, que muere en un Caribe que, desde aquí, desde la Ermita del Padre Eterno, se adivina por encima de los montes, también él convertido en espejo de sí mis-

En Lanjarón —a las puertas de La Alpujarra—, nuestro guía e insustituible informante —Gabriel García— nos había puesto frente a una mujeruca, que nos deparó todo tipo de parabienes, nos bendijo insistentemente, rechazó la oferta del fotógrafo con un movimiento de alarma, nombró cien veces al divino Jesús y a su bendita madre, y nos suplicó una oración en esta ermita. La mujer vendía mieles y, entre los tarros (miel de romero blanco, de romero azul, hervor de jalea real), guardaba pequeñas muñecas, objetos absurdos y aparentemente abandonados, evidentes exvotos. Ahora, ya en la ermita, los viajeros comenzamos a sentir un picazón en el ojo derecho. Sólo el guía, Gabriel, se salvaba del orzuelo. Mostró una cruz de Ca-

—De pequeño me echaron mal de ojo. Mi madre me obligó a ponérmela y ya no me la he vuelto a quitar.

Los tejados de las casas son planos y están hechos de pizarra molida, que aquí llaman launas. Los pueblos se escalonan en la ladera y no tienen ni plaza ni lugar de reunión. El cielo, desde estos parajes abandonados, parece cerrarse en un confin remoto. Cerca de Pórtugos, la fuente ferruginosa, un río rojizo, cuya agua deja un regusto mineral en el paladar, la aspereza del hierro entre los dedos. Más allá, Ferreirola, otro nombre cargado de resonancias minerales. La gente nos recibe con hospitalaria cortesía, que una mirada puede cambiar en des-

rante de Capileira, o, más

abajo, en el bar Ruta del Mulha-

Potaje de castañas

(Seis a ocho personas)

Ingredientes

l kg. de castañas. l ramita de canela en rama. 2 clavos. 100/150 gramos de azúcar. Pueden añadirse, al gusto, unos pedazos de membrillo, o peros o

Preparación

Tostadas las castañas, se limpian como para comer y se guardan durante siete días. Al séptimo, se ponen a cocer en agua, con la canela en rama y los clavos, durante unos cuarenta y cinco minutos, hasta que queden tiernas, pero sin deshacer. Junto con las castañas, se ha puesto —si se van a incluir— el membrillo o los peros. Los boniatos



enfrentarse a un exquisito puchero, que pide —para concluir— la «pringá», un majado que, con los elementos del puchero y su propio tenedor, elabora cuidadosamente el comensal. La Alpujarra es tierra de inviernos largos y rigurosos; tierra de pucheros, migas y gachas.

Algunos han asociada los pucheros alpujarreños con el pote gallego y así explican ciertos topónimos de la zona, como Poqueira, Capileira y Pampaneira, aunque podrían tener origenes ibéricos. Los pucheros alpujarreños admiten variaciones estacionales: en unos es mayor el peso de los frutos de la matanza del cerdo; en otros, pesan más las verduras, llegando a convertirse en potajes. Hay pucheros de cardos —en otoño—, otros que incluyen las habas (por aquí, al haba entera la denominan jarugo), un puchero de hinojos, en invierno, y otro que se hace con acelgas.

En las gachas y migas, cambia la engañifa, que puede ser de chacina, de jamón, de pepinos, o de pimientos fritos. Se mantiene la base de harina —en el primer caso—, o de sémola (en el segundo). Una fuente de migas con engañifa recuerda muy próximamente al cuscús. Como postre, queso con nueces y miel.

La morcilla de la zona -que se utiliza en el puchero, o como enganifa— lleva almendras. «¿Cómo le diría yo? Una morcilla que no lleve almendras es que no es ni siquiera morcilla».

Dos días más tarde, íbamos a llegar a la costa: a Motril, a Salobreña, íbamos a cortar unos tallos de caña de azúcar (aquí dicen cañadú), reñiríamos duramente con un gitano, sin conseguir que nos vendiese cuatro gigantescas chirimoyas. «O la caja entera, o ná», sostuvo y cumplió. Beberíamos ron pálido de la zona. Dos días más tarde —poco más de medio centenar de kilómetros rumbo al sur— la blancura de Salobreña, flotando sobre el azul del Mediterráneo y sobre un mar de caña de azúcar. Hoy, nos sorprendía el atardecer en el camino de Cádiar, de Murtas. Pedro Antonio de Alarcón escribió en su libro de viajes: «En Albuñol era ya vera-





Cultura gastronómica tradicional

Manuel Carrillo Díaz

La gastronomía alpujarreña cuenta con un denominador común básico para todos sus guisos: sus condimentos, que seguro no tienen igual. El tomillo, el orégano, el poleo, el té de la sierra, las almendras, las castañas y un largo etcétera; también sus magnificas hortalizas y frutas. Todos estos ingredientes —junto con el agua (exquisita) consiguen dar a cada uno de sus preparados culinarios sabores sublimes, ya sean platos fuertes, como ollas, pucheros y berzas (muy abundantes en la zona por la crudeza climatológica de la época de otoño e invierno), como en su abundante repostería morisca, o en sus chacinas y embutidos. Haciendo un breve esquema y

recogiendo algo de lo más importante —y a la vez desconocido— de su arte tradicional gastronómico, he

escogido platos como el puchero o potaje de trigo —plato de remota antigüedad—, las perdices en escabeche, la piñata de figüelos, la ensalada atascaburras, el puchero de nabos, la olla de San Antón -con habas e hinojos-; la sobrehusa de acelgas y collejas, de hinojos, espinacas o cardos; los quesos artesanos de cabra y oveja, de inmejorable calidad; los jamones, loganizas, chicharrones y un largo etcétera de chacinas. Y como capítulo importante por su tradición y peculiar variedad, la repostería: soplillos, cuajadós, yemas, potaje de castañas y arrope de calabazas. Con la omnipresencia de la almendra y los sensacionales panes artesanos.





moro: Murtas, un pueblo cristia-

dulces amoriscados de clara de pero ahora yo no sé...».

busca la lumbre. El uno respira tas tampoco son buenos. Están En Francia aprendió a comer voluptuosidad y molicie: el otro crudos y pocos batidos.» El y a beber. Con los escasos ahoesquivez y austeridad. Aquél re- hombre tiene unos cincuenta rros, Rosa —su compañera— y cuerda las ciudades de Oriente: años y nos guía hasta la puerta Manolo compraron Barranco Oséste las poblaciones de Castilla de El Bolichero. No sabe quién curo: una vieja bodega de 110 la Vieja. Albuñol es un pueblo podría vendernos una torta de años, y un cortijo. Se busca la vichicharrones, dónde podríamos da, alquilándose como tractorisprobar las tarbinas de miel, ni si, ta y prepara, con Rosa, conser-Huele a alhucema, arrojada en Murtas, podremos conseguir vas caseras. Pero, por encima sobre un brasero, cuando entra- la deliciosa torta de almendras de todo, quiere hacer buen vino. mos en Cádiar, famosa por sus que llaman cuajadó. «Antes sí,

mejores soplillos de Cádiar los de Poqueira, hay truchas y, de cuando, escucha la cantinela:

vez en cuando, los alpujarreños se echan una jaula sobre la espalda, que cuelgan de unos garfios, y en cuyo interior languidece —como un personaje de Prousf— una melancólica perdiz hembra. En las coronillas -montes de cumbre redondeada-, se caza la perdiz con reclamo, por un método que llaman puesto: el cazador se fortifica entre las piedras y —apoyándose en la llamada de la hembra aguarda la aparición del macho. Coronilla de Pitres, coronilla de Nieles. Desde Alcutar, por encima

de Cádiar y bajo la mole del Cerrajón de Murtas, mientras el fotógrafo se esforzaba por que un rebaño de cabras no escapase del objetivo, vimos el Barranco Oscuro, una mancha inquietante en la ladera y el brillo de una casa lejana. «Allí vive Manolo Valenzuela, un hombre que está poniendo mucho interés en mejorar el vino de la Contraviesa». La sierra de Contraviesa es la zona vitícola de La Alpujarra. La gente llama a ese vino, de Albondón, o vino Costa, porque la vid se cultiva en ese ramal de la sierra por encima del cual se ve — colgado en el cielo— el azul del mar. Seis mil hectáreas de viña sin seleccionar, más de doscientas bodegas en las que cada cual vinifica como Dios le dio a entender, de nueve a once millones de litros de vino al año.

«Aquí, cada uno se hace su vino y vende lo que le sobra a las tabernillas, a gente que viene de Granada, a los alpujarreños que han emigrado a los invernalado de Sierra Nevada— y ha vi-

Experimenta con Cabernet Sauvignon y Lucha contra la inercia huevo, azúcar y almendra. «Los En el río de Trevélez, en el de los campesinos. De vez en

Los tejados de las casas son planos y están hechos de pizarra molida, que en La Alpujarra llaman launa. Los pueblos se escalonan en la ladera y no tienen plaza ni lugar de reunión. Cerca de Alcutar, una pastora: el modo de vida tradicional alpujarreño. En Barranco Oscuro, Manolo Valenzuela busca un nuevo vino de Contraviesa.

Olla de San Antón

(cuatro personas)

Ingredientes

Espinazo, oreja, careta y rabo de cerdo (1/2 kilogramo aproximadamente). Un pedazo de tocino salado. 1/2 kilogramo de habas secas 1/4 kilogramo de judías blancas. 150 gramos de hinojo (tallo fresco). 2 patatas medianas. 2 morcillas frescas pequeñas. Un chorrito de aceite, al cocer, y

Preparación

La noche anterior, se dejan en remojo las habas y las judías. Se cuecen durante un par de horas, con la carne del cerdo, en dos litros de agua puesta a hervir a fuego muy lento. Cuando todo esté tierno, se añade el hinojo y las patatas peladas y troceadas en pequeños cubos. En el momento en que la patata está casi en su punto se le añaden las morcillas y se deja cocer durante otros 10 ó 15 minutos.

Servicio

Antes de servir se deja reposar. Suele servirse en dos vuelcos. Primero, la verdura, las patatas y el caldo y, después, el tocino con la morcilla y la carne, que se maja con parte de las habas y las patatas reservadas por el comensal en su plato. A este majado se le llama pringá. Si el comensal es glotón y no ha dejado patatas, puede hacer su pringa con pan.



Comer en la Alpujarra

El Molino (Durcál)

Panjuila (Capileira)

Ruta del Mulhacén (Pampaneira)

Jamones de Trevélez (Trevélez)









Las habas de San Antón

Con los efluvios porcinos del potaje de San Antón -sustanciosa olla con oreja, rabo y tó— se conmemora aún, en tierras granadinas, la onomástica de San Antonio Abad. Una festividad que, tiempo atrás, marcaba, en no pocas regiones españolas, el comienzo de los ancestrales ritos paganos del Carnaval. Fastos idólatras, tan misteriosos y esotéricos como uno de los ingredientes básicos del potaje mencionado: las habas. Porque, en efecto, desde que la escuela filosófica de Pitágoras considerase que las habas poseían sangre y se hallaban dotadas de inequivocas propiedades afrodisíacas, el fruto de la leguminosa quedó maculado, históricamente, por la tacha de una dudosa reputación. De hecho, los romanos, fieles observantes de esta creencia se valieron de tal simbolismo en los avatares de sus licenciosas saturnales. Siglos más tarde, en la Botánica Oculta se atribuía a la decocción de habas virtudes contra el mal de piedra, y al emplasto de su harina la propiedad de activar los tumores de los órganos genitales. Encubiertas entre prácticas iniciáticas y



actividades ocultistas, las habas se incorporarian, con el discurrir del tiempo, a los actos de brujería y al ritual de grupos secretos y clandestinos. No en vano, la expresión son habas contadas, se gestaría en el seno de las sociedades masónicas, que se valían de habas tintadas para dirimir sus discrepancias mediante sufragio. Mas he aquí que, según el hilo de las mismas suposiciones, todas las propiedades perniciosas de la leguminosa se desvanecen, milagrosamente, con la desecación del fruto. Las comunidades judías nunca fueron ajenas a tales convicciones. Ello explicaría el hecho de que, durante siglos, en el reino de Granada, donde habitaba una prolija colonia semita, se hiciese un uso reiterado de las habas secas mientras que las habas frescas no figuraban, en modo alguno, adicionadas a ollas, cocidos ni potajes. El tradicional y excelso potaje de San Antón, sólo contiene habas secas. Inútil esperar efectos secundarios. ¡Lástima de potaje afrodisíaco!

-Usted lo sabe, Manolo. Las -según algunos- el mejor quejunterías en esto no se pueden so de toda La Alpujarra. tener. Es como repartirse una mujer entre dos hombres.

La Contraviesa aguarda su Denominación de Origen. Tamsimplemente dormida.

«Me duele como la muerte». Los troveros son amigos de Manolo Valenzuela. Hay un fondo de Rosario. de tristeza en sus canciones. Al parecer, cuando alguien moría, hacer que -contra todo pronóstilos troveros recorrían las casas co- perduran, prolongando su pujarreños de hace cientos de solicitando dinero para el ataúd. agonía en este bellísimo mar años encontraron otro laberinto Un réquiem de pobres, fecunda- pertrificado. do por la ironía y el juego de agudas preguntas y respuestas improvisadas por los cantores. tren en las bodegas, no vayan a Una de las troveras es Rosario la estar con la regla y se eche a Pastora; para otros, Rosario la perder el mosto. de la Rambla del Banco, que ha- Nuestro automóvil rasca, de entre sí por hilos misteriosos ce poco salió en los periódicos vez en cuando, las piedras del que sólo el iniciado alcanza a inde Granada, porque sabe hacer camino, helado bajo la luna cretuir.

comen —se ríe Rosario—. Lo remojón con naranja, huevo, cehago con cuajo y leche de las bolla, aceitunas y bacalao. El mero se echa la leche en una sueño llega al filo del amanecer, bién ahí, cerrada, agonizante, o olla, luego le pongo el cuajo. en una habitación desde la que los puños y con una pleita.

Los puños son las máquinas

Pequeñas bodegas, modos de

no es bueno que las mujeres en-

ciente. En Cádiar, dormimos en un gélido hostal, con un pasillo poblado de macetas milagrosamente verdes y frondosas. Después, un amanecer de niebla, que se fue esfumando poco a poco, de caballeros en mulo, que vuelven la cabeza a nuestro paso, de niños pastores. En la fuente de Solís, berros frescos, perfumados, y un alambique de hierbas, como la torre de un submarino emergiendo entre el matorral. Por todas partes, secos esqueletos de tomillo y, al fondo, entre nubes, la imagen imponente de la sierra de Lújar. A este paraje desértico, llega, de vez en cuando, alguien que fabrica esencias aromáticas. Cerca florece el romero, la ailaga...

Por la tarde, alcanzaremos la sierra de Lújar y contemplaremos la muralla imponente de Sierra Nevada. Después, precipitadamente, rodaremos hasta el borde de la playa. En Vélez de Benaudalla, unos pestiños o borrachuelos de miel, antes de descubrir que también es Alpujarra esta llanura feraz, que ha capturado para tierra firme el tómbolo blanco de Salobreña. Los aluviones que el río Guadalfeo arrancó de las sierras interiores se han cubierto aquí de plantas tropicales y, a pesar de la estación, el aire es templado.

A lo lejos, el telón de nieves. Han crecido los bloques de apartamentos, que en invierno parecen ciudades fantasmas. Motril es ciudad abierta, mari-—Malo no está, porque se lo nera. Ofrece pescaditos fritos y cabras. Estrujándolo bien con se escucha el Mediterráneo, que aún parece de brea y que pronto, en cuanto el sol lo ordene, se volverá de cobre y acero. Al otro lado del agua, Marruecos: una geografía donde los alen que perderse. En la madru-—Por aquí aún piensan que gada, una emisora emite música andalusí —lamento de violín—, idéntica a la que, cerca de Cádiar, escuchamos a los troveros. Ciertas regiones están unidas

