

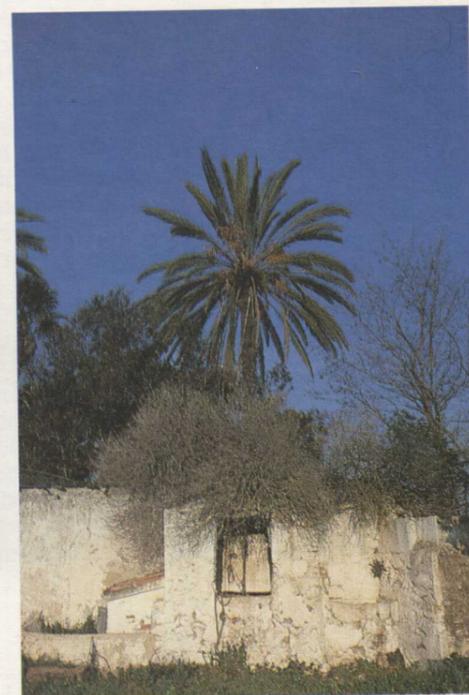
DE MARIOLA AL MAR

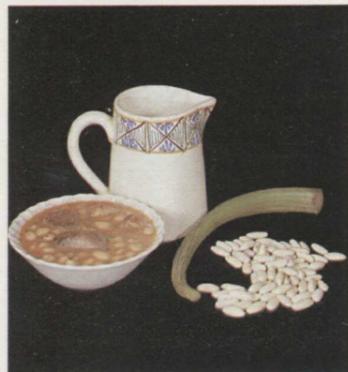
Texto: **Rafael Chirbes**
Fotos: **Antonio Girbés**

A finales de marzo, los almendros mostraban todavía el esplendor rosado de sus flores, que caían a intervalos sobre el suelo, y de las que nunca nacería el fruto porque estaban muertas, heladas. Este año, se presentó la nieve en vísperas de San José sobre el solitario monolito de Montcabrer. El viento de La Mancha se encauzó entre las blancas ondulaciones del terreno, rodeó las viejas casas de Bocairente, apretadas contra una colina, resbaló por los valles de Laguart y La Gallinera, giró como en un pozo sin fondo, golpeando las rocas de Ebo —uno de tantos lugares donde el mundo termina— y acabó estremeciendo las aguas del Mediterráneo, en Denia; 1984 ha traído una primavera extraña y tardía, en la que el azahar se ha escondido hasta abril entre las hojas de los naranjos —ya en la llanura litoral—, como un embrión precavido que tenía miedo de nacer.

Desde el secano blanquecino de Bocairente —al pie de Mariola—, hasta el esplendor verde y azul de Denia, junto al mar, en el límite de Valencia y Alicante; entre el silencio arcaico del interior y el grito dorado de la posmodernidad sobre la costa, hay un continuo que todo lo envuelve y que tal vez no sea otra cosa que ese ser valenciano que tantas vueltas hace dar a los filósofos de acá y tantas bofetadas a sus políticos; y más que en ninguna parte,

Desde el secano interior de Mariola, hasta el esplendor de la llanura mediterránea, el mundo es del tamaño de los hombres. Una geografía que invita a vivir en clave de pobreza espartana o de desmesura barroca.





ser —en Valencia— parece idéntico a renunciar: prisa por renunciar. Los campos vacíos del interior, en su pobreza espartana de tamaño humano, no han sido más fieles a la tradición que las colmenas de la costa, también de tamaño exactamente humano. En la pobreza como en la abundancia, en el atraso igual que en el progreso, el valenciano se empeña en traicionarse a sí mismo.

En La Carroja, una mujer de unos cincuenta años nos dio la receta de cierto puchero de trigo:

—Mi madre preparaba un plato, al que llamábamos *blat picat* (trigo picado). Se humedecían los granos y luego se picaban en un mortero, hasta que se separaba el sego (cáscara o salvado). Con ese trigo limpio se hacía un puchero que llevaba habas secas, garbanzos, repollo, jamón o huesos de cerdo, patata y una pelota de carne amasada con harina de maíz y huevo. Hace años que no lo pruebo y daría cualquier cosa por volver a comerlo.

La mujer no recuerda bien los ingredientes, ni las proporciones. Ahora algo que perdió y que da irremisiblemente por perdido. Con un poco de esfuerzo podría reconstruir ese antiguo plato, pero se limita a sonreír cuando nos interesamos por él:

—Eso son comidas de cuando no había nada para comer.

Desde Bocairente —Bocairent— hasta el mar, uno cae apenas sostenido por un hilván de nombres árabes —Benirrama, Benisili, Benialí, Benisivá, Benialfaquí, Almudaina, Catamarruch— cargados de bélicas resonancias moriscas. En el siglo XIII, Jaime I El Conqueridor vio el orgullo de sus victorias menoscabado por el caudillo Al-Azrak, que puso en pie de guerra estos valles. En 1609, después del decreto de expulsión, se reprodujo el levantamiento morisco. Hoy, en los valles de La Guart, de La Gallinera, d'Alcalá y d'Ebo hay un silencio de emigración. Ebo —en el fondo de un pozo— está separado de la feracísima huerta litoral por un laberinto de montes hirsutos. Barranco del Infierno se llama uno de estos accidentes. Por todas partes, palabras semejantes designan lugares que se parecen.

En Montcabrer, por encima de Agres, los restos de las imponentes cavas de nieve parecen osamentas de un animal primitivo. Las piedras —como un milagro en el aire, sin cemento— se diría que guardan vida propia, con la respiración del viento entre las nevaduras. A medio camino entre el pozo y la catedral, servían de almacén a la nieve que, en verano, a lomos de mulos, llegaba hasta Játiva y Valencia donde, aderezada con un chorrito de jarabe, se convertía en sorbetes para las clases medias. Hace unos años se quemaron más de 12.000 hectá-



En cualquier parte del interior, el verde tierno del trigo y el color acerado de los olivos. En Pego, cerca del Mediterráneo, las primeras flores del azahar, que este año llegaron con retraso.

reas de bosque. No ha sido el último incendio. También ardieron los montes de Ebo y se han quedado como una fotografía de la luna. Lo del valenciano es una traición sentimental. A todas horas tiene en los labios a la *mare*, y la *mare* —ya se sabe— es la cocina: los sabores de la infancia, perdidos para siempre. Nadie —a no ser un cantante de tangos, o un italiano vuelto hacia Sorrento— habla tanto de la *mare*. Nadie tan inoperante como un tanguista, Caruso ante la bahía de Nápoles, o un valenciano hablando del *arrós amb fesols i naps* (arroz con alubias y nabos) que hacía la *mare*.

—Arroz como en casa de uno, en ninguna parte; ni cocas, ni buenos pucheros.

El valenciano —en esa salvaje defensa de la *mare*— se ha acostumbrado a pagar en los restaurantes por no comer, con la misma tranquilidad con que mira arder los escasos bosques aún intactos —frente a Benirrama las huellas de otro incendio—; o las viejas casas con entrada de carro convertidas en absurdos rascacielos; o las iglesias barrocas destinadas a almacén de fertilizantes. Ahora —últimamente— el valenciano (y decir valenciano es una abstracción tan absurda como decir japonés, pero tan operativa) ha decidido, para escándalo del resto del Estado español, que no sabe ni cuál es la lengua que habla, malgré Aussias March, Joanot Martorell y Joan Fuster.

Bocairente está colgado sobre el río Clariano, ante un anfiteatro de piedra acribillado por cuevas de discutido origen a las que aquí llaman *Covetes dels moros*, porque —esa es otra— en Valencia todo lo que tiene más de cien años —aunque se trate de pura geología, que no es el caso— es obra mora. A Bocairente le ha crecido un suburbio fabril que empuja las adustas casas de la ciudad vieja hacia el precipicio. Los hombres, cuando hace frío, no usan abrigo, sino que se ponen una manta sobre los hombros. Las mantas de Bocairente se apiñan en el suelo de los zocos moros de Marrakech, de Tarudant, de los confines saharianos, bajo los ojos melancólicos de los came-





GIRABOIX

Ingredientes:

1/2 kg. de cebollas rojas.
1/2 kg. de patatas.
1/4 kg. de judías verdes.
1/4 kg. de bacalao inglés.
Una ñora.
1/2 kg. de col o coliflor.
1/4 litro de aceite.
100 g. de tomates.
60 g. de pan.
Condimentos: ajos, sal.

Preparación:

Se trocea y lava el bacalao, poniéndolo a cocer en compañía de las cebollas, que deben ser viejas y de gran tamaño, las judías verdes, la ñora y la col o coliflor. Mientras cuece —unas tres horas—, se prepara un alioli, poniendo en un mortero una cucharadita de sal y tres o cuatro dientes de ajo, limpios y abiertos de arriba abajo para sacarles su parte interior. Se machacan hasta que queden convertidos en una pasta y mientras con la mano derecha se hace girar el mango del almirez, con la izquierda se deja caer gota a gota el aceite para verificar la mezcla y emulsionar el aceite con el zumo de los ajos. Poco después se puede verter el aceite en forma de hilillo pero siempre con cuidado para que no se corte.

Una vez preparado el alioli en cantidad suficiente se tuesta una rebanada de pan, que después se miga con los dedos en una cazuela y se moja con caldo, dejándolo para que se empape. Se deslíla la mitad del alioli en un poco de caldo y pasándolo por un colador se vierte encima de la sopa. Así preparado se coloca el giraboix en una fuente que se cubre con el resto del alioli y se sirve después con la sopa.

los. No sé quién decidió decorar sus serias calles de ciudad del interior con macetas de dudoso patio sevillano. Bocairente da un poco de pena, así maquillada bajo la alta torre de piedra de su iglesia.

—Si quieren comer, vayan al bar de la antigua estación.

Por Bocairente bajaba un tren que conducía a tierras de Murcia, y también al mar, a Gandía. Ahora, en Bocairente, como en Alfafara —a pocos kilómetros al este—, o en Agres, añoran ese tren que ya no pasa, y han instalado un restaurante en la estación.

—Ponemos a diario conejo; y un plato de caliente: gazpacho de monte, paella... Está todo muy caro y no se puede trabajar mejor.

El restaurante de la estación de Bocairente te pone el corazón en un puño. Detrás del decorado de almendros, de olivos con sus hojas de acero, de manzanos y cerezos, de nogales, esto es el desierto. Camino de Alfafara hay casas de campo que se hunden —aquí las llaman **mas** y, en plural, **masos**—, a pesar de que Mariola tiene las paredes azules, agua fresca, pinos de color profundo, un residual bosque de tejos y más hierbas aromáticas que ninguna otra sierra de Europa. El botánico Cavanilles las clasificó con franciscana paciencia.

Cherele es un heredero de la tradición de Cavanilles. En Agres, no hace mucho, había cuatro herboristas. Hoy sólo queda él, ante un gigantesco vaso de vino, mirándote con ojos maliciosos.

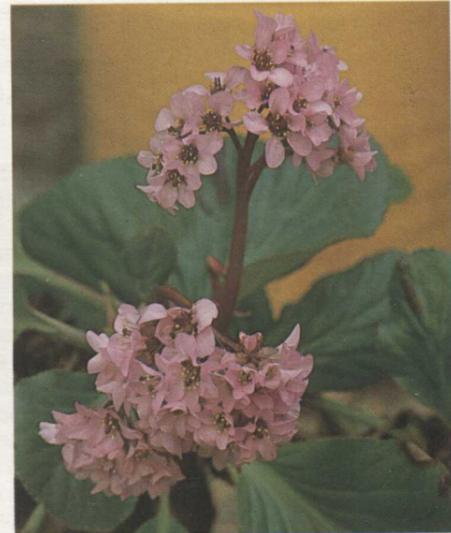
—Escribo un libro —dice, aunque no juraría que no sabe leer ni escribir— **donde apunto todo lo que pasa.**

Cherele dice que anota cuanto ocurre, nace, crece y muere en Mariola. A él la tierra de Mariola le ha escrito en las manos, en la piel del rostro, en los ojos maliciosos con una gotita de sangre.

—**No te cobro nada por la información, pero, por el bien de tu salud, cómprame hierbas. Se te está cayendo el pelo y no tienes buen color.**

Se va, para volver al rato con una bolsa grande que contiene otro montón de bolsas más pequeñas. Marrubio, para el hígado; coronela para el estómago; nona para el riñón; zarzaparrilla para las enfermedades secretas. En esta zona, la hierba no se usa en las cocinas, si exceptuamos el orégano de las exquisitas morcillas de cebolla. Aquí, con las hierbas se prepara licor.

Redondeamos la cuenta con Cherele en mil pesetas, y paga él la ronda del bar. Hemos tomado, precisamente, **herbero**, el licor de la zona que lleva —entre otras plantas— anís verde, artemisa, raíz de panical, salvia —en poca cantidad porque amarga— y una ramita de **timó reial** —tomillo real—,



sólo una ramita porque es venenoso. Los licores de hierbas —hoy en retroceso— han sido una afición común del interior y el litoral. Del secano de Mariola y de la fértil llanura de Denia, junto al mar. No en vano el monte de Denia —Montgó—, que los griegos avistaban al zarpar de las Pitiusas, es otro santuario de la flora mediterránea, a pesar de los frecuentes y sospechosos incendios. A Denia los griegos la llamaron Hemeroscopión (la que se ve al llegar el día) precisamente por el perfil de ese monte inconfundible que emerge del mar. Los marineros beben el carnot con el mismo gusto que Rigoberto Navarro Cerdá, alias Cherele, de Agres, toma su herbero. Hacia el sur, hacia Jijona y Alicante —**Xixona** y **Alacant**—, llaman a un licor parecido **cantahuesos** (léase cantueso), y en Alcoy (**Alcòi**) triunfa el licor café que embotellan ya mezclado con una especie de coca-cola, bajo el nombre de **Plis Play**. El que quiera pureza y tradición, que se vaya con la música a otra parte.

En cualquier caso, la heterodoxia en el beber no es nueva. En estos bares no ha existido el chateo. El vino —también el vino— se bebía en las casas. Pedir un vino en la taberna era pedir una botella de vino para llevar a casa. Fuera de casa, los aperitivos y refrescos, con o sin alcohol: los Pernods; vermouths; cazallas con su chorrito de agua helada —palomas—, con su gotita de jarabe de limón —canari—; las absentas; los agualimones; horchatas y aguas de cebada. En Denia, antes de que los naranjos expulsaran a la viña, cuando su puerto exportaba pasas a todo el mundo, reinaba la mistela.

Cherele ha vivido junto al mar. Ha sido relojero, grabador, mecánico de máquinas de coser. Un día el agua se llevó su taller y Cherele se volvió al secano, a Agres. El mar ha hechizado siempre a los habitantes del sequeral, cuyos huesos alfombran el

Una geografía paradójica. En el secano brota la vida en cualquier rincón. La armonía de un huerto, el estallido de una flor sobre una maceta apoyada en un muro, la calma de los pueblos situados a media ladera.



PIMIENTOS RELLENOS DE ARROZ (Bajoques Farcides)

Ingredientes:

8 pimientos encarnados.
8 tacitas de arroz.
1 1/2 kg. de tomates.
1/4 kg. de carne de cerdo.
1/8 litro de aceite.
Condimentos: sal, ajos.

Preparación:

Los pimientos se cortan por su parte más ancha, reservando la tapa; se limpian de pepitas y nervaduras; se enjuagan con agua y se dejan escurrir, reservándolos.

Se pone aceite en una sartén para sofreír la carne de cerdo (o bacalao, desalado y escurrido, o atún) que se habrá cortado en trozos pequeños, agregándole uno o más dientes de ajo y luego el tomate que se rehogará bien, por último, se incorpora el arroz, que se voltea con todo lo anterior.

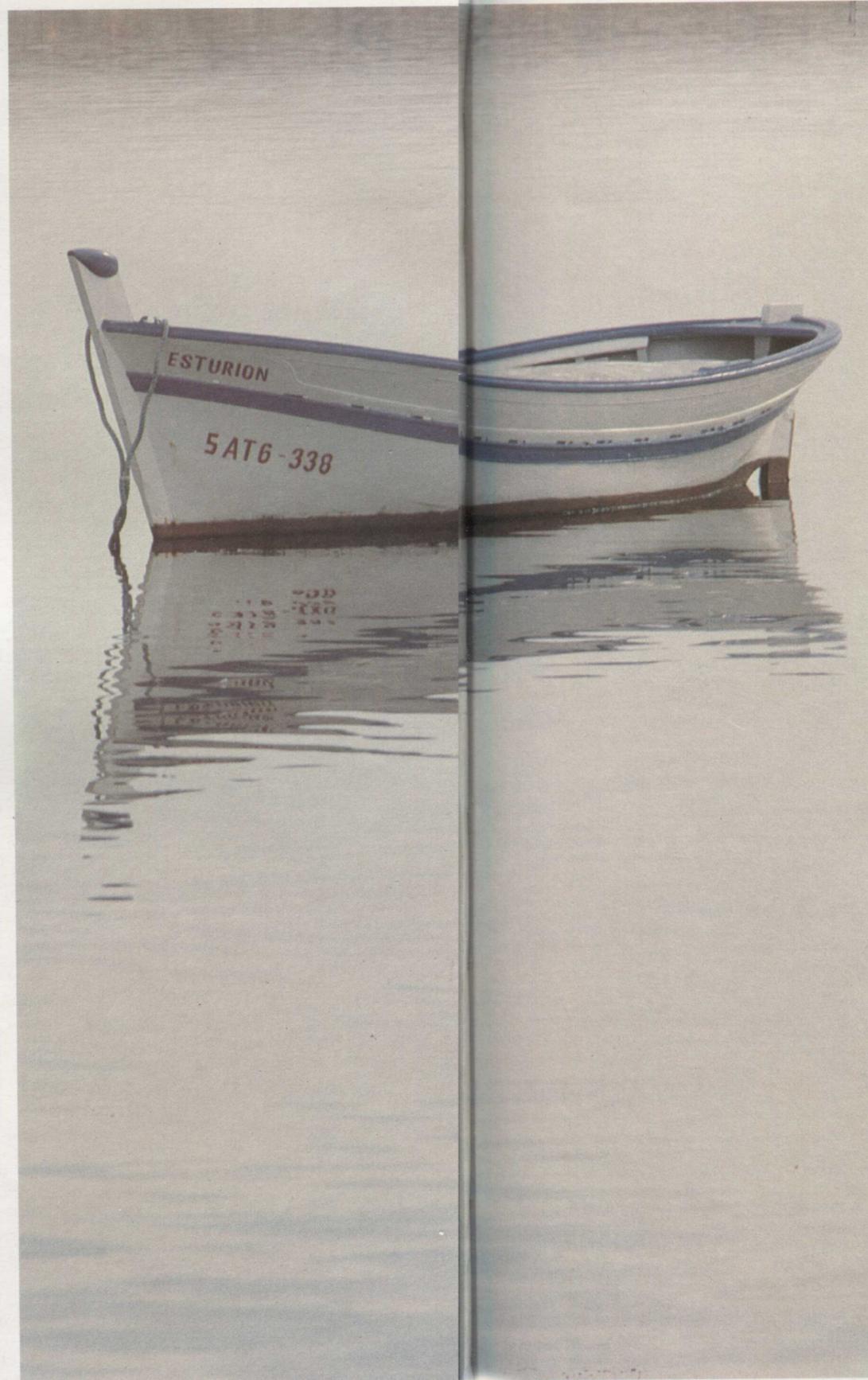
Con este preparado, se rellenan los pimientos, que se tapan de nuevo y se colocan de pie en una cazuela de barro, en cuyo fondo se habrán puesto dos cucharadas de agua, una de aceite, una pizca de sal y un par de tomates cortados. Se tapa la cazuela con un papel grueso empapado en agua y se mete al horno durante dos o tres horas.

fondo del Mediterráneo, junto a ánforas y trirremes, o vuelven al polvo de cementerios argentinos o cubanos. En el puerto de Orán se llama a las cosas de la mar en un dialecto que mezcla el árabe con el alicantino.

En Alfafara, un hombre vende pescado junto a un Renault 4 L. Las mujeres que le hacen corro, vuelven unos ojos desconfiados cuando nos ven llegar cargados con las cámaras fotográficas. Sobre la acera, cajas con sardina, con sepia, con pescadilla... El pescado fresco ha entrado recientemente en la dieta de estas gentes. Al parecer, la epidemia de la lepra en los valles interiores estuvo relacionada con la ausencia de pescado fresco en las mesas de los campesinos. Y hay que repetir el adjetivo fresco porque el pescado, en sus maneras ceciales, nunca ha faltado, dando lugar a todo un arte culinario. La pericana incluye pimientos secos, ajo y bacalao; el Giraboix, verduras, all i oli y bacalao. Con cualquier excusa se preparaba un **esgarrat** (desmenuzado) de bacalao en aceite —el exquisito aceite de Agres, de Alfafara, de Beniarrés—, o una paella con coliflor y bacalao. Pero la variedad de salazones iba —y sigue yendo— mucho más allá del bacalao, que no deja de ser un segundón, apenas un paso por delante de las sardinas de bota. La **tonyna de sorra** —carne de atún salada— es, probablemente, la cecina de pescado que con más frecuencia aparece en las mesas de la zona: a la hora de una ensalada, en una **coca** o para acompañar unas tiras de pimientos asados. La **mojama** se escapa alejada por su precio desorbitado, la **caballa** con pimentón, o la **melva**, van utilizándose menos, a medida que las tiendas de salazones desaparecen. En Denia quedan todavía algunas, y no ha decaído —a pesar, una vez más, de los precios— la afición por las huevas de atún, de merluza o bacalao, y por el **budellet** —tripa seca de atún—, con el que preparan un guiso llamado **bull amb ceba**, un delicado homenaje a cierta forma de coprofagia. En los balcones de las casas, puede verse todavía esa especie de sabrosas cometas marinas que son los pulpos puestos a secar con un armazón de cañas.

En la pensión Mariola, de Agres —el hostel—, comimos gazpachos de conejo. La lechuga de la ensalada era deliciosa y sería imposible describir el aceite. Uno piensa lo que podrían ser los restaurantes de esta tierra con una rica tradición de cocina casera —que la hay— y con estos gloriosos productos. Pero el postre puede ser, a cada instante, un helado de Avides, y las chuletas mal asadas han sido arrancadas de remotos corderos. Aquí ya nadie tiene ganado, ni se mata el cerdo, y las carnes no se sabe muy bien de qué confín proceden. Se acabó el queso de cassoleta —o

Hay un Mediterráneo de guía viajera, bullicioso y repleto de turistas. No es esa toda la verdad. La primavera en Denia tiene la belleza de lo solitario: de una barca dormida sobre el agua mansa, de una comida junto al mar.



Señas de identidad

Alfons Llorenç

El complejo de identidad que engendra un auto-odio hacia lo propio, a causa de la anomalía civil y cultural que ha vivido días y años el País Valenciano, ha herido de muerte segmentos fundamentales de nuestra cultura. Uno de ellos, y no menos importante que otros dentro de nuestra cultura material, es el gastronómico. Nuestra gastronomía reproduce exactamente la situación global y es, a su vez, un testimonio importante de nuestra situación cultural. Nuestra gastronomía, incluso, posee tópicos típicos, como la paella y el all i pebre, que no bastan para encubrir la especial marginación de toda nuestra amplia riqueza en el campo de la cultura gastronómica. Se podrá hablar, incluso, empleando un concepto típico de la sociolingüística, de una situación de disglia gastronómica. Es decir, de la existencia de dos sistemas de contacto en el que el extraño domina sobre el propio, atribuyéndose al primero usos más nobles que al segundo. Con el tiempo, claro está, el mismo pueblo que lo ha elaborado va asumiéndolo como un residuo folklorizado, en el peor sentido de la palabra. Si, encima, consideramos la irrupción del imperio de la hamburguesa y el notorio paso del agrarismo al industrialismo, podremos obtener una visión pesimista, pero bastante aproximada de lo que ocurre en nuestra gastronomía y de su grave crisis, al entrar en crisis la sociedad agraria que la sustentaba. Para mayor inri, la política turística nunca ha querido promocionar, ni siquiera dar a conocer, los elementos propios de la cultura

de servilleta—. ¡Cómo no va a haberse acabado si los propios masos están en ruinas! La cocina de cada día continúa sin llegar a los restaurantes, si hacemos la excepción de la Venta del Pilar, cerca de Alcoy, donde Pepe Olcina se esfuerza por inyectar dignidad e imaginación a los platos tradicionales: a la borra de espinacas, bacalao y huevo; a los pucheros valencianos, con su equilibrio de carnes y verduras; a los pimientos rellenos de arroz (**bajoques farcides**, dicen en Alcoy, aunque la bajoca es la judía verde). De todo el viaje, es la única visita obligatoria a la hora de comer.

Un avión a reacción rompe, con su dibujo de humo, el azul magnífico del cielo: azul eucarístico, que diría Miró. En Muro del Comtat, los alcoyanos con posibles han edificado una maqueta de Dallas —recuerdo, tal vez, de la base americana de Aitana— en torno a un algo así como night club llamado Rancho Wilson. No faltan las piscinas iluminadas al anochecer, las tumbonas

de los valencianos. Al contrario, ha introducido graves distorsiones en la imagen que tienen de sí mismos. Ha sido cómplice de las agresiones contra su integridad y supervivencia. Nuestra gastronomía se debate entre el tercermundismo y lo estandarizado y foráneo. Entre la trivialización de lo propio y el «menú turístico», entre la extinción y la falsificación. Excepto en la costa, la restauración está infradesarrollada y al máximo que se alcanza es al huevo y a las patatas fritas. Todo lo más, a alguna carne asada. Incluso de los menús caseros están desapareciendo destacados elementos de la gastronomía popular. Frente a esta realidad, los tiempos pasados, que nunca fueron mejores, ofrecían todo un universo divergente, propio, amplio y armónico con la realidad circundante: unas manifestaciones culinarias a la vez manifestación de la convivencia entre los hombres y de su actividad a través de la historia y del momento concreto. Las comidas, unidas al ciclo natural, agrario y pasional de año, a la rueda del tiempo, presentaban una lista amplia; llena, equilibrada. Ahora mismo, no es lo malo que muchos platos se hayan perdido. El problema es que no se les haya dado la oportunidad de evolucionar, para tener una cabida en los nuevos tiempos. Los vinos y los licores, los aceites y los quesos han seguido el mismo camino. Y no todo es consecuencia del desarrollo; muy al contrario, suele ser efecto de una alienación. Y lo peor es que quien pierde sabores, pierde identidad.

de jardín en colores vivos, y un crujido de neumáticos sobre la grava que se pretende impecable. Más allá, la larga soledad de los valles, que empieza en Planes, con su castillo vigía y el limpio silencio de los campos abancalados. Por encima del pueblo, la iglesia y el castillo, que alcanzan alturas semejantes en un juego de volúmenes bellísimo, y la mole escarpada de un pichacho azulado, y el zigzag de un calvario subiendo hasta la ermita, cuya puerta ocultan los cipreses. La luz es suave, de atardecer, y Planes surge por encima de un barranco pinchado de álamos, en donde el agua es sólo un presagio. Una bandada de palomas cruza cuatro o cinco veces ante la torre de la iglesia. En este instante se diría que el sufrimiento es un sentimiento ajeno, propio de remotas castillas, periódicamente enterradas bajo la nieve. El coche avanza hacia el mar, que ahora —con el sol a nuestras espaldas— es cuna de la noche. Ante un puente, que deja de lado el Barrañc de l'Encantada, hay un montón de



basura, a pesar de que la tierra y el cielo, en esta hora incierta, parecen hechos de oro.

Hace un rato nos detuvimos ante un hombre que quemaba rastrojos. Junto a la carretera, los barrancos de olivos y algarrobos; más arriba, escalonándose en esta tierra infinitamente labrada, los melocotoneros, cerezos y ciruelos; también algunos bancales de viña. La crisis de la industria alcoyana ha devuelto a muchos hombres a sus valles de origen.

—Yo trabajaba en el textil, pero ahora, como estoy en el paro, he vuelto al pueblo. Antes cultivábamos, sobre todo, viña —tortosí, malvasía, gironera, marseguet, verdín...—, pero cada día queda menos viña por aquí. Nosotros este año acabaremos de arrancarla.

Al amanecer, en aguas de Denia, los pescadores furtivos recogen sus palangres, amenazados por la patrullera de la Comandancia, que acostumbra a hacer su recorrido a esas horas: **mabre, pagell, moll** (salmonete): un par de cajitas de pescado que venderán a algún restaurante porque las cosas no están fáciles ni siquiera aquí, en el paraíso de la costa; o con el que preparan una **llandeta**, o un **suquet** (especie de caldereta). Amanece en paz en el golfo de Valencia. El parte dio calma en el otro golfo —el de León— y, por tanto, tranquilidad en estas aguas. Hacia las diez, la patrullera de la Comandancia ha regresado a puerto y dos barcas de bou, de buen tamaño, arrasan los fondos de un mar esquilado.

—Sacan las redes repletas de baba. De peces que aún no han tenido tiempo de echar más que los dos puntos negros de los ojos. Luego tiran esa baba al mar, pero los peces ya están muertos.

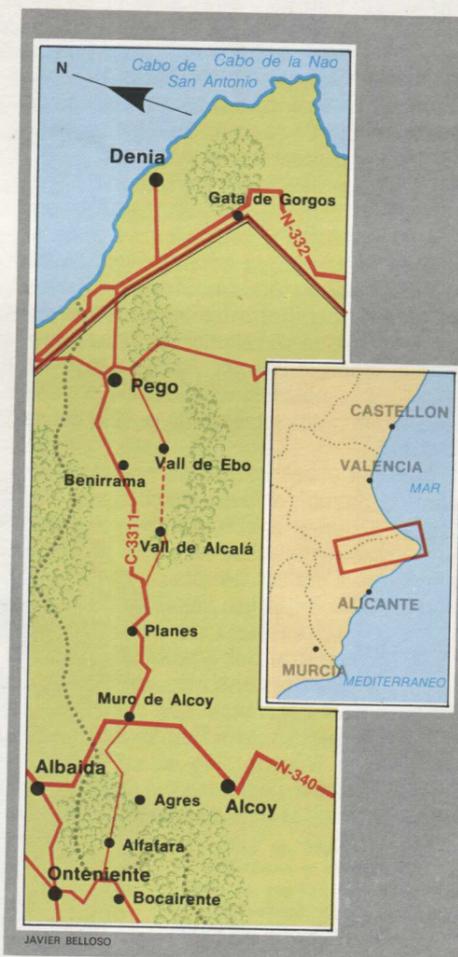
Cerca del cabo de San Antonio duermen las colonias de erizos, hasta que vuelva diciembre y los dianenses aprovechen las indescriptibles calmas de **giner** (enero), con su brisa tibia, para comer el preciado marisco, recién abierto, aún temblorosa su carne rosada.

En la llanura, magnífica de blancos, verdes y azules, han variado muchas cosas durante los últimos años. El naranjo ha invadido el espacio de las marjales y las viñas. En Pego ya no se cultiva el arroz, a pesar de que aún se cocinan arroces (de Sueca, de Tortosa, de Sevilla) caldosos, al horno, en paella o con costra, en una gradual variación de ingredientes que tiende al infinito. La marjal ha sido desecada. Las paellas con anguila, la gamba con acelgas, los all i pebres con anguila, llisa o tenca, van cayendo en el olvido imperceptiblemente. Ya no se ve, por encima de las viñas, y desde el mirador de las colinas ocupadas por casas señoriales entre bosques de palmeras, eucaliptus y araucarias, la línea azul del mar surcada por el sueño blanco de

una vela latina. Naranjos y hormigón ocupan el lugar de los cañaverales y las viñas en este paraíso paradójico: bello y enfermo, como la flor helada de los almendros de Mariola; sediento y verde.

Un esnobismo —ayer cazurro y hoy posmoderno— parece condenar a esta tierra —que se cree irremisiblemente rica— a quedarse sin pasado.

Cuando haya desaparecido —con las últimas madres— la apabullante variedad de arroces, engullidos por una paella indefinida; cuando se hayan esfumado, por un gesto de mago, las **coques** de llandeta, los **pastissets** de verdura, los dulces de almendra, calabaza y boniatos, los **all i pebres**, las tortillas de habas y ajos tiernos, y todo eso, que es la cultura culinaria de un pueblo, que siempre es mucho más que la cocina, ese día —si es que llega— es muy probable que los valencianos —y paso a la primera persona, porque yo también lo soy— nos encontremos como Adán y Eva, desnudos, sin paraíso —a pesar del verde y de esos nombres de pueblo como no los hay en ninguna otra parte del mundo: **Verger** (Vergel), **Mirafior**, **Mirarrosa**—, y condenados a parir con dolor una cultura nuevamente ajena que no será sino la barbarie que nace de todo vacío: una verdadera posmodernidad póstuma de mar sin pescado y monte sin leña.



Agenda

Cómo ir

Para llegar a la zona, existen diversas opciones. Por la nacional 332 —Madrid-Alicante—, se desvía uno en Villena y toma la comarcal 3316, que llega hasta Albaida, después de pasar por Bocairente. Por cierto, que estaba cortada hace poco entre Bocairente y Albaida. Desde Bocairente, una carretera local conduce hasta Muro de Alcoy (o Muro del Comtat), en la nacional 340 (Valencia-Alicante, por el interior). Alcoy está en la misma carretera nacional. Desde Muro, que es un poco el nudo de esta ruta, se desciende, por la Vall de La Gallinera, hasta Pego —comarcal 3311— y, desde allí, a la nacional 332 (Valencia-Alicante, por la costa), desde donde se accede a Denia, bien por la continuación de la 3311, o por cualquiera de las carreteras locales que recorren la vega, entre naranjos. A los valles de Alcalá y Ebo, se accede, pasado Planes, desde Muro, en la Venta de la Margarida. Entre Alcalá y Ebo hay un tramo sin asfaltar. Se puede subir también a Ebo desde Pego, ascendiendo —por una carretera asfaltada— unas laderas impresionantes, que dejan a los pies del viajero uno de los más bellos panoramas de huerta y mar. Vale la pena.

Dormir

En Agres, el «hostal», es decir, la Pensión Mariola y también —esporádicamente, pues no siempre está abierto—, el convento. En Muro, el Hotel Odón; y, en Alcoy, el Reconquista. Denia, en la costa, ofrece una variedad de hospedajes: Entre los hoteles: Los Angeles (familiar, barato y en playa tranquila), Las Rotas, Denia, Costa Blanca (frecuentado por viajeros). Hostales económicos son: Noguera (con cocina más o menos local), Comercio (también frecuentado por viajeros), La Rosa...

Comer

Inevitable, la Venta del Pilar, entre Muro y Alcoy, en la nacional 332. En Agres, el Hostal Mariola. En el interior de los valles, el mesón de La Carroja, cuyo propietario elabora una riquísima sobrasada, morcillas de cebolla y otras que llaman «bufa». Hay buen embutido en Alfafara, en la carnicería, y en Agres. En Denia, los mejores restaurantes —siempre discutibles— son: Benito, Drassanes, Mena, El Yate, El Trampolí, El Pegolí, El Faralló y Mesón Troya. Hay buen marisco en Gavilá, El Marino, Baretta, Les Fonts; pescado en Els Molins (probablemente, el más fresco y económico).

Vino

Cooperativas en Beniarrés y Gayanes. Licor de hierbas, en Bocairente y Agres. Buena mistela en Denia (Mistelera Seguí de La Xara); y vino de Xaló. Las tiendas de salazones están en franca decadencia. Traen los productos desde Finlandia, o algo así, y plastificados. Existe una con productos autóctonos, en la calle Colón de Denia: **Sardá**. Es, sin duda, la mejor.