

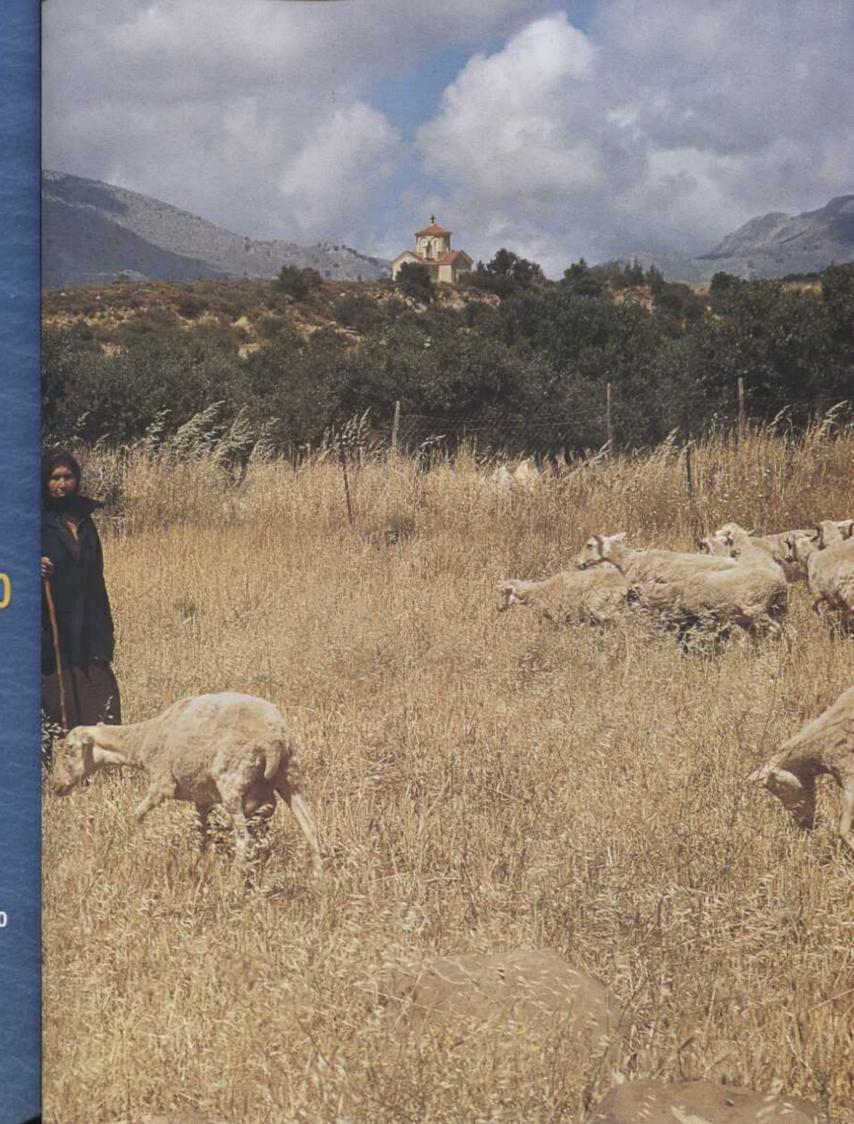
Viaje a 100

FRAGMENTOS DE LA EDAD DE ORO

TEXTO Y FOTOS: Rafael Chirbes

Las calas desiertas,

CON LOS DESTELLOS DE UN MAR VERDE Y AZUL, LOS PLATEADOS
OLIVARES CUBRIENDO LAS COLINAS, LOS PICOS EN LOS QUE AÚN
QUEDABAN RESTOS DE NIEVE, LOS MUSEOS CON SUS CERÁMICAS Y
COLORISTAS PINTURAS MILENARIAS, LE DEVOLVIERON AL VIAJERO
QUE RECORRÍA CRETA LOS FRAGMENTOS DE UNA VIEJA EDAD DE ORO
DE LA QUE ÉL MISMO SE SENTÍA dOLOROSAMENTE desgajado

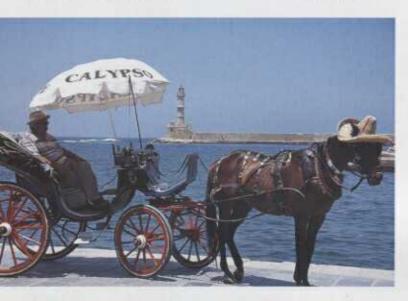


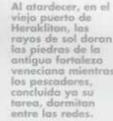


En verano, el mar. La silueta de Creta. con sus picos todavía nevados, recortándose en el horizonte mientras el avión se aleja de ella. El viajero contempla el paisaje desde la ventanilla. La distancia vuelve más clara la geografia endiablada de la isla. Ya lo decia Braudel, se equivocan quienes piensan en la dulzura de las tierras mediterráneas. Con demasiada frecuencia, las costas son insalubres v. a sus espaldas, se levantan duros riscos, dificiles de poblar. Pastores que quieren ser campesinos y luchan por los espacios fértiles. Pescadores. Navegantes. Ahora, sobre todo, turistas,

lentada por barata energia solar que Europa usa con un alto sentido del ahorro.

Desde la ventanilla del avión, veía el viajero las plavas y calas de la isla y a continuación otros pedazos de tierra emergiendo bruscamente del mar, y se preguntaba cuánto queda de sorprendente aventura romántica en este cuarto de baño europeo alicatado de luz hasta el techo. ¿Vale por sí solo un paisaie? ¿Acaso su belleza no está en la cabeza de los hombres? Pero aquí tuvo el hombre una de sus cunas, una de sus primeras cabezas. Aunque, ¿significa eso algo a estas alturas?







En Herssonissou, el viajero vio una mañana el mar por detrás de la urbanización de bungalows esparcidos en el césped. Los turistas elegían los platos del bufet del desavuno y, luego, con el plato entre las manos, se disputaban con avidez las mesas que va estaban bañadas por el sol. El mar, detrás, parecía una ardiente lámina de metal. Quedaban todavía horas v horas de interminable insolación sobre las ardientes arenas, pero a ellos no les parecía suficiente. En la costa, se sucedian las urbanizaciones blancas que albergaban a los devoradores de sol y luces cegadoras. Durante el verano, el Mediterráneo se convierte en una ardiente bañera ca-

Los pasajeros del pequeño avión, muchos de ellos con cara de fin de vacaciones. llevaban en sus camisetas diseños de multicolores pinturas milenarias. La mayoría habían visitado los museos de la isla, que forman parte del paquete de ofertas turísticas, habían saltado entre las piedras de las viejas ruinas y habían vueito a oír de labios de los guías la historia de Ariadna y el minotauro, y de ese hilo que la humanidad deja tras de si para no perderse en el laberinto de la existencia. ¿Sigue entero ese hilo? ¿O se ha roto ya en algún punto y hemos empezado a caminar a ciegas? El avión se movia guiado por hilos invisibles.

El mar de Libia, que se extiende al sur de la isla, se había agitado una tarde ante los ojos del viajero. Igual que en el poema de Aussias March, había hervido como una cazuela puesta al horno, y una barca de pescadores cabeceó tozuda sobre las aguas durante un buen rato antes de llegar a puerto, como si quisiera demostrarle al viajero la verdad de esa vida dificil del Mediterráneo, v sin embargo, era dulzura, o quizá sólo melancolía, el sentimiento que a él lo había invadido en su recorrido por la isla.

A lo mejor, al contemplar las plantaciones de olivos en las laderas de las colinas, o las manos de los pescadores que reparaban las redes, esa dulce melancolía que sentía no era nada más que la fascinación ante la permanencia de los saberes milenarios. ¿Y quién duda de la sabiduría de los habitantes de estas orillas que en el final del milenio les sirven comida rápida a los turistas?

Después de unos días en Creta, puede apoderarse del viajero la excitación de haber participado por unos momentos en el banquete de la vieja sabiduría. Al fin y al cabo, a fuerza de dar tumbos por el mundo. ya ha aprendido que un viaje se resume por lo general en un solo instante, en un destello que justifica el ajetreo de maletas, esperas, incomodidades, y horas de vuelo.

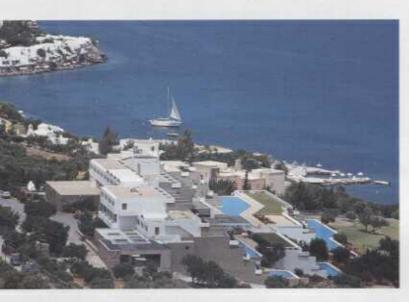
Esta vez se trataba de una excitación silenciosa, sorda. Parecía taparla la barahunda de los turistas que de buena mañana va se apretaban ante los veladores de los bares del puerto de Khania, pero, por debajo, quedaba el presentimiento de que, a pesar de todo, aquellos antiguos saberes todavia no resultaban inútiles. Quizá revelaban su permanencia en la habilidad con que se movía sobre el andamio el albañil que participaba en la construcción de un edificio de apartamentos en una calle de Heraklion. En la forma en que bromeaba el camarero que regresaba con vasos y botellas vacios hacia el interior del bar. Los héroes y atletas de la antigüedad se han reconvertido en artesanos. ¿Por qué no pensar en el Mediterráneo como en un gran paquidermo cuva espalda se ha llenado de parásitos de los que puede librarse con sólo dar un coletazo? El fin del milenio no parece invitar a las bellas metáforas. El Mediterráneo, el mar color de vino de Homero, como una sofocante bañera, como un paquidermo lleno de pulgas.

Sin embargo, en pocas ocasiones el viajero se lleva en la cabeza tanta confusión de piezas que se reclaman maestras, por más que la memoria las devuelva desperdigadas. Hay destellos de luz agonizante en la plava de Matmata, con los ravos del sol adelgazándose progresivamente entre las irregularidades de la roca amanilenta, entre las grutas que el mar y el tiempo -la sociedad de ambos-labraron; hav noches con olor a madreselva v jazmin en las callejuelas de Réthymnon y Khania: sonidos de música para los turistas, animación de terrazas callejeras a la luz de las velas, y también el murmullo de una fuente que deja caer su



nocturno chorro de agua sobre un ramillete de buganvillas rojas; hay una cúpula turca encalada destellando ante el telón azul del mar; carreteras entre adelfas multicolores -blancas, rosas, rojas- y macizos de escobas amarillas, que en cada curva dejan ver una bahía deslumbrante; hay extensiones de plateados olivos -sus hojas frescas, recién nacidas, destellando al sol- punteadas por cipreses y mirtos, y hay pueblos blancos en una ladera que primero parece sólo pintada en el horizonte, y que poco a poco adquiere volumen, se vuelve táctil, y más allá de la cual se levantan los picos en los que de Sitia, el graderío de bungalows y lujosas piscinas de Elounda cayendo hasta el mar impecable de la bahía mientras se escucha a través de un lejano altavoz al guia que explica, sobre un fondo de sirtaki, las características del travecto a los ocupantes de un barco blanco que efectúa el recorrido turístico de este laberinto de playas, golfos, acantilados, bahías, penínsulas e islotes.

¿Cuál fue el momento que dio sentido a los demás en este viaje? En un lugar perdido llamado Mitis, que bajo el calor del mediodía parecía ofrecerle al viajero la sequedad entre los troncos de los olivos que







en los primeros días de junio aún quedan blancas pinceladas de nieve.

El viajero elige a duras penas el momento perfecto que da sentido al hecho de llenar la maleta con camisas y ropa interior, a cargar las camaras, a esperar junto a la cinta sin fin del aeropuerto un equipaje que puede o no llegar. Elige entre el empacho de paisajes vistos apresuradamente durante tantos años de dar tumbos de aca para alla cual guardara de esta isla. El picacho hundiéndose en el mar, la playa desierta y el harco encallado desde hace mucho tiempo en Pathia Amos, la tarde soleada y perezosa poblaban inmensas laderas, empezó a escuchar de pronto un rumor de agua en la cuneta, que fue creciendo a medida que el coche ascendia y que lo llevó a un lugar umbrio plantado de castaños y nogales que le hizo pensar que a lo mejor nunca deberia haberse ido a ninguna parte, ni conocido otro lugar, ni sabido otras cosas, sino que tendria que haber nacido allí, en Mitis, y vivido para siempre allí y descansado allí. A lo mejor, ese fue uno de esos momentos gozne que buscaba.

O a lo mejor fue en Stavros, en el sur, cerca de Jerapetra, cuando detuvo el coche

CRETENSE

En las mesas tradicionales de Creta, y generalmente de espaldas a la marea de la restauración turística, el Mediterráneo muestra sus mejores virtudes culinarias.

Aseguran los libros de cocina local -como el de Maria y Nikos Epsilakis- que la forma de comer en la isla apenas se ha alterado desde hace siglos, tal vez milenios, con la presencia de unos pocos productos (los americanos que, como el tomate, el pimiento o la patata, tanta influencia han tenido en los recetarios del Mare Nostrum).

No es del todo cierto. En realidad, la islalleva milenios de contactos con otras culturas cercanas, de invasiones, comercio e importaciones que le han marcado un curioso equilibrio entre lo autóctono y lo externo. ¿Cómo no advertir que los abundantes peces de sus orillas, que los corderos y cabras de sus montañas y los cerdos de sus corrales se cocinan influenciados por tradiciones griegas, bizantinas, venecianas y turcas, aunque estas últimas se nieguen con demasiada insistencia por razones obviamente políticas? ¿Cómo no detectar que la pasión cretense por las especias tiene mucho que ver con su vecindad con Egipto, activa desde la remota antigüedad, y también con el islam?

Esta vieja y refinada isla forma una especie de gozne inquietante entre las costas de Europa, Asia y África, y ha sufrido como pocas la influencia del camino de especias y mercancias que siempre fue el Mediterráneo. Aunque, por debajo de ella, muestre también las rasgos de permanencia milenaria que caracterizan a las culturas ribereñas.

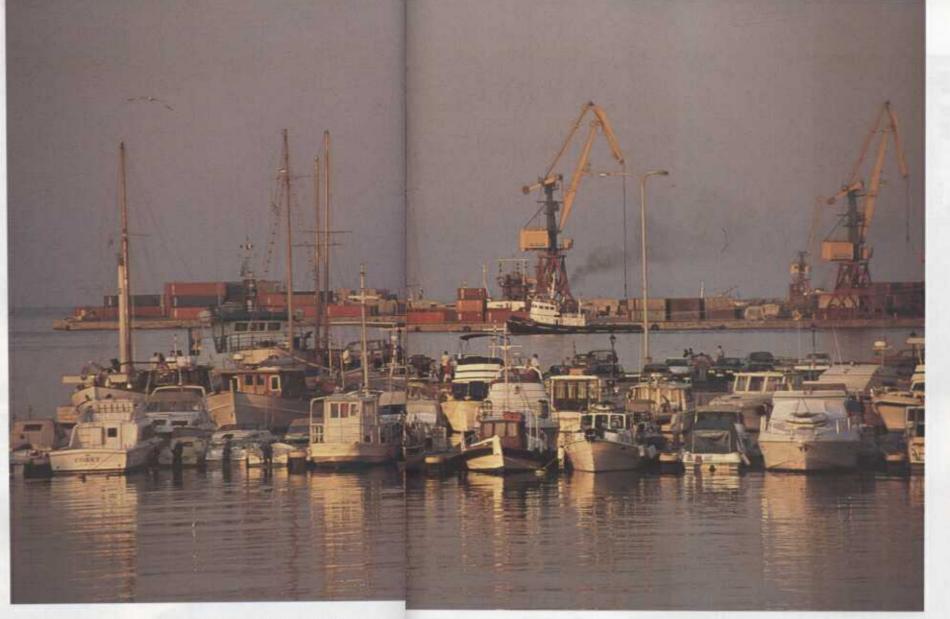
En primer lugar, quizà habria que referirse al aceite de oliva como elemento insustituible de las elaboraciones culinarias. Creta, con sus inmensos olivares, es una enorme gota de aceite que flota en medio del mar. Los cretenses apenas han utilizado las grasas animales en la cocina, y en eso coinciden con griegos del continente, tunecinos, provenzales, valencianos, mallorquines y catalanes.

Como coinciden con ellos a la hora de los ritos de la carne ligados a las tradiciones cristianas, así la matanza invernal (en Creta, navideña) del cerdo, con su consecuencia de embutidos (omathiés, de oma o ema, sangre) tras la larga abstinencia del Adviento; y el sacrificio del cordero pascual, como una ceremonia de primavera después de la



y se fumó un cigarro con un campesino que abrevaba sus asnos y con el que habló en el idioma común en el que hablan los seres humanos desde antes de que existiera el lenguaje articulado. Una mañana, visitó las milenarias ruinas de Knossos. Dejó su automóvil entre otros muchos en un improvisado parking de pago en el que el olor del aceite frito se mezclaba con el de las gasolinas, recibió las proposiciones de guardas de coches que se apresuraron a cobrarle, de los empleados de restaurantes y tiendas de souvenirs que le invitaban a consumir, hizo cola para sacar la entrada ante la taquilla, y, una vez en el interior del recinto, vio aquellas piedras reconstruidas sobre las que saltaban ejércitos de alemanes y franceses que se excitaban al conocer cómo fue la vida hace cuatro mil años, o simplemente al saber que se llevaban una fotografia con la que castigar a sus compañeros de oficina en Munich o Estrasburgo. Aquella mañana, en Knossos, el viajero pensó que no era aquel el cabo de hilo que buscaba para encontrarse en su propio laberinto. Las violadas ruinas de Knossos no tenían nada que ofrecerle. Se lo habían regalado todo a quienes llegaron antes que él.

Y, sin embargo, al día siguiente, recorrió prácticamente a solas las modestas ruinas En Creta tuvo el hombre una de sus cunas, una de sus primeras cabezas. Aunque a astas alturas ya no se sepa si eso significa algo.







En la isla hay , noches con olor a madreselva y jaxmin, murmulla de fuentes, cúpulas turcas destellanda al sol del mediodia, carreteros que discurren entre adelfas multicolores y muchos, muchos turistas.

de Gortina: el pequeño odeón, hecho como para que en mitad de la noche toque una orquesta de cámara, un trío, un cuarteto, un soprano que canta un lied de Schubert; la basilica, detrás de un olivo milenario con su tronco retorcido y encuadradas las armónicas piedras doradas por la vertical de los cipreses. Cantaban los pájaros, y descubrió de repente algo inexpresable. Se

guramente el cabo del hilo. Igualmente cantaban los pajaros entre las ramas del hosquecillo de pinos que preside las ruinas de Festos, y desde la ladera se veía toda aquella extensión de vegetales plantados por el hombre, como las propias piedras, desde hace milenios. Y el viajero quiso quedarse también allí. Quiso no tener que luchar para comer, para tener un techo y un flexo de luz y una pantalla de ordenador. Quiso estar y mirar cómo el sol se acercaba al suelo como si hubiera un imán que lo atraiese. Era tan hermoso el momento, que enseguida supo que nunca, por muchos años que viviera y escribiese, iba a poder contarlo. Por eso, decidió compartirlo con una mujer madura y con su hijo. Charlaron un instante, señalando con un gesto del brazo el anfiteatro vegetal al que el crepúsculo le añadía un silencio creciente que era como una cualidad más que se adhiriera al paisaje, y, a continuación, se ofrecieron un ramillete de flores de dama de noche que, también excitada por el crepúsculo, había empezado a oler de un modo embriagador.

Ese instante hubiera llenado el viaje. Seguramente. Y también lo hubiera llenado el otro, en el viejo puerto de Heraklion, cuando se volvieron doradas las piedras de la antigua fortaleza veneciana que vigila inútilmente su bocana, y los pescadores habían concluido va sus tareas y se tendían entre las redes, y se sentaban sobre la madera pintada con colores multicolores de las barcas y charlaban en grupos, o dormitaban, y la úlima luz hacia que todo resaltara con repentinos volúmenes, y el viajero pensaba que hubiera querido guardar aquel instante, detener el tiempo -el de ellos, pero sobre todo el suvo- aunque fuera en una fotografia, pero no llevaba encima ninguna camara con la que poder fotografiarlo. Se limitó a contemplar. Hasta un gato que se desperezó sobre el fondo de la cubierta anaranjada de uno de los barcos le pareció hermoso. El no podía hacer nada, sólo ver cómo el momento de plenitud se desvanecia, porque la luz se fue haciendo más confusa, y los perfiles se disolvieron y el aire se fue volviendo plano y ya nadie podria saber

jamás la belleza que había pasado por allí, abrazándolo todo durante algunos minu-

Le llegó el turno al mar que golpeaba en la escollera, y que, de repente, como si emprendiera una imprevista rebelión, mientras el sol acababa de caer por detrás de las montañas, perdió su opacidad y se volvió verde y transparente, seguramente por el impulso de la fuerte brisa que comunicaba las cumbres aún nevadas con el interminable manto de agua hirviente. La brisa levantó repentinas y furiosas olas que salpicaban a los paseantes que caminaban lentos por la escollera comiendo habas crudas que vendian todas las tardes unos hombres que instalaban sus carritos junto a la carretera.

Anocheció. Salió la luna -que era luna llena- y, desde la ventana de uno de los chiringuitos instalados junto al muelle, el via- jero estuvo mirando aquel agua nocturna y que volvía a ser verde porque la iluminaban unos focos y también los retazos de luz eléctrica que caían desde los bares y restaurantes del malecón. Notó que la noche unía con su manto todos los extremos del mar y entonces fue como si hubiera vuelto a casa, si, como si estuviera en Denia otra vez. A su lado, alguien dijo en francés, en mitad del sonido de la música disco que

Cuaresma. Y también es mediterránea la vocación omnívora, carente de grandes tabúes culinarios, y marcada por el consumo de la mayor parte de hierbas y verduras, y de cada una de las partes de estas verduras (del calabacin, se come el fruto, pero también la flor, o los brotes tiernos).

Se han apreciado tradicionalmente los asados de cordero y cabrito. Y forman parte de la dieta cretense los requesones y quesos de oveja y cabra, que aparecen en multitud de recetas, y sobre todo en las apreciadisimas empanadas o "pitte". Las empanadas recorren las orillas del mediterráneo, bien sean abiertas (pizzas italianas, cocas valencianas) o cubiertas. Responden a la necesidad de una alimentación equilibrada (cereal, verdura y carne o salazón de pescado juntos) y a las necesidades de facilitar el transporte de alimentos cocinados en una sociedad campesina que pasaba la mayor parte de la jornada en tareas alejadas del hogar. Hay empanadas y pastelillos de requesón (kalitsoùnia), y de queso, que cambian de nombre y características según las distintas regiones: anevatá en Sitia, aghópites en Heraklion, sarikòpites en Anoghia, o sfakianòpités en Sfakia. Pero también los hay de carne (kimadhopitàkia), v. como va hemos dicho, de todo tipo de verduras, como espinacas, ortigas, calabacines (kolokithopita), y se usan, como en otros lugares del Mediterráneo oriental, los pámpanos de la vid para servir de envoltorio, sustituyendo a la pasta, en preparaciones de queso, carne o arroces (dolmas).

Claro que Creta no seria del todo mediterránea si no fuese, desde la antigüedad remota, devoradora de legumbres. Y de pan. Como en otros lugares ribereños, el pan adquiere en Creta un sentido ritual: se elabora de diferentes modos y se decora en función de determinados ritos o festividades religiosas.

Va en la antigüedad (en la época minoica o en la Grecia clásica) se elaboraban en Creta dulces de harina y miel, espolvoreados con sésamo, o regados con vinos dulces, muy semejantes a los que se ofrecen actualmente en las pastelerias. Venecianos y bizantinos aumentaron y perfeccionaron las recetas y a veces les dieron sus nombres. Nueces (en los zournadhakia), pistachos o almendras (en el kataifie, en los baklavas) y requesones completan los ingredientes de esta dulcería cretense, que incluye roscos (koulourákia), empanadas dulces (pitte) o mazapanes y almendradros (amighdhalota).



atronaba la noche, que Creta era el lugar más hermoso del Mediterráneo, y él afirmo con la cabeza, porque se acordó de que sus amigos de Denia decían lo mismo, cuando sonaba la misma música impersonal y estridente v la noche era tan cálida v perfumada como aquella y el mar golpeaba con aquel mismo sonido las rocas, claro que sus amigos no lo decían refiriéndose a Creta, sino a Denia, pero, por eso mismo, tenían igual de razón.

Olía el mar a salitre, a sentina de barco, a mazmorra, a piedra mojada, vodo v humedad, y a él aquel olor le parecía importado del otro extremo, y que el Mediterráneo es un mar redondo como una circunferencia. Se acordó el viajero de las lejanas noches en Tanger, en Aleiandría, en Dierba, en Porto Fino, en Estambul. Y supo que es imposible elegir entre cualquiera de los infinitos puntos que componen una circunferencia. Todos la cierran por igual. Y la ausencia de cualquiera de ellos la destruve. Y, sin embargo, no podia reprimir la emoción que le causaba pensar que Creta era tal vez el primer punto en el que se apovó la para del compás: una especie de útero que había engendrado esa forma de ser de la que ni los años ni el alejamiento conseguian curarlo a

Había visitado el museo de Heraklion. Había paseado por las viejas ruinas. Había tenido a veces la impresión -viendo aquellas extensiones de olivos- de que la isla entera era como una gota de aceite flotando en el mar. Y todo aquel irivenir lo llevaba a algoque guardaba su memoria genética. La alargada isla que exportaba refinamiento a los faraones y que miraba a los atenienses con desprecio, considerándolos pastores de ca-

Aquellas mujeres de los frescos de Knossos, que tanto se parecían -con sus cabellos rizados, su ropas elegantes- a las chicas que vendían postales bajo las madreselvas de Khania, a las que servian cervezas en Rhétymnon entre destellos de buganvillas roias. Tenían cuatro mil años aquellos rotros pintados y seguían hablando. Los bailarines y acróbatas de las milenarias pinturas, las vajillas, los collares y pulseras, las figuritas juguetonas o eróticas, todo aquel mundo refinado que se perdió para siempre (dicen que por un terremoto, por un coletazo del paquidermo Mediterráneo) le había parecido que formaba parte de un pasado ideal, una edad de oro alegre y feliz de la que el mismo había sido cruelmente desgajado y a la que querría melancólicamente volver, y de la que aquel viaje le devolvia retazos.

Se dejó fascinar por un pendiente que representa a dos abejas de oro entrelazadas, por un pajaro azul pintado al fresco, y, sobre todo, en el museo de Khania, por una diminuta terracota, apenas más grande que el dedo pulgar: una frágil cabeza de muier misteriosamente conservada, tocada con un elegante sombrero que aun mantiene, como el rostro, restos de pintura. Bastaba que alguien apretara entre sus dedos aquella hueca figurita de barro para que se hiciera polvo. Y, sin embargo, había resistido el paso de dos mil quinientos años y estaba alli, guardada en una vitrina, contándoles a los viajeros (también un padre y su hijo apenas adolescente se detuvieron admirados y comentaron su belleza e hicieron participes al viajero de su sentimiento) algo leiano y misterioso que ellos sentían que seguía vivo en su interior. ¿Qué era? ¿De qué les hablaba? Seguramente les enseñaba que si nadie hubiera moldeado aquel modesto pedazo de barro, ellos serían otros, sin duda peores, y que mientras aguel trozo de barro siguiera alli detrás de la vitrina hablándole a alguien, aún quedaba un destello de esperanza.

DE CRETA

COMO LLEGAR

Olympic Airways tiene vuelos desde España, con trasbordo en Atenas, y cuvo destino es Heraklion. Las comunicaciones entre la capital de la isla y la de Grecia son abundantes: cada día salen seis o siete vuelos entre ambas ciudades. También desde Khania v desde Réthymnon hay vuelos a la capital griega. Por mar, desde El Pireo existen varios enlaces regulares con Heraklion v Khania. La travesia dura alrededor de doce horas.

DONDE HOSPEDARSE

La oferta hostelera es abundante. Casi abrumadora. Centenares de hoteles, pensiones y casas que alquilan habitaciones puntean la geografia de la isla. Así que no resulta dificil encontrar habitación incluso sin reservarla de antemano. Otra cosa distinta es que sea en el hotel que uno desearía, porque para reservar en los grandes si que resulta conveniente anticiparse. En los alrededores de Aghios Nikolaos, v sobre todo en la bahía de Elounda, se concentran muchos de los hoteles lujosos: Elounda Mare, del grupo de los Relais Châteaux, Elounda Beach, de Leading Hotels, Minos Beach, Minos Palace o Mirabello Vi-



llage son algunos de ellos. Hav otros en la isla. En el segmento de la primera categoria, Candia Beach, en Heraklion, Creta Maris v Belvedere en Hersonissou. Anthoussa Beach. Creta Solaris e Ilissia Pedia en Stalida, o Khidon, en Khania.

OUE VISITAR

El verano llena de turistas las plavas y calas de la isla. El otoño, el invierno y la primavera muestran una cara más relajada, y también, por qué no decirlo, hermosa, con la nieve dibujando el perfil de los altos picos de Lefka Ori, Idi y Dikti, y el verdor destellante en las laderas cubiertas de olivos. Las carreteras -no sólo las de la costa norte, que cuenta con las mejores comunicaciones- son por lo general buenas, v permiten al viajero que se haga con un coche de alquiler gozar de un paisaje mediterráneo que, en el interior de la isla, permanece casi intacto.

Puede resultar maravilloso coger la carretera que une Heraklion y Kommos y perderse por ella, o cruzar desde Khania a Palehora, o desde Heraklion a Ierapetra atravesando la zona viticola de Peza y la hermosa comarca de Ano Vianos. Pero también en la costa abundan las sorpresas: las playas y calas solitarias, en las que, como si la vida hubiera dado marcha atrás, el mar aparece deslumbrante de verdes y azules detrás de los cañaverales, las adelfas o los cultivos, sobre todo al oeste y al sur de la isla, donde son muy bellas la cala de Matama, con sus grutas, o la plava de Kali Limenes con sus arenas roii-

Entre las ruinas, parece inevitable la visita a Knossos, aunque el autor de este reportaje le parece excesiva la presencia humana en ese lugar, así como exagerada su reconstrucción. No es el caso de Festos, donde las piedras labradas encuentran un delicado contrapunto en el soberhio y apacible paisaje de pinos. cipreses y olivos, o de Gortina. con su basílica y su odeón, y las antiquisimas inscripciones en lengua griega.

El museo de Heraklion resulta abrumador, por la cantidad y belleza de sus piezas minoicas v de épocas posteriores. Igualmente hermoso, aunque más modesto, es el de Khania, situa-

do en una pequeña iglesia veneciana, siendo también merecedores de una visita los de Sitia y Agios Nikolaos. Abundan las iglesias bizantinas, llenas de frescos e iconos. Y merece la pena un paseo por la vieja Khania, con sus minaretes y cúpulas, y por la antigua ciudad de Rethymnon.

DONDE COMER

También a la hora de encontrar un lugar donde comer, es Creta -v aquí, por desgracia- tremendamente mediterránea. La monotonia invade los restaurantes de la costa que cuentan con unas cartas dedicadas al turismo y que se caracterizan la

Châteaux presumen de cuidar la cocina, en este caso afrancesada. Por lo que se refiere a restaurantes populares, los habitantes de Agios Nikolaos acuden a Marilena v al restaurante Millarakis, en Latsida. En Heraklion, tienen fama Kiriakos y Petoussis, aunque el viajero comió las mejores verdubarrio capitalino de Dilina,

los antiguos puertos, cientos de las antiguas atarazanas donde le sirvieron un magnifico pescado v soberbios corales de erizos de mar. Los nativos de Khania eligen Acrogialis, en la playa. Sirve buen pescado, mariscos, y cuenta con un servicio muy atento y profesional, Jannoskavos, en Réthymnon, Y, en Ierapetra, el viajero cenó muy bien a base de aguardien-

en un modestisimo restauran-

mayoria de las veces por ofrecer mientras que, en Khania, fue

Junto a las playas, o al borde de te llamado Vasilikos, junto a





"fast food" con toques locales.

locales, por lo general bien de-

corados en ese estilo mediterrá-

neo que invade la costa desde

Algeciras a Estambul, ofrecen

sus escaparates de peces, unos

escaparates que suelen ser más

atractivos que lo que luego lle-

los restaurantes que los habi-

Hay que dejarse caer por

ga en el plato.

tantes de la isla frecuentan, y te y tapas en el popularisimo que no siempre son los más cafetín que hay frente al muvistosos, y también es conve- seo y que se llena cada noche. niente insistirles a los camare- En general, para las cenas, los ros para que el punto de los cafés que sirven platillos frios excelentes pescados sea el co- y calientes, siguiendo la tradirrecto. Algunos buenos hote- ción cretense, y que frecuenles, como el Elounda Mare, tan los insulares, proporcioque es del grupo de los Relais nan la más variada y original oferta. A simple vista se descubren los mejores en cada población: suelen ser los que tienen más clientela. Uno pide cerveza o aguardiente y el camarero lo va sorprendiendo con una selección de tapas que cambian a cada instante y que componen un auténtico menú largo v estrecho. Es el ras y pescados en un café del modo de cenar preferido por