La RESACA de la HISTORIA

TEXTO Y FOTOS:
Rafael Chirbes

GÉNOVA

...tiene ese carácter de **CIUDAD LABERINTO** en la que cada vez que el viajero se pierde termina por alegrarse de su torpeza porque acaba encontrándose con **ALGO QUE NO ESPERABA** y que tal vez ni siquiera imaginaba

Ciudad sin espacios abiertos. Génova se desploma desde las colinas hasta su puerta natural: el mar.

Hace ya bastantes años, el viajero llegó por vez primera a Génova y lo hizo por mar, cuando todavía los buques atracaban en el corazón del viejo puerto. Aún guarda aquella imagen deslumbrante de la ciudad acercándose en un largo *travelling*. Las colinas verdes y boscosas, las fortalezas, las cúpulas y torres, la sucesión de tejados, los decrépitos almacenes fueron creciendo ante él y envolviéndolo poco a poco.

Génova, con los tonos ocres de sus paredes cerrando callejuelas sombrías y repletas de olores de cocina, hierbas aromáticas,

GÉNOVA

especias y suciedad; con las puertas de doble batiente que permitían ver interiores de habitación con cama, y una mujer que dejaba un instante de peinarse para contemplar a los paseantes; con sus tabernas ruidosas, y sus pasadizos misteriosos. Para el viajero fue una de las últimas imágenes del Mediterráneo que, más allá del que había contemplado con sus ojos infantiles, le contaron películas y libros.

La ciudad deslumbra por la hermosura de sus edificios, que forman un auténtico catálogo de arquitecturas.

Las paredes, con sus tanos ocres, cierran callejuelas sombrías y repletas de olores de cocina, hierbas y especias.

GÉNOVA

Le sorprendió también, entonces, la soberbia de sus imponentes fachadas de piedra, la armonía de molduras, ménsulas, arquitrabes y estatuas que a veces golpeaban su atención por sorpresa, al final de un callejón en cuesta que no parecía conducir a parte alguna, o en la esquina de una plaza en la que trabajaba al aire libre un carpintero, y que otras veces, en cambio, adquirían el riguroso orden de un noble alineamiento formando calles en las que todo era resumen de la riqueza y la inteligencia del hombre acumuladas durante siglos. Via Garibaldi, via Balbi. Fue en Génova donde el viajero descubrió por vez primera la hermosura de Italia que había entrevisto en libros de arte y películas.

Génova es una esplendorosa -y decrépita- puerta de Italia. Como Venecia, más recóndita, oculta en el laberinto de agua de su laguna. Como Nápoles, más grandiosa, y, si cabe, aún más carcomida por los avatares del tiempo, en su desmesurada y perfecta bahía a la sombra del Vesubio que periódicamente la castiga.

Puerto de Milán en un principio, fue a partir del siglo XI, cuando los cruzados lo eligieron como punto de partida de su gran empresa religiosa y comercial, cuando el muelle de Génova se convirtió en almacén de las mercancías orientales, y sobre todo de las especias: de la canela, el azúcar, la pimienta, el clavo; y también de las sedas y delicados tejidos que, a través de los interminables desiertos y de los remotos océanos, llegaban desde China a bordo de las altivas galeras.

Génova era cabeza de un puente que desembocaba en Jerusalén, en Antioquía, en Beirut, y que, poco a poco, fue abriéndose hasta tocar las orillas de Constantinopla, El Cairo, Mallorca, Tortosa o Trípoli. Y si la ciudad había tenido que ser fortificada por temor a los ataques por mar de los musulmanes, sus habitantes aprendían a moverse sin ningún reparo por las callejuelas de Pera y se asomaban a los muelles de Alejandría y hacían negocios en todos los rincones del mundo árabe.

Génova, la puerta del Tirreno, competía con Venecia, la puerta del Adriático, que ya en el siglo XIII se había convertido, después de París y Constantinopla, en la tercera ciudad más importante del mundo. Los genoveses les disputaban a los venecianos el comercio mediterráneo, como antes les habían disputado a los árabes el control de ese descomunal almacén de grano que es Sicilia y sus galeras ostentaban el práctico monopolio del trigo en el Mare Nostrum.

Y si había genoveses en las principales ciudades del imperio turco, también los había en Mallorca, o en Cataluña, donde adquirían esclavos, o en Valencia, donde monopolizaban el comercio de lienzos en la calle de la Bolsería, junto al mercado, o en las heladas y lejanas orillas de Bergen, adonde acudían en busca del stoccafisso o bacalao, cuyo consumo se había extendido en los países cristianos gracias a la imposición del largo período de abstinencia de la cuaresma por parte de la iglesia.

La riqueza de ese opulento comercio secular pondría las piedras de esta ciudad, la haría crecer hacia las crestas de las colinas, y también en vertical, convirtiéndola en una geografía apretada, avariciosa de un espacio que en tierra se le quedaba pequeño (Génova era el mar, sus lejanos barrios, sus consulados), ciudad sin plazas ni espacios abiertos, de estrechos callejones que de repente se abren o ensanchan para dar paso a una obra monumental, muestra del orgullo de poderosos duques y de seguros comerciantes.

Grimaldi, Spinola, Doria. Los apellidos genoveses cruzan con un brillo de metales preciosos y un perfume de remotas especias el ámbito medieval mediterráneo. Y en los inicios de la Edad Moderna resultará imposible hablar de América sin hablar de las escuelas cartularias de la altiva ciudad, patria de Colón según los más ciertos indicios, y sin la participación de sus comerciantes y banqueros en la vida del puerto monopolístico de Sevilla, cuyo tráfico llegaron a dominar. Quevedo habló de ella, de Génova, como del lugar en el que el oro americano era enterrado tras su breve brillo peninsular.

Hay que pasear bajo los pórticos de los edificios fin de siglo de la populosa arteria comercial XX Settembre.

Pocas ciudades cuentan con un patrimonio histórico tan rico y que tan precisamente haya encontrado reflejo en su arquitectura, por más que algunas obras incomprensibles -la moderna autovía elevada construida entre la fachada urbana y el mar como una especie de mordaza- puedan disimular su permanencia. El viajero curioso puede seguir en su trazado el paso del tiempo en las construcciones genovesas con un gozo que roza la emoción.

Y si, paseando por el laberinto de callejuelas de Sottoripa, y junto a las lonjas de los Mercaderes, descubre aún la estructura del espacio urbano que sirvió de almacén a las especias que llegaban después de interminables travesías, cuando contempla el espléndido campanil de San Donato, o la bellísima fachada de la catedral de San Lorenzo, con su armonía de piedra bicolor, uno se pierde en una ciudad románica, contemporánea de los cruzados, del mismo modo que, cuando se enfrenta a la arquitectura del imponente y severo palacio ducal, intuye la soberbia y el poder omnímodo de su aristocrático sistema, en el que la palabra república era un engañoso paño bajo el que se ocultaba el gobierno implacable

Génova, ciudad monumental. La soberbia de los exteriores de los palacios se corresponde con la riqueza que atesoran.

GÉNOVA

de los grandes clanes de comerciantes y banqueros.

Génova, al viajero, le ha ofrecido tradicionalmente un contraste entre esos estrechos callejones bordeados por elevadas casas y a duras penas iluminados por la luz del día, y las imponentes edificaciones religiosas y civiles en las que asoma la opulencia como algo que no se puede ocultar. El viajero contempla con una mezcla de asombro y anonadamiento la sucesión de arquitecturas que bordean via Garibaldi y su vecindad, donde en unos pocos metros se levanta casi una veintena de increíbles palacios: de Carrega Cataldi, de Lercari Parodi, Spinola, Bianco, Rosso, Durazzo...

Hermosos portales, patios columnados, fuentes, escalinatas, estatuas. Un impresionante espectáculo que se reproduce casi con idéntica desmesura en via Balbi; y que también salpica, como si de rutilantes cristales desperdigados se tratara, tantos otros lugares de la trama urbana, como via de Ponte Reale, o la plazoleta Largo de Eros Lanfranco, dominada por la imponente fachada del palacio Doria Spinola.

La soberbia de sus exteriores corresponde, con mucha frecuencia, al esplendor de lo que atesoran: cuadros de Van Dyck, Rubens, Bruegel, Veronese o Zurbarán se ordenan en los ostentosos salones de estos palacios que guardaron durante siglos algunas de las más impresionantes fortunas del mundo occidental y que hoy, en muchos casos, se han convertido en museos. A estas obras de las grandes familias laicas corresponden -con paralela grandeza- las obras religiosas, de iglesias y fundaciones piadosas nacidas al calor de esa desbordante vitalidad económica del puerto. Conocer la ciudad exige un largo aprendizaje, porque, a pesar de los avatares del tiempo, aún guarda los resabios de privacidad tan propios de la burguesía de todos los países. Génova no es una ciudad abierta de par en par al visitante.

Como le ocurre a Fez, tiene ese carácter de ciudad laberinto en la que cada vez que el viajero se pierde termina por alegrarse de su torpeza porque acaba encontrándose con algo que no esperaba y que tal vez ni siquiera imaginaba. En Génova el viajero necesita hundirse en la vieja ciudad, asomarse a sus iglesias con las bóvedas cubiertas de frescos, pero también abrir sus caminatas hacia los espacios más nuevos, pasear bajo los pórticos de los hermosos edificios fin de siglo de la via XX Settembre, desviarse hacia Piazza Colombo y entrar un instante en el popular y colorista Mercato Orientale donde se amontonan las verduras y los peces de la bahía.

Génova pide también, como Fez, como Barcelona, la panorámica desde lo alto de las colinas que le cierran el paso. La mirada sobre el hermoso damero urbano desde la terminal de alguno de sus funiculares y ascensores que puntean la ciudad. Y también la visión de perfil, alejándose del centro, hacia piazza Vittoria, con su ostentoso arco de triunfo y su arquitectura mussoliniana, o el vagabundeo por los elegantes barrios residenciales de Nervi y Capolungo, junto al mar, entre villas fin de siglo y jardines plantados de palmeras. Freud recomendaba ese lugar a sus pacientes como idóneo para vencer la neurosis. A Génova hay que mirarla incluso de espaldas, desde el más allá de su monumental cementerio, contrapunto artístico de la ciudad de los vivos y signo de la permanencia de la vanidad y la ostentación aún después de la muerte.

Génova a veces muestra demasiado esa ostentación pesada de los comerciantes. Ahí, sin duda, gana Roma la partida en sus trabajos arquitectónicos sellados con la finura de sus cardenales y papas. Además, desde hace un tiempo, tendida bajo el sol, tras su apariencia de permanente actividad, la ciudad, que viene perdiendo sus principales puntos de apoyo económico, tiene algo de cascarón que se vacía y eso hace, tal vez, que el viajero perciba aún más su pesadez, su desmesura. Porque, según los genoveses se encargan de repetirle al visitante a todas horas, la ciudad lleva más de un decenio muerta, o al menos, dormida.

La riqueza arquitectónica de la Génova laica tiene su réplica en el lujo de las construcciones religiosas.

Desde la punta de Quarto del Mille, que un monumento señala, partió Garibaldi a la conquista liberal de Sicilia con esos mil hombres a los que se refiere la toponimia. Fue una hazaña que ha enorgullecido hasta hace poco a los genoveses y que, ahora, en ese lamento italiano del norte contra el sur, deploran. "En mala hora se nos ocurrió aquella aventura", le dijo un taxista al viajero que ya había escuchado ese lamento en otras bocas. Génova se queja de estar en el final de una aventura, que vive con especial crudeza. Desde hace años, su carácter de puerta de Italia es más decoración de teatro que realidad, más historia que presente. Y los genoveses culpabilizan de la mayoría de los males que los aquejan a ese sur que contribuyeron a integrar en la unidad de una Italia liberal.

Al parecer, durante los últimos años la ciudad ha perdido más de cien mil habitantes. Ya no parten de sus muelles los barcos que se dirigían, con el vientre repleto de míseros emigrantes, rumbo a América, ni vuelven cargados de indianos enriquecidos (el avión, entre otras cosas, le ha quitado a Génova su privilegio). Además, las grandes empresas estatales que formaban el tejido económico de la ciudad (sus acererías, su vitalidad finan-

GÉNOVA

ciera), han sido privatizadas -Itali Inpianti, Italsider, Ansaldo-, o han trasladado sus centrales a Roma (Esso, Mobil Oil).

Hay algo petrificado en la vieja ciudad, que piensa ahora que sus males se curarían alejándose de ese sur agrario cuyo comercio de granos le dio durante tantos siglos de vida. En Génova, a pesar de que sus calles están llenas de tunecinos que se llaman Ahmed y de sicilianos que se llaman Carmine, miran ahora con desconfianza al sur, quizá por no aceptar que el Mediterráneo es un mar agonizante que ya no es corazón de casi nada. A Génova ha empezado a dolerle su excentricidad.

La ciudad quiso aprovechar la conmemoración del descubrimiento americano en el noventa y dos para lanzar una nueva imagen turística, agarrándose -como se agarra a un cabo quien se está ahogando- a una actividad que siempre había despreciado, demasiado ocupada en albergar emigrantes de paso en sus pensiones, en dar de beber, comer y amar a marineros, en llenar las bodegas de los barcos, en alimentar acererías, en cobrar letras bancarias.

Para su particular Expo 92, en el viejo puerto prácticamente desafecto instalaron un monumento emblemático hecho de gigantescos mástiles -Il bigo-, remodelaron los antiguos Magazzini del Cotone y construyeron un acuario. Se rehabilitaron algunos viejos palacios, se promocionó su imagen. Pero todo eso no ha sido suficiente para cambiar la vocación de esta ciudad que añora el comercio en todas sus variantes y que el turismo deja misteriosamente de lado, a pesar de sus so-

J.R. BALLESTEROS

Agenda DE GÉNOVA

CÓMO LLEGAR

Situada junto a la frontera francesa, Génova está bien comunicada tanto por tren como por carretera. Y también hay vuelos directos desde diversas ciudades españolas.

DÓNDE DORMIR

Los genoveses se quejan de que la oferta de buenos hoteles en la ciudad no es excesiva. Entre los mejores, Starhotel President, Jolly Hotel Plaza, o Savoia Majestic.

COMER

Entre los restaurantes genoveses, probablemente es el antiguo Gran Gotto (aunque con moderna decoración y recientemente trasladado a Viale Brigate Bisagno, existe desde hace sesenta años) el que ofrece una cocina más moderna, en la que se conservan y refinan los valores mediterráneos de los aceites de oliva y los aromas de hierbas. Tiene una estrella Michelin, como la Antica Osteria del Bai, situada en la costa, en Quarto dei Mille, y que cuida con esmero las recetas de pastas y pescados. Otra estrella Michelin exhibe La Bitta nella Pergola (con una cocina más del sur, de alma napolitana). Saint Cyr, en Piazza Marsala, sigue apareciendo como un símbolo de elegancia, aunque sus platos resultan pesados y obsoletos. Más popular, con pescados fresquísimos, es Al Veliero, en via Ponte Calvi. Populares osterie son Sa Pesta, La Corona di Ferro, Ugo, o Da Rina. Abundan las pizzerías. Y, entre las casas en las que se pueden comprar las populares tortas saladas vinos bares como Li Specchi, en via Caneto Lungo, Sopra via XXI, Kleingutis (en piazza Soziglia) y Mangini, en piazza Corvetto.

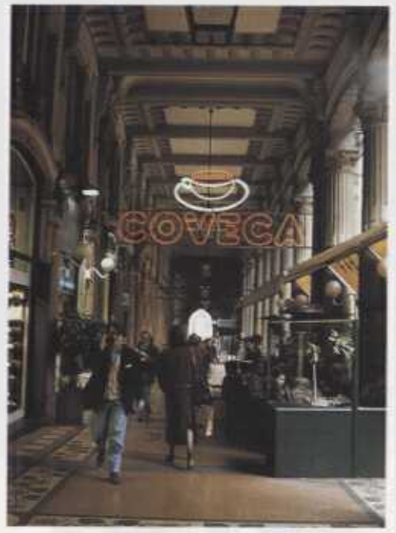
QUÉ VISITAR

La ciudad de Génova posee uno de los más extensos y fascinantes centro históricos de Europa. Caótico, a trechos sumido en el abandono, merece la pena pasearlo con calma, a pesar de su endiablada geografía llena de cuestas, que le exige al viajero un notable ejercicio pulmonar. El conjunto puede contemplarse desde las terminales de los funiculares de Santa Anna o de Righi y desde el ascensor que sube al Castelletto. A ras de suelo, via Garibaldi, y via Balbi ofrecen hermosísimas alineaciones de palacios (algunos de ellos, como el Palazzo Rosso, el Bianco, o el Spinola son soberbios museos). También impone el Palazzo Ducale, en la Piazza de Ferrari, vecino de la iglesia del Gesú, la Academia Ligustica di Belle Arti y el Teatro Carlo Felice. Pero la ciudad exige del viajero que se pierda en los callejones de Sottoripa, que se detenga a descansar en las numerosas y viejas iglesias, que se siente al pie de la histórica lonja o Loggia dei Mercanti. Génova es mucha ciudad.

Los Bertola, propietarios del restaurante Gran Gotto, acompañados de su chef (arriba) y Gianni Malagoli, propietario de la Antica Ostreria del Bai, junto a su madre.

Entre las pastelerías, Romanengo, que data de 1806 y está en via Roma, Profumo, en via Garibaldi, Zuccotti, que es un buen artesano chocolatero, en via Santa Zita, y Cavo. Para adquirir quesos artesanos (sobre todo, los de cabra procedentes de Cerdeña), La Baita. Y las hierbas y especias se encuentran en Armanino, en via de Sottoripa. Entre las enotecas, Migone, que es la más antigua, en piazza San Mateo, y Petrelli, en via Malta. Cuentan con buena carta de

Vallformosa



GÉNOVA

berbias bellezas, tal vez porque intuye que el genovés, al contrario que el romano, el florentino o -por hablar de otro país- el sevillano, concibe su ciudad como algo privado, destinado al propio uso y no a ser impúdicamente mostrado. A pesar de esos esfuerzos, las callejuelas del centro ya no albergan un activo comercio, y las mujeres del barrio de Sampierdarena se aburren solitarias bajo las tenues luces de sus decrépitos establecimientos, porque los marineros ya no vienen a visitarlas.

Vista con perspectiva, desde cualquiera de los altozanos que la rodean, la ciudad deslumbra por la hermosura de sus edificios, que forman un auténtico catálogo de arquitecturas, en el que, si se excluye el gigantesco lápiz de cristal, Il Matitone, que es el gran rascacielos que se construyó para la Expo, y algunos otros ejemplos que se levantan sobre todo en esa zona de poniente, aunque también en los alrededores de la piazza della Vittoria, el visitante echa de menos precisamente la última página, la que incluye la arquitectura de los más recientes años, que no está a la altura del resto, con todo lo que pueda suponer de encanto y también de limitación.

Génova se ha quedado en una esquina del mundo y lucha por volver a convertirse en centro. Añora el sonido de las sirenas de los barcos y de las fábricas. Añora el imperceptible rumor de los negocios, de los billetes de banco cuando una mano los cuenta, de las letras de cambio. Y ha empezado a echar de menos, por una vez en su historia, a los turistas que cruzan la frontera francesa con prisa por llegar a Venecia, Roma o Florencia. De repente, Génova se maquilla para recibirlos, aprende a dejar de ser una necesidad para convertirse en un capricho. ■

LA COCINA DE GÉNOVA

Historia de los aromas

La cocina genovesa compone un auténtico palimpsesto en el que se pueden leer la geografía y los sucesivos avatares de la historia de la antigua ciudad comercial. Para entender las peculiaridades de su recetario, no hay que olvidar su posición en el Mediterráneo y su carácter de activo puerto, al menos desde el siglo XI. El entorno -Génova es un balcón montañoso colgado sobre el mar- le ha marcado su pasión mediterránea por el uso de las hierbas aromáticas: la salvia, el romero, el basílico (ingrediente esencial, con el aceite de oliva y el queso, del popular pesto que acompaña tantos platos locales), o el perejil, aparecen recurrentemente en los recetarios genoveses; la afición por las verduras de las ricas y fértiles huertas locales (alcachofas, calabacines, acelgas o espinacas son ingredientes de numerosos platos); el cotidiano uso de cereales y legumbres (fogaccias o tortas hechas con harina de garbanzos o de trigo y perfumadas con cebolla, con salvia, etc; frittelle...); el consumo de quesos de oveja, la omnipresencia del aceite de oliva y, cómo no, la utilización imaginativa de los pescados de la costa: escórporas, platijas, salmonetes, doradas, o lubinas, entre otros.

La cocina genovesa se ha construido a partir de la historia de la ciudad como gran puerto importador mediterráneo.

Pero este espacio de dieta común a otras poblaciones del área mediterránea se ha visto históricamente enriquecido en Génova con sucesivas oleadas de aportes exteriores, fruto del activo papel de puerto ejercido por la ciudad casi como única forma posible de subsistencia. Así, de su configuración a lo largo de siglos como gran almacén importador de sal para el consumo del centro de Europa, procede sin duda la pasión de los genoveses por las salazones, por las acciughe (anchoas), que les ha llevado a ser los impulsores de la semiconserva de este pez en muchos lugares, incluido el Cantábrico español; por las musciamme, o mojamas, que antes elaboraban los genoveses con lomos de delfín, y que en la actualidad, por ser éste un pez protegido, las preparan sobre todo de atún. Constituyen las musciamme un ingrediente insustituible en la receta de uno de los platos estrella de la cocina genovesa, el cappon magro, una ensalada marinera regada con aceite de oliva y salsa verde; y también, del condiggion, que añade a la ensalada una galleta, enriqueciéndola con la también mediterránea presencia del cereal.

Como gran puerto de las Cruzadas, Génova fue de los primeros lugares del mundo en añadir al perfume de las hierbas mediterráneas la pasión por las embriagadoras especias del lejano Oriente, introduciendo en sus recetarios la canela, la pimienta, el clavo, el jenjibre, y dando una muestra, con ello, de la permeabilidad de las culturas, a la par que de la permanencia de las inclinaciones sensitivas de cada cultura. También fue -y de eso se enorgullece- la primera ciudad cristiana que gozó cotidianamente de ese bien de origen árabe y tan preciado durante la Edad Media, el azúcar, que se convirtió en base de una variada dulcería, de frutas confitadas y panes dulces o panes d'uova.

El histórico papel de puerto comercial de Génova se refleja también en su pasión por las pastas, ya que si tradicionalmente se ha dicho que éstas llegaron a la cocina italiana de la mano de Marco Polo desde la misteriosa China, los genoveses pueden demostrar con documentos que un siglo antes de aquel largo viaje ellos ya conocían las pastas frescas y también las secas.

En realidad, los genoveses se consideran inventores de una fórmula que históricamente les permitía conservar en

buen estado el trigo que se cultivaba en las grandes extensiones cerealeras de Sicilia y cuyo comercio controlaban. Fidelli, trenette, maccaroni, lasagne, corzetti, gasse, picagge o gnocchi son distintos tipos de elaboraciones de pasta que están presentes en las mesas de restaurantes y hogares genoveses desde tiempos inmemoriales.

Del mismo modo que lo está el bacalao, en su doble variante (stoccafisso: bacalao seco; y baccalà: salado), otro producto arraigado en la cocina de la ciudad como consecuencia de su comercio marítimo, en este caso con las costas de Noruega, donde hubo una activa colonia genovesa (¿y dónde fue donde no la hubo?) que llegó a incluir entre sus miembros, al parecer, al propio Cristóbal Colón.

Los transportes regulares de este delicado pescado nórdico empezaron a llegar a Génova en el siglo XVI, aunque desde muchos años antes se consumía en la ciudad preparado de diferentes maneras, si bien casi siempre siguiendo esa filosofía de los genoveses, que, en su mediterraneidad, dicen que el bacalao vive en el agua, pero que tiene que morir ahogado en aceite de oliva. Y así, con el condimento imprescindible del aceite, lo preparan "accomodato con le patate" y también al estilo provenzal, en "brandada".

Característica genovesa es su afición a envolver verduras, carnes, quesos y pescados con harina, una afición que comparte con otros lugares del Mediterráneo (como Valencia, con sus populares coques). Los

genoveses son auténticos maestros de las tortas preñadas, en las que la delicada masa guarda guisos de espárragos, de calabacines, de setas, de cualquier verdura imaginable. Quizá la más popular entre todas las tortas genovesas sea la llamada torta pascualina, en la que, entre otros ingredientes, intervienen las acelgas. Por lo general, en estas pastas rellenas, las verduras suelen ir frecuentemente acompañadas con quesos o requesones.

A cuanto llevamos dicho, hay que añadir la afición por las aves de corral y caza, por las carnes de las terneras de los cercanos pastos prealpinos, la pasión de los genoveses por la casquería -tripas y vísceras aparecen cuidadosamente reseñadas en todos los recetarios de la ciudad-, la abundancia de frutales en la región ligur, y también unas notables plantaciones de viñedo (en torno a cinco mil hectáreas) que producen interesantes tintos, y también algunos blancos y dulces, bajo las denominaciones de origen controladas Dolceacqua, Cinqueterre, Riviera Ligure di Ponente y Colli di Luni.