

Cuna de dos legendarios Papas Borgia, **renacida** entre las cenizas, Xàtiva alienta la **magia** de las leyendas hechas realidad. **Mutilada** por el paso de la historia aún conserva en sus viejas calles, bajo un cielo inmensamente azul, vestigios de su **pasado esplendor**.



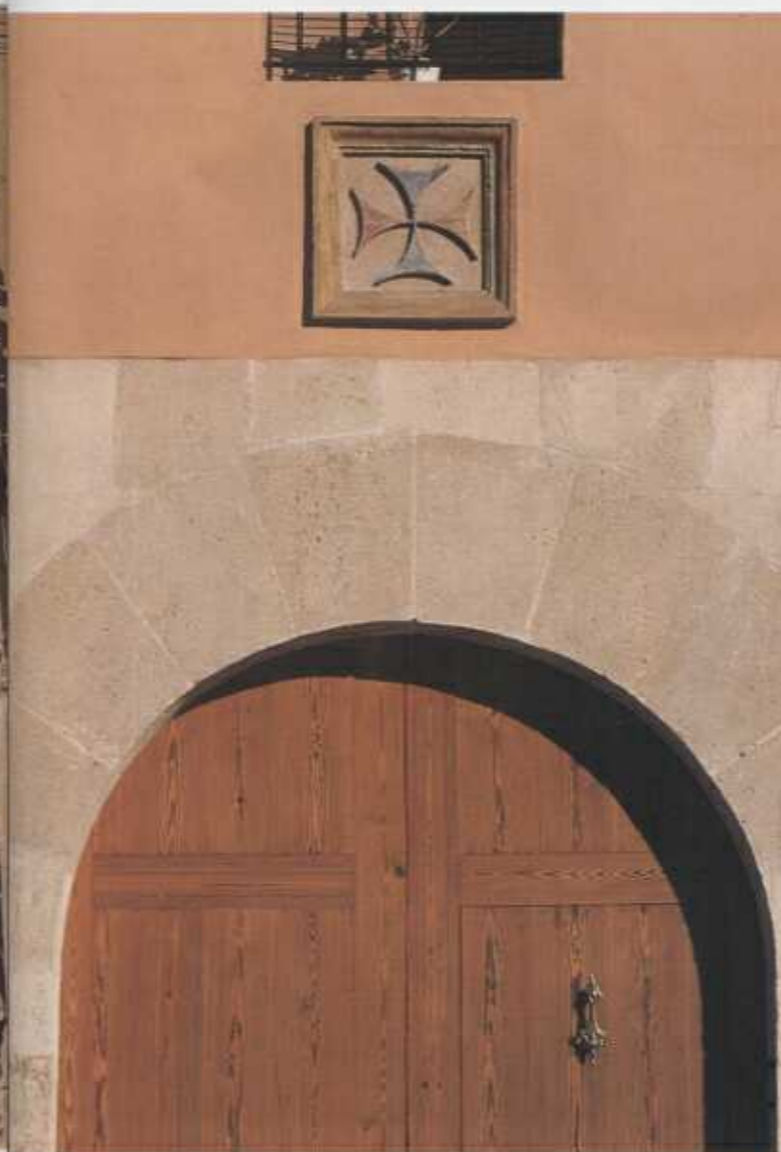
XÀTIVA Fragmentos de un sueño

TEXTO Y FOTOS: **Rafael Chirbes**

La luminosidad mediterránea inunda el damero coloreado de las fachadas, mientras en los estrechos callejones sólo se oye un suave susurro doméstico.

A media mañana, la luz de un invierno tan templado y suave que incluso en aquella comarca parecía avanzada primavera mojaba la parte alta de las fachadas pintadas con cal o con complejos colores azulones, cinabrio, calabaza, sangre de toro; y el silencio, que en los estrechos callejones de las antiguas ciudades mediterráneas adquiere la categoría de eco, sólo era roto por el susurro que emitía al rozar contra la acera la escoba de alguna vecina, o por el crujido de una persiana de madera que alguien acababa de apartar para salir a la calle, o simplemente para mirar desde la modesta altura del balcón el espacio solitario entre su casa y la esquina. Era un viejo silencio arqueológico.

Nadie diría que un poco más abajo se levanta un cinturón de altos edificios que prolonga la ciudad hacia la huerta desperdigándose en naves industriales que testimonian que Xàtiva prosigue, aunque de un modo discreto, una actividad que se ini-



ció hace más de dos milenios. En el viejo casco histórico el tiempo parecía haberse detenido: en la amplia ladera que asciende hacia el castillo, en la plaza de Sant Jordi, en la calle de la Enseñanza, en la plaza de Sant Pere (adonde llegan las voces de los niños que juegan durante el recreo en el patio del cercano colegio), en la placita en la que se levanta la casa donde nació Rodrigo de Borja, que

llegaría a ser papa con el nombre de Alejandro VI, en el carrer Blanc en el que Raimón dejó un día una madre solitaria que seguramente también apartaba la persiana de color verde para mirar.

En la calle de les Botigues, o en la Plaza del Mercat, sí que hay ruido, pero es un ruido tan antiguo y arqueológico como el silencio: ruido de voces, conversaciones entre vendedores y

clientes, llamadas de atención de los verduleros que buscan comprador, ruido de cajas de madera que caen sobre el empedrado después de que el propietario del puesto haya volcado sobre el mostrador las habas, las alcachofas recién cosechadas.

Y, envolviéndolo todo, estaba aquella mañana el sol, que resbalaba sobre las frutas expuestas en la calle junto a los soportales,

un templado sol de invierno que invitaba a vivir incluso a los más cansados. Y el cielo que tenía un azul de esos que Gabriel Miró, Azorín o Juan Ramón llamarían pascual, o eucarístico, y que hasta al viajero, cuando lo recuerda, le dan ganas de llamarlo así y de quitarse de encima la angustia existencial para seguir viviendo unos cuantos años más envuelto en luz como la que caía aquella mañana de febrero sobre el modesto mercado de Xàtiva.

El paseo -y los que dio en días sucesivos- le trajo destellos de un tiempo en el que el propio viajero, las ciudades que descubría, las ideas que iba poco a poco hilvanando, y los valores (esos instrumentos con los que el niño empezaba a pesar cuidadosamente el bien y el mal) y las cosas propias y ajenas le parecían inmóviles y fieles a sí mismas, sólo sometidas al imperceptible desgaste de una lenta erosión que más que destruirlas destacaba su belleza, envolviéndolas en una pátina que era a la vez misterio y sabiduría. En fin, hablamos de ese tiempo luminoso que el paso de los años descubre que existe nada más que en la infancia, pero en todas las generaciones.

El viajero volvió a encontrarse fragmentos de ese tiempo infantil; los tocaba con la punta de los dedos entre aquellos caserones y más aún entre las solitarias hileras de casitas modestas de las calles de la parte alta, que se habían quedado así, como dormidas en medio del furor de una edad insomne. Percibía que en esos encuentros con el pasado de la ciudad afloraban en él sentimientos hundidos en niveles tan arqueológicos como el silencio. Recordó una mañana de invierno de 1958.

El niño concluía un largo viaje de regreso desde el lugar del norte al que por entonces lo habían enviado a vivir. El tren había recorrido durante toda una larga jornada los desolados campos de León y Castilla la Vieja, envueltos por la niebla e intermitentemente cubiertos por la nieve o por lívidos pedazos de hielo. Había proseguido el viaje durante la noche siguiente en un tren tan lento e incómodo como el anterior que cruzó La Mancha bajo una luna que iluminaba un mar inmóvil, blanco y

helado sobre el que de vez en cuando se levantaban, como mezzuinas olas, las techumbres de alguna población apenas iluminada por alguna bombilla amarilla.

Al amanecer, a medida que iba afianzándose la luz del día, el paisaje se fue coloreando con la creciente presencia de plantaciones de almendros y olivos en los bancales de las laderas de los montes que de repente empezaron a cerrar el horizonte. Luego, casi de improviso, el hueco de la ventanilla se llenó con el verdor de las hojas de los naranjos de los que aún colgaban luminosos los frutos, con la dulzura de las huertas, con el perfil exótico de los penachos de las palmeras y las siluetas de las araucarias que flanqueaban las casas de campo y alquerías casi ocultas por la vegetación, y allí, al fondo, apareció la ciudad de Xàtiva, levantándose sobre aquella opulencia imprevista en medio del invierno. Por encima del caserío y de la torre de la Seo, los muros del castillo parecían flotar sobre las caprichosas anfractuosidades de la montaña. Años más tarde, el viajero leyó en algún libro que los musulmanes que conquistaron la comarca vivían convencidos de que el cielo de Allah estaba situado justo encima de sus cabezas y que era una especie de espejo que reflejaba la perfección de la huerta.

Otro viajero, Townsend, que recorrió España a fines del siglo XVIII, también quedó fascinado por "la belleza y riqueza de esta zona". Dice además en su crónica: "Ningún valle puede ser más fértil que esta extensa llanura, parecida a un jardín cubierto de exuberante pasto, donde se recogen tres abundantes cosechas al año, y se produce trigo, cebada, centeno, judías, arroz, maíz, aceite, vino y seda." No citaba las actividades industriales, que eran numerosas, y que incluían la fabricación del papel, en la que Xàtiva fue pionera en la península ibérica, y alcanzó gran prestigio ya en tiempo de los árabes, aunque luego sus técnicas se quedaron obsoletas.

Cuando Townsend pasó por aquí, Xàtiva ya había perdido su nombre y se llamaba Colonia Nueva de San Felipe, un topónimo que cargaba como una ig-

En el viejo casco histórico viven los recuerdos de la ciudad de los Borgias que han resistido los desastres y destrucciones infligidos a los perdedores de guerras y a los que apuestan por reyes equivocados.

nomina, y que no se quitó de encima hasta las Cortes de Cádiz, ya que era el que el odiado Felipe V decidió ponerle cuando ordenó reedificar la ciudad que él mismo había incendiado como castigo al apoyo que sus habitantes habían prestado al Archiduque Carlos de Austria durante la Guerra de Sucesión. El borbón vencedor de la batalla de Almansa, que con el Decreto de Nueva Planta arrebató sus fueros a los valencianos, convirtió en cenizas la que había llegado a ser segunda ciudad del reino por su población y riqueza, aunque su privilegiada situación y la laboriosidad de sus habitantes hicieron que pronto volviera a recuperar su importancia, y ya cuando Townsend la visitó, tres cuartos de siglo después del incendio, tenía "unos diez mil habitantes, con ocho conventos de frailes y dos de monjas". Los setabenses no han olvidado aquel desorbitado y cruel castigo y, con esa extraordinaria capacidad de los valencianos para convertir el odio en desprecio y en burlona representación teatral lo que desprecian, mantienen en el museo local del Almodí, situado en un bellissimo edificio, el retrato de Felipe V colgado boca abajo.

En el mismo museo se exhibe un cuadro reciente del alcoyano Antonio Miró en el que la cabeza de Felipe V comparte espacio con la de un feroz tigre. Esa memoria es la que seguramente ha hecho que Xàtiva haya sido siempre un punto de referencia para nacionalistas y republicanos valencianos. Aún en estos días se siente ofendida la ciudad ante la decisión del Gobierno de Madrid de poner en circulación unas monedas en las que aparece la efigie del odiado rey. Los

periódicos polemizan sobre el tema. También en los pueblos vecinos ha quedado el recuerdo genético de ese incendio y en todos ellos se conoce a los setabenses con el apelativo burlón de "socarrats", que quiere decir "quemados", o, por ser más precisos, "achicharrados". Ese mote refleja otra actitud muy valenciana: la de convertir en esperpento la tragedia, en permanente fuga de la compasión ajena, que tanto gusta y tanto juego da en otras regiones.

Cuando uno mira a estas ciudades ensartadas en el hilo de la historia, de lo que se extraña no es de lo mucho que se ha destruido, sino de que todavía queden en pie los caserones de la aristocrática calle de Montcada, la ermita de Sant Feliu, con su porche sostenido por viejas columnas romanas y visigóticas, su austera y elegante portada románica y sus delicados retablos góticos; que aún pueda uno asomarse a Sant Pere, que siga mandando el agua de Bellús en la fuente de la Trinidad, donde el tiempo se ha comido casi por completo las filigranas de la piedra, en la de Sant Francesc, en la de los Veinticinco Caños; que se mantenga en pie la desmesurada arquitectura herreñana de la Seo, siempre inacabada; que aún podamos contemplar la fachada (por desgracia, ay, nada más que la fachada) del hospital en el que se mezclan los elementos del más elegante renacimiento con una puerta de tardío gótico que es como un juguete por su finura y gracia al representar un grupo de ángeles músicos, divertido contrapunto de esos sólidos campesinos que recorren las calles de la ciudad haciendo sonar sus instrumentos con cualquier excusa.



Uno se sorprende de que después de tanta destrucción aún se conserven los aristocráticos caserones con sus viejas columnas romanas y visigóticas.

Xàtiva ha controlado tradicionalmente el paso de los cereales que entraban desde La Mancha camino de una capital sobrepoblada y siempre ávida de trigo. Ha vigilado el tráfico entre esa poderosa capital y el puerto de Alicante, ha sido puerta de las sierras que culminan en Mariola, y, por lo tanto, ha visto pasar los cargamentos de frutas de secano -las almendras, las cerezas-, el aceite, el vino, el hielo que se guardaba durante meses en las

neveras del Montcabrer y con el que la buena sociedad capitalina preparaba sus sorbetes y granizados. Por eso, no es raro que fuera durante siglos un importante centro de comunicaciones y que contara con una feria ganadera desde 1.250, pocos años después de ser conquistada por Jaime I.

Por si fueran poco todos estos signos de vitalidad, no hay que olvidarse de que durante algunos años Roma se llenó de





La resonancia romana de Xàtiva se remonta a aquellos años en que la ciudad de los Papas se llenó de setabenses y sus damas servían de modelo a Miguel Angel.

setabenses: familiares y amigos de los dos Papas nacidos en Xàtiva, los legendarios Borgia, tan denostados por una historiografía hoy puesta bajo sospecha. Es verdad que Calixto III no fue un hombre especialmente culto y amante de las artes, pero también es cierto que su reinado resultó muy corto y que su papado coincidió con el avance turco sobre Costantinopla, lo que le hizo querer ser a este hombre anciano, antes que nada, un cruzado. Pero en cambio, Rodrigo de Borja, el papa Alejandro VI, fue un hombre refinado, amigo de artistas. Basta

asomarse a las salas vaticanas y ver los frescos del Pinturicchio para intuir el carácter del padre de Lucrecia y de otra media docena larga de hijos, como el asesinado Duque de Gandía, modelo intelectual, en vida, del Príncipe de Maquiavelo y, tras su muerte, según algunos historiadores, modelo físico, junto con su madre, Vanozza, la esposa papal, de la Piedad de Miguel Angel. Nieto de ese papa sensual sería otro Duque de Gandía, conquistador de reinos que acabaron siendo más de este mundo de lo que al principio parecían. Hablamos de Francis-

co de Borja, que decidió no servir a señor que se le muriera y se afilió a una empresa de milenaria solvencia. Se hizo jesuita y lo hicieron santo.

Aún hoy se asoma el viajero y contempla la belleza de un paisaje castigado por el afán constructivo de un país poblado por gente demasiado activa y que cuenta con demasiado poco espacio apto para ser explotado o edificado. La tierra es para el valenciano, más que un espacio físico (apenas queda) un esquema mental que él lleva consigo y construye donde le dejan.

Por detrás de las llanuras de las fértiles tierras de la Ribera que el Júcar alimenta y castiga alternativamente, están la albufera y la capital, Valencia. En las laderas de este monte, los arqueólogos han encontrado restos de civilización que se remontan a más de treinta mil años. Al parecer, iberos y romanos se peleaban ya por la posesión de este mirador. Los iberos la llamaron Saiti, los romanos Saetabis. Formó parte de las taifas musulmanas de Denia, Valencia y Murcia, en las que siempre destacó como activa ciudad de campesinos y arte-

sanos, fue conquistada por almorávides y almohades, participó en la guerra de la Unión del lado de Pedro IV, fue centro decisivo en el levantamiento popular de la guerra de Germanías, donde tuvo su héroe, el Encobert, o encubierto, fue quemada por Felipe V y bombardeada por los aviones de los fascistas italianos durante la reciente guerra civil.

Entre tanto, ha cultivado magníficamente la huerta, ha trabajado en la industria, ha dado a luz pintores como José de Ribera, a quien envió a pintar a Nápoles, como envió a vivir a

SI ESTÁS HARTO DE VER IMÁGENES COMO ÉSTA.



Ruiz Nicoli

ENVÍANOS UN CUPÓN COMO ÉSTE.

SI, DESEO RECIBIR MAS INFORMACION SIN COMPROMISO.

Nombre

Dirección

Localidad

Provincia

C.P.

Tel.

C/ Tutor, 27. 28008
Madrid. Tel. 559 70 70.
C/ Balmes, 32. 3º. 08007
Barcelona. Tel. 488 33 77.

En el tercer mundo
muere un niño
cada tres segundos.
Si estás harto de ver
cómo se repite
esta tragedia, tú puedes
cambiar su futuro.

Apadrina un niño. 80 ptas. al día
bastan para mejorar su entorno.

Si estás harto, actúa.



APADRINA UN NIÑO.
COLABORA CON AYUDA EN ACCIÓN.



A la izquierda, Javier Andrés, propietario de la Hosteria del Mont Sant, una de las más placenteras opciones de albergue de la ciudad. Abajo, a la izquierda, Manel Reig Pastor, cocinero del restaurante La Abuela.

Roma a un par de Papas y a Barcelona a un cantante que ha sido seña de identidad insustituible para el nacionalismo catalán, y lo fue para la resistencia antifranquista.

Xàtiva es una ciudad histórica, contradictoria y mutilada, como lo están todas las ciudades que han participado en el agitado curso de las pasiones del poder. A decir verdad, en medio del fragor de tantos hechos en los que esta ciudad se ha visto inmersa, al viajero le extraña que aún guarde pedacitos de silencio en sus viejas calles, maltrechos escudos, e incluso que sigan dando sombra a los paseantes los enormes y centenarios plátanos de la alameda. ■

El viajero puede observar en las calles de la Xàtiva antigua la pervivencia de establecimientos tradicionales, como el que muestra la fotografía superior.

Agenda

AGENDA

Desde la estación de Valencia salen continuamente trenes de cercanías con destino a Xàtiva. También se detienen en Xàtiva algunos convoyes del ferrocarril Madrid-Valencia por Albacete. En la carretera de Albacete a Valencia, hay que desviarse en La Llosa de Ranes o en Alcudia Canals: Xàtiva está a sólo dos o tres kilómetros de la general. Es hermosísima la ruta desde la costa a través de la Vallidigna. Vale la pena.

DÓNDE DORMIR

La única opción de albergue realmente placentero es la que ofrece la Hosteria de Montsant, Carretera del Castillo s.n. Tfno: (96) 2 27 50 81. Siete

habitaciones en una alquería levantada sobre construcciones árabes y restos anteriores, entre viejas murallas, naranjos y pinos, y colgada por encima de la vieja ciudad.

En el ensanche moderno, Hotel Vernissa, Académico Maravall, 1. Tfno: 2 27 10 11. Es un modesto y honesto hotel para viajeros.

QUÉ COMER

Cocina de verduras, anclada en la opulenta huerta que rodea la ciudad: Xàtiva es incansable consumidora de judías y tirabeques de los más diversos tipos (son especialmente apreciados los llamados "fesols de dacsà", una especie de suaves pochas), de habas, alcachofas, pimientos, acelgas, pencas, espinacas y,

sobre todo, ajos tiernos, por los que los habitantes de la comarca sienten auténtica pasión y que consumen de diferentes maneras, incluida una curiosa sopa. Tortillas de verduras, esgarrats, en los que la verdura acompaña tiras de bacalao, pastissets (empanadillas rellenas de verdura) y coques componen un complejo recetario con base vegetal y en el que, como en tantos otros lugares de Valencia, reina el arroz, que se ha cultivado durante siglos en Xàtiva, y la desaparición de cuyo cultivo se ha llevado consigo buena parte de las preparaciones con productos de marjal, una cocina de agua dulce que incluía muy especialmente caracoles, ranas, llisas y anguilas y que desde hace algunos decenios ha sido relegada poco menos que al olvido.

El arroz, aunque ahora venga de fuera, no ha cedido su terreno. Se preparan caldosos: "amb fesols i naps" (con judías, nabo y algún pedazo meloso de cerdo), con espinacas, con acelgas ("amb bledes"), o bien al horno, barrocarmente adornados con garbanzos, judías blancas, nabos, ajos, morcilla, pelotas de carne y piñones y alguna punta de cerdo. Y cómo no, se preparan en sólidas paellas.

En dulcería, las estaciones marcan sus ritmos culinarios. Por Navidad, se preparan turrone y pastissets, empanadas dulces rellenas de boniato y perfumadas con canela y anís o mistela. Por Pascua, el arnadi, un dulce de calabaza, almendras y piñones aromatizado con un toque de limón, es, junto con las monas,

el predilecto de los setabenses, que lo han cotidianizado y lo elaboran durante todo el año, como las almoixavenes, una masa crujiente hecha con grasa de cerdo.

DÓNDE COMER

La citada Hosteria de Montsant intenta mantener un equilibrio entre los platos de alta cocina y la cocina con

raíces locales, manteniendo en la carta un extenso surtido de arroces. La Abuela, junto a la Plaza de la Bassa, es un restaurante tradicional que cuenta con medio siglo de existencia y pertenece a la popular familia Reig Pastor. Cuida los peces de la cercana costa, los arroces, y Manuel Reig, su cocinero, siente especial pasión por la caza.



Leader in quality

Aceites de Oliva Virgen Extra y Vinagres de Jerez. Representantes en España: Vinagres Robert Bauer, Le Vinagre Artesanal y Almos Colles

Rodolfo Nogales, S.L.
C/ Los del Gran Poder, 133
E-41012 Sevilla
Tel: 015 490 52 40 Fax: 015 500 83 78