



VIAJE A LA ALBUFERA DE VALENCIA Sombras del pasado

TEXTO Y FOTOS: Rafael Chirbes

A los turistas, para ver la Albufera, suelen llevarlos a un pequeño mirador que hay junto a la gola de El Pajol, al borde de la carretera de El Saler. La perspectiva que ofrece desde allí el lago es la de un amplio mar, la de una lámina continua de agua que va cambiando de color a medida que el sol sigue su recorrido en lo alto. Uno mira hacia La Albufera y se siente prendido de esa belleza que, cuando llega el crepúsculo (la hora predilecta de los organizadores de viajes y de los autores de tarjetas postales), se vuelve desmesurada, un poco cursi,



como de viaje de novios en el Caribe. El observador sabe que tiene a sus espaldas, detrás de las dunas y los pinos, la playa abierta, el deslumbrante Mediterráneo, cuyo monótono ir y venir de olas sobre la arena contrasta con esa calma como de telaraña que envuelve el lago; y, sin embargo, entre los dos mares, es el que tiene enfrente -el cerrado e interior- el que ejerce sobre él una fascinación especial, tal vez nada más que por un atavismo de hijo del seco.

Las aguas, en esa visión panorámica, son -dependiendo de la hora del día y de la meteorología- blanquecinas, aceradas, amarillentas, o azules; y, en ese momento que precede a la caída del sol, se

En la Albufera habitan cada año más de trescientas variedades de aves. Es, quizá, el espacio ornitológico más rico de Europa.

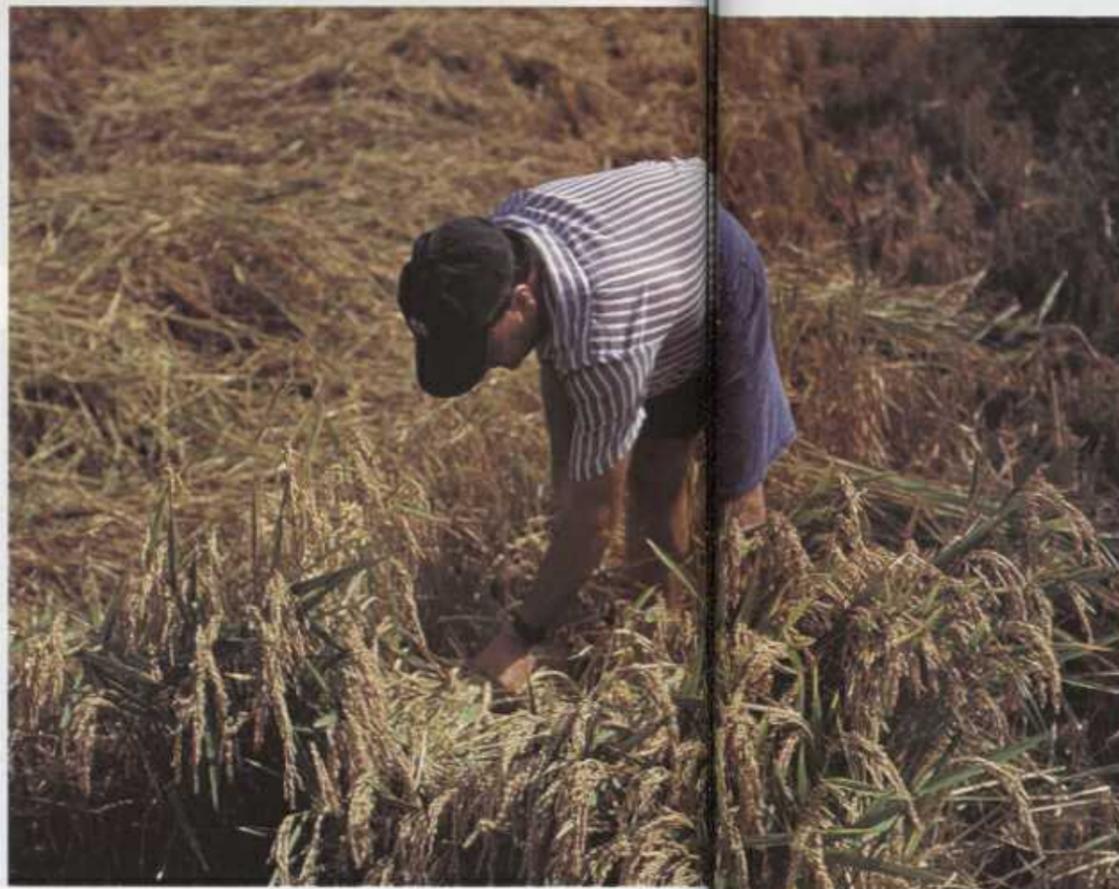


inflaman de rojo. Luego, poco a poco, vuelven a una levedad rosácea, nacarada, hasta que, desde su vientre, emerge una negrura que minutos más tarde romperá la luz de la luna con su brillo plateado. Es también hermosísima La Albufera reluciendo en la noche como un espejo entre las sombras de los cañaverales.

“El Lluent” -que traducido al castellano quiere decir “El Brillante”- es precisamente el nombre con el que, desde tiempos inmemoriales, llaman los habitantes del lago a ese espacio abierto: a esa lámina continua de agua que refleja la luz como un espejo, y que ellos oponen como topónimo a los otros lugares en los que el agua se abre paso entre los cañaverales, carrizos y aneas: a esos tramos indecisos en los que, más que mar, La Albufera parece charco, barrizal, estero; o cuando se encauza convirtiéndose en canal. Ese topónimo -Lluent- posee una precisión de cuadro impresionista, ya que pone la esencia del espacio geográfico al mismo tiempo en la luz y en lo que refleja: captura lo cam-

biente de la realidad fijándolo en su desarrollo; y es que, probablemente, en La Albufera, como en pocos lugares, mandan la luz y el color sobre el paisaje. La sabiduría popular ha encerrado en una sola palabra lo que Monet intentaba capturar en sus series de cuadros sobre la catedral de Rouen, o en sus Ninfas: El objeto y el paso del tiempo sobre él en forma de luz. “Lluent” es el término que usan los pescadores y cazadores, que dicen: “cuando salimos al Lluent”, para referirse al instante en que la barca entra en el lago abierto.

Vista de cerca, si el viajero emprende una excursión a bordo de alguna de esas barcas que ofrecen paseos a los turistas, o si se asoma a la orilla de alguno de los canales, el agua del lago tiene un tono sienés, entre el marrón y el amarillo; a veces -por obra del asprell, el alga autóctona-, se vuelve verdosa. Son los colores del barro en suspensión, y también los del agua como líquido amniótico o fermento vital que expresan ese carácter de enorme matriz de La Albufera, donde la vida acelera su curso. Blasco Iba-



ñez, en un instante de desmesura poética, definió el agua de La Albufera como “amarillenta, con los dorados reflejos del té”. El hijo de estas tierras, Joan Fuster, nacido en la cercana Sueca, le quitó el kimono de seda a la comparación de Blasco, y la bajó, socarrón, a ras de suelo (¿quién tomaba té en la Valencia de 1902, el año en que se publicó *Cañas y Barro?*), dejándola en unos muy domésticos “reflejos de café con leche”.

No iba, sin embargo, descamado el novelista capitalino, que tan bien conocía el lugar (para documentar su libro, y también mientras lo escribía, se pasó algún tiempo en la isla de El Palmar, saliendo de pesca y caza, bebiendo y comiendo allí pebres con los vecinos), al regalarle un toque de infusión exótica al paisaje albufero. Porque el color de las aguas de este lago es el color de esos ríos que en Europa se han llamado orientales -el Nilo, el Mekong, el Tigris y el Eufrates, el Huang Po a su paso por Shanghai-, cargados de vida en suspensión (fértiles limos, microorganismos); ríos hin-

chados de sedimentos cuya saturación acaba cegando los cauces para formar las más fértiles llanuras, los grandes deltas en los que la vida -incluida la humana- se multiplica. Ríos que traen alternativamente la fertilidad y la desgracia, que aportan fértiles limos y fatídicas inundaciones. La Albufera nació también así.

Hace millones de años, el mar lamía las laderas de las cordilleras montañosas que se suceden al este de la península Ibérica -desde Benicàssim, en el norte de Castellón, hasta el Montgó de Denia, en dirección al sur. La actual huerta de Valencia, así como su prolongación hacia Sagunto o La Saffor -lo que hoy es una fértil llanura- era por entonces una ingente masa de agua salada, de la que apenas emergían algunos islotes, como el actual cabo de Cullera. Fueron los aportes en suspensión de los ríos, sobre todo del Xúquer y del Turia, los que rellenaron lentamente ese espacio marítimo, dejando en su interior algunas bolsas de agua que ocuparon los lugares menos eleva-

El arrozal obliga a mantener inundados los campos durante buena parte del año, brindando un espacio óptimo para la fauna acuática.



dos, los que quedaban a espaldas de las restingas o arenosas barras litorales que las corrientes amontonaban paralelas a la costa. La Albufera -como en la actualidad el Mar Menor- fue en sus orígenes una bahía de agua salada que se cerró hace unos seis mil años y que por los aportes posteriores de los ríos que en ella desembocan (el Xúquer no hace tantos siglos que dejó de hacerlo) y de los manantiales ("ullals" los llaman en la zona) que brotan en su seno, así como por la acción del agua de las lluvias caídas en su superficie, se fue convirtiendo, poco a poco, en un lago de agua dulce.

Los límites del lago siempre han sido imprecisos y, en el paisaje de la región, permanecen todavía rasgos que nos hablan -como en tantos otros lugares del Mediterráneo- de la presencia junto al mar de una geografía ambigua, situada a mitad de camino entre lo sólido y lo líquido. Aparecen en el Véneto italiano, en la Camarga francesa, en las cercanías de los oasis costeros de Túnez; en el Maresme catalán, cuyo nombre lo dice todo. La Albufera, pues, formaba parte de ese conjunto de espacios inciertos compuestos por charcas, lagunas y barrizales, del que siguen siendo referentes en

la región el estany o lago de Cullera, a unos veinte kilómetros al sur de los actuales límites de La Albufera, las marjales de Tavernes y Xeraco, en gran parte desecadas en los años cincuenta y sesenta cuando se sustituyó el cultivo del arroz por el de los naranjos, o la de Pego -a setenta kilómetros en dirección al sur- aún hoy en buena parte conservada, aunque amenazada por la barbarie de algún cacique local. Son partes resistentes de ese espacio ambiguo, de esos enormes aiguamolls y marismas originarios, de los que La Albufera es el resto más evidente y, por así decirlo, el más noble.

Si, durante los meses en los que los labradores mantienen inundados los campos de arroz, uno se encarama a alguna de las escasas elevaciones que brinda el terreno en la comarca para contemplarla (la muntanyeta dels Sants en Sueca, la de Santa Marta en Cullera, ciertos tramos de la autopista A7), o si la divisa desde las laderas de la cercana sierra de Corbera, puede hacerse una idea bastante aproximada de lo que este lago era a principios de nuestra era: treinta mil soberbias hectáreas de agua que se extendían hasta los terrenos que hoy ocupan los arrabales de la capital, y se prolongaban a lo



largo de una buena treintena de kilómetros en dirección al sur y en paralelo a las dunas de la costa.

Aún debía ser así de inmensa La Albufera cuando Jaime I conquistó la región y se quedó con el lago y con el bosque que ocupaba las dunas que lo separan del mar, convirtiéndolos en propiedad de la Corona, en coto privado de caza y pesca. Una larga serie de textos de esa época y de épocas posteriores (tanto la Albufera como el bosque que la separa del mar pertenecieron a la Corona hasta principios de este siglo, en que la propiedad pasó al Ayuntamiento de Valencia) hablan más o menos di-

En la Albufera, como en pocos lugares, mandan la luz y el color sobre el paisaje.



rectamente de un auténtico paraíso cinegético, no sólo refiriéndose a la caza menor, sino también a los jabalíes, ciervos y toros salvajes que vivían entre las malezas de un lugar virgen compuesto por el lago y por su espalda boscosa que se conoció como Devesa -o dehesa- del Saler, respondiendo el topónimo a la existencia en ese paraje limítrofe de unas importantes salinas que aparecen dibujadas en algunos mapas antiguos.

Los sucesivos monarcas, tanto los aragoneses, como los austrias y los borbones, se ocuparon de reglamentar, con leyes a veces durísimas, la pesca y caza en el lago y la dehesa, de cuyas capturas percibían un quinto, al tiempo que establecían las normas que regían la convivencia y el aprovechamiento. Era bastante habitual que reyes, validos y ministros, cada vez que visitaban la capital, emplearan alguna jornada en practicar la caza en la comarca. La lista de visitantes coronados que cazaron en el lago y sus inmediaciones incluiría a la mayoría de los monarcas reinantes desde la Conquista por Jaime I, incluyendo nombres tan lejanos en el tiempo como los de Jaime II,

Martín el Humano, Isabel II o Alfonso XII. Por cierto, que Martín el Humano, quien mantenía la teoría de que el guarda debía ser guardador y no destructor y que, por ello, dictó que los guardas debían recibir una multa por cada daño que se detectara en la dehesa, prohibió arrancar o podar cualquier tipo de planta, con la sola excepción de algunas ramas de murta, o mirto, cuando fuera a celebrarse alguna boda entre los vecinos. La Corona reguló tradicionalmente la relación del hombre con las masas vegetales de la dehesa, vigilando minuciosamente talas, limpiezas o quemas.

Felipe III celebró sus bodas en Valencia, e incluyó entre los festejos batidas en el lago. Su padre, Felipe II, había dado orden de fijar sus límites marcándolos con mojones para evitar que fueran invadidos por los cultivos. El último de los austrias, Carlos II, promulgó leyes por las cuales el infractor que fuese sorprendido tres veces debía ser condenado a la horca. La historiadora María Teresa Cuckerella ha estudiado, en un interesante trabajo, el desarrollo de la normativa protectora en el lugar.



La actual huerta de Valencia fue en tiempos una ingente masa de agua salada, de la que apenas emergían algunos islotes.

Blasco recoge en su novela algunas anécdotas acerca de recientes personajes de la vida pública española que cazaron allí. En cierto pasaje del libro, uno de los protagonistas, entre bromas, dice desconfiar del general Prim, porque así se lo pregunta el personaje cómo iba a ser buen guerrero ante los moros, si no lo era ante los patos. También recoge con bastante precisión Blasco varias de las costumbres y normas centenarias que han ayudado a mantener durante tanto tiempo un complejo equilibrio del hombre en su relación con aves, peces y vegetales, estableciendo un espeso tejido de tradiciones: así, el peculiar y democrático sorteo de los lugares de pesca entre los vecinos por medio de los llamados "redolins", unas bolas redondas (o "redolins") en el interior de cada una de las cuales se ponía el nombre de un pescador, y que se elegían al azar. O

bien, la continuidad de las tiradas populares y tradicionales a las aves en los días de San Martín (concesión de Martín el Humano) y de Santa Catalina, que tienen su origen en la Edad Media.

Hoy, El Palmar ya no es una isla, y está comunicado con el mundo por una carretera que salta tres pequeños canales. Ya no se hace el transporte de viajeros y mercancías en aquellas barcas correo que recibían el nombre anarquista de ravatsol. La presencia de caza y pesca se ha reducido "de cien a uno", en palabras de Tomás Dasí Bru, un vecino de la vieja isla, ahora jubilado, y que durante muchos años llevó un camión semanal de anguilas a Italia.

Tomás mató su primera fotja -o fúlica- a los siete años, el día de la tirada de San Martín. Su padre no quiso llevarse a la tirada con él, y el niño descolgó una escopeta y se marchó de cacería por su cuenta. "Cuando volví a casa lleno de barro, con la escopeta y la fotja, mi padre casi me mata a mí", recuerda ahora aquella jornada, como recuerda la finca en la que estaban de caseros sus padres, cerca de Sueca, en medio del arrozal. Allí, ya de adolescente, disparaba desde la ventana, y cazaba los patos que iban a comerse los granos de arroz que se habían quedado esparcidos en el secadero. Recuerda el revuelo de los patos salvajes que se metían en el corral y se mezclaban con los patos domésticos que tenía su madre, y también a la mujer que recorría los canales en barca comprando los huevos de los patos -más de cuatrocientos- y de otras tantas gallinas que tenía su madre, para llevarlos al mercado de Valencia. "Ahora, no hay ni caza, ni cazadores", se lamenta. "Hay gente que se disfraza como si se fuera a la guerra y que ni quieren a La Albufera ni les gustan los animales. Gente que paga por un puesto y que dispara contra todo lo que se mueve". El hermano mayor de Tomás, que era la mejor escopeta de la casa, y una de las mejores de toda La Albufera, hace tiempo que colgó el arma, entre aburrido e indignado. Su yerno, Lluís, el Roig, dice: "a esos escopeteros que tiran hasta a las golondrinas, aquí los llamamos polisarios".

Y, sin embargo, La Albufera sigue siendo, tanto por la variedad de aves que aún protege, como



Bodegas Amézola de la Mora, S.A.



Palabras Mayores

Paraje Villa Vieja, s/n
Tel.: (941) 45 45 32 - Fax: (941) 45 45 37
TORRENTALBO
26359 (La Rioja)



por los rasgos que se refieren a la organización social, o a los que tienen que ver con el mantenimiento de las artes de pesca tradicionales, un fascinante museo viviente. Aún hoy se usan el palangre (una fila de anzuelos colgados de un hilo y que bajan hasta el fondo) el guillem (el hilo que sostiene los anzuelos se tensa para que éstos se mantengan cerca de la superficie), les canyetes (una serie de cañas sirven de soporte a los aparejos que se arrastran por el fango), el rall (un tipo de red circular), los diversos mornells y monots (jaulas-trampa hechas con red) y tantos otros artes, pensados y contruidos con una sabia perfección y destinados a seleccionar las distintas especies que han de capturarse, y también si la captura ha de ser en uno u otro lugar o a ciertas horas del día o de la noche. Existen algunos excelentes libros que cuentan la pervivencia de ese mundo, como el de Ricardo Sanmartín Arce, *La Albufera y sus hombres*, o el de Vicenç Roselló i Verger titulado *L'Albufera de València*.

Pero hace muchos años que, a la caza, la pesca y la recolección vegetal en el lago y la dehesa, vino a añadirse como factor desestabi-

En la foto de la derecha Manolo Peris Soler y Tomás Dasi Bru, pescadores y cazadores de El Palmar. Buenos cocineros. Abajo, Tomás Dasi recuperando un mornell.



lizador el cultivo del arroz. Ya en el siglo XVIII, el botánico Cavanielles visitó La Albufera, y defendido las plantaciones de arroz como forma de luchar contra "la masa de infección", porque sus técnicas de cultivo, con alternativos anegamientos y desecaciones de las tierras, ayudaban a poner en movimiento todas aquellas "aguas estancadas" en las que "las plantas espontáneas (...) muertas y podridas despiden un hedor insostenible". Por aquellas fechas, los peritos enviados por Carlos III para fijar los límites del lago calcularon que el número de hectáreas que ocupaba era de unas catorce mil, que, a fines del XIX (1898), se habían quedado en poco más de cinco mil. Hoy, cien años más tarde, en el momento en el que el arroz madura y se desecan los espacios dedicados a su cultivo, el espacio continuo de agua de La Albufera supera en poco las dos mil hectáreas. Además, su calado ha disminuido hasta el punto de que esa lámina acuática que desde el alcón de El Pujol nos parece soberbia, apenas alcanza en numerosos lugares una profundidad de escasos centímetros. Es cierto que, por su origen, por haber nacido el lago al separarse un brazo

de mar como fruto de los fenómenos de sedimentación, su destino natural sea el aterramiento, la desecación. Pero también es verdad que la acción humana ha acelerado ese final, adelantándolo en unos cuantos siglos, hasta ponerlo a la vuelta de la esquina.

Blasco ha contado ese proceso de intervención humana espléndidamente -excesos tremendistas aparte- en *Cañas y Barro*. A veces, uno tiene la impresión de que los valencianos no se dan cuenta de todo lo que le deben a Blasco Ibañez. Guardando ciertas distancias, con él ocurre como con Balzac, Galdós o Dickens cuando se quiere hablar de París, Madrid o Londres: Blasco ha tejido un mosaico literario que nos resulta imprescindible cada vez que queremos contar las raíces contemporáneas de Valencia. *Cañas y Barro* es la novela de *La Albufera*: la historia de la lucha por encontrar una tierra necesaria; por crearla, haciéndola emerger desde el fondo de las aguas del lago. Desde que, en el siglo XVIII, se disparó la demografía de la zona, se inició un movimiento de creación de nuevos campos de cultivo, que se robaron a la superficie del lago, y, mediante el cual, millones de toneladas de tierra fueron arrancadas de otros lugares por unos pocos miles de campesinos famélicos, y transportadas en barca, capazo a capazo, para ser arrojadas en los puntos menos profundos de La Albufera, colmatándolos, hasta convertirlos en terrenos aptos para el cultivo del arroz, esa leguminosa tan preciada a la hora de matar el hambre, porque, según se ha dicho en la zona, "además de alimentar, te deja con la sensación de que has llenado la barriga". En ese esfuerzo heroico de conquista de tierras para el cultivo se encuentra una de las primeras causas de la aceleración del proceso de secado del lago y de su veloz retroceso, no sólo como espacio físico, sino también como organismo biológico, social y cultural.

En *Cañas y Barro*, la lucha entre dos formas de entender la vida enfrenta a Paloma -el abuelo cazador y pescador- y a Tono, el hijo que, en su barca, transporta tierra desesperadamente y lucha contra los elementos para crearse una parcela de arrozal, y a quien su padre contemplará con una mezcla de

odio y desprecio. (El nieto, en la novela, representará una tercera fase, la de la corrupción de las nuevas clases que se han asomado a lo cosmopolita). Se trata de la variante albuferense de la lucha de indios contra pastores y de pastores contra campesinos en el Lejano Oeste americano; o la de los pastores de la Mesta castellana contra los labriegos. Sólo que aquí, en La Albufera, triunfaron los agricultores; y aquellos hombres anfibios, los pescadores y cazadores de la vieja isla de El Palmar, los de Sollana y Catarroja, que vendían sus lubinas, sus mujiles, sus carpas, ranas, gambas, anguilas, fúlicas, ánades de no sé cuántas clases y pollas de agua en el mercado de Ruzafa de la capital, sufrieron una nueva mutación y, además de cazadores y pescadores, acabaron siendo también tercios cultivadores de arroz.

Cuando apareció publicada *Cañas y Barro*, en El Palmar esperaban la vuelta de Blasco a aquella isla con cuyos habitantes había convivido durante todo el tiempo que duró la redacción del libro, y lo esperaban con una escopeta, para matarlo. No le perdonaban que hubiera elegido como metáfora de esa vida en ebullición del lago un adulterio y un infanticidio parricida; que la imagen de la naturaleza triunfante del lago fuera el cadáver de un niño traído en la boca por un perro -como una presa de caza- hasta las manos del padre asesino y que ese cadáver en descomposición no fuera sino un eslabón más de la cadena trófica del lago, y su podredumbre sirviera para que siguiese su curso la reproducción de la naturaleza representada por los necrófagos seres inferiores. Hoy, noventa años después, aún quedan testigos que oyeron la historia de Blasco en boca de sus protagonistas. Pero el tiempo todo lo borra y los restaurantes que sirven paellas y allí i pebres a los turistas y capitalinos que acuden allí a comer, exhiben sus rótulos con los nombres de personajes de aquel libro en su día odiado. Y, si uno visita El Palmar, le enseñan la casa en la que el novelista escribió su ficción y el lugar donde estuvo la siniestra taberna de Canyamel.

Labradores sin tierra. Alguien debería escribir -contra el estúpi-

Vallformosa



UN ARTE

do tópic del Levante feliz- la modesta y callada epopeya de la conquista de la tierra -casi siempre, su invención- por los huertanos de Valencia. Lagos convertidos en arrozales, marjales transformados en huertos de naranjos o en plantaciones de verduras, laderas pedregosas trabajadas en bancales. Debería incluirse en ese libro un capítulo dedicado a los huertanos sin huerta que han tenido que marcharse para reproducir en otra parte ese masoquista modelo de felicidad que preside el imaginario del país, en el que hombre y tierra resultan inseparables, y que aquí se les ha inculcado no se sabe desde cuándo (Blasco, con su afán orientalizador, hablaría -lo hace en otras novelas- de los árabes). En las páginas de tal libro no aparecería ni una sola de esas palabras rimbombantes que plagan la literatura de la Conquista americana del Siglo de Oro: aquí no se ha tratado de heroísmo, ni de honor, ni de Dios; ni siquiera de Rey o Patria.

Se trataría de un texto escrito con minúsculas, y en el que aparecerían nombres de aperos, de variedades de semillas o plantales, de tipos de injertos y de formas de cultivo, y números con cuentas casi nunca grandiosas: la epopeya de los plantadores valencianos de viñas en Argel, de naranjos en Marruecos o en Andalucía, de arroz en el Ebro, en el Guadiana, o en el Guadalquivir; los inventores de huertas en lugares desérticos o despreciados; los constructores de invernaderos para la fresa o para el tomate. Hablaría ese libro aún no escrito de inventores o descubridores de tierras fértiles, pero ajenas, que consiguen crear en el viajero que

las recorre la sensación de espejismo, ante lo que no es más que un espejo: la repetición, como un decorado fabricado por artistas anónimos y minuciosos, de la geografía propia en los lugares más o menos remotos. La cristalización de los modelos de la memoria genética que viaja siempre con los colonizadores. Y si las iglesias de Oaxaca, en México, se parecen a las de Andalucía o Extremadura, los campos de Sidi Sliman, en Marruecos, se parecen a los de Tavernes o a los de Gandía.

Hoy, la amenaza para ese lago, cuya actual belleza herida y la de su historia aún nos fascinan, no procede de la extensión incontralada del arrozal, cuyas plantaciones obligan a que los terrenos permanezcan buena parte del año inundados, brindando un es-



Agenda

Situada a poco más de una decena de kilómetros de la ciudad de Valencia, el acceso más directo a la Albufera es el que brinda la carretera de la costa, Nazaret-Oliva, más popularmente conocida como carretera de El Saler y que atraviesa el parque natural. Saliendo desde la capital, a la izquierda del viajero, se extiende la Dehesa, un espacio dunar cubierto de pinos y compleja vegetación mediterránea que, tras haber sufrido diferentes agresiones urbanísticas, sobre todo en los años sesenta y setenta, hoy se encuentra en vías de regeneración. Es un paisaje muy hermoso, que invita al recorrido a pie o en bicicleta y que limita al este con espléndidas playas muy frecuentadas por los valencianos.

La Albufera se extiende al lado derecho de la carretera, y va imponiendo su presencia progresivamente, primero en forma de arrozales, luego de vegetación palustre y, finalmente, apareciendo, a la altura de El Pujol, como una gran masa de agua. Además de verla desde sus orillas, hay que conocerla desde alguna de las barcas que se alquilan, tanto junto a la carretera de El Saler, como en El Palmar, y en poblaciones -Catarroja o Sollana- de la otra orilla, a las que se accede por la carretera general que une Valencia con Alicante.

Esos paseos nos permitirán, sobre todo durante el otoño, el invierno y la primavera, que es cuando el parque acoge las mayores poblaciones de aves, contemplar la vida de gran cantidad de pájaros que anidan y pescan entre los carrizos y aneas que forman las matas o falsos islotes del lago. En verano, en uno de estos islotes, conocido por la Casa del Señoret, se ofrecen conciertos nocturnos de música de cámara. Al parecer, resulta inolvidable el paseo en barca a la luz de la luna, entre el continuo chapoteo de las lizas y el olor de la respiración vegetal húmeda y caliente del lago.

Para un buen conocimiento de la zona y mejor disfrute de la excursión, es conveniente acercarse al Centro de Educación y de Información del Parque natural del Racó de l'Olla, situado justo en el desvío de la carretera de El Palmar. Allí pueden verse proyecciones sobre el lago y visitar un espacio "ideal" reconstruido en el que se observan en cualquier época del año gran cantidad de aves en libertad.

DÓNDE DORMIR

Situada La Albufera a tan poca distancia de la capital, el visitante puede hospedarse en cualquiera de los hoteles de la ciudad. Dentro del parque natural, en la propia Dehesa, están el Parador Nacional Luis Vives, con un espléndido campo de golf, y el lujoso hotel Sidi Saler, de cinco estrellas.

pacio óptimo para la permanencia de las aves acuáticas en la zona, además de ofrecerles, durante los meses en que la graminea madura, y, tras la recolección, un precioso alimento, por más que pesticidas y fertilizantes supongan gravísimos peligros que hay que controlar. La Albufera está amenazada en estos momen-



tos precisamente por esa explosión de vida que ha convocado en torno a ella: por el millón largo de personas que viven en sus orillas (el lago, por su posición en una zona densamente poblada es más un enclave urbano que natural) y que la han convertido en un gran colector que recoge sus residuos que, en la época de la revolución industrial que ha seguido a la agraria, no son sólo orgánicos, sino en gran medida químicos, y que se depositan en el fondo creando auténticas áreas de todos envenenados que contaminan las aguas y que alejan la fauna más sensible: la ayer abundante gam-

COMER EN LA ALBUFERA

Lo sencillo y lo barroco

La zona, y muy especial El Palmar, que es la población más directamente ligada al lago, cuenta con un interesante recetario tradicional que incluye preparaciones de espartana simplicidad y otras que rozan la opulencia más barroca, y que se basan en distintas combinaciones del triángulo compuesto por la caza, la pesca de agua dulce y el arroz. Entre las preparaciones más simples algunas son de gran interés, como las lubinas o mujiles asados en un nido de paja de arroz, lo que les confiere un perfume extraordinario. Pero los platos más rotundos son aquellos en los que los tres elementos -caza, pesca y arroz- se entrecruzan provocando hallazgos originales e interesantes variantes en las elaboraciones que los albufereros comparten con otras zonas y que aquí adquieren rasgos propios. Por ejemplo, las paellas se adornan con pato, con polla de agua y con anguila, del mismo modo que llega la anguila a los arrozos al horno. La paella de coliflor y bacalao, tan popular y apreciada en otros lugares de la Ribera o de la Safor, busca aquí la compañía y el complemento saborizador de lubinas, mujiles y anguilas. Y, a esa cumbre de la cocina de los arrozos caldosos que es el arroz amb fessols i naps, en el que, además de las judías blancas y los nabos que anuncia su nombre, intervienen la penca de cardo, el rabo, la oreja y la costilla de cerdo, los albufereros no dudan en añadir alguna variedad de pato o, mejor aún, la polla de agua y la fúlica, que son, en acertadas palabras de Manuel Peris Soler, un apreciado rancho local, "más melosas que el pato". Todo un monumento gastronómico.

Las anguilas más gruesas -"las que son como el brazo", dice Manuel- piden el horno, "con un chorrito de aceite, poco, porque la anguila es de por sí grasienta", un tomate, un poco de ajo y unos piñones, mientras que las pequeñas -"las mareas que son poco más que un dedo"- se "ahogan", es decir se echan vivas, "sin limpiar ni nada", en un caldero de hierro con aceite y ajo. Algo delicioso. Un plato en el que la anguila guarda todo su sabor. De todos modos, el plato más popular de estas zonas acuáticas -no sólo de La Albufera,

ha huido, las lubinas cada vez se asoman menos... Pasados los accesos de fiebre que, a finales del siglo diecinueve, y a mediados de éste, quisieron, en nombre de una supuesta modernidad, desecar el lago, hoy todo el mundo sabe lo importante que resulta mantener ese lugar húmedo en el que se contabiliza cada año el paso de casi trescientas variedades distintas de aves, y que esa salvación ha de venir de un acto de voluntad humana. No

es ninguna novedad. La historia del proteccionismo en torno a la dehesa y al lago tiene -ya se ha dicho- varios siglos de existencia. En esa dirección, hay una serie de obras en marcha y otras concluidas (como el colector del oeste y la depuradora de Pinedo, o los trabajos de regeneración del suelo y la vegetación de la dehesa), pero hablar de ello nos llevaría a un artículo distinto a éste, que, al fin y al cabo, parte de la premisa de que esa inteligencia

sino también de los lugares pantanosos de Cullera, Tavernes, Xeraco o Pego, más hacia el sur- es el all i pebre, la anguila con ajo y pimentón, que admite los complementos y adornos que el cocinero o la necesidad impongan. Se le pueden añadir unas patatitas, adornarlo con piñones, con una picada de almendras. Allí cada cual, la versión local y barroca del all i pebre albuferero es l'espardenyá, un all i pebre que no se hace en cazuela, sino en paella y que, con idéntica salsa que el otro, además de anguila incluye pato coll verd, conejo (antes, hace unos años, una buena y saludable rata del arrozal) y unas patatas troceadas. Al final, a modo de adorno y, por si faltaba algo, se le añade un huevo por comensal para que se escalde en el caldo.

DÓNDE COMER

La capital gastronómica del lago es El Palmar, donde existe una multitudinaria, aunque en general honesta, industria de la restauración. Grandes restaurantes, que acogen a los grupos y a los cientos de turistas que acuden a visitar La Albufera, o que se trasladan allí desde Valencia para probar los platos autóctonos, paellas con pato o con anguilas, lizas (mujiles), tencas (carpas), o lubinas (llobarros) asadas o a la sal, arrozos amb fessols i naps durante el invierno, all i pebres y espardenyaes son los platos que sirven estos restaurantes con rasgos de factoría, como El Redolí o Mateu (donde, por cierto, el viajero se comió una inolvidable lisa a la sal). Más recogido y coqueto es l'Establiment, y más lujoso El Racó de l'Olla, que trabajan muy bien los peces de agua dulce. Del otro lado del lago, en la carretera que une Silla con El Palmar, destaca La Matandeta, con un concepto más en la línea del restaurante que podríamos llamar gastronómico. Pero no sólo en los alrededores de La Albufera se cocinan all i pebres y platos de marjal. El viajero curioso encontrará este tipo de establecimientos en los lugares en los que aún se mantienen espacios acuáticos, como en l'Estany de Cullera, donde puede comer a orillas del pequeño lago en Casa Salvador, y aún más al sur, ya cerca de Pego, en el límite de la provincia de Alicante, en los bares de El Molinell, o en Casa Clara, un sitio de carretera, popular y sin ninguna pretensión, en el que los campesinos de la zona se obsequian con soberbias paellas que adornan con patos de la marjal de Pego, rotundos y desmesurados all i pebres, angulas o guisos de gambeta amb bleda (gambita de agua dulce con algas).



Estefanía Marco i Ballester, Antonio Moya Sánchez, José Luis Terrasa Nebot y Pere Palés i Garcia, del Centro del Racó de l'Olla.