









átame
asociación
cultural
chiva
número
nueve



Editorial

Texto: Consejo de Redacción - **Ilustración:** Manolo Sánchez

Si en otros números hemos tenido como hilo conductor o referencia la niñez, como el periodo vivido en que todavía permanecían ciertas tradiciones, como sinónimo de curiosidad, de avidez, de afán de descubrir y de ser; en el número nueve, el de la plenitud, queremos distinguir a la vejez. La etapa de la serenidad, de la cordura, de la prudencia, de la memoria... El papel del abuelo, con la sabiduría que da la experiencia, es fundamental en la armonía y la continuidad, no solo de la familia, de los individuos, sino también en la sociedad, de los pueblos. Son los viejos los que nos transmiten la herencia cultural, los valores, las creencias, las costumbres, la sabiduría popular; esa tradición de la que el poeta Vicente Aleixandre destacaba su capacidad creadora. Nos descubren nuestra verdadera naturaleza, esa identidad que entendemos, no como diferencia o fragmentación, sino como continuidad de un pueblo a lo largo del tiempo, como permanencia. Como capacidad de interpretar, de reconocerse en hechos y acontecimientos a lo largo de la historia. Nuestros abuelos han contribuido pues a mantener viva esa memoria colectiva que recorre los tiempos y va almacenando y conservando aquello con lo que un pueblo se identifica.

Queremos pues homenajear a nuestros ancianos y a su trascendente labor social, destacando, a la vez, en varios artículos, la importancia del recuerdo. Pero también queremos dedicar esta publicación a una persona que, aunque nos ha dejado recientemente, siendo todavía relativamente joven, dedicó muchos años (prácticamente toda su existencia), a trabajar infatigablemente por y para la cultura. Nos referimos a nuestro compañero Rafa Gómez Fayos, miembro fundador de ésta asociación y de tantas otras en Chiva y en toda la comarca. Este gran activista cultural, persona afable, sensata, honrada, comprometida y conciliadora, era muy querido dentro de nuestro círculo. Su apariencia fraternal, hacía grupo, apoyaba la reflexión, la empatía, la alegría, el equilibrio... Era más que un hombre, una rara avis en estos tiempos, un hombre bueno.

Rafa siempre se dedicó a vivir y a dejar vivir, se daba en él la pura pasión de vivir y tenía un objetivo claro en la vida, fomentar el progreso y la igualdad, ayudar, con generosidad, a los demás a ser libres, a través de la razón, la educación y la cultura, por lo que, enredado en tales objetivos, no creo que la muerte fuera algo que desviara sus pensamientos. Rafa era un hombre "despierto", cuya alma estaba alejada de cualquier narcisismo, así que estamos seguros de que no daría más importancia a la desaparición natural de su realidad biológica. Sospechamos que comprendía que la muerte es la que da sentido a la vida, aunque nos parezca un sinsentido. Intuimos que para él, acostumbrado a la práctica espiritual, al cultivo del alma, la muerte no sería más que un nuevo motivo de expectación, un nuevo camino, otro capítulo. Al fin y al cabo, la única muerte cierta, es el olvido, por lo que el espíritu inquieto y tolerante de nuestro amigo, que anda esparcido entrañablemente en cientos de memorias, jamás se extinguirá, no nos lo podemos permitir. Estamos hechos de memoria, podemos detener el tiempo, en eso consiste, entre otras cosas, esta publicación, en construir y comprender el recuerdo; por eso, entre otras cosas, Rafa estaba tan orgulloso de ella.





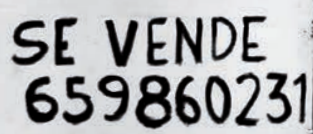


Índice

Ilustración: Manuel Mora Yuste



013	Equidistancia
019	El pastoreo
027	Infortunio
029	Kanut.game
033	El hombre bueno de Chiva
037	Los Peris, pioneros del arte fotográfico
043	Las hazañas de Alfredo Boullosa en Cuba
049	¿Y si “la Murga” y “el Papo” siguieran sonando?
053	Viejas costumbres
055	La olla como espejo del paisaje
057	Con “P” de Paella
061	Agüica clara
065	Algo de hato
073	El carbonero
079	La Cueva del Sapo, un enigma en la ritualidad de los iberos
083	La Nevera de Chiva
089	Blanco, negro... y gris . El origen de los toriles
097	Quizá, quizá, quizás...
103	Chiva Viva. La aventura cultural del 89
107	La Contracultura en Chiva
115	Albás pa no se cantás
119	Créditos







PACO
ROCA

Equidistancia

Texto: Javier de la Cruz - **Ilustraciones:** Paco Roca pag. 12 - Manolo Sánchez pag. 14



“Estos días azules y este sol de la infancia”

Antonio Machado

A lo esencial siempre arrumbamos muriendo,
aunque no haya barca, ni mar, ni cielo.
Cuando todo lo demás desaparezca
y las moscas nos coman golosas, las orejas.
En una ceremonia que llama a comadronas viejas,
para colgar los nidos boca abajo,
y que los huevos no santificados
se agarren como puedan a las traviesas.

De esas palabras esculpidas en la tierra,
como penachos de luz, que no saben
negarle nada a la alborada, seré huella.
Brotaré entonces con acordes miserables, para ungirte,
esas heridas de tu cara, con viejas pendencias dormidas;
aperos mal vahídos, tragos de labranzas,
y envites traicioneros,
con una brisca escondida en la solapa.

Llenaré mi mandil con tus monedas,
y tenderé tus recuerdos en los cables de la luz,
donde la prisión escapa del poeta,
y resuenan tan cercanas, canciones de la guerra.
Escucharé por fin, esas que nunca me cantaste,
y te daré, los poemas que nunca te leí.
De tus acordes, haré carne de mis huesos,
y de tu ojos, un quebranto a la luna antes de dormir.





Siempre pensaste que la lluvia reponía lo llorado,
como un barbecho que respira, después de morir.
Cántame esa nana, que nunca acaba, y grita después,
desde la fila de los mancos, donde antes liabas tu tabaco.
Donde recuerdas, en blanco y negro, los besos y las caricias,
junto a las luces, que nunca marcharon de allí.
Sonríe viejo, te lo has ganado.
Después de todo: orgulloso y ufano.

Ahora tiemblan los soportales de las ciudades viejas,
por el humo que ocultaba las caretas, y ya no hay pupitres,
ni sillas viejas, ni piernas blancas, ni lagartos,
donde el tiempo aniquila, consume, y se proyecta,
dejando siempre, las puertas abiertas.
No quiero más ecos que voces, ni más pasos que huellas.
Quiero haber sido, haber amado y haber sabido que decir.
No quiero que mi piel de arena se deshaga,
sin pensar por un momento que no te oí reír.

La equidistancia de las cosas es la distancia consumida,
entre lo dicho, lo aprendido, y lo real.
El parco recuerdo sobre un puente, donde se mecen
los misterios y las diatribas.
Pito doble, cierro, y partida, me dijiste.
Bien jugado – creo que pensé.
¡Ójala tengamos esos ojos! ¡Ójala esa pausa hecha a medida,
cuando los años me quemén como alambres.









EJAS
TANO

El pastoreo

Ciertas historias, historias ciertas

**“Nunca tuve zapatos, ni trajes, ni palabras;
siempre tuve regatos, siempre penas y cabras”**

(Miguel Hernández. 1937)

El fuego chisporrotea alegre. El fuego siempre está alegre, no envejece. Lo conozco toda la vida y siempre es igual. Lo atizo con estas tenazas viejas, roídas y oxidadas, como yo. Todo está viejo a mi alrededor; la chimenea, las tenazas, mi piel... Con mis manos, rugosas y ásperas como "gasones" de tierra, lio un cigarro de picado fuerte que morirá entre mis labios, sin yo darle apenas importancia. Se consumirá también, se diluirá en el tiempo, en el aire, de la misma forma que lo hago yo. Cojo una minúscula brasa y lo enciendo con delicadeza. Sin saber porqué, sin buscarlo, recuerdo desde cuando tengo estas tenazas; me las traje de Marjana, del Corral de los Guardias, la última vez que estuve allí de quedada con mis ovejas. Decidí, un buen día, abandonar aquel trabajo de sufrimiento y de penurias.

Con diez años me enviaron mis padres a jornal, por la comida, a pastorear ovejas. Coca de maíz, algún "arrosico" caldoso sin carne, algún chorizo que no era mas que pimiento "colorao"... Para mi y para mi casa ya era bastante. Para mi, porque comía algo todos los días; para mi casa porque era una boca menos que alimentar.

Un tiempo después, trabajando en lo que salía, con algo de suerte y mucho de pasar necesidad y de atrevimiento, nos hicimos en mi casa con un ganado de cuarenta ovejas. No eran muchas. Para vivir de ellas hambre no me dejes y para "pastorearlas", eran demasiadas para un mozalbete. Las encerrábamos en el pequeño corral de nuestra casa, para no gastarnos arrendando uno y allí vivíamos todos juntos. Mi hermano, mucho más pequeño que yo, traía a casa todos los días garbas de hierba de las huertas y orilleando caminos, para que ellas por las noches durmieran en buena cama.

El Cabildo, la Hermandad, la Junta de Propietarios de Chiva, todos eran lo mismo, siempre haciéndonos la vida imposible a los pastores. Debíamos arrendar todos los años para poder pastorear. Los Cuartos de la Redonda, la Canaleja, el Pontet y las Viñas de Planta. Aparte del arriendo del pasto había que pagar antes mil doscientas pesetas de depósito, una fortuna por entonces. Y declarar el cupo de cabezas que ibas a llevar en el rebaño; si algún día te pillaban con alguna de más, veinte o treinta duros te caía de denuncia. Y algunas veces, aún estando justas e incluso aún dentro del corral, no te libraban de la sanción. Los guardias siempre tenían orden de denunciar...

Texto:

Ernesto Navarro

Ilustración:

Elías Taño

Páginas 16 y 17

Octavio "Galdón" y José "Tolín" con su rebaño de ovejas.

Foto de Fco. Gimeno, año 1957.

Página 20

Niño pastar con macho cabrío. Foto anónima, sin fecha.

Página 21

Cueva del Casuelo, Foto anónima, año 1963.

Páginas 22 y 23

Ovejas. Fotos de Miguel Ángel Mora, año 1996.

Página 24

Josefa Latorre Folio, "Pepica la Fina", vendiendo sus quesos. Foto anónima, años 20.

Página 25

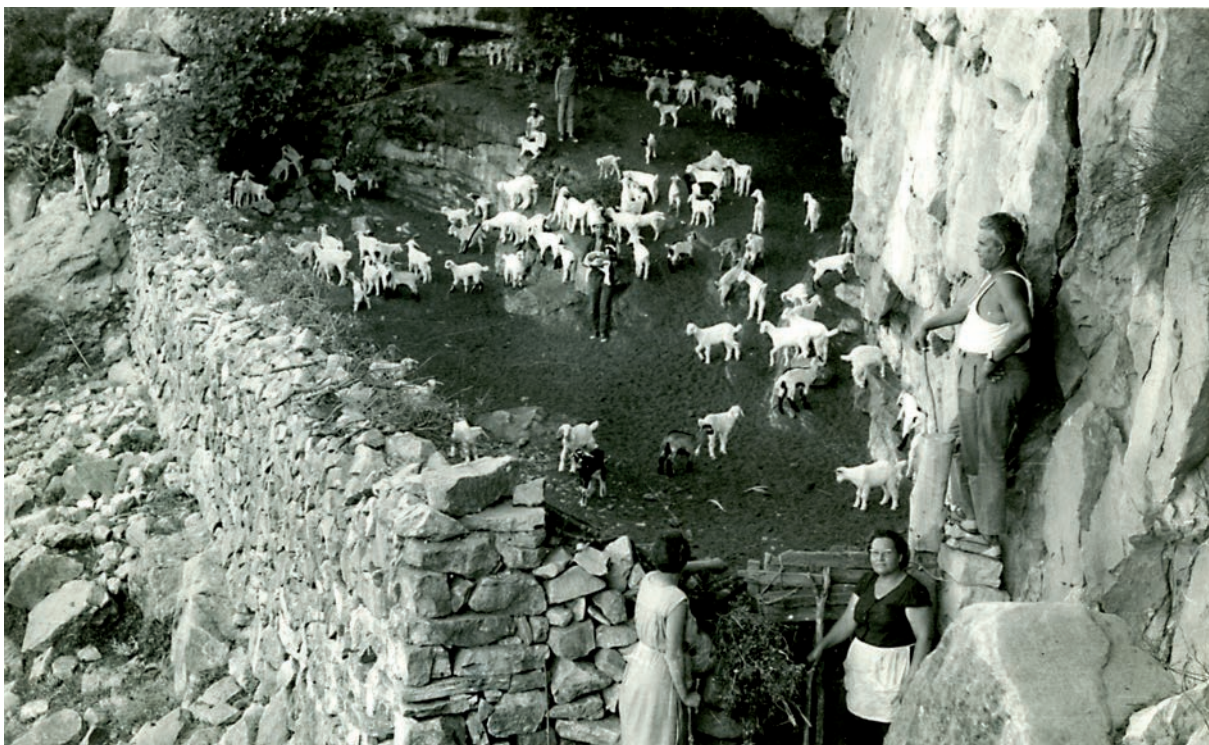
La Dula. Foto Hnos. Perís, sin fecha.



Cuando llegaban a Chiva los “albajantes” que venían desde Cuenca, Teruel o Castilla, el Cabildo les subastaba los Cuartos de la Casa Urrea, los de Las Salinas y Peñas Albas, los del Collao, los de la Casa Elías. Pero nunca se les permitía entrar a nuestros Cuartos de la Redonda, que eran mejores, eso es verdad. Cuando ya en primavera hacía buen tiempo por sus lugares, entonces se marchaban todos y a nosotros nos permitían ir por donde quisiéramos, pero solo hasta que pintaba la cosecha. Era el momento en que nos largaban a todos de los Cuartos y acabábamos en Marjana.

Alguien ha dicho que la memoria es la forma que tenemos de contarnos a nosotros mismos nuestras historias. A mi, la verdad, es que no me gusta mucho volver a contarme estas cosas, pero cuando lo hago, lo hago sin omitir un detalle, ni una insignificancia, ni el más doloroso de los recuerdos. Yo creo que mi memoria la llevo atada con “trenilla” de esparto y que de vez en cuando me raspa y entonces me revuelvo porque me la tengo que volver a acomodar.

A Marjana nos íbamos de semana, con poca comida y con la ropa puesta. Encerrábamos en el Corral de los Guardias, que nos lo arrendaban por el estiércol. Yo me juntaba con el Tío Josefo, que tanto bien me hizo en mi juventud. Cada semana, casi siempre el sábado, bajaba uno al pueblo, el otro se quedaba cuidando el ganado.



Caminando por la senda hasta Chiva, cinco horas de andadura. Con mis "albarcas" de correa como calzado, con las únicas que tenía y sin calcetines. Como mucho en invierno me rodeaba los pies con tela de saco, para disputarle mis garras al frío. Bajábamos por ver a la familia, a la novia, y a subir el hato para la semana. Los lunes, mucho antes del amanecer, de nuevo sendero para arriba buscando el Llano del Palero y el Pico Santa María. En el pecho me colgaba el desánimo, la desgana, la desazón de volver a dejar la casa y los míos. A la espalda un saco con arroz; una botellita de aceite, para guisar y para el candil; una tira de bacalao, sardinas, harina de mojete y con un poco de suerte harina de trigo, para hacer alguna torta de pastor; una longaniza, que a pedazos nos arreglaba una "sartenica" de arroz; alguna patata y poco, muy poco más. Nada de lujos, eso no existía. El coñac, el anisete, la achicoria, la malta..., todo vendría después, cuando yo ya no le di ninguna importancia.

Allí nos hacíamos te de monte sin azúcar. Cogíamos el agua del "Posico" de los Limoneros, del de Galera y de uno que está por donde los "triparroses", pero que ya no me acuerdo como se llamaba. Allí no nos poníamos enfermos; no podíamos. Creo que curábamos "de gracia". De vez en cuando nos cruzábamos con la Tía María, que iba de pastora con sus ochenta cabezas y se bastaba y se sobraba ella sola y con más arrestos que algún que otro hombre, para batallar por todos aquellos



andurriales. Era muy buena cazadora "a garrote". Cuando andando andando salía por sus pasos alguna liebre, ese día la mujer comía carne seguro.

Las ovejas, las borregas. Muchas eran Serranas, el resto Segureñas, que tenían los ojos negros y venían del Alto Segura. Eran todas fuertes menos las Manchegas, que para este terreno no valían. Las "pintas", las "guirras", las "blancas y las "negras". Las "machorras", que no querían macho. Y la "mansa", que iba siempre la primera guiando las demás. Mansa de piedra le llamaba; le tirabas una piedra a su alrededor y acudía a tu lado como alma que lleva el diablo. Cuando ella andaba, andaban todas detrás. La metía yo por una acequia y le decía "pasa", y seguido entraban en fila de a una todas por el mismo "cajer", sin que ninguna se atreviera a salirse del camino marcado. Daba gusto ver ese espectáculo. Todas con sus "esquilicas" y cada una con su sonido particular. Porque era obligado que fueran tintineando por el monte y por los cuartos, así los guardias siempre nos barruntaban y sabían los terrenos por donde estábamos. Todos los días contábamos los animales al salir y al entrar al corral y los guardias también cada vez que nos cruzábamos con ellos por la sierra o por los cuartos. A veces alguna borrega era picada por una víbora, o se cortaban con alguna piedra o alguna rama. Entonces había que sangrarla y curarla, durante varios días, para que el animal se salvara. Otras veces parían las preñadas en medio del monte y tenía yo que cargar con el "corderico" recién nacido hasta que llegáramos por la tarde al corral. Yo así me convertía en su primera cuna y en su primer calor y como después las veía crecer y vivir, creo que algunas pensaban que yo era más que su propia madre. Y el macho, siempre galante y majestuoso, sabedor de que por su vida iban a pasar muchas, muchísimas hembras.

Un día tronó el cielo como nunca he oído. Yo era aún muy joven, porque recuerdo que empezó a caer piedra como huevos y el "Tío Josefo" a empujones, me ocultó bajo un tresnal de trigo. Se tapó la cabeza con el zurrón como pudo y echó a correr hacia el corral para abrir las puertas y salvar a los animales, los suyos y los míos. Los pobres, como locos trotaban hacia el cercado, desesperados del susto de los truenos y de las pedradas desalmadas que llegaban desde el fin de los mundos. Allí, en la puerta, se juntaron en carrera tres o cuatro ganados para entrar y como así lo quiso el destino, pues se salvaron todos.

Aquel fuego, que yo atizaba jugando con estas mismas tenazas, era igual a este. Los días de lluvia nos quedábamos de tertulia, al calor de algún buen "sagato". Eran los días de lluvia arreciante, porque los de llovizna salíamos a apacentar el ganado como cualquier otro, aunque eso significara volver por la tarde calado hasta las corvas. Esos días se empleaban para arreglos en el corral; para afilar la faca que siempre llevábamos encima y que nos servía para todo. Con ella hacía yo "salón", cuando la mala, o la buena suerte, decidía desgraciarme alguna borrega por algún percance. Entonces, si la borrega no había muerto y no tenía cura, yo la sacrificaba y su carne nos daba alimento para unos días. Pero no consentí nunca comerla allí yo solo. Así que la trabajaba y la curaba al aire de la sierra, para bajarla después al pueblo en cuanto estaba lista para comer y que se alimentara la familia. Había que ver cómo les llegaba a los pequeños los colores al rostro, en esos días de buen alimento. Estas mis manos hoy tan torpes eran entonces ágiles como ardillas. Con la faca deshuesaba yo un cordero entero de-



jándolo esqueleto. Después la carne, toda de una pieza, rajada en cortes puntuales y meditados, rellenos de sal para rehuir la moscarda, abierta en canal con unas cañas y colgada por un cordel dentro de la vivienda, se dejaba curar día tras día. Por las noches se sacaba al raso de Marjana, donde le daba el aire y la luz de las estrellas. Todos los días se tenían que revisar los cortes y, si faltaba, volverlos a rellenar de sal, en esa lucha cuartelera para quitarle a los bichos lo que era del hombre. Después, cuando ya estaba curada, se rociaba con un picadillo de ajo, perejil y pimienta "colorao". Así se disimulaba el sabor cuando la carne, algunas veces, "borregueaba" en demasía.

Aquellos escasos días de descanso, y algunas noches, cuando el cansancio lo permitía, el Tío Josefo me contaba historias de cuando sus antepasados encerraban en las cuevas de ganado que hay en la sierra; la de Calles, la de Charnera, la de Morea, la del Casuelo, la de las Palomas, la de las Vacas, la de los Diablos.... Leyendas e historias que a mí, como a cualquier joven, me gustaba oír y volver a oír, e imaginarme, aunque solo fuera para olvidar el trasiego del día siguiente. Otro nuevo día, que acampaba amenazante en la puerta, esperando nos levantáramos de aquellas mullidas camas que nos hacíamos en el suelo con botea, con boja, con albaidas... y con dos mantas; una abajo y otra arriba. En mi casa, cómo no, dormía en colchón de lana. Yo he pasado mucha necesidad, pero siempre he dormido en lana.



Ya cuando las cosechas se habían recogido, entonces el Cabildo, la Hermandad, la Junta de Propietarios de Chiva, que eran todos lo mismo, nos permitían bajar al pueblo a volver a pastorear por los cuartos. Entonces ya volvíamos a dormir todos los días en casa.

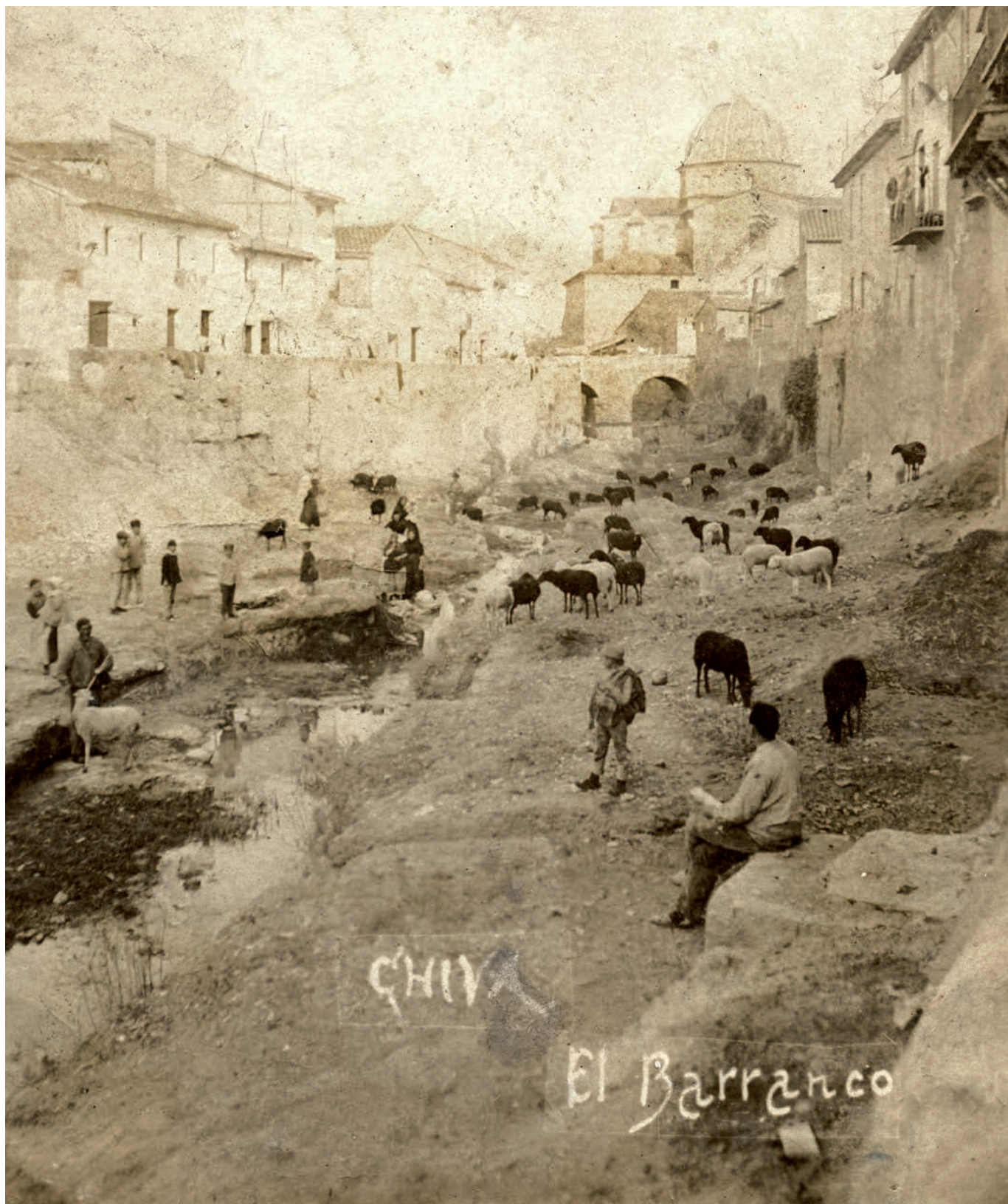
Así, por lo menos, estábamos todos juntos y todos los días.

Cuando acababa la primavera llegaba la época de esquila. Los "esquilores" venían a casa y en menos de una mañana pelaban a todo nuestro rebaño. Primero con tijeras de las normales, después, cuando ya la cosa se modernizó, con maquinillas de muelles. Recuerdo que los chiquillos me ayudaban medio jugueteando y preparábamos las ovejas, atadas de pies y manos, para que no se movieran. Y también, que cuando los "esquilores" terminaban con las ovejas, nos cortaban a nosotros el pelo al cero, con la misma máquina. Aún oigo chirriar los muelles al lado de mis orejas. Al final les pagábamos y se marchaban a otro corral, a por otro ganado, no si antes dar cuenta de una buena comida y de los licores que siempre ese día se preparaban en casa de forma especial; era lo más parecido que tuvimos a un día de fiesta. Después la lana se vendía, tenía muy buena venta y eso nos proporcionaba monedas para una temporada.

Mi madre hacía panes de queso en casa y se vendían en las tiendas o a particulares. Como la leche. Se hizo con buena clientela. Los corderos se vendían en Valencia, en el matadero. Ese día bajaba yo a la capital con los animales y con la guía que me hacía el veterinario. Debían de llegar todos vivos, porque el que se moría por el camino, no te lo pagaban. Después me iba a comer al bar El Ninot, que estaba al lado del matadero. Allí trabajaba el "Tío Miguel", que por mis orejas traslúcidas y por mi ausencia de mofletes sabía de mis necesidades y de las de muchos de Chiva y se procuraba de que nos pusieran los platos bien llenos, para que por lo menos volviéramos a casa con la tripa llena. Ese fue mi único capricho durante mis años de pastor. Cuanto disfrutaba yo comiendo allí y cuanto hambre me disfrazó el "Tío Miguel".

Un día descubrí otros trabajos. Cuando abandoné para siempre la ignorancia de la juventud y me dediqué a buscar mejor renta para mi sacrificio diario. Teníamos que comer, que vivir y aquello no daba. Habían otras muchas cosas en el mundo, que daban más jornal y menos sacrificadas. La vida y el mundo era mucho más que cuarenta ovejas y un monte. Y a partir de ahí, empecé una nueva existencia. Todavía conservo en la cambra la "faca", el zurrón, el garrote, la gorra... porque entonces pensé que por si acaso, ya que nunca se sabe.

Ahora, en mi vejez, vuelvo a atizar el fuego con mis tenazas, mientras inhalo las últimas volutas de este "liao", pegado a mis labios y que a duras penas puede aguantar el peso de su propia ceniza. Me convenzo de que después de toda esta vida que me ha tocado, la felicidad me llegó un poco tarde, pero aún tuve tiempo de disfrutar de ella. Quizá, en el fondo, si que me merezca y llegue a tiempo de morir feliz. Hoy duermo cada noche en una cama mullida de un colchón de estos modernos de muelles que no chirrían y no de aquellas hechas de botea, de boja y de albaida. Aunque para ser sincero, echo de menos aquellos colchones de la lana de aquellas ovejas que, durante unos años y a duras penas, nos mataron el hambre y amainaron la necesidad.



CHIV

El Barranco



POESÍA

Infortunio

Texto: Javier de la Cruz - **Ilustración:** Ferran Perera

El pastor llama infortunio,
cuando en las noches de tormenta
en la majada se alborotan las ovejas,
y el redil se suma al desconcierto.
Tiemblan entonces los soportales,
de las ciudades viejas
porque saben que tras sus calles
suenan las balas, cuando las esquinas
no tienen miedo a sufrir.

Ahora los tiempos nos escupen
amarrados a la puerta de los bares,
donde no paran de gemir las cornamentas,
como animales asustados y cobardes.
Veredas de tumbas abiertas.
Caminos de días sin fin,
donde ya no quedan noches viejas,
ni canciones con poemas millonarios, maquillados,
hasta las mismísimas cabezas.

Busquemos pues, dentro de las casas de los parias,
la hogaza de pan y el vino mudo,
para calentar el fuego de la candela,
y de entre los muertos que nos pueblan,
rescatemos los guerreros,
que se levanten, con guadañas perfectas,
contra esos hombres,
que temen a ese infortunio,
que despierta a las ovejas.





Pasaba el tiempo, como a menudo sucede a estas edades, entre recuerdos de la niñez y juventud. Por mi maltrecha memoria, en una de esas tardes primaverales valencianas, rememoraba juegos de mi pueblo en un saturado cerebro al que parecía no caberle los sucesos más próximos.

Sonó el timbre de la puerta. Era mi nieta. Como todos los miércoles venía a merendar a mi casa. Fugazmente sus besos de bienvenida y despedida se juntaban en la acelerada vida de los catorce años. Como siempre, sonrisa en esa cara con grandes ojos, mochila a espaldas y una tablet siempre encendida entre sus manos emitiendo sonidos metálicos desde la luminosa y colorida pantalla.

- ¿A qué juegas?, le pregunté.
- A un juego.
- Eso imaginaba. ¿qué juego es?
- Se llama Kanut.Game.XY
- ¿Qué? ¿Kanut? ¿En qué consiste?

— Yayo... pero si luego no te enteras. Mira— me dijo con resignación enfrentándose a la dura tarea de explicar un juego de ordenador a un tipo como yo — esta soy yo —era una rubia despampanante, por cierto—. Tengo que lanzar esta fichita a ese palo que tiene otras fichitas arriba desde esta distancia, de 5 a 6 metros —virtuales para la moza— y consiste en tirar el palo y dejar las fichitas dentro del círculo. Mira con este le doy energy al lanzamiento y con este el angle. ¿Entiendes?

- ¡Claro! el canuto, el canut, el calitx o bolinche en mi pueblo.
- ¿Qué dices? ¿Te has rayado? Ja ja ja , los canutos son otra cosa.
- Que graciosa, que no Marta, que yo jugaba a esos con mis amigos en la Plaza de Chiva.

— Si, ¿con las teles gordas del siglo pasado?

— Que simpática. El Canuto es un juego típico del País Valenciano, posiblemente de origen árabe, que aún hoy, listilla, se juega en muchos pueblos conocido como el canut, el calitx, o el bolinche. En el mío, en Chiva sin ir más lejos, hay un "Canutódromo".

- Ja, Yayo, seguro que el "canutódromo" de Chiva debe ser otra cosa.
- Que graciosa. Que no tengo mil años como el juego. Antiguamente se cor-

Texto:

Pepe López

Ilustración:

Gerard Miquel

Página 30

Jugando al bolinche en la plaza. Foto Vicente Burriel, año 1990.

Página 31

Secuencias en el juego del bolinche. Foto centro de Roberto Martínez, año 2014. Fotos laterales de Javier Herrero, año 2014.

taba una caña de unos 20 centímetros de alta y 3 de ancha, sobre ella se ponían las monedas que los participantes se jugaban, dos o tres equipos de dos jugadores cada uno. Para empezar se hacía una ralla y el que más aproximaba la tella o pieza a la raya era el que sacaba. El objetivo era lanzar las piezas, una especie de moneda metálica pesada, derribar el canuto y dejarlas en sucesivas tiradas más próximas a las monedas caídas que al canuto. Así jugábamos en la Plaza de Chiva entre cervecita y cigarrito, delante del mercado. Mucha gente se distraía viéndonos. Pasábamos las tardes. Ahora han hecho una pista cerrada en un parquecito en la Calle de la Comunidad Valenciana, antes del País Valenciano y antes, creo, Cristo Rey. Ya nada es lo mismo, el tiempo no pasa en balde.

— Pero... si el Kanut es japonés.

— Si ya, y yo chino.

— Algo amarillo si que estás. Bueno, abuelo me voy. Chao

— Adiós nieta.

Me dirigí hacia mi ordenador y en el buscador puse Kanut.Game.XY.



— ¿Desea bajarlo? Me preguntó esa máquina.
— Si
— La descarga ha finalizado. ¿Ejecutar?
— Si .
— Puede usted jugar on line. Hola soy René de Perpignan ¿quieres ser mi amigo y jugar conmigo?

— ¡Qué capullo! —pensé—. Si, espera un momento.

Me dirigí a la nevera, me abrí un quinto, me encendí un cigarrito e hice el primer lanzamiento. Directo al canuto. "Buena tirada" me dijo la maquinita entre estrellitas de colores. ¡Toma ya franchute, al charco Gabacho! Apagué el ordenador sin más, me senté en el sofá, di una calada y pensé en las tardes estivales de los 60 del siglo pasado con aquellos amigos en la Plaza de Chiva. Cuando apuré el cigarro encendí de nuevo el ordenador e introduje en el buscador "Torico on line", me apetecía hacerme unas carreras.





El hombre bueno de Chiva

El “hombre bueno” o “amigable componedor” fue una figura contemplada por nuestro Derecho Civil antiguo como un sistema adecuado de resolución de los conflictos que en aquel tiempo se presentaban como habituales y cotidianos. El Código Civil de 1889 recogió la figura y la elevó a categoría jurídica, de tal manera que la solución de los conflictos mediante este procedimiento se establecía como un procedimiento expresamente previsto en la ley y dotado de fuerza y virtualidad jurídica. No se determinaban expresamente sus funciones, no obstante podemos imaginar y reconstruir cuales fueron y cuál fue su papel en aquel tiempo.

El “amigable componedor” realizaba un trasunto de arbitraje de equidad, por cuanto se realizaba por legos o personas profanas en Derecho y por lo tanto no se les podía exigir que aplicaran un Ordenamiento Jurídico que no conocían por cuanto no tenían la más mínima formación jurídica. Así, podía ser, perfectamente, un agricultor al que los vecinos que tenían un conflicto sometían su controversia, con la esperanza de que la solución que diera fuera justa, equitativa y razonable.

Por su parte el “hombre bueno” más bien realizaba una especie de conciliación, intentando que las partes alcanzaran un acuerdo, una solución pactada, amistosa, válidamente aceptada por ambas partes y considerada como justa. Téngase en cuenta que, en aquel tiempo, las distancias eran enormes entre las poblaciones, las distancias con las capitales eran insalvables y las comunicaciones eran muy deficientes. Esto explica que se establecieran mecanismos de resolución de conflictos en las que se implicasen personas de la propia población, pero no cualquier persona sino aquellas que eran consideradas por los ciudadanos como las más adecuadas para ello.

Así, aquellos que eran considerados “hombres buenos” o “amigables componedores” -que no eran elegidos por ninguna autoridad u organismo, sino que eran así considerados por sus propios convecinos por su prestigio y consideración social-, eran personas que tenían “auctoritas”, es decir prestigio social, reconocimiento público, respeto por su honestidad y rectitud, de tal manera que eran considerados un ejemplo de ciudadanos por sus vecinos.

Esta era una magnífica forma de participación de los ciudadanos en la administración de justicia, algo que posteriormente se ha reconocido por todos los tex-

Texto:

Juan Francisco
Mejías

Ilustración:

Marc Granell

Páginas 34 y 35

Calles de Bechinos.

*Fotos de Mora Yuste,
año 1966.*



tos constitucionales del mundo y que en nuestra Comunidad Valenciana tiene un fantástico ejemplo en nuestro querido Tribunal de las Aguas, que cuenta con más de mil años de antigüedad, y que esta formado por agricultores legos en Derecho, y cuyas decisiones son cumplidas voluntariamente por el respeto y consideración que merecen a los labradores sus sabias y equitativas decisiones.

Pues bien, mi bisabuelo fue “hombre bueno” de Chiva y “amigable componedor”, durante la segunda mitad del siglo XIX. Se llamaba Atanasio Martí, conocido como “Ignasio”, porque a sus vecinos les parecía que Atanasio era un nombre muy largo y complicado, por lo que decidieron rebautizarlo. Esto me lo contaba mi abuela, Consuelo Martí Latorre, de mote “La Morruda”, junta a otras muchas historias de la Chiva de entonces.

Me contaba que su padre, considerado como uno de los mejores agricultores de su época y una persona recta, honesta y virtuosa, fue designado tácitamente por sus convecinos para esta tarea. Cuando entre los chivanos existían conflictos se los sometían a él, que realizaba estas funciones sin el más mínimo ánimo de lucro, sin cobrar nada y exponiéndose a la enemistad de aquel que no resultara favorecido por su decisión. No obstante, nunca tuvo el menor problema y sus convecinos aceptaban sus decisiones sin el más mínimo reparo y las cumplían puntualmente. Las cuestiones que eran sometidas a su consideración eran derivadas de las faenas agrícolas, de lindes, de reparto de herencias y otras de carácter vecinal.

Yo me siento orgulloso de haber tenido entre mis antepasados a un “amigable componedor” u “hombre bueno” porque soy partidario del uso de los sistemas pacíficos de resolución de los conflictos y de la participación de los ciudadanos en la administración de la justicia.





Los Peris, pioneros del arte fotográfico

Como se puede comprobar, año a año, las páginas de nuestra publicación están enriquecidas de un material fotográfico excelente, tanto a nivel artístico, etnográfico o histórico. Gran parte de este material, se debe a la mano de una saga de creadores locales muy relevante: "los Peris", que han sido destacados por prestigiosos especialistas dentro de la historia de la fotografía valenciana. De hecho, uno de ellos, José Huguet, subraya las colaboraciones de los Hermanos Arturo y Benjamín Peris Sol, a principios del pasado siglo, en publicaciones prestigiosas como "Blanco y Negro", revista ilustrada fundada en 1891 por Torcuato Luca de Tena y Álvarez Ossorio y base de la editorial Prensa Española. También nos hablan de Vicente Peris, aunque no se menciona que éste fue padre de los anteriores y uno de los pioneros de este arte en nuestra región. Vicente aparece anunciado en el anuario nacional de fotografía desde 1892, tal y como aparece en el "Directorio de fotógrafos de España (1851-1936)", confeccionado por María José Rodríguez y José Ramón Sanchís. Incluso en Átame hemos divulgado fotos suyas de 1865, como la que se puede ver de la "Corporación lírica" en el número siete de 2012. Así pues, le tenemos trabajando en una época en que apenas hay fotógrafos profesionales en España y no sólo en estudio, sino tomando imágenes al aire libre, lo que lo sitúa todavía más a la vanguardia. Unas imágenes, tanto las del mayor de la saga, como las de sus dos discípulos, que demuestran su dominio de esta innovadora técnica artística; destacando asimismo, su cuidado en la composición, el ritmo, el enfoque, la textura o la iluminación; pues la luz, junto al tiempo, como ha ressaltado Berger, son las materias primas de este arte.

Precisamente, estos profesionales audaces se anunciarían como "Fotógrafos y Artistas", ya que, como muchos de estos pioneros, incluido el propio Daguerre, se dedicaran también a la pintura, al diseño y a otras actividades decorativas, relacionadas con su principal actividad creativa. Además, su estudio-taller, situado en la Calle Mayor, se convertirá en un centro fundamental de la vida social de Chiva, un referente de la modernidad. Allí se captaron o se almacenaron numerosas imágenes, muchas de las cuales no se han conservado, debido a que este taller, que se dedicó en guerra a almacén de alimentos para el ejército republicano, parece que se desmanteló tras la muerte de Arturo, ya que Benjamín salió de Chiva, con su esposa, tras el conflicto armado, perdiendo los familiares su pista.

Texto:

Consejo editorial

Página 36

Autorretrato. Foto de los Hermanos Peris, año 1921.

Página 38

Boda del teniente Boullosa en Chiva. Foto de los Hnos. Peris, año 1905.

Página 39

Miembros del Grupo de Teatro de Chiva. Foto Hnos. Peris, sin fecha. Lateral: La foto del lateral: María Lahuerta Royo con su hija María Carrión Lahuerta. Primeros meses de 1912.

Páginas 40 y 41

Representación en el Teatro de Chiva de la zarzuela "Molinos de viento". Foto Hnos. Peris, año 1921.





Por suerte, día a día, nos van llegando datos, referencias y fotos muy dignas de estos autores, provenientes de particulares y coleccionistas de nuestro pueblo y de todo el ámbito valenciano, que nos van acercando la perspectiva de su verdadera dimensión. Así pues, con el fin de exponer y reivindicar su obra y su auténtica entidad, hemos decidido dedicarles nuestro segundo "monográfico".

Como todos nuestros lectores saben iniciamos esta ambiciosa colección sobre nuestros principales elementos patrimoniales, el año pasado, con la publicación del libro de Paco Blay "El Castillo de Chiva. A través del archivo de Mora Yuste". Ahora vamos a tratar de llevar al papel todo ese material fotográfico que hemos ido y vamos recopilando y un texto derivado de la investigación que están llevando a cabo, desde hace un tiempo, dos miembros de nuestra asociación, el diseñador y artista plástico y descendiente de los fotógrafos, Manolo Sánchez Peris y el historiador del arte Juan Carrión Miró. Nos encontramos la dificultad de que, debido a que no contamos con ningún tipo de subvención, a diferencia de otras entidades culturales de nuestro entorno, este proyecto, como los demás que desarrollamos debe ser autofinanciable; con lo que aprovechamos desde aquí para pedir y señalar que estamos dispuestos a acoger cualquier tipo de iniciativa que nos llegue en este sentido. De la misma forma, agradeceremos la cesión de cualquier elemento documental que pueda ser interesante a la hora de completar o desarrollar este interesante trabajo que queremos sea el inicio de una serie de propuestas encaminadas a dar a conocer la relevancia de unos magníficos artistas hasta ahora casi anónimos y del pueblo al que eternizaron.







Las hazañas de Alfredo Boullosa en Cuba

Este año comenzamos una nueva sección de la mano de David Mújica dedicada a recordar las epopeyas de aquellos chivanos que viajaron más allá de nuestro territorio para descubrir nuevos horizontes, para vivir nuevas experiencias, algunas tan dramáticas como la del teniente Boullosa, con la que abrimos este nuevo desafío.

La selva es inhóspita, agreste... salvaje. La sección en descubierta española sigilosa y cauta avanza lentamente entre la vegetación tropical. Los infantes cubiertos de sudor, hormigas y mosquitos, se encomiendan mentalmente al Dios de la creación allá en el firmamento y aquí en la tierra se aferran a su buen fusil Mauser mod. 1893 y a su bayoneta calada, arma implacable cuando se trata de disparar unidos a través de la frondosidad selvática. Al frente y a caballo se destaca el Teniente segundo (1) Alfredo Boullosa Tarín Jefe de la tercera sección, delatando a sus hombres y a él mismo, avanzando a cuerpo descubierto en un exceso de inexplicable valentía o temeridad.

Los soldados españoles, perfectos conocedores de su enemigo y entorno, presienten que están cerca, el silencio es sepulcral y las señales inequívocas... como preludio a la acción, los pájaros han dejado de alborotar.

De repente el ruido es atronador, plantas y hombres caen segados por los disparos de los escurridizos mambises. Los uniformes blancos y rayadillos se tiñen de rojo, los gritos de los alcanzados son desgarradores. El joven teniente sable en mano impulsa a sus hombres a combatir: primer pelotón rodilla en tierra, sobre el flanco izquierdo, ¡fuego a discreción! Segundo pelotón sobre el flanco derecho ¡fuego! Tercer pelotón en columna de ataque, ¡a la carga! En el fragor de la batalla galopa sólo, por un claro. Súbitamente su cuerpo se detiene en seco, tropica y rueda violentamente por el suelo, la boca se le llena de maleza y tierra. Instintivamente se lleva las manos a la cara, palpa y piensa: sangre ¿de donde?, tengo un corte en la frente. Desconoce que heridas tiene con certeza pero la pierna izquierda, que ha quedado atrapada por el peso de su caballo, muerto de un disparo en la cabeza, le duele horrores. De la espesura, un grupo de insurrectos se descubre, uno de ellos avanza despacio, armado de un machete azucarero y portando un fusil a la espalda... viene dispuesto a acabar la faena. El teniente desliza su mano desollada y dolorida en busca de su revólver. Como puede, la fuerza a entrar en su cadera

Texto:

David Mújica Miró

Página 42

El Teniente 2º D. Alfredo Boullosa Tarín con uniforme de servicio y todas sus condecoraciones. Foto de Vicente Peris, principios de siglo XX.

Página 45

La Academia Militar de Chiva. Foto anónima, sin fecha.

Página 46

El teniente Boullosa, otros tres tenientes de su batallón y un capitán todos con uniforme blanco, posan junto a una joven en La Habana. Foto anónima, sin fecha.

Página 47

El teniente Boullosa junto a otra persona asomados a la baranda del castillo de Chiva. Foto anónima, sin fecha.



Revolver Smith and Wesson, munición, cartuchera y medalla al Ejército de Operaciones en Cuba del Teniente 2º D. Alfredo Boullosa Tarín, propiedad de su biznieto. La historia novelada de cómo se produjo la rotura de sus cachas está basada en hechos reales. En la actualidad se puede observar como, después de su rotura, se reconstruyeron en Cuba tras el enfrentamiento. Son de manufactura artesanal con motivos ornamentales, des tacando las iniciales A, B, entrelazadas.

“El Teniente D. Alfredo Boullosa Tarín lucía con uniforme de servicio las siguientes condecoraciones (de arriba abajo e izquierda a derecha): Medalla al Ejército de Operaciones en Cuba, Cruces del Mérito Militar con distintivo rojo de 1ª Clase (3 véanse pasadores), Cruz Blanca del Mérito Militar, Cruces del Mérito Militar con distintivo rojo (2 véase pasador) y Cruz de la Real y Militar Orden de María Cristina.”

aprisionada contra el suelo por su montura inmóvil. Por fin la alcanza, las cachas se han partido, lo que le ayuda a liberarla del corchete de su funda, el tiempo es justo para incorporarse lo suficiente. Apoyándose en su otra mano, para alcanzar un mayor grado de elevación sobre el caballo muerto...se alza y, a la vez, adopta la posición de disparo a una sola mano, su enemigo entonces se percata de la maniobra y corre hacia él con el machete levantado. Boullosa amartilla su revolver “Smith and Wesson” y efectúa un sólo disparo a quemarropa sobre el atacante que, al recibir el impacto, muere dando un grito ahogado: ¡Aahrrg!, cayendo de bruces sobre él. No hay tiempo para más, el grupo de mambises que permanecía expectante, empieza a recibir fuego desde todos los ángulos y son exterminados; los soldados españoles del Comandante Bonafé, han llegado al campo de batalla.

Días después, venda en la frente, sombrero ladeado, brazo en cabestrillo, uniforme impoluto y en perfecto estado de revista, el Teniente 2º Boullosa es recibido en el despacho del Comandante, en la ciudad de Aguacate, de la provincia de Cuba. Le hace conocer de la importancia de la maniobra y sacrificio de su unidad que al descubrirse ante el enemigo, en un plan establecido por el Ejército de Operaciones: lo hizo salir de su escondite selvático para eliminar a la temeraria sección española, toda vez que los mambises, eran celados por el resto de las tropas españolas, informándole que, por este hecho destacado y valiente, recibiría la Cruz de María Cristina.

Alfredo Boullosa Tarín, nació en la localidad de Puente Candelas (Pontevedra) el 5 de diciembre de 1872, hijo del Guardia Civil Manuel Boullosa Nogueira y de María Tarín Cariñena, natural de Chiva (Valencia); siendo el dato de su lugar de nacimiento meramente circunstancial. Alfredo se convertiría en el joven chivano con mayor progresión de entre otro interesante grupo de jóvenes de nuestra localidad, que de manera voluntaria, ingresaron en el Ejército Español en un siglo especialmente sangriento para una nación que jamás dejaba de batallar.

En 1890, con apenas 17 años, se alistaba como Soldado de Infantería en el Regimiento de Infantería Mallorca nº 13, de guarnición en la plaza de Valencia. El uno de abril de 1891, era ascendido a Cabo por elección y hasta el 27 de febrero de 1893 todos sus destinos serán en la península, lejos de los conflictos; no obstante, eso iba a cambiar. Embarcado en Málaga en el vapor “Torre del Oro”, partió hacia Melilla, participando en las acciones llevadas a cabo por el Ejército de Operaciones de África. En 1894 y a bordo del vapor “Isleño”, regresa a la península y, por ende, a su guarnición de Valencia, donde sería ascendido a Sargento, también por elección.

En aquellos años la situación de inestabilidad en la provincia de Cuba iba en aumento, producida por un anhelo de independencia en parte de su población. El gobierno lo trata inicialmente como un problema de inestabilidad interna, pero éste sentimiento crece armado, alimentado y auspiciado por la enorme codicia norteamericana, imperio naciente y en plena expansión que ha fijado su voracidad en España como víctima propiciatoria y en particular en nuestras posesiones de ultramar (Cuba, Filipinas, Islas del Pacífico y Puerto Rico). Esta situación hace que se tenga que enviar cuerpos expedicionarios de soldados desde la península y mante-



Próximo a la puerta de la antigua ermita del Castillo de Chiva, se concentran los jóvenes chivanos de la prestigiosa "Academia Militar de Chiva" y algunos curiosos. Al centro su director y creador Alfredo Boullosa, que sostiene a su hijo en el regazo. Es significativo resaltar que el corneta y caja llevan parte del uniforme rayadillo de las guerras de ultramar (Cuba, Filipinas), mientras los infantes se visten con casacas de diferentes unidades de infantería e incluso de caballería, propias de la actual guerra de África. Todos van tocados con el gorro de cuartel conocido como "medio queso".

ner alerta parte de la flota que pudiera reforzar a la de la provincia de Cuba, ya que aunque es primordial no entrar en guerra con los EE.UU. Todo parece indicar tras las mentiras constantes, injustas y severas que viene sufriendo España por políticos y prensa norteamericanos (2), es una cuestión muy difícil de evitar.

El 27 de agosto de 1895, a bordo del vapor "San Agustín" y desde el puerto de Valencia el Sargento Boullosa zarpa rumbo a Cuba, formando parte del Batallón Expedicionario del Regimiento Mallorca número 13, llegando al puerto de Nuevitas el 13 de septiembre de ese mismo año. A principios de 1896, a las órdenes del General de Brigada D. Rafael Ibáñez, realiza operaciones por las provincias de la Habana, Matanzas, Pinar del Río, luchando en las acciones de Mis Rosa, Luciana, Central Lucía, Juan Bautista, Callejón de las Charcas, Moralito y Nazareno. Luego intervendrá en las operaciones llevadas en la zona de Madrugas a las órdenes del Teniente Coronel de la Guardia Civil D. José Pagherry y el Coronel de Estado Mayor D. Luís Moncada, participando en los combates de Naranjito, Cruz Miguel, Viajorcas, Ave María, Lomas del Grillo, Zaldivar, Conjorjabos y Lomas del Purgatorio. En octubre marchará con el batallón a Candelaria, a combatir en el Cafetal Sorva. Entonces, el día 27, por disposición del Exmo. Sr. Capitán General de la Isla, le es concedido el empleo de segundo Teniente de la Escala de Reserva, en recompensa por el buen comportamiento observado en la acción sostenida con los insurrectos en el Naranjito. Ya en 1897, en junio, se haría efectivo el empleo de segundo Teniente por los méritos de guerra alcanzados en la acción de Vista Hermosa, donde vuelve a destacarse notoriamente.

Las enfermedades hacían estragos en las tropas españolas y Alfredo Boullosa no iba a ser inmune a las mismas. El 25 de octubre de 1897 su ficha militar observa



que el mismo se encuentra enfermo, no dice que mal adolece y aunque todo indica que ya será crónico, se restablece y combate en la acción del Potrero. En enero de 1898, lucha en varias batallas como la Chorrera, Brava, Bacumio y Palma y en febrero de ese mismo año su batallón es embarcado en el vapor "Purísima Concepción" con destino al puerto del Manzanillo, donde permanece en operaciones por la zona, como en Sierra Maestra, Portillo y Finca Fabián, regresando a la Habana tras embarcar su batallón en el vapor "Argonauta", para participar en los trabajos de fortificación que se están llevando en la costa. En La Habana le sería notificada la concesión de la Cruz de María Cristina por su buen comportamiento en la acción de Finca Fabián del 1 de marzo de 1898. El 20 de mayo, sale de La Habana para realizar servicios en el Canal del Vento, los cuales presta hasta septiembre de ese año.

A bordo del vapor "Darmstadt", regresa a España, desembarcando en Valencia el 7 de enero de 1899, con una licencia de dos meses para disfrutar en Chiva y en abril queda adscrito al Regimiento de Infantería de Montenegro nº 24 quedando en situación de reserva y fijando su residencia en nuestra localidad... la guerra había acabado para él. En 1902 por los beneficios de la Ley de 8 de enero y a efectos de la R.O., de 29 de enero, pasa a la situación de retiro provisional con 29 años de edad.

Difícil es abreviar un trozo de una vida tan azarosa; plagada de aventuras, desventuras, alegrías y desgracias, en tan sólo unas cuantas páginas. Durante los 11 años, 9 meses y 26 días en que Alfredo prestó servicio como soldado en el Ejército Español, su bagaje se resume a un ascenso a Teniente segundo por méritos de guerra, una Cruz Blanca del Mérito Militar, cinco Cruces Rojas del Mérito Militar y una Cruz de la Real y Militar Orden de María Cristina.

Injusto sería no destacar un hecho notable en su vida y que nutre maravillosamente nuestra riqueza cultural chivana. Ya retirado, su pasión militar le llevó a formar la Academia Militar de Chiva (3) la cual sufragaba y financiaba. Los jóvenes



en edad de servir podían hacer allí la instrucción y alfabetización, confiriéndoles una destreza imprescindible para facilitarles el ascenso al empleo de Cabo por elección. Para la creación de la academia, Boullosa consiguió gorros “medio queso” para todos los reclutas, armamento y uniformidad militar dispar aunque escasa. Los aspirantes a soldado vestían las prendas combinándolas con su ropa civil, la sede estaba en la villa y el campo de maniobras era el castillo (4).

Nuestro paisano murió con 46 años de edad, parece ser que tras el empeoramiento de una enfermedad que trajo de Cuba, su epitafio reza: Aquí yace Alfredo Boullosa Tarín. Teniente de Infantería...

Notas:

(1) El empleo de Teniente 2º es equivalente al actual Alférez, en los avatares de la historia española el empleo de primer oficial ha sufrido muchas alteraciones, de esta manera los Austrias preferían el Alférez copiado a los musulmanes españoles, los Borbones que tenían fama de poco católicos, a su llegada a España eligieron el de Subteniente a semejanza del ejército francés y en detrimento del Alférez eliminando cualquier connotación infiel. El de Teniente 2º, obedece más a una copia de ejércitos extranjeros faltos de tradición militar (EE.UU), grado carente de la identidad propia española. Hoy en día en España, por suerte, se emplea el grado de Alférez como primer oficial, Subteniente se incluye en la escala de suboficiales y el de Teniente 2º ha desaparecido.

(2) El mayor difamador, falaz y mentiroso, fue sin duda el magnate de la prensa William Randolph Hearts, personaje que por sí sólo, con su dinero, era capaz de montar una guerra, como es el presente caso y por quien el director de cine Orson Welles se vería fascinado, basando y plasmando la vida de semejante individuo en la película “Ciudadano Kane”.

(3) Aunque ambas instituciones se crean al principio del siglo XX, la Academia Militar de Chiva, nada tenía que ver con el Batallón Infantil.

(4) Las fotografías evidencian que el castillo de Chiva conservaba el estado en que quedó como fuerte después de la primera guerra carlista. Con todas sus aspilleras, troneras, reductos y garitas, presidía la localidad, siendo la estructura referente en el desarrollo urbanístico. Su estructura militar predominaba visible desde lejos, era motivo de orgullo local y lugar de permanente visita.



¿Y si “la Murga” y “el Papo” siguieran sonando?

El inicio musical de Chiva se remontan a mediados del siglo XIX, donde encontramos una agrupación musical, la cual, podría tener sus orígenes en los escuadrones musicales o bandas militares del ejército isabelino, desplazados a Chiva durante las guerras carlistas.

La convivencia entre los paisanos de la población y los soldados, o la posible permanencia de alguno de los músicos militares en Chiva tras las contiendas, pueden ser las claves de que pocos años después, en 1850, encontremos bajo la denominación de “Agrupación Lírica” a un conjunto de chivanos que a duras penas se encargaba de amenizar y exaltar los actos religiosos de la población.

Esta agrupación fue consolidándose poco a poco conformando uno de los principales núcleos socioculturales y artísticos del pueblo, siendo reflejo de la vida social, cultural y también política de Chiva. De este modo, no es de extrañar que a principios de siglo, tras un período de alternancia bipartidista y con un importante componente caciquil, España atravesara una situación de convulsión y lucha de partidos, que se viera reflejada en el municipio, y como no, en su agrupación musical. El malestar en el seno de la sociedad musical a raíz de ciertos desencuentros, hacen que se produzcan enfrentamientos e incluso insultos entre algunos de sus miembros, lo que hace que varios músicos sean expulsados. Esto trajo consigo la fragmentación y disolución de la “Corporación Musical de Chiva”, como queda recogido en el acta de la sociedad musical del 11 de noviembre de 1903, y transcrita en el libro “La Artística” que escribe Alfredo Corral Cervera en 1984, documentándose en el archivo de Mora Yuste.

La disolución de la Corporación Musical trajo consigo la creación de dos bandas, lo que de algún modo reflejaba los sectores más conservadores y progresistas de la población. Una de ellas era la ya existente Corporación Musical de Chiva, que queda nuevamente constituida en 1904. La otra fue la creada con los músicos que habían sido expulsados de la anterior agrupación, y que se adscribió al Círculo de Obreros Católicos.

La rivalidad entre estas dos agrupaciones musicales era patente. Si bien la Corporación Musical llamaba a la nueva banda “la Murga” en sentido de mofa por considerarla de menor calidad artística; esta, se refería a la misma con el nombre de “el Papo” en tono despectivo por las comidas que estos organizaban.

Texto:

Roberto Martínez

Ilustración:

Nuria Ferriol

Página 50

*Banda Círculo
Obreros Católicos
“la Murga”. Foto
anónima, año entre
1906 a 1908.*

Página 51

*Corporación Musical
de Chiva “el Papo”.
Foto Hnos. Peris, 1905.*



La disolución de "la Murga", pocos años después, y la redacción de unos nuevos estatutos permitió que en 1917 se volvieran a unir los músicos disidentes a la banda, pasándose a llamar "Sociedad Musical La Artística". En este nuevo resurgir, la banda contaba ya con cuarenta músicos, se confeccionaron nuevos uniformes, una nueva bandera e incluso se trasladó el local de ensayos al casino, que para diferenciarse de los demás casinos que se encontraban en la población, pasó a llamarse "El Musical".

Dejando al margen las posibles diferencias entre las dos bandas, es indudable que esta coexistencia supuso una revitalización del panorama musical de Chiva. Pese a que fueron pocos años los que el municipio contó con dos agrupaciones



musicales, la rivalidad y competencia entre ellas posiblemente hizo que se esforzaran constantemente para mejorar y superarse. Ahora, desde la distancia, cabe preguntarse: ¿Qué habría pasado si hubiera habido una continuación de estas dos agrupaciones? Si bien en un principio se elevó el nivel musical, con el tiempo, ¿Chiva, podría haber llegado a ser un referente en el panorama musical como lo es Buñol, Liria o Cullera, municipios con dos bandas de altísimo nivel?





Viejas costumbres

Idea: Óscar Mora - **Texto, ilustración y foto:** Manuel Mora Yuste

Una rama de pino para saber que se vende vino,
una rama de olivera para el que tiene aceite.
Aliaga para el que ofrece carne de gorrino.

En la puerta entreabierta, una cesta con tomates.
Casas abiertas y barridas, regadas con dibujos de agua.

A la sombra, tras la ventana, morcillas secándose en una cambra.
Delante el garbillo con unos higos, que se están secando al sol.

Olor a garrofas y a hierba seca.
Nidos de golondrina siguen bajo un saliente.



La olla como espejo del paisaje

Josep Pla (padre del periodismo gastronómico español) decía que la gastronomía tradicional no es otra cosa más que el paisaje puesto en una olla. Yo añado que en esa olla va también el paisanaje. La Hoya de Buñol-Chiva es un buen ejemplo. Aquí la gente es recia, pero honesta. Tiene esa mirada fija, inmóvil. Mirada de ojos que no buscan excusas ni falsedades porque ni saben decir mentiras ni las necesitan para lo que esperan en la vida. Quienes viven en estas montañas duras no han llegado buscando glamur ni dinero. De hecho la mayoría no han llegado. Nacieron a los pies de estas peñas hechas de riscos y barrancos y aquí se han quedado, junto a su historia, su familia y sus campos. Se quedan en una tierra que da para lo que da, que es mucho o poco según se mire: mísera e ingrata a los ojos del chaval que quiere beberse el mundo montado en un coche que cuesta cien mensualidades de la pensión de su abuelo; tierra santa para el sabio que mira con orgullo la casa de ese abuelo en la que nació su madre y morirá él. Una casa sencilla pero preñada de historia y dignidad. Muros gruesos y robustos que cobijaron a generaciones de agricultores que plantaron de viñas las sierras cercanas, en terrazas de a palmo porque la pendiente no daba para más. Tíos recios y mujeres entregadas que sumaron fuerzas para replantar las cepas cuando el cielo envió la filoxera y vieron morir las ubres de sus viñas. Gente padecida pero entera, sufrida pero digna, muy digna. Y así se viste su mesa, con tanta sencillez como honestidad. La austeridad de su despensa no da para elucubraciones. Lo que hay, es lo que juega y ahí está su gran virtud: en los sabores claros, definidos y sencillos. En el recetario de estas tierras no encontraremos el barroquismo de la cocina de L'horta, ni la opulencia de las ollas de La Marina. Son recetas de un corte más bien minimalista. Pensemos, por ejemplo, en el mojete de bacalao o en esos gazpachos de perdiz. Son platos con muy pocos ingredientes, sin complicaciones técnicas ni productos carísimos. Pero es que en la cocina, como en la vida, no hace falta disfrazarse de nada raro para llegar al corazón de la personas. A mí, desde luego, me seducen tanto el sabor claro de un mojete como la mirada franca de ese abuelo que sale a la fresca cada noche de verano a contar a su vecino las mismas cosas de todos los días.

Texto:

Santos Ruiz
Gerente D.O. Arroz
de Valencia

Página 54

Manuel Pascual
“Reboste” guisando
una paella en La
Umbría. Foto de
Teresa Pascual,
año 1965

Mediterranean Take Away



...al fuego!

Con “P” de Paella

Era domingo. Un domingo que había amanecido como la economía española: gris, frío, triste...Y húmedo. No paraba de caer lo que aquí en Chiva se conoce como “la agüica el bobo, que a poquico a poquico te moja todo”.

Pero eso era fuera, en la calle. Donde estábamos nosotros se estaba muy calentito. Era en un comedor muy acogedor. En una de sus esquinas una potente estufa de leña dejaba ver las llamas que, entre chasquidos y quejidos, consumían los troncos que Rodrigo le iba añadiendo.

Se me olvidaba decir que el comedor en el que estábamos era el de la parte trasera de la arrocería “Las Bairetas”. Esa “Scala de Milán”, donde el arroz se ha convertido en el tenor principal. Aunque, como todo divo que se precie, no está exento de que se le discuta su primacía, ya que también carnes, pescados y postres reclaman su momento de gloria.

Javi, Rafa (padre), Rodrigo y yo nos pusimos cómodos para empezar con una conversación que tenía como finalidad conocer una receta. Comenzó una charla tranquila, relajada, desenfadada, llena de viajes adelante y atrás en el tiempo. Le pregunté a Rafael si le podía tutear y me dijo que sí, con una sonrisa franca, que le empequeñecía los ojos.

Javi, amigo de Rodrigo, empezó la conversación y poco a poco fuimos entrando en materia. De vez en cuando la distancia del tiempo hacía que Rafael se quedara pensativo, intentando recordar, pero ahí estaba Rodrigo para echarle un capote.

Y así, al calor de la estufa, con el olor a romero invadiéndolo todo, Rafael nos fue revelando su secreto, cómo preparar una buena Paella, a leña, eso sí. Fundamental. Él mismo nos confesó que era incapaz de guisar una paella con fuego de gas. Qué cosas ¿verdad?

Fueron cerca de dos horas de conversación, de preguntas, de respuestas, de recuerdos. Pero, sobre todo, de compartir. En un momento dado se añadió a la conversación Rafa (hijo), que vino a ayudar a Rodrigo con algunos detalles que él mismo tampoco recordaba bien. Después también se sentó a la mesa Pablo, el benjamín de la saga Margós-Benzal. El más “dulce” de todos ellos. Y esto que les cuento a continuación es el resultado de aquella mañana de domingo de febrero. La receta de cómo convertirse en Rafael Margós, uno de los mejores cocineros de paellas de toda Valencia.

Texto:

Inma Martínez

Ilustración:

Javier Herrero

Página 58

*Fotos de Lucía Morán,
año 2009.*

Página 59

*Fotos de Javier
Herrero, año 2014.*



El primer ingrediente que hace falta para hacer una buena paella es tener una abuela, a poder ser que se llame M^a Francisca. Ha de ser una abuela como la de Rafael, a la que le encantaba cocinar paellas. Hasta tal punto las hacía buenas que incluso la llamaban para que las guisara para bodas, bautizos y comuniones. Paellas para veinte o veinticinco personas. Ahí es ná. Su abuela las guisaba en la “posá” y/o en los puentes del “Armajal”. Y es que en los años 40 y 50 los convites eran así. De mañana desayuno con “chocolatá” y después del evento del que se tratara, todo el mundo a comer paella. Y Rafael disfrutaba viendo cómo las guisaba. Se quedaba embelesado delante del fuego, empapándose de todo lo que su abuela hacía.

Además de la abuela, y este es el segundo ingrediente, hace falta tener una cuadrilla de amigos con los que irte al monte de caza, para una semana, más o menos (el tiempo, el que disponga cada uno). Una vez en el monte, el menú único y principal ha de ser “paella” y tú tienes que ser el único “hatero”. Importantísimo. Evitar que nadie, más que uno, meta la mano en el guiso. Ahí, en ese entorno de naturaleza, rodeado de amigos, Rafael empezaría a guisar paellas y a darse cuenta de que no lo hacía nada mal. Incluso llegó el momento de su primer encargo. Fue en la comunión de una de las hermanas de Manuel Verdú. La tía Carmen, la madre de éste, le pidió a Rafa que le ayudara a preparar la paella para el convite de su chica, que fue en Vista Alegre.

Continuamos. El tercero de los ingredientes fundamentales es que te guste la naturaleza, el monte, su paisaje, sus olores. Que te hagas agricultor, que vivas por y para la tierra. Que tu piel y tus manos estén curtidas por el sol del verano y el frío del invierno. Moreno de tierra, de trabajador, de intemperie que deja escritas en el rostro de Rafael y, sobre todo, entorno a sus ojos cuando sonríe, pequeñas arrugas que nos van contando su vida. Ese tercer ingrediente puede venir acompañado de este otro: tener una “casica” de monte, a poder ser en las Bairetas (aquí también el ingrediente es flexible y se admite la posibilidad de que la “casica” esté ubicada en cualquier otro hermoso paraje de la sierra de Chiva). Y es que ese punto de encuentro de las Bairetas fue fundamental en la vida de Rafael y en la de su familia. Sus hijos recordaban con muchísimo cariño los veranos que pasaron allí todos juntos, disfrutando del sol, del monte, del entorno, de los juegos, de los tiempos en que uno todavía no es adulto, con problemas de adulto.

Seguimos con el cuarto ingrediente, precisamente eso, los “problemas de adulto”. Una familia que mantener, un futuro que asegurar. Incertidumbre. Tres hijos y el cuarto en camino...Y Rafael que pensaba en su futuro, en el de sus hijos. Una cosa tenía clara: él amaba el monte pero no quería esa vida tan dura para ellos. Él soñaba con algo en lo que pudieran estar juntos, trabajar juntos.

Y así llegamos al quinto ingrediente: ilusión, entusiasmo, iniciativa, valentía... Sí, ya sé. Estos son varios ingredientes, pero todos ellos forman uno sólo: ánimo emprendedor. Y de ese ánimo Rafael tuvo mucho. Sobre todo después de visitar Venta Pilar, en Buñol. Rafa y Ana fueron allí y vieron el lugar donde guisaban las paellas a leña. Ese momento supondría un punto de inflexión en la vida de la familia Margós-Benzal. Acababa de fraguarse lo que venía siendo sólo una idea. Y la idea se convirtió en proyecto: guisar paellas por encargo.

“Sé hacerlas —piensa Rafa— y sé hacerlas bien. ¡Hay que intentarlo!”.

Y he aquí el sexto ingrediente: una casa grande, al menos con un corralón grande, donde empezar a guisar paellas. Trece, para ser más exactos. ¿Cuándo? Las vísperas de Navidad, la de 1989. Ese fue el debut oficial de Margós como cocinero de paellas. ¡Menuda aventura! Todo el mundo a cocinar, todos. Rafa, Ana (que se encargaría de poner el puntito de sal a las paellas) y Rafa (hijo), que ya nunca abandonaría su afición por la cocina, al igual que sus hermanos Marcos y Pablo. ¿El primer encargo? Fue de Fina Casanova, recordaba Rafael entre risas. Y es que esa paella “se le quemó un poquito”.

Por fin, el séptimo y último ingrediente: una familia como la suya. Que te apoye, que crea en tu idea y que se sume a ella con los ojos cerrados. Y ahora, si ponen todos esos ingredientes juntos, a fuego lento, moviéndolos de cuando en cuando, obtendrán a un cocinero de paellas como Rafael Margós.”

Y después...¿cómo continuó la historia? Pues a partir de ahí ya vino todo rodado. Paellas y más paellas. Hacia 1993-1994 se hizo la primera ampliación. Se añadieron unos ocho paelleros más. En total se harían hasta cuatro ampliaciones, llegando a tener plaza para unas cincuenta y cinco paellas. A esas alturas también Rodrigo y Marcos se habían subido a ese barco. Y Pablo, el pequeño, que con siete u ocho años ya mataba y pelaba los conejos él solo. El negocio iría creciendo, imparable. Y todos juntos, todos remando a una, en una misma dirección. Hasta llegar al aquí, al ahora, en forma de arrocería (hasta 146 paellas de una vez). En forma de restaurante de categoría: “Las Bairetas”, en honor a aquella “casica” de monte que tantos y tan buenos momentos dio a la familia Margós-Benzal. Abrió en 2007, haciéndose realidad el sueño de Rafael: sus hijos no trabajaban en el monte, pero sí todos juntos. Privilegiados. Por hacer lo que les gusta y poder vivir de ello.

Ah, no crean que se me olvidaba. Aquí les dejo la receta que nos dio Rafael. La de la PAELLA. Sí, con mayúscula, esa comida que, según algunos investigadores, se inventó en nuestra zona:

“Freímos el conejo y el pollo a conciencia, hasta que apetezca comérselo. Añadimos el tomate triturado, la bajoca y el bajocón. Cuando la bajoca esté bien sofrita, añadimos una buena pizca de pimentón dulce hasta que forme burbujas, y rápidamente agua hasta los clavos.

Hervimos con paciencia hasta ver el fondo de la paella y sin dejar que se queme. Volvemos a añadir agua hasta los clavos y seguimos con un poco de hervor hasta la hora que queramos echar el arroz. Para echar el arroz poner la sal, agua hasta los clavos, si se ha bajado, un poco de picarilla o azafrán. También le ponemos unas “baqueticas” ya engañadas y limpias. Y con un nuevo hervor muy fuerte añadimos 100 grs. de arroz por cabeza y una “ramica” de romero que aguantaremos durante 5 minutos. El arroz cocerá en 20 minutos siendo los primeros 10 de gran importancia. Llevar el fuego vivo hasta ver cómo espesa la burbuja. Con 5 minutos nos debe de quedar muy poco caldo. Los últimos minutos debemos evitar la llama directa y aprovechar la brasa. Cuando cumpla 20 minutos, se saca la paella del fuego y ¡a la mesa!”.





Agüica clara

Texto: Juan Carrión Miró - **Fotos:** Francisco Gimeno, año 1952 (pag. 60) - Foto anónima, sin fecha (pag. 62)

Ya han dejado los cañotes de emblanquinar
y cantan, como chulainos,
las mozas royas, lambreñas,
seguidas de una patulea,
con sus ropas chistoneás de cal, enviscás,
entre abrevores y fuentes cristalinas,
por San Isidro, por el barranco,
por Bechinos, ... al lavadero.

En la época de la abundancia,
cuando el mojete en cantarica,
todo son estraleos y dotoreos,
una leva de alegres y escarchás confidencias;
de charretas pícaras, pregonás, mojeteras.
Esas risas son alabogue que amera
sus almas engarrofás,
enfistolándolas de emociones volanderas.

Esbatusan al brell, con sus manos acrisoladas,
camisas albas, con algún curcusit, candorosas;
de mozos mardanos, de sangre arriscá,
que, con encomís, ascanaus, esperan
el encuentro iniciático,
con el torico fecundo, lustral,
que probará su nervio encarnizau, alventau,
su enjundia, su espenta.

El boltiso atávico, a escatacuello,
entre bocamorros, bolinchás y ñesplas;
que al ritmo volantiner de las torrás,
de la donsaina enfitá, caldosa,
alenaar sus corás lamineras;
que, como una estralica esporgora,
estripará pasiones e instintos
patulanes y ambuderos.

El agua fresca cotorrea su piel lechosa,
que huele a romero, alfadega y retama.
Es mollisnica, que aviva su sed de vida,
que argunsa su espíritu como una mineta.
Ragea, que arrambla
y arboléa cascarrias y balurria;
fecunda y refrescante aguarea,
senerul aguarrujo.

Agua virginal,
que bajas del Armajal y Marjana,
que esquitonas las quinchas y las preñas,
esgrifa, estufarrea, los miedos,
las mostosas pependencias,
las tacas heredadas que escagarsan;
ese solaje marrajo que arrastran,
que acaronan, desde su nacimiento.

Agua, tu que eres mujer,
virtuosa, como la luna
que corona a la virgen negra,
da blancor a sus ilusiones, alumbra,
esmota, con corrotroco, su chaveta,
para que comprendan que la dignidad
habita en el respeto, el amor, la honestidad,
... en la memoria.

Para que sigan espigolando
del manantial azaroso de la existencia,
esos glops dulces como la mistela.
Para que ningún bú,
escuaje sus sueños de terreola,
para que su esme, su inteligencia
llegue tan lejos,
como su bascosa y enredraica imaginación.



Ya han alsau la almarga de pelloirfa
y trochan somordas, barsoneando, enlutadas,
viejas de moños níveos, piel llantá,
y corazón de sarria.
Triscan, con melsa, entre gasones y tormos,
y cargan, a la triquilitaina, lebrillos cascudos,
ferrás badás y barsas amprás,
por el tarús de los molinos, ... al Lavadero.

Cuando el sangregordo y los calderos,
en el invierno de su vida,
les duele apartarse de la tenorica
del sagato, del brasero,
donde llamean los rescoldos
de su acorada existencia.
De la flasá, el hogáu, la tovallica,
los gotifarrones y las llescas.

Lavan, con murria,
en estruendoso silencio, arrupidas,
ropa rosegá, con algún surrupáu, escarcatá.
Brusones retestinaus y chambras
recosidas con hilos de pesadumbre y nostalgia;
fascares renegridos, que zurcen heridas viejas,
cicatrices de una vida dura,
del tiempo.

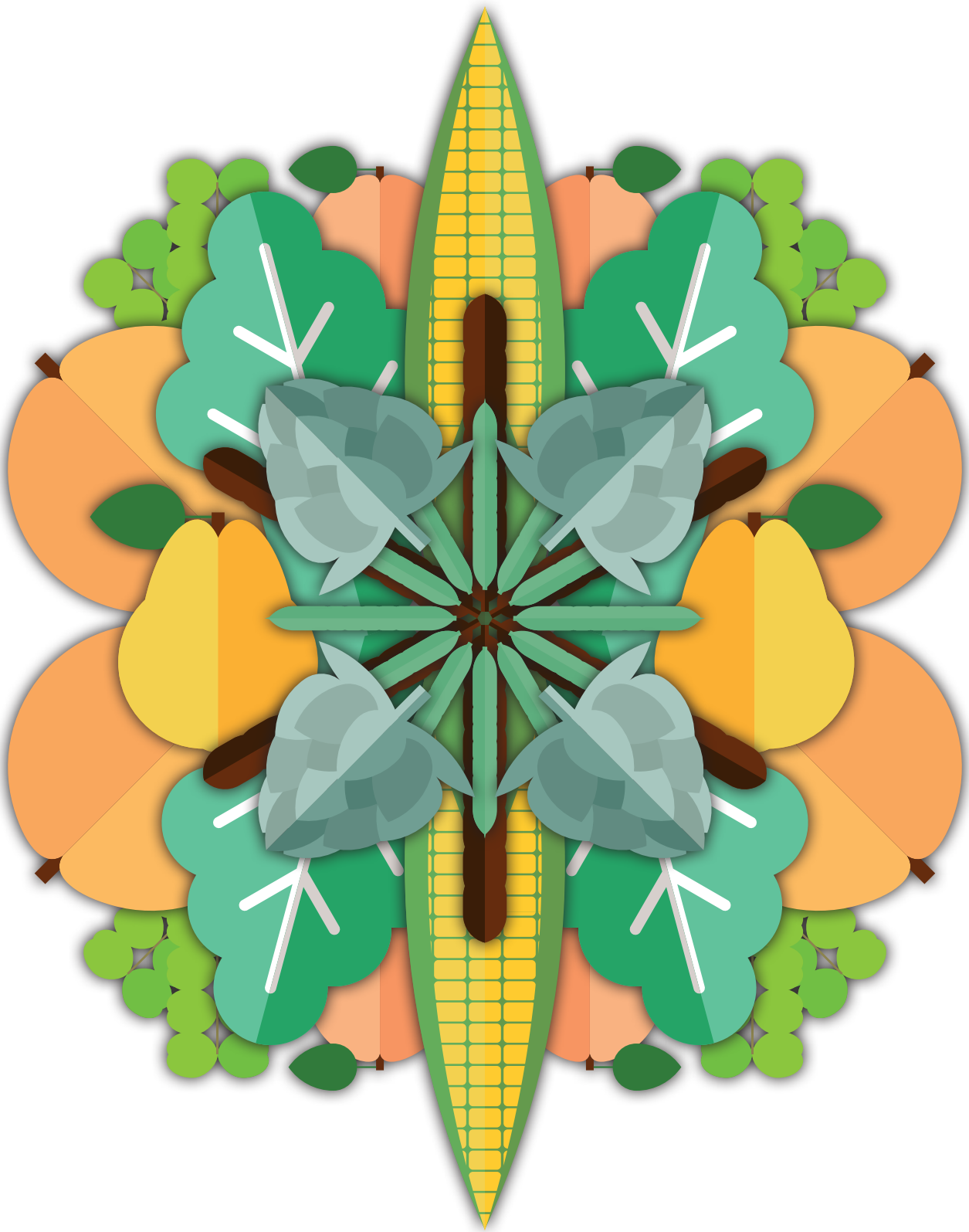
El agua gélida cae como aliacrá y ebréa,
escueze como un arrapazo y cura,
tallea; y sacude como un surricañas,
su memoria chiripiga,
en un escalofrío botijoso que estremece,
rampa que ascana y alventa,
y gira del revés sus turbias pupilas,
quedando a merced de los recuerdos.

La aguica se vuelve lágrima que escalda,
y asorra humillaciones y horrores,
polleguera y miserias.
Rojío que refillola el retés
que dejan los desengaños, la desesperanza,
los deseos reprimidos, la mandria soledad,
que escurre como una espesa pepla,
por sus esventaus pellejos.

Agua que das luz a las fachadas lechosas,
que las limpias y purificas,
que las bendices y las rentas
de alegría renovada,
reviscolea también, en la liturgia anual,
sus almas romanserás, empedridas y sabias,
que dejen de ser parapetos
y sean pergamino, canimet, sávana.

Agua, tú que eres mujer, aticala, perfora,
con tus murones lusiados,
la máscara mardana
que cubre su cara esbareá,
para aguaitar, entre la boira,
su verdadera melis.
Esquitona, renta, sus livianos,
para que puedan pantagear.

En la época de la absolución y el gebo,
dales claror y templanza.
En el ocaso, cuando el tiempo da una tregua,
ilumina, una miajica, sus conciencias
para que adonen su utilidad, su decencia;
para que sean tan libres como su pensar crepuscular.
para que asciendan, por la gandufa de Selene, ...
al oscoconosco.



Algo de hato

Como hemos venido resaltando en ediciones anteriores de "Átame", el mayor número de joyas lingüísticas de nuestra peculiar habla de Chiva siempre las encontramos en los campos semánticos de las tradiciones más arraigadas de nuestro pueblo. Si empezamos hace ya nueve años recorriendo extensivamente el campo semántico del Torico de la cuerda al igual que recorre el astado nuestras calles; y después lo hicimos con el carro que recorre nuestros caminos y parajes; para adentrarnos finalmente en el templo sagrado de la casa, creo que ha llegado el momento de enfrentarnos al que quizás sea el más rico de todos: El de la agricultura.

Chiva es un pueblo de tradición agrícola, mayoritariamente secano aunque con algunas zonas de regadío como El Armajal junto a la población o la del altiplano de Marjana. La fisonomía del terreno es de pueblo mediterráneo con grandes cultivos de naranjos, vides, olivos y garroferas (Chiva es el pueblo con más número de garroferas del mundo). También conviven gran variedad de frutales y hortalizas. El chivano por antonomasia es agricultor minifundista. Hoy en día cuesta mucho vivir de la tierra pero aun así raro es el chivano que no posee algún pedazo de tierra (alguna tablica o labor como nos gusta decir) donde cultivar sino por negocio, por afición; ya que existe un profundo lazo de unión entre Chiva y su tierra al igual que sucede entre Valencia y su "Horta". Cuando recorres la península es difícil encontrar lugares con campos tan perfectamente arados como los de Chiva, he pasado muchas horas de mi vida contemplando desde lo alto del Castillo todo ese puzle perfecto de pequeños campos trazados con tiralíneas y creo que es un espectáculo admirable, singular y peculiar.

Dada la extensión de este campo semántico sería imposible tratarlo en un solo artículo, así que para empezar e ir haciendo boca aquí presentamos esta primera entrega de frutas y verduras con un verdadero sabor autóctono.

Albercoque

Aunque su parecido con la castellana "albaricoque" nos podría hacer pensar en una deformación del habla, si nos ceñimos a los criterios propios de la evolución fonética no podemos justificar el paso de "albari-" a "alber-" con lo cual y por analogía con la mayoría de frutos que se conocen en Chiva por su variante catalana debemos inclinarnos más hacia una castellanización de "Albercoc". El origen de "Al-

Texto:

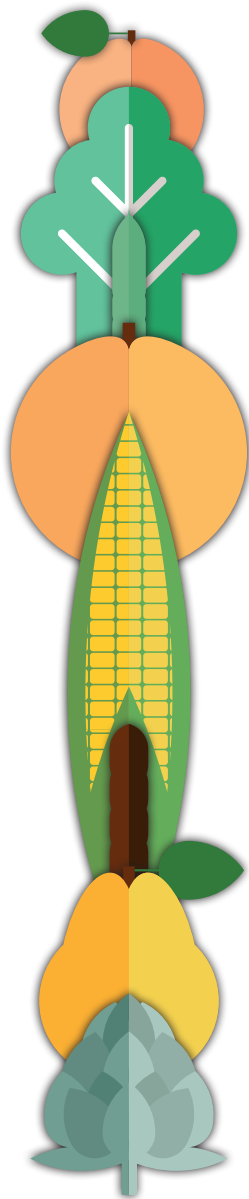
Claudio López

Ilustración:

Eugenio Simó

Página 69

Francisco García
Vallés "Marso" el
día que se enroló
voluntario al Ejército
Popular delante del
albercoquero del patio
de la cárcel de Chiva.
Foto anónima,
año 1936.



bercoque" lo encontramos en el "birqud" árabe y el "Persica praecocia" latino que podríamos traducir al chivano como "bresquillas tempranas" o su análoga catalana "préssecs primerencs". Todas ellas adaptadas del griego.

El prefijo "Al-" es el artículo árabe que en su paso a las lenguas romances en muchas ocasiones y de manera totalmente aleatoria se ha quedado como elemento constitutivo de la palabra. La primera documentación de "albercoc" la encontramos en 1356 en un bando de Barcelona que dice: "que naguna revenedora no gos comprar figues, prunesne albercochs ne neguna altra fruyta fresca tro migdia haja tocat".

La derivada "albercoquero" para referirse al árbol es de uso común además de utilizada figuradamente para referirse a la "cárcel" ya que antiguamente junto al Teatro Astoria y el ayuntamiento se encontraba una cárcel que en su patio tenía un albercoquero y se popularizó la frase "como hagas algo malo al albercoquero irás".

Arborso

Cuando oí hablar a mi amigo Salvador Silvestre de su mala fortuna con los "arborso" hace unos meses descubrí que realmente los "arborso" eran los "madroños", son esas cosas que nos suelen pasar a los bilingües que en ocasiones no sabemos cual de nuestras dos lenguas maternas estamos utilizando.

"Arborso" o "Alborso", existe una alternancia entre las líquidas -r y -l en el habla popular chivana pero es probable que erróneamente la variante "alborso" coja fuerza por su analogía con las palabras que han asimilado como prefijo el artículo árabe "al" como "albercoque" o "algibe". Pero nada que ver con esto, el origen de "arborso" lo encontramos en la catalana "arboç" que proviene del latín "arbutus" que es el adjetivo de "arbutum" que es el nombre del fruto y que evolucionó al latín vulgar como "arbuciu".

La primera documentación la encontramos en la composición de un jarabe que se realizaba con esta especie de cerezas en 1416 en Barcelona "...dos barralets de aygua de arboz, ..."

Bajoca

El diccionario de la R.A.E admite el uso de "bajoca" como un préstamo del catalán, aunque el castellano ha desarrollado la variante "judía verde" de origen totalmente diferente y probablemente de tardía aparición, ya que se trata de una verdura propia de la agricultura mediterránea. El origen de "bajoca" es muy incierto pero puede ser familia de "bajà" del latín "bajanus", utilizado para definir cosas con poco sabor, aguadas o suaves.

Bleda

Estamos en un caso muy similar al anterior, también la admite la R.A.E como préstamo del catalán pero el castellano ha desarrollado una variante de un étimo diferente, "acelga". El origen de "bleda" común al italiano "biètola" lo encontramos en un extraño cruce entre "beta" que es la planta comestible y "blita" que es el plural de "blitum" que era el nombre de una planta similar, el "bledo". La primera documentación la encontramos en Jaume March en el 1371. En Chiva existe un uso bastante generalizado de "bleda" y exclusivo si hablamos de un "arrosico con bledas".

Bresquilla

"Bresquilla" no es más que el diminutivo que ha hecho el valenciano de la catalana "préssec" que ha generado "presquilla" y finalmente ha sonorizado la inicial "p-" en "b-", aunque todavía se producen alternancia entre ambas.

El origen de "préssec" lo encontramos en la latina "persicum" que simplemente hacía referencia a una fruta que procedía de Persia. Por su parte el castellano ha desarrollado "melocotón" con un origen totalmente distinto.

Carchofa

Palabra de origen hispanoárabe "barsufa" derivada de la árabe "barsafa". La "carxofa" catalana y la "alcachofa" castellana son exactamente la misma palabra pero el castellano ha incluido en su palabra el artículo determinado árabe "al", al igual sucede con "garrofa" y "algarroba". La primera documentación de "carxofa" la encontramos en 1271 en el 'Tirant lo blanch' de Joanot Martorell: "hon se mostraven carts de argentaria brodats, los caps de les carxofes, alt, eren d'or ab smalts" .

Codony

Palabra de origen griego que pasa al latín vulgar "cotoneum" y por evolución fonética natural deriva en el "codony" chivano. El castellano ha desarrollado "membrillo" procedente de un étimo diferente. El uso de "codony" y su derivada "codoñate" están muy arraigados en Chiva, incluso se utiliza "pastelico de codoñate" de manera figurada referido a personas para agasajar o piropear.

Dasa

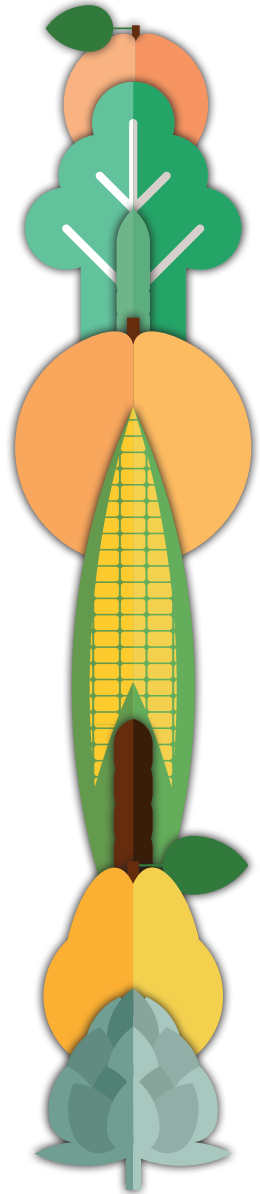
Palabra de origen árabe "dāqsa" que tiene su uso circunscrito a Valencia e Ibiza. El catalán de otras zonas utiliza la homóloga "blat de moro", posiblemente en referencia a la procedencia árabe de la "dacsá" o "dasa". El diccionario de la R.A.E. recoge una entrada del mismo étimo "adaza" pero para referirse a las "lentejas" y no el "maíz" que es el uso que se le da en Chiva.

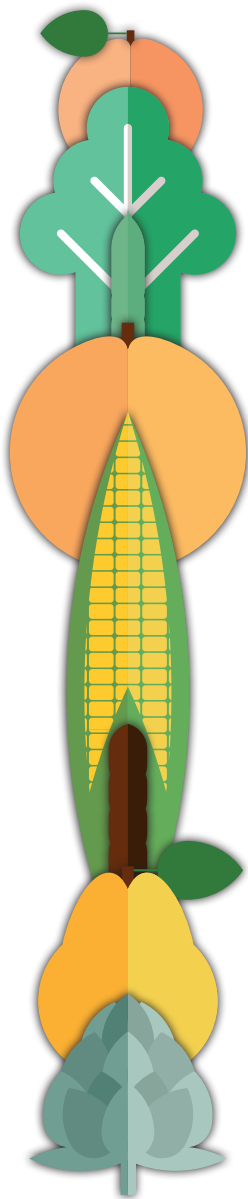
El uso de "dasa" para referirse al "maíz" es muy tardío, anteriormente se utilizaría para otra gramínea similar pero que con la importación de América del "Zea mays" pasaría a designar el "maíz". El castellano prefirió adaptar directamente "mays".

Garrofa

Aunque la aparición del cultivo de las garroferas en nuestras tierras se lo debemos a los fenicios en el 2000 a.C., el étimo de la palabra se lo debemos a los árabes: "barrûf". De ésta han surgido las múltiples variantes que se utilizan en la Península Ibérica: "Garrofa", "garrova", "carrova", "algarroba", "alfarroba", ...

En Chiva, al igual que sucede en toda la zona de habla del valenciano central, han optado por la variante de origen catalán "garrofa", junto a ella conviven todas sus derivadas: "Garrofera", "garrofín", "garrofal", "engarrofarse", "garroferal" o "garrofón". El arraigo de las garroferas en nuestra cultura mediterránea es de tal calado que dentro del habla ha jugado un papel determinante y ha dejado una huella lingüística





de gran valor, sin ir más lejos, la palabra "garrofa" ha absorbido a palabras como "verza" o "vaina" por la similitud de forma del fruto, un claro ejemplo de esto lo tenemos en "garrofón", que tanto en el habla de Valencia como en el habla de Chiva hace referencia a una especie de judía verde de semilla muy gruesa, ingrediente esencial de la paella, que por su forma nos recuerda la garrofa y que denominamos con su aumentativo "garrofón" por el gran tamaño de su semilla con respecto al "garrofín" que es la semilla de la "garrofa" y que expresamos en diminutivo.

Dentro del habla popular, el uso de "garrofa y sus derivados ha generado una rica variedad de frases hechas, claro ejemplo de ello es el uso metafórico de "garrofal", erróneamente también alternada con "garrafal", para referirnos a algo grande. Ahí tenemos los clásicos "error garrofal" o "mentira garrofal", y también la encontramos adjetivando ciertos frutos para destacar su magnitud, así podemos escuchar "guinda garrofal", "cereza garrofal" o como escribía Quevedo las "zanahorias garrofales" haciendo referencia a unas zanahorias de tamaño nunca visto. También Tirso de Molina hablaba de "narices garrofales" refiriéndose a apéndices olfativos de gran tamaño. Otro de sus derivados ha generado las expresiones "no tengo ni un garrofín" y "no vale ni un garrofín", en estas frases populares típicas del habla de Chiva y del valenciano central, la palabra "garrofín" se utiliza como sinónimo de "dinero" y esto puede tener sus orígenes como bien explican Vicente Serena y Javier Martí en su artículo "Chiva, el país de las últimas garroferas centenarias" (Atame n. 5, 2010) en el hecho de que el "garrofín" se utilizó como unidad de medida para pesar el oro, de ahí el origen de la palabra "quilate" para medir la pureza del oro, derivada de "querat" y a su vez esta del árabe clásico "kharrub", étimo originario de "garrofín".

Además de estos usos bastante extendidos encontramos otros más particulares de la peculiar habla de Chiva y sus alrededores como "engarrofarse" para referirnos a la dificultad a la hora de tragar o deglutir, o ir "más tapau que una garrofera" refiriéndonos a una persona que lleva un exceso de ropa puesta, que va excesivamente abrigado. Este uso metafórico lo podemos atribuir al gran número de hojas que tiene una garrofera o al más romántico y poético hecho del uso que hemos dado a las garroferas generación tras generación para protegernos o abrigarnos de las inclemencias meteorológicas.

Así es que amigos lectores, no privemos a nuestros hijos/as de poder "plegar garrofas", aunque sea a regañadientes, y protejamos nuestras garroferas para que sigan dándonos cobijo, frutos, paisaje y palabras.

Fuentes Bibliográficas Consultadas:

Atienza Peñarocha, A. «Chiva. Una aproximación a su historia». Coromines, Joan «Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana». Coromines, J. y Pascual, J. A. «Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico». Coromines, Joan «Onomasticon cataloniae». Fabra, Pompeu «Diccionari general de la llengua catalana». I.E.C., «Diccionari de la llengua catalana». López, C. «Sustrato catalán en el habla de Chiva». Moliner, María «Diccionario de uso del español». Moll, F de B «Diccionari català-castellà». R.A.E «Diccionario de la lengua española». Alcover i Moll, «Diccionari català-Valencià-Balear» del Institut d'Estudis Catalans. «Diccionari Ortogràfic i de Pronunciació del Valencià» de la Acadèmia Valenciana de la Llengua. Sánchez Sánchez, V. «Vocabulario para andar por Chestre». Alegre, Montserrat. «Dialectología catalana». Lapesa, Rafael. «Historia de la lengua española»









El carbonero

“Poned sobre los campos un carbonero, un sabio y un poeta. Veréis como el poeta admira y calla, el sabio mira y piensa. Seguramente, el carbonero busca las moras o las setas. Llevadlos al teatro y sólo el carbonero no bosteza. Quien prefiere lo vivo a lo pintado es el hombre que piensa, canta o sueña. El carbonero tiene llena de fantasías la cabeza”. Antonio Machado.

Éstas frases de Machado tan bellas, parecen insinuar que en la persona del carbonero, por él ensalzada, también se pueden dar las otras dos figuras, la del sabio y, en muchas ocasiones, la del poeta, siempre sinónimo de hombre libre, que es capaz de recitar afinado, pese a los sinsabores cotidianos; que hace de éstos materia de un sueño. Porque al contacto con la naturaleza y sus fuerzas secretas, todo hombre se vuelve sabio y poeta. Porque del seno de la pobreza es de donde, por lo común, sale el ingenio, la osadía y la ciencia. Sólo el pobre canta, sólo él fantasea, y por eso, como subrayó Ibsen: “Grande o pequeño, todo hombre es poeta si sabe ver el ideal, más allá de sus actos”.

El carbonero siempre fue consciente de que su oficio, la utilización de carbón vegetal, tanto para usos domésticos como industriales, se pierde en la noche de los tiempos. También en nuestros montes, desde antiguo, se desarrolló esta actividad ancestral, muy relacionada, con otra de la que hemos hablado desde estas páginas, la de los “fornilleros” y que perduró hasta mediados del pasado siglo, cuando ya este tipo de combustible es desplazado por otros como el petróleo o el gas u otras energías más eficientes, como la eléctrica. Eran tiempos en que nuestras sierras, por las que aún pernoctaban los maquis, todavía se encontraban pobladas de encinas, pinos, robles, carrascas y grandes matorrales, bosques de los cuales ahora apenas quedan, pequeños reductos. Precisamente, esta práctica, como la del pastoreo o la antes relacionada, además de servir como ayuda a la maltrecha economía familiar, cumplía con otra función muy importante, la de mantener limpios esos espacios naturales.

En Chiva, uno de los últimos carboneros fue mi abuelo Juan Miró “El Casuelo” que, alternándolo con otros oficios, se dedicó a esta durísima labor, durante varios años, a finales de los cuarenta, en plena posguerra (época de “mucho miedo y poco pan”); cuando se sufrían las consecuencias devastadoras de la terrible contienda

Texto:

Juan Carrión Miró

Ilustración:

Manolo Sánchez

Páginas 70 y 71

Carboneras en el Enebro.

Foto de Francisco

Gimeno, año 1950.

Página 74 lateral

Manuel Pascual

“Reboste” trabajando

en una carbonera. Foto

anónima, sin fecha.

Páginas 74 (central),

75 y 76

Diferentes lugares de la

sierra: Caballo Sánchez,

Peña del Señor, Peña

Alta, Monte Gordo, etc.

Fotos de Fco. Gimeno,

año 1950.

Página 76 lateral

Un carro y un carbonero.

Dibujos de Sera Miró.

Página 77 central

Esquema de una

carbonera y sus

componentes. Dibujo de

Mora Yuste.

Página 77 lateral

Juan Miró con su nieto

en la calle del Pilar.

Foto anónima, año 1971.



y de la nefasta política autárquica del régimen que acentuó y alargó cruelmente la depresión. En esta época de escasez, represión y racionamiento, tras perder su patrimonio y sin informes favorables por su condición de expreso político, su única opción, como la de tantos otros, será dedicarse a labores como el de picar piedra, ir a "jornal" para los potentados o echarse al monte, como en esta ocasión, para poder sacar a su familia para adelante. La única ventaja que tenía era su enorme corpulencia, su coraje y el gran conocimiento del espacio, del que sabía exprimir, sabiamente, todos sus recursos.

Su trabajo como carbonero se dividía en dos tareas: la tala de la madera, su transporte hacia la zona de carbonero, el montaje de las pilas y el control del proceso de carbonización. Así, en primavera tenía que cortar a hacha, "estralica" o serrucho la leña, que sobre todo era de carrasca, aunque también se utilizaba pino o matas como el romero, el brezo, incluso el enebro. Posteriormente, ésta se trasladaba a las carboneras que preparaba en la "casica" de "los Pelaburros" en el Enebro (de la familia de mi abuela) y en la de "los Casuelos", cerca de la Fuente de la Cabra, allanando el terreno y limpiándolo de hierbas con la azada. En estas cabañas, al amparo de la Virgen del Cuscurrús, es donde vivía, mientras ardía la madera que lentamente se convertía en el preciado carbón. Allí y cuando el tiempo era más estable, en verano, comenzaba el proceso de transformación.

En el centro de la era, plantaba un tronco largo y apilaba pacientemente la leña en forma circular en torno a él; primero los palos más gruesos, unos encima de otros, y luego los más finos, hasta formar el túmulo de dos o tres metros de altura que cubría de ramas, botea y hierba humedecida y tierra fina y se rodeaba de



cantos, entre los que dejaba respiraderos o "humeras". De chimenea servía la parte superior que se dejaba abierta, el "ojo", por ella se sacaba el madero central y se le prendía fuego. Así mismo servía para poder cebar de leña el horno conforme hiciera falta. Una vez que el fuego alcanzaba la fuerza suficiente para no extinguirse se tapaba con una losa y a partir de ese momento la vigilancia debía ser exhaustiva, sobre todo, durante las primeras horas, cuando comenzaba la carbonización de la corona. Entonces la leña iba perdiendo volumen por lo que había que golpearla y de esta forma compactar el carbón ya hecho y reducir los huecos que se producían.

Así, su trabajo no tenía descanso, siempre pendiente de la climatología y del estado de la carbonera que no podía dejar de vigilar, ni de día ni de noche; porque si la cocción era demasiado rápida, el carbón se quemaba, obteniéndose carbonilla; y si la cocción era demasiado lenta quedaban zonas mal cocidas, consiguiendo tizos (leña de carbonización incompleta). Por estas razones, el carbonero tenía que abrir agujeros de ventilación en aquellas partes con menor temperatura y taponar las zonas más calientes, procurando alcanzar una intensidad homogénea del fuego en las diferentes alturas del horno, teniendo en cuenta que la ignición se desarrollaba de arriba a abajo y del centro hacia la superficie.

No había tiempo pues para el descanso ni el sueño, había que controlar la combustión constantemente, en la soledad del monte y con una frugal comida, observando el color del humo, que salía por los respiraderos, durante los días que duraba la operación. Por su color conocía el carbonero el avance del fuego y el estado de la cocción: el humo gris era el indicador de que había fuego, y el azul señalaba que en esa zona ha terminado. La cocción final se producía cuando ardían las gavillas colo-

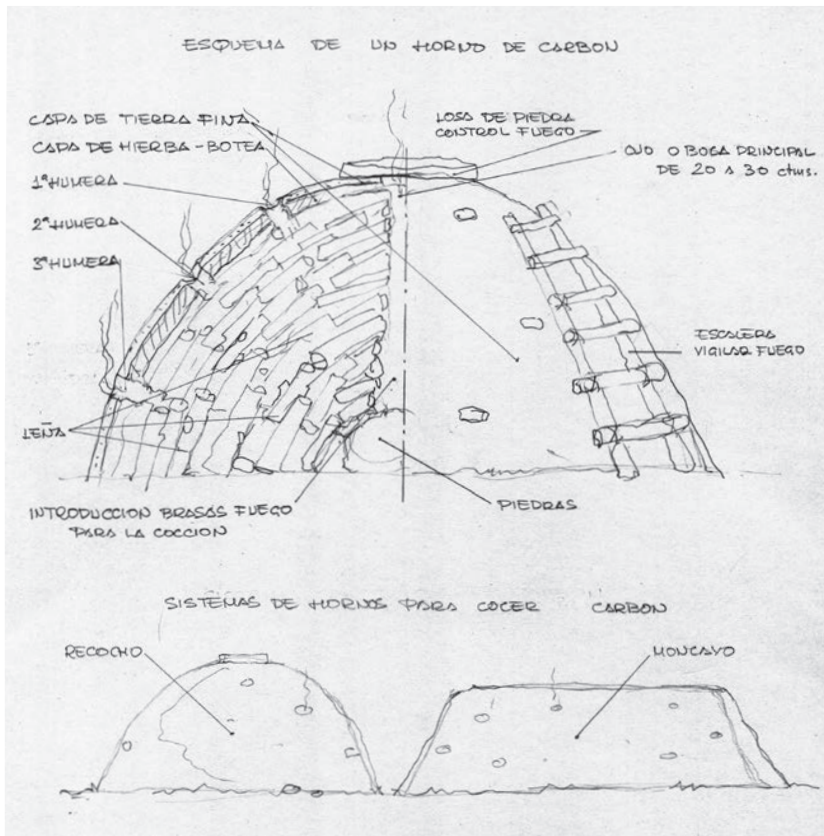




cadadas al pie de la carbonera. Cuando la capa exterior estaba estable y no temblaba, era la señal de que todo estaba secado y endurecido, así había que pisar la pila, pues, lo que hacía de la profesión un oficio arriesgado, ya que podía desplomarse, como vimos en la entrañable película de Moncho Armendariz "Tasio", que refleja las penurias de estos hombres.

Cuando mi abuelo estimaba que el carbón estaba en su punto, ahogaba la carbonera, sacaba el apreciado combustible y lo extendía durante otros dos o tres días para que se enfriase. Después lo echaba en sarrias de esparto, lo bajaba a lomos del "macho", por sendas, hasta el camino y con el carro lo llevaba hasta el pueblo y lo vendía para uso industrial. Imagino, que cuando bajara de la sierra su aspecto debía ser fantasmagórico, con la cara oscurecida por el carbón y las ropas rasgadas por la leña, pero, a pesar de la dureza de su trabajo, aceptaba su oficio con dignidad. Con la decencia que solo tiene el pobre, siempre alejado de la perversión. Con la naturalidad de quien, para mantener la vida debía resignarse a pensar mucho más allá de lo que es indispensable, pero nunca a soñar; pues su alma utópica, acostumbrada a superar las dificultades, siempre tuvo algo de poeta. Jamás la pena, ni las humillaciones, ni la fatiga pudieron desgastarle el corazón.

Decía Saramago para comenzar su discurso en la entrega del Nobel, y refiriéndose a su abuelo, Jerónimo Melrinho, que el hombre más sabio que había conocido en toda su vida no sabía leer ni escribir. Tampoco, mis abuelos, aunque sí sabían leer y escribir, pudieron vivir holgadamente, ni acceder a esa cultura que se reservan las élites; pero con su humildad, su integridad y su sabiduría, con su ejemplo, se han convertido en los principales maestros que hemos tenido, pues nos han enseñado,



junto a mis padres, el duro oficio de vivir. De ellos aprendimos cosas imprescindibles de la existencia, como la capacidad de perdón, el amor a las cosas sencillas (la más importantes), el aprecio por la libertad (esa que crece en el monte) o el rechazo a la injusticia. Ellos nos evocaron pensamientos nuevos, nos transmitieron su vasta experiencia. Por eso me siento tan orgulloso de mi familia; por eso sus rostros, siempre permanecerán, dibujados con carbón y sanguina, en las paredes blancas de mi versátil memoria. Pese a que el tiempo va talando ramas del árbol de mi vida, a la vez que brotan otras; mientras va desgajando afectos del tronco central, a la vez que germinan hojas nuevas, siento que la sabia que ellos inocularon sigue corriendo imperecedera, alargando unas raíces que cada vez me atan más a ellos y a una tierra ardiente, como una carbonera.



La Cueva del Sapo, un enigma en la ritualidad de los íberos

Aquella mañana no era una mañana cualquiera, era el día en el que, al fin, iba a participar en uno de los momentos más importantes para mi pueblo. Nos dirigíamos hacia la cueva que antaño ya visitaron nuestros antepasados, un viaje a través de la tierra y del agua para poder conectar con el más allá...

– ¿Llevas todas las ovejas Biurtaker?

– ¡Sí, padre! ¡Ya podemos emprender el camino!

Los íberos fueron un conjunto de pueblos con características culturales similares, organizados en territorios independientes a lo largo de la costa mediterránea peninsular -desde la actual Andalucía hasta el sureste de Francia- durante los siglos VI a I a.C. Aunque la arqueología nos permite conocer una parte de la vida cotidiana de los íberos, también son muchas las cosas que desconocemos o de las que tenemos poca información. Una de ellas es la ritualidad. Sabemos que los íberos eran politeístas, es decir, creían en muchas divinidades, seguramente relacionadas con la naturaleza. Pero, ¿cómo podemos conocer más de cerca estas ceremonias rituales?

Las excavaciones realizadas mediante metodologías rigurosas, permiten a los arqueólogos descifrar el modo de vida de las sociedades antiguas, convirtiéndose, en cierto modo, en detectives del pasado. En el caso de la cultura ibérica, uno de los enigmas más complicados de resolver es el de sus tradiciones rituales. A través de las diferentes pistas que encontramos en santuarios (dentro y fuera de los poblados), en los cementerios y en las llamadas cuevas-santuario, entre otros, tratamos de recomponer algunas de las prácticas rituales de los íberos.

Aquí, en Chiva, concretamente en el Montico Redondo o Atalaya, encontramos un ejemplo de cueva destinada a actividades rituales: La Cueva del Sapo. Normalmente este tipo de cuevas se sitúa en parajes de difícil acceso, poco habitables, y han sido interpretadas como lugares sagrados donde se realizarían ceremonias y se depositarían ofrendas a las divinidades. Precisamente estas ofrendas son las pistas que nos permiten a los arqueólogos descifrar el tipo de actividades que se llevaron a cabo allí. El caso de esta cueva es una evidencia única hasta el momento, ya que encontramos no sólo la ofrenda de cerámicas ibéricas con decoraciones

Texto:

Sonia Machause
López

Páginas 78, 80 y 81

La Cueva del Sapo.

Fotos de Sonia

Machause, año 2012.



cuidadas, fíbulas (los actuales broches o imperdibles) y apliques decorativos de bronce, herramientas y armas de hierro, entre otras cosas, sino que también se depositaron allí ofrendas de animales (ovejas, cabras y, sobre todo, ciervos) y, lo que es más inusual, restos humanos sin evidencias de cremación (1) ¡Todo un enigma que debemos resolver!

– Debemos depositar los ciervos de este modo, para que las divinidades reciban nuestras plegarias como dictan nuestras tradiciones... ¡Ikorisker! acércame ese recipiente para poder derramar el agua sobre los animales que hemos cazado.

Para poder acercarnos a las posibles actividades que realizaron los iberos en La Cueva del Sapo, debemos tener en cuenta todas y cada una de las piezas de este particular puzzle. Tanto la forma de la cueva, como la cantidad de materiales y el tipo de cerámica, hace que desechemos la idea de que fuera utilizada como un refugio esporádico. Asimismo, los restos humanos y la cantidad de restos de fauna, confirman el uso ritual de esta cueva. Aún así, seguramente solo se realizarían allí dos o tres ceremonias aisladas, ya que no se encuentran grandes acumulaciones de ofrendas, como ocurre en otros santuarios ibéricos. Por otro lado, la decoración de las cerámicas, las dataciones de los restos humanos, el tipo de fíbulas y los recipientes hallados, nos informan de que la cueva fue frecuentada desde el siglo V hasta el II a.C. Por desgracia, las características del sedimento y las excavaciones clandestinas, han acabado destruyendo una valiosa parte del contexto, cosa que nos impide afinar más en los momentos concretos en los que tuvieron lugar los rituales.

Teniendo en cuenta estos obstáculos y basándonos en otros estudios sobre cuevas similares, podemos plantearnos los posibles rituales realizados allí. En varias ocasiones se ha relacionado este tipo de cuevas con los ritos de paso, es decir, celebraciones que se realizaban en momentos clave de la vida de hombres y mujeres, por ejemplo en el paso de la infancia a la edad adulta (también en nuestros días tenemos nuestros particulares ritos de paso: bautizos, comuniones, presentaciones en sociedad, bodas, etc.). Este tipo de prácticas estuvieron muy presentes en las culturas antiguas del Mediterráneo. Partiendo de esta premisa, podríamos interpretar la acumulación de restos de ciervo como el resultado de una caza ritual por parte de los jóvenes (una actividad cargada de prestigio y simbolismo entre los iberos). Estos ciervos serían ofrecidos como trofeo a una divinidad, pero el número limitado de marcas sobre los huesos (cortes, descarnados...) indican que no fueron consumidos. Por otra parte, si tenemos en cuenta los restos humanos hallados (un individuo masculino y otro femenino) podemos pensar que alguna de las actividades llevadas a cabo en la cueva se relacionó con un ritual funerario fuera de lo común. Es más, las marcas que aparecen sobre algunos de los huesos humanos nos hacen plantearnos un tratamiento determinado del cadáver relacionada con un ritual funerario único hasta el momento. Otros de los materiales depositados están relacionados con la indumentaria personal, como las fíbulas. Mientras que

los vasos cerámicos, serían utilizados como recipientes para verter líquidos durante los rituales (las llamadas *libaciones*), para contener alimentos (hoy en día no conservados), o como ofrenda en sí mismos. Al fin y al cabo es la persona que hace la ofrenda quién decide qué elemento de valor va ofrecer a la divinidad. Y esta acción, pudo tener significados destacados en las costumbres rituales de los iberos que visitaron el Montico Redondo. Los datos de que disponemos hasta el momento, tan solo nos permiten afirmar que en La Cueva del Sapo se llevaron a cabo varias ofrendas sucesivas en el tiempo, en las que jugarían un papel importante los depósitos de cerámicas y de animales (ovejas, cabras y, sobre todo, ciervos).

Ya se vislumbra la entrada de la cueva... El camino es tortuoso, pero la recompensa valdrá la pena, estoy segura... Por fin podremos entregar nuestras ofrendas y acercarnos a las divinidades...

– ¡Ninaren no te quedes atrás que ya estamos cerca!

– ¡Ya voy! Estaba apreciando las vistas de estos parajes... ¿Aquello de allá al fondo es nuestro pueblo?

Normalmente las cuevas de este tipo no suelen relacionarse directamente con un poblado específico, sino que están en los límites territoriales, alejados de los grandes *oppida* (poblados amurallados). La zona en la que se sitúa La Cueva del Sapo está en el límite de los territorios ibéricos de *Edeta* (Llíria) y La Carència (Turís). De todos modos, las evidencias de materiales ibéricos alrededor de la cueva nos dicen bien poco sobre su adscripción territorial concreta, ya que se trata de algunos materiales dispersos (El Castillejo de Charnera y La Fuente del Fraile en Chiva), abrigos de ocupación prehistórica con algunas evidencias aisladas de materiales ibéricos (La Cueva de las Vacas en Chiva), restos de construcciones (El Cuchillo, en Cheste) y poblados sin excavar (La Casa de Viñas, en Chiva). La otra cueva-santuario cercana identificada con total seguridad hasta la fecha, es La Cueva Merinel (Bugarra), si bien muestra características propias que nos hablan de la complejidad de los rituales practicados por los iberos. Es posible que pertenecieran a territorios diferentes o que simplemente fueran utilizadas para actividades rituales distintas.

Aunque todavía existen muchos interrogantes por resolver, La Cueva del Sapo está aportando interesantes datos para la investigación de los rituales de los iberos que ocuparon estos territorios, demostrando la gran diversidad existente dentro del conjunto de las conocidas como cuevas-santuario ibéricas.

– Estos animales no están quemados ni consumidos...que extraño... Y este hueso no es animal, es humano, pero, ¿y estas marcas?

– Alex, te lo advertí, La Cueva del Sapo está llena de sorpresas, debemos seguir investigando...



1. El rito de enterramiento generalizado entre los iberos es el de la cremación, por ello resulta tan particular este hallazgo.



La Nevera de Chiva

La primera intención al encarar este artículo era la de deshacer algunos tópicos y malentendidos que se han ido asentando en la memoria colectiva, la cultura popular o lo que sea que hace que se forme un lugar común, sin más base que una cierta lógica —lógica y realidad no han de ir necesariamente unidas, como todos sabemos—.

No lo haré: erróneas o no, esas peregrinas ideas tienen su hueco en la cultura popular, la tradición y demás sentina —por poso— y tampoco pretendo yo tener el monopolio de la verdad, así que haré mi aportación y aquí paz y después gloria.

La Nevera de Chiva es el accidente antrópico singular más llamativo de la sierra. Pocos habrá que no la hayan visitado nunca a pesar de lo remoto de su ubicación y nadie de entre los vecinos, parientes y visitantes más o menos asiduos de Chiva que no haya oído al menos hablar de ella. Tanto es así que me llama la atención que desde la ya mítica revista "El Castillo" allá por los años sesenta del siglo pasado nadie se haya ocupado de llamar la atención sobre este hito del patrimonio cultural local. Así que vamos a tratar de enderezar este entuerto.

La palabra *nevera* definía hasta bien entrado el siglo XIX el lugar donde se recoge y conserva la nieve. Así, neveros o nevateros eran aquellos que se ocupaban de la industria y comercio de esa perecedera materia (1). La producción industrial de frío es un fenómeno reciente en el tiempo —hacia 1880 para la ciudad de Valencia— pero el aprovechamiento del frío de origen natural y las técnicas para conservarlo son ancestrales, en Europa están documentadas entre los romanos y otras culturas europeas, pero en Egipto se conocían y apreciaban al menos desde el siglo XXI antes de Cristo.

A lo largo del siglo XVII de nuestra era se vive el gran auge de esta actividad que perdurará hasta los últimos decenios del siglo XIX y como hecho residual hasta la década de 1930.

El auge podemos atribuirlo al desarrollo de mercados urbanos maduros y ricos, en coincidencia con una situación climática en Europa que se ha venido denominando 'Pequeña Edad del Hielo' y que abarcaría desde mediados del siglo XV al XIX, coincidiendo el declive de esta actividad con la difusión de las técnicas de frío industrial, más barato y ubicuo.

La Nevera de Chiva es un ejemplo característico de edificio construido al efecto de almacenar y conservar la nieve caída durante el invierno para distribuirla a lo

Texto:

Paco Blay

Página 82

Vista cenital de la Nevera de Chiva. Foto de Gabriel Rodrigo, año 2005.

Páginas 84 y 85

Diversas vistas de la Nevera. Fotos de Mora Yuste, año 1960.

Página 86

La Nevera nevada. Foto de Mora Yuste, año 1997.

Página 87

Planta y sección de la Nevera. Dibujo de Paco Blay.



largo de los meses de demanda, los más calurosos, y formaba parte de la red de hasta 298 depósitos que se han documentado en el territorio valenciano.

El de Chiva es un característico pozo de nieve, de unos 9 metros de diámetro y quizá 7 de profundidad que daría unos 440 metros cúbicos de capacidad. La forma circular, las gruesas paredes o la construcción semienterrada y el gran volumen, son factores decisivos a la hora de conservar el hielo, también contribuyen la cuidadosa colocación de la nieve, que debe ser aislada de las paredes mediante paja o maleza y apisonada de forma que se facilita el rehielo y se elimina el aire. También es muy importante drenar el agua de fusión por algún sistema de desagüe en la base del pozo, que no sabemos si existe en la de Chiva por estar colmatada por los escombros de la cubierta.

Se construyó la nevera utilizando los materiales a mano en la zona: la piedra tableada que se rompe en hojas facilitando la labra de una mampostería careada de muy buena calidad, en parte procedente de la excavación del propio pozo, pero sobre todo de algún frente de cantera abierto a propósito –hay uno idóneo a medio camino de la casa Fort y otro en la senda de la fuente Podrida–. Esta mampostería se colocó en seco, por hiladas que van creciendo en tamaño y calidad de labra hacia el tercio superior. No hay indicios de arcos o de vigas y sí del arranque de



una bóveda, por lo que interpretamos que la cubierta era una cúpula semiesférica construida en seco quizá rematada por fuera con tejas.

La cubierta de piedra más frecuente en nuestro territorio es la de falsa bóveda pero nunca se emplea en estas proporciones porque requeriría losas de dimensiones inmanejables y difíciles de conseguir. Pero aquí se trataría de una auténtica cúpula de mampostería en seco de unos 9 metros de diámetro, lo que está, muy probablemente, en el límite de lo que se puede ejecutar con esta tecnología y quizá en la causa del colapso de la estructura. Es un sistema de construcción caro, laborioso y muy especializado, requiere de un apeo provisional muy importante –que se puede hacer con ramaje o con tierra, pero en todo caso hay que construir y retirar con el pozo ya excavado. Sin embargo es la técnica que se decidió utilizar por razones que desconocemos.

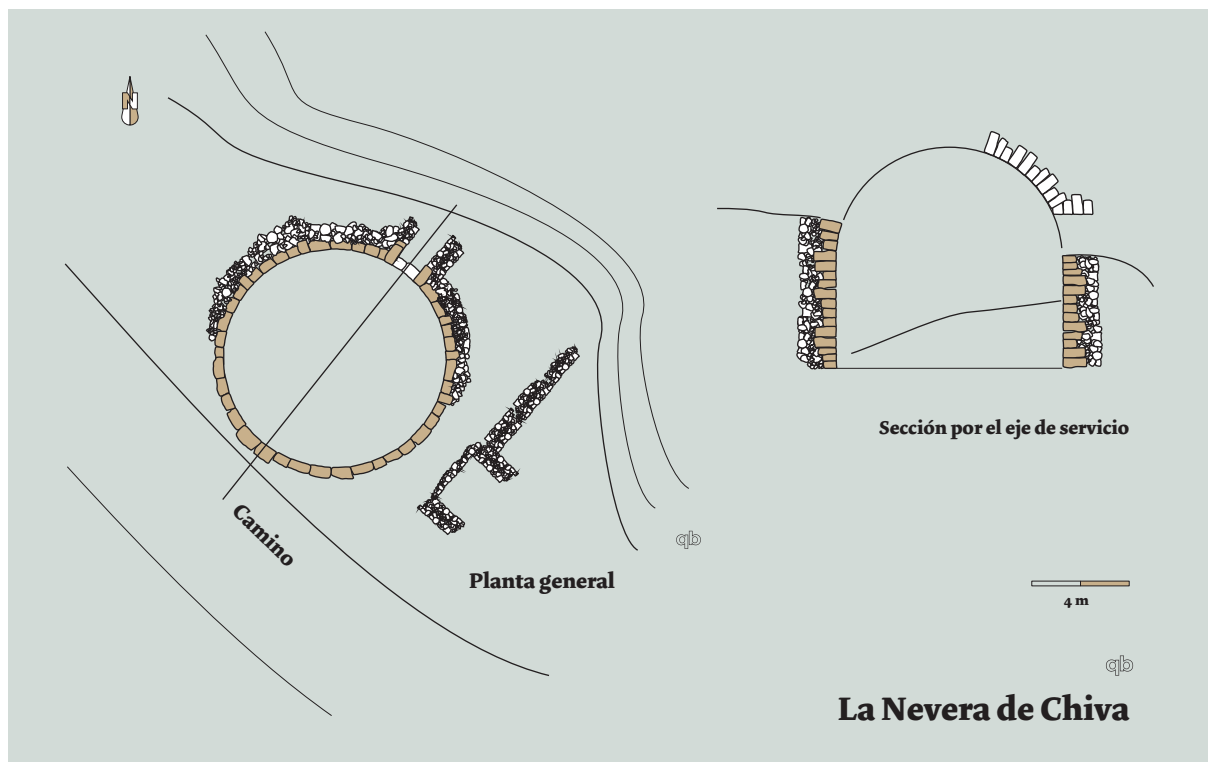
Una vez construida, la nevera requería mano de obra abundante en momentos puntuales, mientras que el resto del año estaba bajo la vigilancia de un encargado que debía vivir en las proximidades. Luego, iniciada la temporada, la nieve se había de transportar a lomo de mulas al menos hasta carreteras más transitables, con recuas al cargo de dos o tres muleros que se mueven de noche y con urgencia. Hay diversos caminos para subir y bajar de la nevera hasta los caminos principales de la sierra, ninguno bueno. La ruta más directa, por Esconich, es la que carece de



cualquier evidencia material, ya que el camino actual se hizo en la década de 1960. Otra, algo más corta, bajando por la umbría del Capador para correr el barranco Ballesteros y la Umbría, discurre por un camino ganadero conocido, pero tiene pasos muy difíciles. También es viable bajar por Bojet y la tabla Cuarta y existió una buena senda por esos andurriales.

Existe una más larga pero que es la única que conserva tramos de acondicionamiento artificial de importante factura: es la que desde la Nevera pasaría por la fuente Podrida y las corralizas de Royo para descender hasta el barranco de Charnera y allí tomar esta magnífica senda que lleva con facilidad y pocos desniveles hasta el Tendero y desde aquí a las rutas que comunican la Sierra con los caminos principales. En todo caso, todo este esfuerzo denota la importancia que se concede a la nieve como producto y como fuente de ingresos y arbitrios.

Porque ¿para que se utiliza la nieve? Si hemos de seguir la abundante literatura científica del siglo XVI y XVII, con fines medicinales: es un obvio antitérmico, antiinflamatorio, pero también purgante, preventivo, etc. Pero con todo y ser el uso terapéutico el que justifica la implicación de las haciendas locales en la construcción de las infraestructuras de la nieve y en la regulación de los mercados, es la vertiente de consumo de lujo y la tardía popularización del uso gastronómico del agua de nieve,



de la nieve en sí o del frío el que sostendría un mercado especializado y rentable. El desarrollo de la industria de la horchata de chufa, el agua de cebada, los creativos sorbetes, dispensados en puestos callejeros o en comercios especializados se desarrollan al frío –no podemos decir al calor– de la cultura de la nieve, que no se limita a nuestras ciudades sino que terminarán por expandirse por las terrazas de verano y los paseos de todas las ciudades de España de manos de familias de artesanos alicantinos y valencianos ligados en su origen a esta actividad.

Hoy queda el valor patrimonial de estos hitos del paisaje que bien justifican el saludable esfuerzo de llegar hasta ellos. La Nevera de Chiva es accesible en coche y es una pena, porque la facilidad de acceso degrada el valor añadido y el conocimiento íntimo del monte que sólo se obtiene como recompensa del esfuerzo y el ritmo pausado del caminante.

Pero aún hay algo más grave e inmediato: el pozo, que debía ser circular y de paredes verticales, se deforma de manera apreciable y se hundirá como consecuencia de la construcción y del mantenimiento de la pista, del paso de vehículos y por el riesgo evidente de accidentes.

Y es que no existe la incuria del tiempo, sólo la humana.

Nota 1:

El libro fundamental para el conocimiento más profundo del tema, incluso como invitación al excursionismo más informado es Cruz Orozco, Jorge ; Segura i Martí, Josep Maria (1996). El antiguo comercio de la nieve y la red de pozos de nieve en las tierras valencianas. 1ª ed. Valencia. Generalidad, 10/1996. También es recomendable visitar la dirección <http://www.cult.gva.es/dgpa/etnologia/etnologia.asp> Patrimoni Preindustrial, Pous de Neu. La dirección de la página web cambia a menudo, aquí hemos puesto la que funciona en el momento de redactar este artículo. El inventario es exhaustivo y consta de fichas muy completas que incluyen información sobre localización y accesos.



Blanco, negro... y gris

El origen de los toriles

“Algunas cosas del pasado desaparecieron pero otras abren una brecha al futuro y son las que quiero rescatar”

Mario Benedetti.

Ya de noche teníamos la sensación de sentirlos deambular todavía por aquel sencillo comedor; de que estuvieran entre nosotros ojeando las facturas, órdenes de trabajo, listado de portes de los carros, de los tractores, de las máquinas... Papeles que se desparramaban por encima de la mesa y de la cómoda compartiendo repisa con las fotos de sus cinco nietos, de sus hijas y de la “Tía Pilar”, ya fallecida; de ver a los trabajadores, a la hora de cenar y con la ropa de polvo y “barrecha” del trabajo del día, entrar a la cocina y coger alguna cerveza de la nevera. Fueron muchos los chivanos que trabajaron en el desfonde de una porción del Paseo de la Argentina, muchas las pegas y los problemas que surgieron, pero al final consiguieron construir la obra más simbólica y representativa que existe en la historia reciente de Chiva. Esa casa, la casa en la que nos reunimos con nuestro entrevistado, fue como un cuartel general durante el tiempo que duró la construcción de “Los Toriles”. Por lo menos desde enero a agosto de 1966, que fue la temporada de más fragor de trabajo y dedicación. Y allí, en su casa, estábamos Manolo Sánchez y yo, en una tarde de este invierno ventoso, dispuestos a embebernos, como dos pasmados aprendices, toda la delicia que aquella historia seguro nos iba a proporcionar.

Benjamín Martínez Martínez, el “Tío Benjamín”, (Chiva, 10 de febrero de 1926), nos recibió con familiaridad en su casa de la calle Pascual Piquer. En ella nació y en ella ha vivido toda su vida, en el número 21, aunque aclara que en su niñez se llamaba “Calvetes”. La “Tía Pilar” y él fueron Clavarios de la Virgen de la Asunción y de San Roque en el año 1949, con 23 años, y nos contó una serie de anécdotas de aquella fiesta, algunas de las cuales acababan con el típico enfado entre pareja de novios; pero él se apresura a apostillar con tranquilidad “pues eso... cosas de juventud”. Como no podía ser de otra manera, tiene sus cicatrices de guerra, y presume de contar cómo fue, donde sucedió, porqué lleva el labio partido desde los diecisiete años y, por supuesto, que todo ello es consecuencia del “Torico”. Con algo de remordimiento en el semblante nos indica que su madre se asustó mucho y me supongo que cada vez que él callejee por el Paseo de San Isidro, se acordará de aquel percance y de todo lo que le podría haber supuesto.

En las décadas de los años cincuenta y sesenta del siglo pasado, la “Fiesta del Torico” fue adquiriendo fama más allá de nuestro término municipal, quizá debido a

Texto:

Ernesto Navarro

Ilustración:

Roberto Martínez

Páginas 90, 91 y 92 lateral

Diferentes momentos en la construcción de los toriles de Chiva. Fotos de Mora Yuste, año 1966.

Página 92

Primera salida del “Torico” con los nuevos toriles. Foto Vicente Burriel, 17 de agosto de 1966.

Página 93

Poniendo la badana. Foto Mora Yuste, año 1965.

Página 94

Poniendo la badana. Foto de Juan Carlos Villalba, año 1995.

Página 95

Boceto para los azulejos que se encuentran en los toriles. Dibujo de Mora Yuste, año 1966.



la condición de pueblo de veraneo de muchos vecinos de Valencia que a pocos kilómetros de su casa tenían un buen destino para pasar las vacaciones; ya fueran en verano, en Pascua o incluso en navidades. Por aquellos entonces los toros de cuerda de Chiva se ataban y salían a las carreras desde improvisados toriles o chiqueros, casi siempre ubicados en casas particulares en lo que hoy es la calle Doctor Nácher. El Corral de Boullosa, los bajos de Bellver, la Casa y Bodega de los Lanuza (Hoy donde está el bar de Silvino) y alguna que otra que por su estructura y distribución arquitectónica permitía el poder construir con cuatro traviesas de vía un toril donde enchiquerar el toro y que pudiera salir a la calle y siempre buscando la querencia de su encierro, que solía ser por la parte de arriba del pueblo; llegando por el Camino del "Armajal".

De pronto, todos se dieron cuenta de que Chiva, la fiesta, necesitaba unos toriles permanentes desde donde pudiera darse salida a las carreras. Unos toriles que albergaran no solo a los animales, sino también toda la dignidad, el prestigio y la categoría que "El Torico" iba adquiriendo más allá de nuestros lindes, porque ya empezaba a ser corriente que a Chiva se le nombrara por su "Torico" y porque el que venía en las fiestas, volvía al año siguiente y con más compañía.

En el año 1956 el "Tío Benjamín" fue Concejal del Ayuntamiento de Chiva de Cementerio y Repeso, que era lo mismo que decir el responsable y controlador de los pesos y medidas de los comercios y del Mercado Municipal. Y ya por entonces le propuso a la municipalidad la aventura que nos trae en este artículo, pero en aquellos tiempos no se andaban con suficientes "chavos" por lo que hubo que apartar el proyecto por inviable.

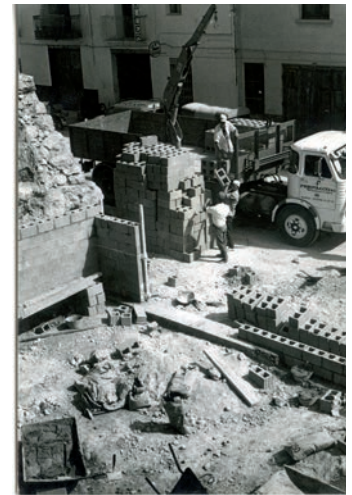
Tuvo que esperar al año 1966, cuando siendo presidente de la Peña Taurina El "Torico" se puso en marcha este ambicioso plan. En enero de ese año (las juntas



directivas tenían su ejercicio de enero a diciembre) en los locales de la Sociedad de Socorros Mutuos (La Mutua) se celebró la correspondiente Junta General en la que se dieron las cuentas del año 1965 y se nombró nueva Junta Directiva, la segunda en la historia de la peña, la cual estaba compuesta por veinte chivanos y presidida por el "Tío Benjamín".

Pronto empezaron los trabajos y contactos para darle forma a aquel atrevido sueño. Se buscaron los terrenos, que deberían ser propiedad del Ayuntamiento, porque la peña además de no ser una entidad con personalidad jurídica propia, tampoco podía afrontar aquella envergadura de gasto inicial. Se estudió el construirlos en la Casa (Que era corral y bodega) de los Lanuza, esquina con la avenida Siglo XXI, (hoy avenida Doctor Corachán). Se pensó también en "El Cano", detrás de la Casa de los Cuñat. Y definitivamente se acordó el lugar donde ya tiempo antes habían surgido varias ideas de hacerlo, en el paseo de la Argentina pero a pie llano con la calle Doctor Nácher. El proyecto, por lo tanto, debería estar acorde con el lugar; no se trataba sólo de construir una edificación, sino de construirla sobre un desfonde importante de terreno. Los técnicos que a la carrera estudiaron la geología del lugar dieron el visto bueno al sitio en concreto, debido a su composición de piedra y tierra. Así pues, en ese mes de febrero comenzaron las obras de construcción de "Los Toriles".

Previamente la Peña había enviado una carta a todos los vecinos para que colaborasen de la forma que pudieran con la construcción. Bien con su trabajo, bien con donativos. Muchos vecinos y entidades colaboraron de manera económica y, según las crónicas del momento, el Ayuntamiento de Chiva, la Caja de Ahorros, la Cooperativa Vínica Chivana y la Banda de Música estaban entre ellas.





El desfonde de la calle se hizo a pico y pala. En principio se dinamitaba con cargas muy estudiadas por parte de los técnicos y llevadas a cabo por el "Tío Pajero", dinamitero de profesión y en esta empresa se gastaron alrededor de un centenar de barrenos. Después las personas y hasta que pudo entrar la máquina, se disponían a limpiar lo que se podía y a perfilar las paredes. Las máquinas cargaban los pocos tractores que por entonces ya existían mientras que los carros se cargaban a capazos. La tierra se llevó parte a la casa de Lorenzo Blay, en San Isidro, y otra parte a la especie de era que se construyó en el bar Ignacio, donde hoy se encuentra el aparcamiento.

Como jefes de obra actuaron Francisco Cervera (El Tío Paco "El Colorao") y Silverio Aparicio.

"Paquico El Moncho" y "Juanillo" colaboraron de forma especial. Para ellos el "Tío Benjamín" tiene un recuerdo muy cariñoso, porque todas las noches acudían a su casa a llevar los partes de trabajo, los albaranes de los carros, la relación de materiales necesarios, los trabajadores que hacían falta, etc. y una vez todo revisado, ellos mismos iban a las casas de los trabajadores a dar la órdenes para el día siguiente, no sin antes, eso sí, haber pasado, con el permiso de la "Tía Pilar", por su nevera a coger alguna cerveza que refrescara aquellas gargantas secas del polvo de todo un santo día de duro trabajo; del suyo propio y del de Los Toriles. Larga sería la lista de trabajadores a relacionar, por eso y por el respeto a no olvidar a ninguno, entenderán que no la reproduzcamos en este pequeño trabajo.

Para la construcción de Los Toriles los chivanos trabajaban, como norma general, de forma desinteresada y fuera de las horas de su jornada diaria de trabajo, aunque bien es cierto que algunas veces se requería hacer trabajos durante el día

para preparar tajos y demás, por lo que se buscaban algunos a jornal, que cobraban, al final de la semana, junto con los de los tractores, carros, materiales, etc.

No faltaron problemas administrativos y de dominio. Alguien quiso reclamar la propiedad del terreno y de la tierra, por lo que tuvo que ser el Ayuntamiento, mediante informe de su Secretario, quien indicara que las vías públicas son de propiedad pública. Cuestión esta que también aclaró algunas dudas de algunos vecinos que se negaban a dar su donativo porque querían saber quién quedaría de dueño de la edificación. El "Tío Benjamín" y los componentes de su peña, dedicaron muchas horas en convencer a los dudosos y deshacer las controversias al respecto, incidiendo en que "Los Toriles se construían por Chiva y para Chiva".

Nos cuenta que en principio se diseñó para que cupieran cuatro chiqueros o cajones donde meter a los toros, todos ellos entrando a la izquierda, pero una vez sobre el terreno se decidió que se quedaran en tres, para que así fueran algo más espaciosos.

De forma provisional, porque no había tiempo para más, ese año se construyeron los chiqueros como toda la vida; es decir, con traviesas de vía, pero esta vez dentro de los nuevos Toriles. Se recuperó la puerta de madera que acababan de quitar de la Balsa Guillén, con dos hojas abatibles, que se convertían en cuatro.

Ya estaba todo casi a punto y solo faltaban algunos detalles. Se ideó hacer un acto de inauguración para el día de la Virgen con la presencia de Clavarias y Clavarios, con la Banda de Música y autoridades, pero bien es cierto que el poco tiempo que hubo para replantear, desfondar, construir y acabar toda la edificación no fue el suficiente para terminarla y se pospuso para cuando realmente se hubieran terminado. Quizá al año siguiente, quizá al otro...

Alguno de la junta propuso que se pusiera una placa en la que constara los nombres de todos los miembros de la Peña, pero esa idea se rechazó debido, precisamente, al trabajo, los donativos y demás ayudas que realizaron casi la completa totalidad de los vecinos de Chiva. En su lugar se puso una pieza de mármol, hoy desaparecida, en la que se podía leer "Toriles construidos por la Peña Taurina El Torico. Agosto 1966". Y hay que decir que con esa leyenda nadie se dio por excluido, porque por entonces la Peña Taurina El "Torico", era, sencillamente, todo el pueblo de Chiva.

Aquella noche de "Albás" Rafael Lacalle compuso una que rezaba así: Por su colaboración / al construir Los Toriles / damos esta comisión / las gracias miles a miles / a toda la población."

En la madrugada del día 16 de agosto de 1966, andando, como siempre, se bajaron los toros desde la Noria del Manzano, en el "Armajal", hasta los Toriles recién construidos. El "Tío Benjamín" se mira sus manos blancas y huesudas y nos dice, porque hace ya mucho tiempo que lo recuerda, que el pastor bajaba a los tres toros cantando y que su madre vio la "Entrá" apoyada en la "brancá" de una puerta, sin necesidad de meterse dentro. Vivimos ese momento por un instante, y se nos llenó el pecho de envidia mientras disfrutábamos del viaje mental en el tiempo que, en silencio, estaba realizando nuestro entrevistado.

En principio aquellos toros debían ser de D. Vicente Peris "Visentet", quién les prometió buenos toros para ese año, pero desavenencias de última hora termina-





ron con una urgente representación de la Peña en los montes de Yátova donde pasturaba su ganado Machancoses y, tras el trato y el contrato de palabra, fue esta la primera ganadería, el primer toro, que el día 17 de agosto salió de los actuales Toriles. Se desconoce el nombre del animal que tiene ese honor en la historia del Torico, sería curioso que alguna placa así lo recordara en algún lugar para la memoria. De cosas menos importantes se hacen hoy en día recuerdos más sonoros.

Como anécdota y envalentonado por ella, nos cuenta que ese mismo día, a punto de salir el toro y con todo ya previsto para que empezara la carrera, se personó en los Toriles el entonces reciente nombrado Brigada del Puesto de la Guardia Civil con la orden de Valencia de que se prohibían tajantemente las fiestas con toros. Él mismo y el "Tío Vicente Herráez", se encargaron de forma personal de intentar convencer al brigada de que aquel tipo de festividad taurina no era como las demás de toros sueltos que se hacían por toda la provincia y que, por lo tanto, no le era de aplicación el decreto de prohibición. Entre todo aquel tumulto y en medio de esta conversación que se desarrollaba desde una de las casas de enfrente de los nuevos toriles, alguien anunció que el toro iba a salir y sin mediar nada más, se le dio suelta al animal y se desarrolló la carrera sin incidentes. Al finalizar, el brigada quedó convencido de la singularidad del festejo, por lo que ya nada más se supo de aquel intento de prohibición del "Torico".

Hoy toda esta historia de la construcción, se me antoja que se difumina y se pierde por entre los miles de colores de los dibujos de cuerdas, borlas, toro y corredores que adornan la fachada de los Toriles antiguos, antaño de blanco y gris y que son el motivo de este artículo. Apenas se puede distinguir a simple vista el mosaico de azulejos, la inscripción y el escudo de Chiva que testifica la fecha de terminación y que está decorado con el discreto y maravilloso dibujo de Manuel Mora, encargo que se le hizo por parte de la Peña de 1968 (año en que realmente se terminaron de construir).

La imagen del toro y su badana, de nuestro "Torico de la Cuerda" saliendo regio y majestuoso de esa histórica edificación creo que está grabada en todas las generaciones de chivanos que han podido disfrutar de ella, y además es exclusiva y no tiene comparación con las de otros lugares donde los animales salen de cajones o de camiones. Esa su historia, estas historias, estas leyendas, es todo lo que nos diferencia de los demás, y toda esta memoria no acierto a divisarla sino es en blanco, negro y gris.

Quiero dejar claro que admiro y respeto la buena voluntad y dedicación, así como el interés mostrado en estos últimos años para modernizar la visión de la arquitectura de nuestro patrimonio. Pero, a mi juicio, esos vinilos no encajan con la obra. Es mi opinión insisto, y puede estar equivocada, por supuesto, por eso respeto las demás.

Hace pocos años se ha construido adosada otra edificación moderna de cristal y aluminio. Una especie de museo que más son oficinas y almacén que su verdadera y principal intención. Hay problemas de humedad, de espacio, de iluminación, etc. Cuestiones estas que se debían haber tenido en cuenta a la hora de denominar ese espacio como museo o como sede de colección museística. Yo me quedo con lo



antiguo, con lo genuino. Me gustaría que a todo esto nuevo no se le llame "Toriles"; no por nada en especial, sino por diferenciar y respetar el trabajo, el compromiso y la dedicación de aquella gente, de todo un pueblo, que de forma desinteresada trabajó para su progreso, su reconocimiento y sobre todo para su fiesta. Por el respeto y la consideración de que "Toriles" en Chiva no hayan más que unos; que son los que se construyeron, no a fuerza de talonario y subvención, sino con el sacrificio y el sudor de muchos chivanos, esos mismos que días más tarde de terminarlos, seguían sudando por las calles de Chiva corriendo delante de un toro y con una cuerda en la mano.

No llego a imaginar lo que el "Tío Benjamín" y todas, absolutamente todas aquellas personas que colaboraron durante aquellos años en esta construcción, sentirán cuando pasen por allí y vean lo que su obra significa hoy para los chivanos. A mí únicamente se me ocurre expresarles mis respetos y mi agradecimiento por esta herencia. A todos.

Qué maravilloso sería si hoy en día tomáramos buena nota de todo aquello y del ejemplo que con su sacrificio nos legaron.



Quizá, quizá, quizás...

“Todo lo acepta el hombre menos que es asombro, un monstruo que lanza preguntas sin respuestas”

Lezama Lima

El Dighanikaya afirma que los dioses caen del cielo cuando les falla la memoria y es que, mientras que el olvido nos incapacita para vivir, supone la pérdida de nuestro ser en el laberinto del tiempo, recordar significaría reencontrar algunos de esos fragmentos que conforman nuestro “yo”, permanecer, no caer. Supondría reconstruir esa identidad que viaja metamorfoseándose junto al cuerpo, comprender, percibir la temporalidad y su ritmo, poseer. La memoria nos humaniza, ofrece sentido a nuestra vida, ilumina nuestras vivencias, tantas veces idealizadas; nos reconcilia con nuestra conciencia que ha evolucionado y perdurado, aguantando infatigable las embestidas del tiempo que, cada vez, corre más rápido y cornea más bruscamente. Al fin y al cabo, en esa lucha, consiste la vida.

Normalmente, volver a revivir acontecimientos pasados, acordarse, a modo de flashback, de presencias o experiencias que nos calaron hondamente, implica un ejercicio de alineamiento interior en el que puedo trascender hacia ese “yo” que ya no existe y comprender quién soy ahora. Constituye también un acto de complacencia, al volver a sentir, con gratitud, momentos de gran júbilo; aunque a veces me pregunto si no tendría razón Cioran cuando decía que esa sensibilidad frente al tiempo tiene su punto de partida en la incapacidad de vivir el presente; quizá. No obstante, creo que es positivo, de cuando en cuando, intentar pegar y visionar, en silencio, esos trozos monocromos de celuloide que componen nuestra memoria (como hace Toto en la maravillosa película “Cinema Paradiso”). Porque eso es una manera de avenirse con el pasado; de dar forma, reinterpretar, esa existencia que fluye azorada; de evitar nuestra disolución y desvarío. Porque hay que intentar ordenar los contenidos simultáneos de nuestra mente; navegar a través de un tiempo y un espacio que son relativos. Porque hay que reflexionar sobre ese presente que nunca existe, que siempre es el futuro del pasado. Porque hay que asumir cuando algo termina, para poder comenzar algo nuevo.

Ya los pitagóricos señalaban la necesidad de beber de esa agua fresca que sale del lago de la memoria. Aunque, a veces, para vivir es necesario olvidar, es inevitable ceder, en ocasiones, al embrujo de la nostalgia. Ahora bien, hay que tener cuidado de no dejarse tiranizar por ella, de no anclarnos de forma obsesiva en nuestros recuerdos, pues entonces puede ahogar el alma y evitar que encuentre acomodo

Texto:

Juan Carrión Miró

Página 96.

El Barranco con el antiguo Puente Viejo.

Foto anónima, año 1910.

Página 98

Cucañas en la Balsa.

Fotos de Mora Yuste, año 1968.

Página 99 arriba

El toro Pinto. Óleo de

Juan Carrión, año 2013.

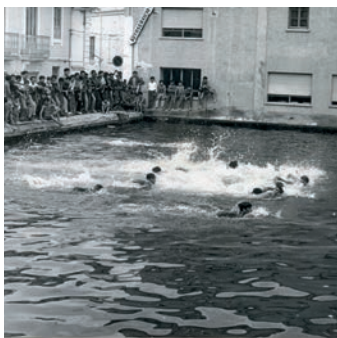
Página 99 abajo

Torico por las casicas nuevas. Foto anónima, años 70.

Páginas 100 y 101

Gente esperando al Torico en la Plaza.

Foto Hnos. Peris, año 1917.



en la existencia. La hechicera añoranza puede degenerar en pesimismo y desconsuelo y el afligido puede perderse en lo soñado, convertirse en paradójica sombra de ese sueño, como pronosticaron los griegos; en espectador de su propia vida. La remembranza puede ser un sentimiento negativo si en lugar de liberarnos, nos confronta pérfidamente con la encrucijada del ser, si nos confunde o nos traspasa para mostrar trágicamente las cicatrices, el quebranto, de un "yo" que fue.

Algo de eso, que tiene que ver con las dos caras de un mismo fenómeno rememorativo, con lo inconsecuente y lo accidental, parece que me ocurrió, el año pasado. En un episodio bergsonian, el otoño, sensitivo y conspirador, se adelantó unos meses y llegó en la plenitud del verano, cuando domina el sol y crepitan los espíritus. En esta ocasión, quizá también ayudado por otras circunstancias, fue el estío inmisericorde, quién abrió todas mis heridas, quién me arrojó a los pies de la nostalgia. Embriagado en ese halo vaporoso de la temporalidad, comencé a evocar, esos recuerdos que, a veces, nos permiten ser, aunque otras, como ocurrió en este caso, se convierten en lamento, ausencia o desesperanza. Ese es el riesgo del retorno, como hemos insinuado, que la añoranza en lugar de ser liberadora, se vaya pecho adentro.

Así, sarcásticamente, en lugar de reconfortarme como la lluvia del calmo periodo otoñal, la melancolía, que también tiene varios perfiles (como el hombre), me ulceró con el más áspero. Me acecharon, como un Aleph borgesiano, imágenes recientes, apariencias, detalles, percepciones, sensaciones, flashes cegadores, de las últimas fiestas, de los últimos "Toricos". Y, entre otras cosas, pude intuir, desconcertado, a alguien parecido a mí, corriendo renqueante entre un alubión de almas; buscando casas y rostros que ya han desaparecido o que han cambiado. Me vi, o mejor, vi a alguien con quién guardo un cierto parentesco, paseando turbado por la plaza, sólo, tras el "Almuerzo"; alguien confuso que no ve baile en la farola, ni gente, ni su gente, ni siquiera agua en las fuentes, ni en la balsa y se retira, echando pestes, por el camino empinado hacia su casa.

Y me recordé viviendo momentos entrañables que giran entorno a ese espacio y aún tiempo que, ahora me parece muy lejano. Y, ahora, cuando todo está reglamentado, normativizado, me evoqué en plena "cortá", agarrado con fuerza la cuerda, corriendo con el corazón al "brell", con sólo dos más, llevando al toro, de un tirón, a la calle Godella, a casa de la abuela de mi amigo Cacharre, o dando de beber al torico, tranquilamente, en la fuente de los 21 caños (por supuesto sin pulsadores...); o echándole la poca cuerda que quedaba a los cuernos en el "Canario"; o ... Y, al unísono, intenté acordarme de cuanto hacía que el tiránico tiempo me echó de esa trenza en la que apenas reconocía ya a nadie; quizá fue cuando mi cuerpo ya empezaba a dejarme en evidencia o quizá cuando esa maroma, en la que ya no cabían más manos, comenzó a teñirse de ese azul de moda y se convirtió en bandera; desde luego el tacto ya no fue el mismo, quizás empezó a convertirse en una soga.

Y añoré el tomatazo y la "podalá" de agua en carrera, y el pernil, la mistelica y las doseticas mientras se acerca la dulzaina; y las "Torres" y las "Torrás" haciendo el abejorro. Tras pasar varios años sin verbena ni cucañas en esa plaza desange-

lada, reviví el jalupe y el concierto de Fosforito en la Mútua, con los Beltranejos, y "La chica de Ayer" en el Ricardico, la "Lambada" en "Los jubilados", la manguera limpiándonos las cascarrias en el "Rincón", los melonazos en "ca el tío Waldo", los "rayos uva" en el "Madrileño" y el gélido chapuzón en la balsa, acosado por algún que otro piscón humano en forma de tiburón; también los calzones "vintage" de "ca Hernández", y la "Ciccolina" "embistiendo" por el "Siroco", y el disfraz improvisado en el horno de la entrañable suegra de mi primo Diego, donde hacen las mejores empanadillas del mundo; o el ataúd subversivo que procesionaba la "Vasca", con el Abelino fumando dentro y gritando que lo lleváramos a su casa para que lo viera muerto su madre. Y rememoré con una sonrisa destemplada otros espacios y otros momentos: la suelta de tireños en ca la Chata, y la jota en ca el Barruga, y los "largos" en "los Cagones", y el "eslalon" y el "Gimme hope Joanna" en el "Bianco", y el "resopón" en "El Patata" y el "caldico" de mi madre que, como un bífidus activo, nos recomponía el cuerpo, antes de sacar el toro de la tarde, y ...

Y, entonces pensé que, a lo mejor, acertó Sabina cuando, parafraseando a Renard, canto aquello de que "al lugar donde has sido feliz no debieras tratar de volver". Y decidí que, por primera vez en mi vida, ese año, el trece, no estaría en las fiestas del pueblo, ese que parece que me dejó hace tiempo, y donde yo, ahora, me siento, a menudo, casi un extraño. Y me lancé de cabeza al exilio interior, quizá porque es tan diferente a la experiencia que un día viví aquí que prefería, en una época convulsa, evitar más frustraciones, más quebrantos. Quizá por probarme a mí mismo, y ver si sería capaz de esa nueva apuesta, hasta ahora, impensable. Quizá porque me apetecía más estar con mi familia, también en ese momento; porque ahora tiran más de mi vida otras ilusiones; quizás... Y además, lo hice el año en que, sarcásticamente, "volvía" parte de la fiesta a la plaza, de donde nunca debió salir; quizá porque mi destino sea ir siempre a contracorriente como los salmones, porque soy así de contrahecho, porque me oprime la contradicción.

Quizá no vuelva más a correr el toro, porque no lo puedo vivir de la forma tan intensa con que sólo se vivir las cosas; porque no se mirar sin participar activamente, a destajo; porque sin pasión no se hacer nada; porque nada tiene sentido, sino es a través de la acción. Porque hay que reconocer, a tiempo, las limitaciones de uno, sin llegar al patetismo. Porque la resignación es una forma de aceptación. Quizá no vuelva a los "Almuerzos", porque lo que sigue al banquete, no se parece en nada a aquello que tanto disfruté; porque no puede superar a aquello que alienta mi memoria amorfa y prefiero refugiarme en el abrigo del recuerdo. Quizá no vuelva, porque se han hecho cambios tan bruscos, en tan poco tiempo, en lo que fue esa utopía, que ya no encuentro aquí ese paraíso, el entrópico destino de mis anhelos; que ya no me encuentro; quizás...

Pero espero que seguirán apareciendo nuevas expectativas respecto a ese festejo único, como han surgido en otras facetas de mi vida; y me prometo, intentar no ceder, otra vez, a esa presencia nostálgica que, a veces, tiene un sabor agridulce, como el del miedo.









MADE IN POLAND

Chiva Viva. La aventura cultural del 89

Barcelona, madrugada del lunes 10 de julio de 1989. Comienzan a rugir los motores de un gigantesco avión de pasajeros soviético Antonov con destino a la lejana ciudad de Varsovia (Polonia), abordo entre el pasaje 150 aventureros en "cruzada cultural" a la desconocida Europa Oriental pro-soviética. Músicos, pintores, escultores... el llamado por los organizadores: "Conjunto artístico español de Chiva".

Así podría empezar esta singular e irrepetible historia que para muchos de sus integrantes supuso el viaje de su vida, una experiencia vital, llena de recuerdos que residirá siempre dentro de ellos. Una aventura llena de anécdotas en la que un nutrido de grupo de personas llevaron sus mejores virtudes a otro pueblo tan diferente pero a la vez tan cercano y que dejó en ambos lados un luminoso intercambio de experiencia, de sentimientos; un verdadero hermanamiento.

Este evento extraordinario se concibió dentro del ambicioso Plan Municipal de Cultura "CHIVA, VIVA", englobado en los encuentros de fraternización con la ciudad de Bytom. Uniendo así a dos poblaciones de las hasta entonces dos Europas; por el lado occidental la "Muy Leal, Honrada y Valiente" Villa de Chiva y por los orientales la importante y populosa ciudad de Bytom, de más de 200.000 habitantes, situada en la alta Silesia polaca; importante núcleo industrial que ha pertenecido al Reino de Polonia, al de Prusia y al Imperio Germánico. Una urbe muy conocida por sus antiguas minas de carbón y por personajes de talla como el sublime compositor del periodo barroco Gregorz Gerwazy Gorczycki (1665-1734), llamado en su época el Handel polaco. En la actualidad y como no podía ser de otra forma es reconocida por su notable equipo de fútbol, el Polonia Bytom con un palmarés de dos ligas polacas y una copa Intertoto Europea, aunque ahora pasee su alcurnia por la segunda división polaca...

El histórico viaje llevó, por un lado, a músicos llenos de ilusión, los de nuestra "Artística", que tuvieron la oportunidad de actuar frente a un público entendido en el incomparable marco de la Opera Slaska u Opera de Silesia en Bytom, que impresiona por la majestuosidad de su arquitectura; o a nuestro grupo coral que participó en la misa de la mítica Czestochowa; así como nuestros artistas plásticos que expusieron sus creaciones en la prestigiosa "BWA Gallery". Incluso varias obras de alguno de estos creadores, después de 25 años, todavía forman parte de

Texto:

Sergio Carrión Miró

Ilustración:

Óscar Mora

Página 104

Periódico de Bytom donde aparece la noticia de la visita cultural chivana y se reproduce un óleo de Juan Carrión. Año 1989.

Página 105

Banderín de Bytom

la colección permanente del Museo Górnoślaskie, junto a importantes maestros de la pintura polaca e internacional.

Esta expedición también sirvió para abrir al mundo a todo un pueblo, nada menos que saltando el telón de acero y aproximarse a la, hasta entonces, tan desconocida Polonia. Estos intrépidos embajadores se desplazaron a lugares tan emblemáticos como el Santuario-monasterio de Jasna Góra en Częstochowa, lugar de peregrinación por su idolatrada virgen negra, símbolo del país, "Reina de Polonia". También a la populosa capital Polaca, Varsovia, a las históricas ciudades de Cracovia o Katowice, a las antiguas minas de carbón de Tarnowskie Góry, o al inexpugnable castillo de Ogródzieniec, donde el Papa Wojtyła celebró su primera misa. Además, y como no podía ser de otra forma, se acercaron al tristemente conocido campo de exterminio nazi de Auschwitz en donde frente a su tenebroso muro, el maestro Marcial "Pierres", con su inseparable *dołcaina* y acompañado de un trompeta, rindió un emocionado homenaje a las víctimas del holocausto, interpretando el enternecedor "Silencio" que paralizó a todos los turistas allí congregados, dejando así, en la memoria colectiva, el momento más emotivo del viaje a las frías tierras polacas.

Fue una visita a un país de férrea dictadura, falto de libertades, lo que movió a los organizadores a dictar una serie de normas y recomendaciones a seguir por todo el grueso de la expedición (y más conociendo nuestras costumbres y aficiones). Así, se aconsejó: No gritar ni fumar en lugares públicos, no usar materiales explosivos (sin tracas), no pedir, respetar los turnos y las colas así como no cambiar dinero en el mercado negro... Pero nuestro alegre carácter mediterráneo propició que varias de estas sugerencias se olvidasen, lo que produjo alguna que otra anécdota divertida. Momentos simpáticos como la casi detención del entonces policía local Manuel Moragón que, ataviado con sombrero mexicano, fue pillado infraganti por la "Policja", pasando el plato al son de la *dołcaina*, en la puerta de la Biblioteca Nacional de Varsovia. También conocida fue la "podalá" recibida, por estar cantando a "altas" horas, en la puerta del hotel, nuestra mejor cantante, María Teresa "la Boullosa" y que casi la dejó afónica antes de actuar. Hay otras anécdotas sobre el mercado negro y los famosos "Złoty's" o con impresionantes "vedettes" en el Variet-Centrum en Katowice, que quizá sea mejor que no trasciendan ...

Hace ya un cuarto de siglo de este excepcional viaje que, bajo el paraguas del "CHIVA VIVA", nos acercó a lejanos lugares y nos permitió darnos a conocer más allá de nuestras fronteras, llevando la cultura como bandera. Ya muchos de los que fueron no están, todo ha cambiado, el mundo se ha hecho más pequeño, es más fácil viajar, conocer y mostrar. Es por eso, quizá, que recordemos entrañablemente esta multitudinaria aventura cultural, en unos tiempos y una época que ahora nos parece lejana, pese a su proximidad. Un episodio gratificante que supuso un auténtico descubrimiento y acercamiento a lo desconocido, a lo vedado; que sirvió para crear unos entrañables lazos con un pueblo tan distinto y, sorprendentemente, tan igual. Un acontecimiento que propició otros, como la visita oficial posterior de algunos de estos amigos polacos, aunque esto da para otra historia...

*Jeszcze Polska nie zginęła,
kiedy my żyjemy...
Marsz, marsz, Dąbrowski...*

*Polonia no ha desaparecido,
mientras nosotros vivamos...
Marchamarcha, Dąbrowski...*

*Mazurek Dąbrowskiego
Józef Wybicki (1797)
Himno Nacional de Polonia
(fragmento)*





La Contracultura en Chiva

Una mañana apareció una pintada en un muro de la carretera de Cheste: «Carrillo a Eurovisión... a cantar el Cara al sol». Ahí estuvo mucho tiempo. Otro día de aquellos, don Gregorio, el Juez, resolvió archivar una bandera anarquista que apareció colgada en el balcón del juzgado. Duró sólo unas horas.

Los aforismos inundaban váteres y paredes: «Los pedos al poder. La mierda ya lo está», «Disolución de mi cuerpo represivo», «No pises la hierba. Fúmatela», «Queremos que Marco encuentre a su mamá. Si no, mañana, huelga general», «Si votas, luego no te quejes», «Come mierda. Diez mil millones de moscas no pueden estar equivocadas», «El pueblo unido funciona sin partido». En lugar destacado se hubiera podido situar lo de «Contra Franco vivíamos mejor»; ocurrencia atribuida a Vázquez Montalbán en respuesta al consabido lema del búnker. La cuestión era provocar. La peña se reconocía en el carácter surrealista de la *boutade*. Buscaban agitar las conciencias, sacar la lengua a las mentes biempensantes de la clase media, de la que procedían, y, aunque sonara pretencioso, remover los cimientos de una sociedad postrada por el tedio. Si no fuera por su candidez adolescente, podría decirse que eran unos cínicos. Todo lo que no fuera excesivo y transgresor, tenía vocación de serlo: en el punto medio estaba la mediocridad. Al grito de «España, mañana, será republicana», replicaban los anarcos «será libertaria». En el mitin que dio Federica Montseny en la plaza de toros de Valencia, los acratones llegaron más lejos: «¡España, mañana, será una enorme cama!». Federa declaró en una entrevista, refiriéndose a la acracia bullanguera e irreverente que se encontró cuarenta años después de exiliarse: «Ya verán estos chavales lo que es la vida, cuando tengan que luchar por mantener una familia, cuanto tengan un trabajo y unas responsabilidades». Aquello (que iba en la línea de la vieja y odiada máxima: «Llena la barriga a un anarquista y tendrás un anarquista menos») les irritó profundamente. Decididamente resultaba ofensivo.

En la revuelta de la calle de El Pilar, arriba del zapatero, puso la CNT sede local. La Casica, como se le llamó, era un cuchitril al que se accedía por unas escalinatas empinadas, que continuaban hasta una cambra polvorienta. De ahí salía buena parte de la movida. La basca procedía del grupo folk que surgió como escisión del coro parroquial, y del grupo de teatro *La Cabra*. Habían pasado, sin solución de

Texto:

Julio Coronado

Ilustración:

Paco Tena

**Páginas de la 108
a la 113**

*Diferentes
instantáneas y
capturas de una
película de súper-8.
Varios autores,
años 70.*



continuidad, de corear a voz en cuello las canciones de Paco Ibáñez y Lluís Llach a escuchar a Pau Riba y la Companyia Elèctrica Dharma. *Qualsevol nit pot sortir el sol* («... casa meva és casa vostra si es que hi ha cases d'algú»), de Jaume Sisa, se convirtió en un himno. El Canet Rock era el Woodstock hispano, un festival que anualmente congregaba a las figuras musicales emergentes y al que ellos acudían con devoción de peregrinos mochileros.

Pronto se vio que eran del sector heterodoxo de la CNT y dieron en un anarquismo epicúreo. No se sentían demasiado próximos al proletariado ni interesados en el colectivismo de Bakunin o el comunismo libertario de Kropotkin. Empezaron a hablar de la necesidad de liberar al ser humano de la masa amorfa que lo anulaba. La izquierda tradicional y la acracia de nuevo cuño sostenían un debate en torno a dicotomías abstrusas sobre el individuo y la conciencia social. Se creían herederos de los postulados utópicos, de la desmesura, rayana en el absurdo, del mayo francés de hacía casi una década. El conflicto generacional no era muy distinto a cualquier otro pero la negación de los valores de sus padres fue más ruidosa de lo acostumbrado.

Cuando vino a vivir a Chiva, Enrique Romaní se trajo de Barcelona algo del ambiente canalla que se respiraba allí. La filosofía de la nueva era se iba a sostener, fundamentalmente, sobre tres patas: sexo, droga y rock and roll. Con frecuencia el ideario cojeaba. Hubo chivanos que cursaron el BUP en El Cid, en el barrio de La Luz. En el instituto había una fuerte implantación del ilegal partido prochino UJM y mucha movida de publicaciones y fanzines. Por ese canal –entre otros, claro está– llegó la prensa underground.

En septiembre del setenta y siete, *Ozono* dedicaba su sección de cine al *Acorazado Potemkin*, hablaba con representantes del FAGC, los homosexuales catalanes, y recordaba a Trotsky. Ese mismo mes, *Ajoblanco* publicaba un dossier sobre las Jornadas Libertarias Internacionales de Barcelona. Hubo exceso de machismo

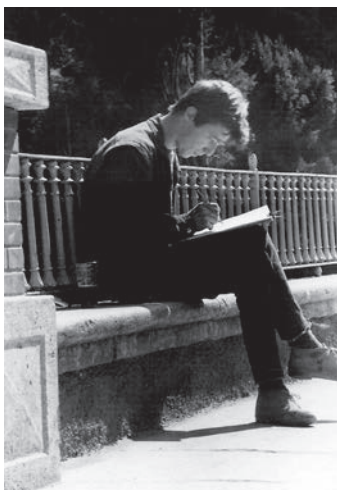


ácrata, al decir de Karmele Marchante en *Ab-ajo la falo-acracia*. En verano sacó un número extra en el que se mencionaba a los Squatters –gente que ocupaba casas vacías en Inglaterra y Holanda- y animaba a seguir su ejemplo aquí en un artículo (*Desearás el piso vacío. Ocupaciones de pisos oficiales, estado del asunto y perspectivas*) en el que se afirmaba: «El delito no es ocupar una vivienda, sino mantenerla cerrada sin habitar». Aún más intelectualoide era *El Viejo Topo*. Entre todas las publicaciones, el *Star*, desenfadada y sin complejos, constituía un oasis para el que sólo quería diversión, y pasó a ser la publicación de referencia de mucha gente en Chiva. No exenta de contenido combativo y crítico, su tono era muy otro. Pero fue *Ajoblanco* la que sobrevivió a las demás.

Las páginas del *Star* estaban plagadas de cómic underground al estilo de *El Víbora*, pero incluyendo autores de otros países. Había quien –como José Enrique- prefería el cómic en estado puro, sin guarnición adoctrinadora. A esos lectores se dirigía el *Tótem*. El cómic adulto se dividió en dos bandos: los partidarios de la «línea clara», discípulos de Hergé, seguidores de revistas como *El Cairo*, y los que se inclinaban por las manchas, más próximos a Hugo Pratt.

Empezaron a dejarse el pelo largo y a vestir con deliberado desaliño indumentario: pañuelo psicodélico de manufactura artesanal, camisas de cuello mao compradas en mercadillos de segunda mano y, encima, el chaleco del abuelo. Pero lo hippy ya se tenía por edulcorado hasta resultar empalagoso, y su estética cedió terreno ante el avance de chupa de cuero, los impermeables y la parafernalia macarra que acompañaba al punk. Se hacían el agujero en la oreja anestesiando el lóbulo con dos cubitos y pasando una aguja –previamente desinfectada con la llama de un mechero- con hilo de coser, y se colgaban un arete. Uno se puso un collar de perro cerrado con candado y Enrique Romaní, cuando volvió de hacer la mili en La Legión, adoptó el estilo y la imagen de Corto Maltés: el tabardo con la solapa subida, gorro de marinero y una anilla por pendiente.





No podía hablarse de movimiento en sentido estricto, por cuanto no existía *corpus* ideológico, pero sí que había ansias de libertad, de un cambio que fuera más allá de aquella frustrante Transición en mantillas. Desencantados *avant la lettre*, es como si fuesen capaces de prever lo que el sistema podía dar de dar de sí, como si se supieran perdedores, desde el principio, de la batalla por cambiar el mundo y se aplicaran a procurarse un reducto personal, un entorno cercano que les fuese propicio. Eran descreídos, contestatarios –a pesar de que, tal vez, no tenían muchas respuestas-, escépticos, antiburgueses, de un nihilismo dionisiaco, llenos de afán creativo e individualistas convencidos. Su credo bebía de las fuentes de la radicalidad política pero se fue esfumando su participación en actos reivindicativos. Se forjó un estereotipo de lo que se dio en llamar «el pasota» que daba juego para la parodia caricaturesca. Más que el rechazo, provocaba la indiferencia de los aludidos. El perfil era el de un fumeta vacilón y atontado, que con pronunciación arrastrada y acento gangoso soltaba siempre las mismas cuatro expresiones de la jerga, como si fueran rebuznos.

El Rojo Chencles se llevó a unos cuantos de la recua a vendimiar a Francia. Vinieron con recrecida tirria al gabacho y afición al Pastis. Al tiempo, José Enrique compró una garrafa de absenta e inauguró la terraza de verano de Barbacana. Bebían directamente de la cubitera de hielo donde habían vaciado una botella de absenta *La Loca*, destilada en Pego. Un panadero de Cheste descubrió, cierto día, que había desaparecido toda su plantación de cañamón para las rosquilletas. Cuando se supo, encontró por fin explicación el hecho enigmático de que toda la peña hubiera padecido horribles dolores de cabeza durante dos semanas. Hasta entonces lo habían atribuido al anisado. Una travesura, vaya.

No echaban la llave a La Casica y no tardó en convertirse en un picadero –casi en todos los sentidos- de uso comunal. Bajo la foto mítica de la *Muerte de un miliciano*, de Robert Capa, se engendró la mayor generación de hijos concebidos de



penalty que se recuerda. Y no es que les faltaran medios, es que esa gente no hacía caso a nada; se regodeaba en ignorar las advertencias.

Calle arriba, junto al otro zapatero, estaba el local de los scouts. Allí se rodó la primera escena de un corto: los títulos de crédito que desfilaban por la pantalla conforme se tiraba de un rollo de papel higiénico. El padre de Juan Pablo les había dejado los focos del grupo de teatro. Cuando los enchufaron en las escuelas, donde iban a continuar grabando, fundieron toda la instalación eléctrica. Ahí se acabó el súper-8. La mayoría de los que montaron el conjunto de rock Mostaza (Miguel Ángel, Arévalo, Jesús el del pub, Toni y Gabi como técnico de sonido) procedían del grupo scout. Interpretaban temas de los Beatles, los Rolling o Tequila y dieron un apoteósico concierto en las escalericas Cambra. Toni, el batería, puso el instrumento en la acera y él se colocó abajo, en la calzada. En un momento dado notó una colleja y, cuando se volvió, un hombre arriba de un carro le dijo: «Aiva de ahí, sagal, que paso». Otro pasota.

Leían a los escritores malditos y a la generación beat. Bueno, Fernando leía también unos libracos que parecían tomos de enciclopedia: *La interpretación de los sueños*, de Freud. En cuanto a la música –cada uno, lógicamente, tenía sus preferencias–, les iba desde la Mahavishnu Orchestra a los Sex Pistols. El reggae los puso a todos de acuerdo.

A pesar de que no le tenían aprecio, no se registraron enfrentamientos serios con la autoridad. Es verdad que uno tuvo la ocurrencia de tirar a la balsa la Vespino de los municipales, cuando el retén estaba en la báscula, pero fue un hecho aislado, un incidente puntual. Más guerra daba el Pájaro Loco. Una noche de verano, en la que unos y otros andaban aburridos, retaron a los policías a que les echaran detrás. Entonces el retén estaba enfrente, en los bajos del mercado. Empezaron a desfilar ante la ventana con una sábana cubriéndoles las cabezas y a hacer ruido para llamar la atención. Los guardias tenían un Erre-seis pintado de urraca, con un





foco como para cazar jabalíes en el techo, junto al pirulo azul, y con él los persiguieron por calles y huertas. Todos tan contentos. Menos Paco Tena que se mosqueó porque la tela, que confiscó la pasma, era un decorado que había hecho para una obra de teatro.

No eran muy asociativos y no se encontraban cómodos ateniéndose a pautas de conducta, pero eso no quiere decir que no participasen en certámenes: Fernando Arenas en los de fotografía y los hermanos Morillo (Sera y Lalo), Julio y Paco Tena, en pintura. Paco, además, ganó el primer concurso de carteles de El Torico y pintó garrotes y abanicos de clavarías. En uno de los primeros festivales de paellas decidieron colaborar con un carajillo comunal. El alcalde y el concejal de fiestas se vieron superados por la petición de un sitio para prepararlo, de vasos de plástico para servirlo, y de un altavoz para anunciarlo, y les dejaron ponerse a cocinarlo junto a las escaleras del cine. Luego dijeron creer que se trataba de hacer negocio, pero dio la impresión de que su temor era que la liasen de algún modo. Recelaban de unos tíos que siempre estaban dando la nota. Lo cierto es que, como no se difundió mucho la invitación, sobró casi la mitad del perol y tuvieron que bebérselo ellos.

En el horizonte cercano asomaba el *No future* berreado por Johnny Rotten, el Juanito Podrido de los Pistols. El *Star* pasó por una última época pop y superficial, con reportajes frívolos sobre fiestas mundanas. Cuando lo del 23-F ya se había dejado de publicar e iba declinando la historia. Pero, hasta entonces, el personal se estuvo echando unas risas, que era de lo que se trataba.



ALBÁ'S PA' NO SER GALNITAS

COLECCIÓN

TRES
PESETAS

CHAPUZAS MUNICIPALES



Albás pa no ser cantás

Texto: El Tío Kléis... el de Golleta - **Ilustración:** Óscar Mora

La dulzaina ya se oye,
ya la fiesta da comienzo,
pues aunque pan no nos “Sobre”,
algo queda pal “almuerzo”,
que lo permite San Roque.

Esto tiene mala trasa,
vuelve la burrica al trigo,
como la gorrinica artana,
los ricos arramblan con tó,
nos calientan la badana.

El país se va al paio
o eso se profetiza,
del pobre sale el dinero
quel “patriota” lleva a Suiza,
ande la infanta ha “em-palmado”.

Y es que es algo que mosquea
que la del Marichalar,
ahora sea la lista,
y se tenga por ingenua,
a la “ques” economista.

Han arramblado con todo,
no queda tele, ni Cajas,
están todos imputados,
pero ni sorrapito paga,
no hay ley para aforados.

Aquí con tanto regadío,
para nadie queda agua,
el barranco hecho un lejió,
pulsadores en la plaza,
y no se oye ni pío.

Y esto es algo vergonzoso
nuestra fuente sin caudal,
y lo que era seco
ahora vale un dineral,
que recogen unos pocos.

La sequía es un quebranto
y el que no se limpie el monte,
es algo que causa espanto
porque queda poco verde
y ya arde hasta el “Calicanto.”

Y en vez de traer trabajo,
nos mandan desde Valencia,
más basura y más pendajos.
Condenan a la Pahilla,
nos matan a tufonazos.

En la Plaza y al “palpón”,
no se vieron los disfraces.
Ni las Carrozas, ni Toros,
pues con tan “poquicas” luces,
es como boca de lobos.

Han quitado solo un paso
de los que cruzan la RENFE,
el que llevaba al “Remanso”,
pero no hicieron un puente,
ésto sí “ques” un fracaso.

Las aceras de Vistalegre,
van a declarar reserva,
crece en ellas un buen bosque,
de bledos, tormos y botea.
Con corbella va el viandante.

A algunas asociaciones
sobre todo si dan votos
les dan buenas subvenciones,
y a otras les dan en los morros
por no dorarle las flores.

Es político nefasto
el “quel” erario escalabra.
Y también el que sin respeto,
no cumple con su palabra,
deshonrando al Ayuntamiento.

Pero a Los Beltranejos
les queremos dar las gracias,
por concedernos un premio,
que tiene nombre de “Cabra”,
un gran reconocimiento.

Además de la fiesta pura,
defienden la idiosincrasia,
son un capaso cultura.
Esto también tiene audacia
y una gran envergadura.

Creo que reina el consenso
No existe en otro lugar,
de este País tan extenso,
peña tan singular,
lo digo como lo pienso.

Hay que pedir, pues, al Haro,
que tenga un buen detalle,
sino lo enviamos al paro,
y que le brinde una calle,
al auténtico pernil chivano.









Créditos

Ilustración: Mavi Escamilla

Edita

Asociación Cultural Átame

Consejo de redacción

Claudio López Sanz
Ernesto Navarro Yuste
Francisco Javier de la Cruz Malcriado
Francisco José Blay García
Javier Herrero Castellote
Juan Carrión Miró
Juan Francisco Mejías Gómez
Manolo Sánchez Peris
Óscar Mora Corachán
Roberto Martínez Rodrigo

Nuestros colaboradores

Ana García
David Mújica Miró
José Luis López Sanz
Marcial Martínez “Jarra”
María Nieves Galdón Pascual
Nieves Miró Escartí
Salvia Ferrer Boullosa
Serafin Miró
Sergio López Reig

Entidades y empresas colaboradoras

Asociación Peña Taurina “El Torico”
Concierto Gráfico
Horno Vallés
Restaurante las Bairetas
Servicios Audiovisuales Vitelsa

Agradecimientos

Miguel Alfonso (Tecnico Teatro Astoria)
Fran Barrios Banacloy
Víctor Cabañero
Miguel Carrión
Manuel Casinos Celda
Julio Coronado y amigos
Luís Fenech
Octavio Galdón
Carlos García “Mansebo”
Carmen García Vallés “Marsa”
Guillermo García (Vitelsa)
José Huguet Chanzá
María José Mateu
Carlos García “Mansebo”
Raquel Martínez
María Martínez
Benjamín Martínez
Manuel Martínez Galdón
Juanber Morales
Jesús Muñoz “Rabote”
Silvia Muñoz
Marisa Pérez
Gabriel Rodrigo (Andrómeda)
Encarna Rosalén
Adriana Sánchez Carrión
Marisa Soler
Daniel Juan Tortosa

Elvira Vallés
Familia Boullosa Aviñó
Familia Carrión Miró
Familia Galdón Pascual
Familia Margós Benzal
Familia Mora Corachán
Familia Vela Boullosa
Clavarias de la Virgen de la Asunción y
Clavarios de San Roque 2013.

Retoques fotográficos

Ferran Perera

Diseño y maquetación

Manolo Sánchez

Ilustración portada

Manolo Sánchez

Diseñado utilizando

Los tipos: *Dolly Roman*, *Dolly Small Caps*,
Dolly Bold, *Dolly italic*,
Flama Ligh, *Flama Bold*
Los papeles: *En las portadas*,
el Arcoprint Milk 1.5 300 gramos de Fedrigoni
En los interiores, *el XPER de 140 gramos de*
Fedrigoni

Impresión

Gráficas Royanes, S.L.

Encuadernación

Encuadernaciones Gómez

Depósito legal

V-2218-2014

Fotos dobles páginas de inicio y final del libro

Páginas 6 y 7
Alberto Giménez Cervera “El Tío Alberto
Sorra” con el macho en el abrevadero de las
Eras. Foto de Mora Yuste, año 1973.

Páginas 10 y 11
Nitrato de Chile. Foto de Rafa Monzó
“Tanaka”, año 2012.

Páginas 116 y 117
Tomando el fresco junto la Fuente de la
Plaza. Foto anónima, año 1920.

Archivo fotográfico

Páginas 6 y 7, 20, 22, 23, 25, 34, 35, 52, 70 y
71, 74 central, 75, 76, 84, 85, 86, 90, 91, 92
lateral, 93, 98,
Archivo Mora Yuste

Páginas 10 y 11
Propiedad de Rafa Monzó “Tanaka”

Páginas 16 y 17, 54, 74 lateral
Propiedad de la familia Galdón Pascual

Páginas 21, 77
Propiedad de la familia Miró Escartí

Página 24
Propiedad de Gema Escorihuela

Páginas 30, 50, 51
Archivo Luís Fenech

Páginas 30, 44
Archivo Átame

Páginas 36, 38
Archivo Carlos Mansebo

Páginas 39 central, 40 y 41
Propiedad de Vicente Ortiz Carrión

Páginas 39 lateral, 116 y 117
Propiedad de María José Mateu

Páginas 42, 45, 46, 47
Propiedad de la Familia Boullosa Aviñó

Páginas 58, 59
Propiedad del Restaurante Las Bairetas

Página 60
Propiedad de Elvira Vallés

Página 62
Sin procedencia conocida

Página 69
Propiedad de Carmen García
Vallés “Marsa”

Páginas 78, 81, 82
Propiedad de Sonia Machause

Página 82
Propiedad de Gabriel Rodrigo

Página 92 central
Propiedad de Marisa Soler

Página 94
Propiedad de Ernesto Navarro

Página 96
Propiedad de María Ángeles Lanuza

Página 99
Propiedad de Teresa Morales

Páginas 100 y 101
Propiedad de Manolo Sánchez

Páginas 108, 109, 110, 111, 112, 113
Propiedad de Julio Coronado, Fernando
Arenas, ...

© de los textos: sus autores

© de las ilustraciones: sus autores

© de las imágenes: los propietarios y/o
depositarios

© de la presente edición: Asociación
Cultural Átame



Deshojado el movimiento, paramos donde anidan y caen al suelo los recuerdos