

JÁVEA Y SU PARADOR



JÁVEA: AL CABO DE LOS MARES

*“Yo quiero ser llorando el hortelano
de la tierra que ocupas y estercolas,
compañero del alma, tan temprano.*

*Alimentando lluvias, caracolas
y órganos mi dolor sin instrumento,
a las desalentadas amapolas
daré tu corazón por alimento...”*

Miguel Hernández

El valenciano Blasco Ibáñez, político, activista cultural y literato describía, en su famosa *“Cañas y barro”*, la hazaña del hombre tenaz que para convertirse en hortelano deseca la albufera, saco a saco, ganándole al agua salobre terreno de cultivo. La evidencia, observable desde el aire o desde el castillo de Dénia, del avance del litoral, sin embargo no es exclusivo quehacer del hombre, sino obra compartida de la morfología de la costa, el clima inductor de arrastres hacia el litoral y la erosión que sobre el batiente avanzado fue produciendo el relleno de las albuferas cercadas por restingas.

La morfología, desde el Cabo de San Antonio hasta el Delta del Ebro y la que desde aquél se extiende hacia Alicante, difiere profundamente. La extensión de rasas, conos de deyección, playas y deltas, comprendida entre el hito del Cabo Nao y la desembocadura del Ebro, constituye el tramo con mayor extensión de costa plana de toda España. La diversidad

hacia el sur de la costa, en cambio, es muy acusada.



Desde la Nao hasta la Punta Moraira se desarrolla el que quizá sea el paisaje litoral más importante del mundo; paredes verticales cársticas resultado del incesante embate mediterráneo:

Cabo Negro, San Martín, Barra, Pom, Sardinera, Dins, Punta Blanca,

Isla de Portixol, pero, al llegar a Jávea, el llano se abalanza sobre la bahía, efecto de la aportación del río Gorgos, arrastrando lo que se encontró a su paso y el depósito paulatino que la dinámica litoral ha ido arrancando a los cantiles.

Ésa es Jávea. Sus peñones, islas, cabos y cuevas están llenos de leyendas; vamos a irlos conociendo. Los más antiguos pobladores nos dejaron *“el legado artístico más lleno de vida que nos ha transmitido la prehistoria europea”*, en palabras del estudioso Antonio Beltrán.

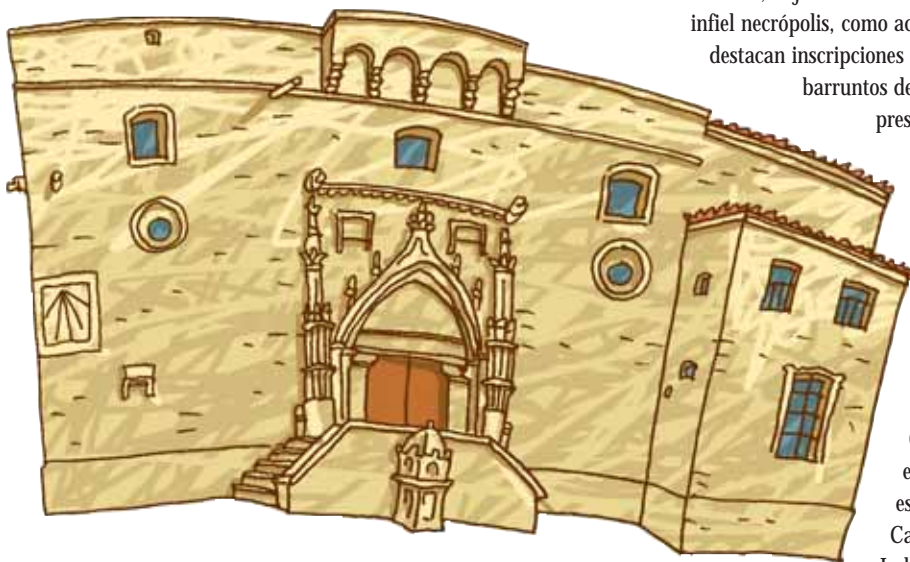
Y, aún antes, de ese largo esplendor epipaleolítico levantino, tenemos noticias de vagas piedras de sílex, de presencia humana aquí en el

Paleolítico Superior, en el cabo de San Antonio concretamente, la Cueva del Montgó y al aire libre.

En los santuarios rupestres (no son otra cosa esas covachas, abrigos o cavernas), aquellos primeros levantinos celebraban sus ceremonias de fecundidad, danzas y ritos destinados a la procreación de su raza y a la de la variedad de animales que les alimentaban. Las escenas de caza representadas en las paredes así lo relatan, una y otra vez, en figuras repintadas a lo largo de las varias generaciones que acudieron y ceremoniaron en las cuevas. El hombre ágil e invencible acosa al animal, le acorrala, se atrincheró en un pliegue de la pared de roca, que no es representación ni exageración, a la usanza paleolítica, sino contexto físico del acto, de la muerte.

La estilización, más acusada en las figuras humanas, también la aplican los pintores de capilla prehistórica a las bestias, salvo al jabalí, siempre torvo y borroso, desgredado. Que el toro voluminoso, en posteriores repintados torne ciervo grácil, responde probablemente a los cambios de hábitos alimentarios de los cazadores; no a una evolución estética o a rectificación en valores mágicos. En la Cueva de La Sarga, en Alcoy, la más cercana a Jávea, hay ciervos naturalistas, de dos estilos distintos, pintados sobre trazos esquemáticos anteriores.

El famoso Tesoro Ibérico de Jávea, que muestra como una de las mejores colecciones del periodo el Museo Arqueológico Nacional, invita a imaginar un momento feliz y de gran



riqueza cultural ibérica en las proximidades de la bahía javeana que nunca se produjo. Su presencia, a juzgar por los escasos restos hallados in situ, indica un ejercicio discreto de la civilización ibérica que facilitó, eso sí, la imposición sobre la dócil raza agricultora de la gramática legislativa e institucional romana.

Las villas romanas diseminadas por el Pla y Les Valls, siguen la corriente de los ríos Gorgos y Xolo que ampararon la agricultura. Hay necrópolis, mosaicos, restos de construcciones con distintos usos. Sabemos de la industria vinícola, tan intensa, que exportaba por mar hasta la capital del imperio, por las muchas ánforas rescatadas de los fondos marinos.

Fue necesaria la puesta en marcha de varios talleres cerámicos dedicados por entero a la alfarería del ánfora vinaria, para saciar la sed en tierra imperial donde el vino se rebajaba con agua. La otra formidable industria romana fue la de la salazón. También el *garum*, para cuya elaboración hay constancia en Jávea de una infraestructura que incluye salinas, depósitos y un largo canal que, excavado en la roca, iba desde el

mar al saladar, atravesando el Montañar, emprendía viaje por el Mediterráneo para acompañar en la mesa los platos más exquisitos. El *garum*, salsa maravillosa, tan apreciada como el actual caviar y tan cara, entonces, como el perfume que se obtenía de las vísceras de los pescados, sometidos a la salazón.

Pero la suntuosidad romana tiene su símbolo y las ruinas de su excelencia, a alguna distancia, en la mítica Sagunto, donde se conservan las firmes gradas del teatro y la legendaria epopeya del suicidio colectivo de su población, quienes ante la perspectiva de la sumisión eligieron la muerte.

No lejos de allí, sin el intermedio tampoco de una gran distancia temporal, tirando hacia Cartagena, otra leyenda, en este caso rubricada por el santo Gregorio de Tours, presenta en medio del paisaje una voluminosa construcción, un primitivo edificio románico donde vivían los monjes en torno a la figura de San Martín, en el precoz y todavía muy teñido de martirología cristiana del siglo VI. Según San Gregorio, narrador contemporáneo a los hechos, las tropas de Leovigildo asaltaron el cenobio cuando éste ya estaba desierto, a excepción de un abad milagrero demasiado viejo para huir. De la presencia de los monjes fugados en la isla de Portitxol no hay pruebas: La única resonancia hoy a favor de los hechos relatados es el topónimo del cabo "*San Martín*".

Así marchaban las cosas hasta la invasión árabe, que, paradójica de la Historia, adjudica a esta misma isla del exilio cristiano, el albergue de una infiel necrópolis, como acreditan el material arqueológico (entre el que destacan inscripciones funerarias). Doseientos años más tarde, en los barruntos de la Reconquista, los árabes multiplican su presencia en la zona y dejan constancia escrita de la buena estimación que de ellas tienen como lugar donde "*crecen vinos, higueras y almendros*".

Dénia es reconquistada en 1224, doce años después de la batalla de las Navas de Tolosa en la que los hombres de Pedro el Católico tendrán una importante participación. Valencia y Mallorca pasan a formar parte de la Corona de Aragón en los años siguientes, durante el reinado de Jaime I. La repoblación valenciana es tarea de las gentes de Aragón y la Nueva Cataluña. Es por ello comprensible que en el Reino Independiente de Valencia, herederos del estilo aragonés, la economía y la sociedad se desenvuelva según el modelo señorial, en contraste con la usanza mercantil típicamente catalana en tierras de realengo.

Sin embargo y a pesar del voluntarioso gobierno aragonés, especialmente afanados los nobles a ello, el reino valenciano avanza de un modo muy alejado de los cánones latifundistas. La herencia árabe, honda y extendida, como el agua por las acequias, ha penetrado; es flagrante en las huertas, vivaz en la industria artesana pujante de la capital. Empuja y se abre paso el carácter valenciano por otras idiosincrasias.

Las fronteras del Reino y la Corona se ensancharon al siglo siguiente, anexionando Jaime II, Alicante, Elche y Orihuela. Y, dice Joan Fuster, brillante ensayista del valencianismo, que fue el controvertido papa catalán Benedicto XIII, (que luego de su papado vino a refugiarse en Peñíscola) quien, favoreciendo el cambio dinástico hacia los Trastámara, que se apoderaron de la Corona de Aragón, apartó de su rumbo político, ya decantado, a los Países Catalanes.

Para cuando el País Valenciano intenta una recuperación de su esencial signo, defendiendo la sucesión en la Corona del archiduque Carlos de Austria, la castellanización es ya un hecho imparable. Atrás quedaba la pujante fundación catalana de las ciudades de Valencia, Játiva, Morella y Alicante. La fértil confusión de culturas de la algarabía. Y, tras el dramático éxodo morisco, el breve brillo final y de tránsito del Renacimiento al Barroco.

En Jávea la historia es otra, acaso alentada por su genética rivalidad vecinal con Dénia, defensora del Archiduque: Jávea se mantiene leal a los Borbones. La flor de lis que exhibe en el escudo es sólo el simbolo de los privilegios obtenidos por saberse colocar del lado vencedor en aquella guerra política. La victoria de Almansa, después de la que Felipe V abolió el “Reino de Valencia”, suministró, sin embargo, a Jávea un par de décadas de enaltecimiento durante las que aventajó en población a Dénia y sobre las que sentó las bases del posterior despegue económico que ha hecho de ella la ciudad de 22.000 habitantes censados que hoy acuden a visitar miles de turistas cada verano.

VARADERO DE TURISMO MODERNO Y MEDIEVAL

Nos hallamos en la **Playa del Arenal**, en la médula turística de la bahía. El Parador Nacional de Jávea es un edificio moderno diseñado para satisfacer las exigencias de tranquilidad y confort que el viajero demanda. Jardines, palmeras, flores y el agua dulce de la piscina reconfortan a sus clientes en un emplazamiento con vistas excepcionales y temperaturas amables, también fuera de los meses estivales. La actual ciudad es consecuencia del desarrollo experimentado durante los tres últimos siglos. Dejamos el Arenal, que es la zona de veraneo surgida en la última mitad del siglo XX, donde nos hospedamos, para, atravesando las **Aduanas de Mar**, (un segundo núcleo urbano crecido extramuros), presentarnos en el casco histórico.

A la vista está el pasado medieval de la villa. Aunque, como queda dicho, hay sillares romanos en su fundación; es la muralla la que determina la disposición urbana que hasta hoy nos ha llegado. La muralla protegió la ciudad de corsarios e invasores, hasta que, llegado el siglo XIX y los tiempos modernos, aprisionaba; fue demolida. Tenía paso el grueso muro defensivo por las calles Roques, Major, Primicias y Sor María Gallard.

De aquellos días de resistencia y saqueo pirata apenas queda más que el sesgo retador de la **iglesia de San Bartolomé**, los tres accesos al casco histórico indicados, donde tenían las murallas sus puertas de acceso y las costeras torres defensivas de **El Portixol** y de **Ambolo**. Se diría todavía estar viendo, varadas en el puerto, las cuatro galeras que fletó el conde de Lerma, guardando la costa de bucaneros.

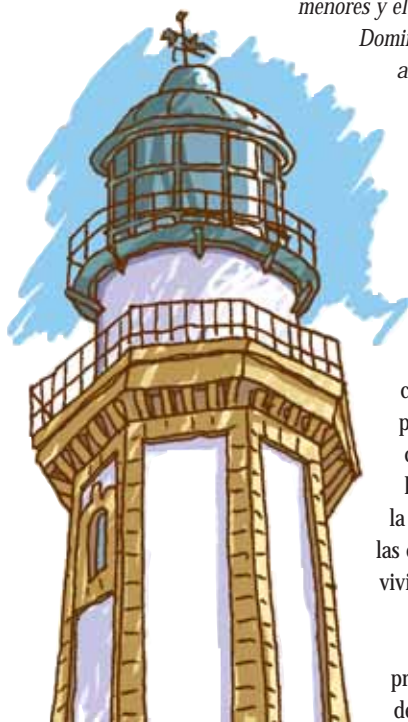
A la industria antiquísima del tejido de lino, en el medievo, siguió la del papel “*cepti*”, el trigo, la uva pasa... dejando cuenta de ello en la arquitectura. Lo iremos viendo. Lo apropiado es hacer los honores y llegarse a sus construcciones señeras. Leer en sus frisos, altares, estantes, dinteles, ventanas y alféizares los episodios y hazañas de que fueron testigos.

Aunque el rigor cronológico aconseja visitar en primer lugar el **Arqueológico**, porque en él se habla de lo original y más antiguo, vamos derechos a **San Bartolomé** que es la iglesia Mayor que desde siempre ha llamado ante su presencia a feligreses y forasteros. Valencia es el reino de lo sensorial. “*¡ Os ahoga la estética!*”, alertaba don Miguel de Unamuno a los levantinos. “*¡ Seréis siempre unos niños ¡*”.

El estilo de esta iglesia es isabelino, de una medida pintoresca, nada parca, tanto dentro como por el exterior. Con ver sus portadas el visitante queda bien servido. Tienen, ambas, esa contención propiamente plateresca de relieve sin prominencias gestuales y de una depuración formal, sublime, perfecta. Dentro, los pilares hasta las bóvedas nerviosas, colman, superan las expectativas de quien la visita.

La obra data de 1513 y se atribuye a Domingo de Arteaga. Es Monumento Artístico Nacional desde 1931, y Bien de Interés Cultural. A propósito del campanario, que se ha restaurado ayer mismo y hecho visitable, solucionando el mal del que la piedra tosca es tan proclive a sufrir y más concretamente de la campana, nos viene al cuento el tratado recogido en las *Anotaciones* del sacristán de San Bartolomé de Xàbia sobre los toques de campanas (1769) que entre los muchos preceptos dicta:

“En los días de Santo o Santa Semidoble en el tocar a las horas sera lo mesmo que los dias dobles, pero para la Missa Maior y Visperas solo se tocan dos toques el primero en las dos campanas menores y el Ultimo en las dos Mayores. En los Domingos o dias festivos desta Yglesia aunque sean Semidobles se toca en todo como a Doble por ser día de fiesta tres toques.”



Fuera del templo será agradable vagar por las calles, de cuando en vez deteniéndonos en el delta de las plazas y siempre acompañados de la arquitectura. En el devenir caótico, sensacional y asociativo es posible que al forastero se le antoje contemplar algún ejemplo vivo de las casas modestas germinadas en la huerta: las barracas, las alquerías, las casas cúbicas o las inauditas viviendas subterráneas.

De todas ellas, no hay testimonio próximo ni acceso inmediato pero sí de la muy emblemática *Riau-Riau*, porque es su tipología la propia de esta zona. Dicha construcción no es otra cosa que un porche sonsacado a la casa de labor hortelana. Dicho así parece insignificante, sin mérito ni aventura. Al contrario, la arquitectura popular es siempre una síntesis de sabiduría, un aglutinante en el sistema agrícola o ganadero de subsistencia. El *Riau-Riau* se sostiene sobre los cuatro muros de adobe encalados. Lo cubre un tejado de dos aguas de ángulo estrecho y larga cubierta de alfombra de cañizo. El porche no es un sombrero para el hombre cansado sino desecante despensa de la uva que, acostada en cañizos, se hace pasa.

La huerta propiamente, de frutales y hortalizas, no es aquí la norma. Su abundancia en todo el reino, en todo caso, posible gracias a la astucia y el trabajo del hombre, y al auxilio de las aguas, se basa en la acequia que las conduce y reparte por las aguas, entre las huertas, aprovechando los desniveles y la noria que aviva la corriente en los trechos donde ésta queda dormida. En Jávea la llamada **Acequia de la Noria** nos traslada a un tiempo distinto, el de la romanización. Se halla en el segundo Montañar y es parte de la infraestructura para la elaboración del “*garum*” (fórmula de salazón romana).



El mar tira anzuelos al viajero que recorre las calles del casco histórico de Javea. Todo aquí tiene un vínculo marino, a veces a flor de agua, otras veces, excavado en la roca. El propósito de seguir recorriendo el patrimonio urbano más antiguo nos conduce hasta el **Ayuntamiento**, (mandado construir por el duque de Dénia y señor de Javea en 1774), en la plaça de Baix, con la entrada principal neoclásica en la plaza de la Iglesia y el indispensable **Museo Arqueológico Soler Blasco**, recogido en el edificio regalado por Felipe III a su criado Antoni Bañuls. Con gran acopio de piezas de todas las épocas por las que esta población ha atravesado hasta el presente. Material neolítico, ibérico, romano, islámico y enseres de gran valor etnográfico.

Ya orientados en la Historia con mayúscula, la mejor forma de conocer el desarrollo ulterior, el desarrollo desde el siglo XVIII, es irlo recorriendo in situ, por las calles que conservan su testimonio. Antes de desplazarnos hasta al puerto, que fue el verdadero activador económico, debemos indicar molinos de viento que convertían en harinas las cosechas y su exportación hasta Sicilia. Los molinos los visitaremos más tarde, están allá arriba, en lo alto del Cabo. Ahora sigamos la evolución urbana. Fue la pasa la que recogió la antorcha del comercio internacional, abierto por la exportación del trigo. En el siglo XIX la pasa, recogida de las vides y destacada bajo los porches de los *Riau-Riau*, llega al norte de Europa y hasta América. De la burguesía surgida de este comercio son enseña las casas apostadas más cerca de la iglesia, **Dels Bolufer**, **De les Primicias** o **De las Carrer Engrenyó y Major**.

El ensanche, una vez derribadas las murallas, en 1873, abre vías francas entre el puerto y la plaza del Convent, en torno a la cual levantan sus casas los agricultores venidos a más. Es en esta época cuando Jávea adquiere las infraestructuras propias de la metrópolis contemporánea: el teatro, el alumbrado, el cable telegráfico, algunas fuentes y la **Aduana del Mar**. Desde allí, en la plaza del Almirante Bastarrece, déjese ya ir el viajero por el paseo hasta la lonja, el puerto, y el club náutico. Y de allí evolucionar al atardecer por tierra o por mar hasta la punta más adelantada del levante incisa en el Mediterráneo.

BLANCA COSTA A TRAVÉS

Es posible que la fama del clima benigno, la dulzura ensalzada de sus inviernos, y la transigencia de los veranos, preceda a la llegada del viajero a la villa. Ciertamente, goza el lugar de un claro favoritismo paisajístico, de un descarado proteccionismo morfológico.

Basta con mirar al frente para hallar la explicación de tales bulas. En este punto de la **Costa Blanca**, a exactamente 86 kilómetros de Alicante, entre los **cabos de San Antonio** y **La Nao**, tras la montuosidad del **Montgó**, la ciudad se resguarda de los vientos continentales.

Detrás de Alicante, Jávea es la segunda mayor extensión de la provincia. Entre La Nao y San Antonio, que guarecen la bahía, se entrometen los **cabos de San Martín**, **Cap Nègre** y las **playas de Pope**, **La Grava**, **Primer Montañar** o **El Arenal**, preferida de los turistas, donde el huésped del Parador se halla. Hay otra media docena de playas, cada una de ellas con sus singularidades geográficas, y sus diferenciadas costumbres. Hay playas nudistas, como la del **Ambolo**, inaccesible por tierra, y calados del litoral cuyos fondos marinos son frecuentados por submarinistas; es el caso de





La Granadilla. Aun fuera de la temporada de baño, la costa, el mar, su mutuo estremecimiento, constituyen el principal atractivo del lugar, la desembocadura de todos los caminos y excursiones.

Éstas de ahí enfrente, (es verdad que no son enormes pero ambas han acogido personajes que desempeñaron papeles en sus épocas y pasaron a la Historia), son las **islas de Portixol** y del **Descubridor**.

Islas, cabos, playas, riscos; diferentes puntos de vista de un sólo asunto: el mar. La excursión propuesta es un recorrido por la costa que arranca en el cabo de San Antonio, asciende el Montgó y culmina donde el viajero quiera. El razonamiento de las olas no cambia de dirección caprichosamente: sigue impulsos fundamentados en los elementos, las grandes corrientes y los abrigos, y si varía, responde a nuevas ínfulas. En sí la oleada marina es una variación admirable de temperamento inmensamente prolífico.

Si comenzamos a recorrer la costa por el norte, por el cabo de San Antonio, al que se accede por la carretera de Jávea a Dénia, por **Las Planas**, al borde del litoral, se observa el rumboso oleaje N-NE. Está expuesto el mar de la costa a vientos y temporales del primer cuadrante, y al mar desencadenado en lo lejos; el mar de fondo que procede de otros temporales originados en áreas distantes como el golfo de León. Su dinámica es vivaz. Rumia y desboca. El litoral, avistado desde este cabo, transita de las costas bajas de arenas detríticas valencianas al rocoso y abrupto litoral alicantino.

Caminando por el cabo, el viajero puede llegarse hasta el faro, en el extremo del cabo, levantado sobre la primitiva **ermita de San Antonio**. También puede visitar el **santuario de Nuestra Señora de los Ángeles**, que aprovecha los cimientos de un monasterio, del siglo XIX; o visitar los **Molinos de Viento**, sin aspas ya, ni fuerza para trabajar en los brazos, pero que recuerdan la intensa actividad que permitió durante casi un siglo modernizar la villa. Desde este punto álgido, la bahía brinda su vista más redonda, tendido el puerto y el arenal despejado o en colorido bullicio, según la hora y el día. En mañanas claras, las pupilas agudas divisan Ibiza.

El paisaje submarino no es una experiencia prohibida aquí, aunque hay que solicitar los permisos y atenerse a las normas que protegen la Reserva Marina. Si al viajero le acompaña la audacia necesaria, existen numerosos clubes en la villa, serios conocedores de la materia submarina, que ofrecen al neófito medios y garantías para asomarse a las riquezas que oculta el hundido litoral bajo la cintura. La eficacia de la protección que libra a estos fondos de la actividad pesquera y del trasiego de los barcos motores, ha posibilitado un crecimiento y una prolijidad en su flora y en su fauna para cuya descripción, al lenguaje de la superficie, le faltan palabras.

Pulpos dorados, morenas, grupos de sargos, congrios en cantidades inéditas, merodean las aguas cristalinas a una profundidad que va desde los cuatro a los diez metros. Para contemplar criaturas de mayor profundidad, falsos corales, langostas, bancos de salpas, castañuelas y las formas secretas de las rocas allí abajo, el buceo indicado es el del **cabo de San Martín** o **Las Termas** o incluso el de la **isla María Claudia**.

Emerjamos. La naturaleza por encima del agua también se ejercita a fondo y con pasión. El **Montgó** se divisa desde cualquier punto, está de camino en esta misma carretera a Dénia pero, en este caso, hemos de dirigirnos hacia el campo de tiro y tomar, un poco más allá, un camino sin asfaltar a la izquierda. Unos metros más adelante habrá el viajero de desprenderse del vehículo y seguir piernas arriba. La primera parte de la caminata hasta la cima es un recorrido sin apenas pendiente por las **Planas de Justa** y **San Jerónimo**. Si corre el mes de mayo estará en flor el gladiolo; el resto del año las tierras arcillosas se pueblan de romeros y coscojares. Las peculiaridades van presentándose al tiempo que las vegetaciones de raso se rezagan. El bosque de pino se queda abajo.

La mitad del trayecto, a unos 500 metros de altura, está señalada por la **Peña Rotja**, inequívoca, de paredes calizas. El sendero se entretiene como indeciso y encuentra, después de un zigzag, el modo de encarar rumbo. Ya se domina la bahía y también el valle del río Gorgos. Lo que resta no es penoso; la cumbre se halla ahí arriba, a 753 metros sobre el nivel del mar. Desde la cúspide se alcanza con la vista hasta el peñón de Ifach, istmo de la costa de Calpe. Ibiza, el golfo de Oliva, la misma Cullera y la sierra de Segarí.

A paso tranquilo, la ascensión del Montgó, con su descenso, oscila entre las 2 y las 3 horas. Seguro que el ejercicio y aire serrano habrá despertado en el viajero añoranzas de lo urbano. Los lugares de interés más próximos a donde nos encontramos son **Dénia**, **Pego**, que tiene también Parque Natural, **Calpe**, por el sur, o un poco más distante por el interior, y la imponente **Alcoy**, a la que es posible llegar por carreteras pequeñas en medio de los campos o por la carretera en dirección a **Altea**.

En **Dénia**, la jornada posiblemente no dé para más; encontrará el viajero un hermoso castillo que alberga el **Museo Arqueológico** con su torre, su explanada y su palau. El hermoso barrio pesquero de **Baix La Mar**, de casas blancas, estrechas calles y plazuelas. El puerto, el náutico. Un puñado de iglesias de buena factura. Cafés y terrazas en el paso donde agotar pausadamente la excursión antes de regresar al Parador.

SABROSOS SABOREOS: ARROCES, MORRALLAS Y OTRAS FRUTAS

El arroz es el elemento fundamental de decenas de platos por estos contornos, de cientos de recetas valencianas. (Se cuenta que, durante la Guerra de Independencia, una mujer propuso a un comandante francés que por cada plato de arroz diferente que preparara ella, el comandante liberaría un preso español. El militar fue cesado de su puesto cuando llevaba 176 hombres liberados.) Es el arroz parte de la morfología de esta tierra y de este mar Mediterráneo al que algunos gastrónomos han calificado "pequeña China". Entre los arroces más extendidos por el reino son: **Abanda**, de **Renda**, al **Horno**, con **Bacalao y Espinacas**, **Caldoso con Mejillones**, **Caldoso con Pulpo**, con **Acelgas y Espinacas**, con **Bacalao y Coliflor al Horno**, con **Boquerones, Ajos Tiernos y Espinacas**, con **Habas Secas**, con **Magro y Verduras**, con **Sepia y Coliflor**, con **Sardinias y Espinacas**, con **Tripa Seca de Atún y Cebolla** y **Paella Xaviera**...

Hemos de seguir, extender y dar mantel a otros platos exquisitos. La huerta valenciana es muy rica como su costa y su monte, especialmente en Jávea. Las **Habas**, las **Alcachofas**, las **Judías de Garrofa**, tienen aquí una textura y un aroma juvenil que revitalizan cualquier plato.

En cuanto a los peces, especialidad en Jávea son "**El Cruet de Peix**", "**El Suc Roig**", delicioso caldo y la **Fritura Variada**, acompañada indefectiblemente del calorífico **All i Oli**. La herencia romana se rastrea en los salazones y aunque no será fácil encontrarse con un *Garum* latino se prepara con delicioso esmero el salazón aplicado a la **Borreta de Melva**, **Bull**, **Atún**, **Boquerón** y **Anchoa**.

Como postre tiene el forastero **Pasas**, **Naranjas** e **Higos** excelentes de estos campos. Golosos "**Pastissets de Boniato**", "**Mona de Pasqua**" o **Torta de Almendras**. Otra buena manera de levantarse de la mesa es tras un trago de **Misteleta**, que es el vino dulce que dan los viñedos.

LA RECETA SECRETA

■ ZARZUELA DE DOBLES PAREJAS

Son necesarios:

Cuatro espaldas carnosas de congrio, otras tantas de mero y un kilo de *morralla* (es decir pescado sabroso y fresco que en las pescaderías no venden por ser demasiado pequeño, espinoso o por hallarse golpeado o roto. Preferiblemente, salmonete, pescadito de roca, rape, cangrejos o galera). Gambas y cigalas de buen tamaño, al menos una por comensal. Almejas y mejillones, al menos dos por persona. 3 dientes de ajo, una cebolla grande, cien gramos de harina, 25 gramos de levadura, aceite, ñoras y sal. ("*El que cuine salat cuine per al gat i el que cuine sós, cuine per a tots*".)

En una fuente de amasar echamos la harina y la mitad de la levadura que mezclamos hasta hacer masa con la sal y el agua. Una vez obtenido el bolo o torta, dejamos reposar bajo una cobertura porosa una hora (hay quien prefiere trapo, hay quien esterilla) Al cabo del tiempo de reposo se añade la restante levadura diluida en una pizca de agua. Otra vez a esperar, en este caso una jornada completa de 8 horas. Será entonces cuando la masa esté en su punto perfecto para modelar bolas del tamaño de una albóndiga e ir las aplanando con rodillo sobre harina para que no se pegue. Y al horno; fuego medio (160-180°) no más de diez minutos.

Es el momento de dedicarse al pescado. Con el caldo que habremos obtenido de cocer la *morralla*, elaboramos un fondo. Aparte, vamos friendo las cebollas y las ñoras que retiramos y machamos con los ajos enteros.

Cuando la cebolla esté dorada, añadimos las piezas de pescado y el marisco para incorporar más tarde, cuando se abran las conchas de mejillones y almejas, el tomate frito con la ñora y el ajo. Ya únicamente resta incorporar el caldo de la *morralla* (bien colado) para que en él hierva el conjunto 5 minutos. El toque final lo pone la torta horneada que se desmenuza sobre el plato dándole una consistencia melosa.



PARADOR DE JÁVEA

Avda. del Mediterráneo, 7. 03730 Jávea/Xàvia. Alicante/Alacant
Tel.: 96 579 02 00 - Fax: 96 579 03 08
e-mail: javea@parador.es

Central de Reservas

Requena, 3. 28013 Madrid (España)
Tel.: 902 547 979 - Fax: 902 525 432
www.parador.es / e-mail: reservas@parador.es
wap.parador.es/wap/

Textos: Juan G. D'Atri y Miguel García Sánchez. Dibujos: Fernando Aznar