

Un Paisano en Trevélez

Categoría: [Principal](#) / [Internas](#) / [24. Comarcas cercanas a la Estación](#)

UN PAISANO EN TREVÉLEZ

Por Roberto Balboa

Primera parte

Sé que os he mencionado mis viajes por La Alpujarra en muchos de mis escritos anteriores y que incluso uno de ellos lo dediqué a haceros una pequeña guía de esta comarca tan querida por mí, en la que os comentaba donde se podía comer, donde se podía dormir, que se debía visitar, etc.

Pues bien, llegó la hora de que os hable con más detalle de esta tierra embrujada, de esta tierra tan particular, de esta tierra tan entrañable, de la que tenemos la suerte de estar a una hora de camino atravesando el preciosista puerto de La Ragua.

Quiero que esta primera toma de contacto con esta tierra, prometo que no será la última si Dios quiere, la centremos en el bonito y muy querido pueblo de Trevélez.

A él llegué allá por el año 1.978 con un grupo de amigos de Guadix después de haber atravesado la sierra desde Jerez del Marquesado hasta el mismo Trevélez a lo largo de dos jornadas de marcha.

Fue una travesía muy dura, algo a lo que no estábamos acostumbrados, pero que al final tuvo la mejor de las recompensas. Nos encontramos con una tierra única, con unas gentes muy recias, con carácter, con una idiosincrasia muy particular. Gentes bravas, pero que en cuanto te conocen un poco te brindan su corazón totalmente. De hecho hoy, 30 años después, casi todos los que llegamos a Trevélez en aquellos primeros días de agosto de 1.978, hemos seguido yendo en multitud de ocasiones, tenemos grandes y buenos amigos y nos sentimos como en nuestra casa cada vez que nos dejamos caer por aquella tierra.

Todos los años, desde entonces, en los primeros días de agosto, un grupo de gente de Guadix e incluso amigos de otras tierras, hacen una travesía muy parecida a la que hicimos aquel año, yendo a parar a Trevélez y de allí, después de descansar unos días, se hacen distintos recorridos según las ganas y el tiempo de que dispongan. En los últimos años parece que el recorrido no sufre variación y se sube al Mulhacén durante el día 4 de agosto para amanecer allí el día 5. Es el día de la romería de la Virgen de las Nieves y allí, en el techo de la península, se dice una misa a media mañana a la que asisten gran cantidad de gentes de todos los pueblos de los alrededores y de otra gente que como nuestros paisanos suben desde un poquito más lejos.

Aquel primer año de 1.978 llegamos literalmente rotos. Recuerdo que yo llevaba los pies con unas ampollas de sangre que asustaron a mis compañeros cuando las vieron, pero a las que yo no hacía ni caso porque estaba tan feliz y alegre en aquella tierra que no reparaba en nada que no fuera comer bien, beber mejor, disfrutar de las vistas, charlar con las gentes, ...

Nunca olvidaré cuando llegamos. Era media tarde, estábamos muy cansados y el hambre nos agujijoneaba el estómago, pero tuvimos la suerte de conocer a Rogelio que nos brindó su casa y en ella despachamos casi de un tirón un pernil de aquellos que había antes, con un lebrillo lleno de ensalada con tomate, pimiento, cebolla, pepino, aceitunas y todo ello bien aceitado y poco avinagrado, acompañado de un vino tinto de la tierra, del que ya solo existe en los anales. Muchas veces hablando con la gente del pueblo hemos recordado aquel vino; cuando lo degustabas te saciaba el paladar tanto, que casi no era necesario comer para sentirte comido y bebido, satisfecho.

El bueno de Rogelio fue nuestro primer amigo en aquella tierra y durante muchos años calmaba nuestro apetito y nuestra sed invariablemente en los primeros días de agosto. Durante mucho tiempo, el bueno de nuestro amigo, estuvo impedido y no podía salir a la calle, pero su fortaleza lo seguía teniendo hecho un chaval por lo demás, hasta que hace unos años murió.

Aquella primera noche que pasamos en Trevélez conocimos también a nuestro querido Juan Moya, que Dios tenga a su lado, su mujer Fermina y sus hijas Sonia y Fermina.

Tenían uno de los pocos bares que había en el pueblo y justo al lado tenían la discoteca del pueblo.

Recuerdo que en Guadix nos costaban los cubalibres en aquel tiempo 75 pesetas y que el bueno de nuestro amigo Juan nos cobraba 35 pesetas. Ya podéis imaginar la noche que pasamos sintiéndonos ricos ante esta tesitura.

Después, con el paso de los años, hemos seguido manteniendo una estrecha relación, que en mi caso concreto se traduce en algo más que amistad. Para mí son como familia, pero de esa a la que quieres. De hecho, las niñas, aunque hoy en día una ya es señora y la otra sigue siendo señorita, siempre me han llamado "tite" y yo las he llamado mis sobrinas favoritas.

"Tite" es una palabra de mucho arraigo en La Alpujarra que viene a significar "tito", alguien muy allegado a la familia al que se considera familia, pero que no lo es por lazos de sangre, sino por lazos de amistad.

Desde entonces, Juan y Fermina han sido siempre mis caseros en Trevélez, mis amigos, mi familia. Siempre que los necesité allí estuvieron. De hecho, muchos amigos que han venido conmigo a esta tierra los conocen y saben cuanto nos apreciamos. Podéis preguntar a Paco Ros y él os dirá.

El bueno de Juan murió hace unos años de repente. Confío en que Dios lo haya acogido en su seno.

Recuerdo que muchas noches de invierno nos pasábamos la velada hablando de todo un poco, principalmente él me contaba cosas de la vida en la sierra, de cómo hacer un exquisito pacharán, de cómo preparar un "joyo", etc.

Creo que los inventores del frigorífico son las gentes de La Alpujarra y ahora cuando os lo explique comprenderéis por qué.

Todos sabéis las condiciones climatológicas tan extremas que se dan en la sierra durante el invierno. Pues bien, con el objeto de conservar las deliciosas patatas que allí se cultivan y tenerlas siempre a mano y durante casi todo el año, estas gentes tan ingeniosas idearon la forma de hacerlo.

Se llama "joyo" y consiste en hacer un hoyo en una zona de umbría que al mismo tiempo tenga un poco de desnivel. En ese hoyo se echan las patatas y se las apila formando un montón, el cual se va tapando luego con juncos o paja de centeno de manera parecida a un tejado que se construyera encima del montón de patatas y al final del desnivel se hace otro hoyo más pequeño a manera de sumidero, por donde se ira yendo el agua que pueda calar la tierra. Una vez hecho todo esto se entierra y ya tenemos el frigorífico preparado.

Cada vez que queramos patatas bastará con que nos acerquemos y empecemos a desenterrarlas empezando por el punto más alto.

Luego volvemos a enterrar la parte desalojada y seguimos teniendo el frigorífico en funcionamiento.

El hambre aguza el ingenio y en estas tierras de fríos tan intensos en invierno y de tan difícil acceso por las continuas nevadas, ahí tenéis un botón de muestra.

Aquel primer año dormimos junto al río en una pequeña haza de heno que hizo de colchón, teniendo por techo uno de los más bonitos y sugerentes de la creación, el cielo inconfundiblemente estrellado de aquellas alturas, libre de polución totalmente y, por tanto, diáfano como las cristalinas aguas del río que a nuestro lado siseaba.

Mucho ha cambiado Trevélez desde aquellos años. El paso del tiempo todo lo transforma, lo evoluciona o, tal vez, lo involuciona, pero el caso es que hoy en día Trevélez con sus barrios alto, medio y bajo dista mucho de ser aquel Trevélez que conocimos en aquellos años.

Pero el encanto de sus callejuelas empinadas y estrechas, sus macetas de geranios que parecen que nos dan la bienvenida, el olor a estiércol que más parece a madera húmeda, el embrujo de sus gentes, las historias de maquis en la sierra, las viejas historias de moros y cristianos, ..., todo ello hace que aún a pesar de la evolución del pueblo, nos sintamos sobrecogidos ante tal espectáculo.

La historia más extendida en el pueblo sobre el origen del nombre de Trevélez relata que hace muchos años llegaron a estas tierras tres hermanos que se apellidaban Vélez. Con el tiempo surgieron entre ellos disputas y cada uno de los hermanos se instaló en un lugar distinto; uno lo hizo en la parte de más abajo junto a la ribera del río, otro lo hizo un poco más arriba y el tercero lo hizo un poco más alto, lo que al final vino a delimitar los barrios del actual pueblo de Trevélez, el alto, el medio y el bajo.

Como ya os habréis dado cuenta los "tres Vélez" daría origen al actual nombre de Trevélez.

La gente de La Alpujarra tiene en general fama de adusta, bronca, fuerte, con mucho carácter y en honor a la verdad hay que decir que aunque los tiempos han cambiado mucho, sigue habiendo sectores a los que se definiría perfectamente con mis apelativos anteriores.

Yo pienso que esa forma de ser tuvo que ser adquirida a la fuerza y a través del tiempo, ya que en aquellas condiciones de vida tan extrema (primera mitad del siglo XX) no se concibe que alguien pudiera resistir si no era alguien fuerte en todos los aspectos.

Hoy en día se vive mucho mejor y no hay necesidad de ser duros para poder sobrevivir en esas condiciones

tan extremas que allí se dan.

El "modus vivendi" ha cambiado de un extremo al otro y hoy en día no hay casa en el pueblo que no tenga su calefacción, o su buena chimenea, o las dos cosas a la vez.

La agricultura ha pasado a un plano muy relegado y solo se siguen cultivando aquellos huertos que están cerca del pueblo y sobre todo lo hacen personas mayores. La juventud prefiere trabajar en otros menesteres más lucrativos y menos esclavos que la tierra.

Principalmente, casi toda la juventud trabaja en el sector de los jamones que es la principal actividad del pueblo y luego en el sector de la hostelería que podríamos decir que es la segunda actividad más importante.

Luego iría el sector de la construcción y por último varias pequeñas empresas familiares.

Del rico jamón de Trevélez poco os puedo contar que no hayáis podido comprobar "per se". ¿Quién no ha probado alguna vez sus ricos perniles curados de forma natural con aquellos aires serranos?.

Cuando llegué a Trevélez por primera vez, lo único que sabía del jamón era comérmelo, y punto. Después de tantos años de andar por aquella tierra y de haber hablado con sus gentes durante horas y horas sobre todo lo concerniente al jamón, hoy, si podría daros una idea más amplia de todo lo que conlleva, desde la cría del cerdo, su engorde, la matanza, la elaboración de los distintos productos que del cerdo salen, la preparación para la salazón, la salazón y todo el proceso de curación al natural, nunca inferior a un año.

Hay otras maneras de hacer jamón, como me comentaba un día mi amigo Joaquín, pero eso no es jamón, ya que el proceso que puede y debe durar al menos un año, algunos desaprensivos enamorados de los beneficios rápidos y fáciles lo convierten en tan solo unos 70 días. Ya podéis imaginar que es lo que le pueden hacer a esa carne para prepararla en 70 días.

Pero bueno, no quiero hacerle propaganda gratuita a esos desaprensivos y no os contaré cual es su método. No obstante y si alguno de vosotros está interesado en saber cómo lo hacen con mucho gusto yo os lo explicaré detalladamente como un año o más se puede reducir a 70 días.

El día 10 de octubre de 1.862 la Reina Isabel II concedió a los jamones de Trevélez el privilegio para vestir la corona real y desde entonces se custodia en el Ayuntamiento un sello de marcar a fuego en el que pone la siguiente leyenda:

"PREMIADO POR S.M. LA REYNA ISABEL II EN 1862. TREVÉLEZ"

Y es que es verdad, como me decía un viejete del pueblo muy amante de los trovos; "de Trevélez el jamoncete, está de rechupete".

Segunda parte

Bueno queridos amigos, aquí estamos otra vez tratando de compartir con vosotros todo lo concerniente a este

pueblo tan querido por mí y que tanta fama ha alcanzado dentro y fuera de nuestras fronteras.

Trevélez es un pueblo blanco de cal que contrasta contra el fondo de las altas montañas que lo rodean presididas por el Mulhacén, donde la luz del cielo brilla con más intensidad que en otros sitios por estar a la altura en la que está; los lugareños tienen a gala que es el pueblo más alto de España y anuncian a bombo y platillo que se encuentra a 1.750 metros sobre el nivel del mar e incluso lo publican en camisetas, mecheros y recuerdos típicos de la zona, pero en honor a la verdad tenemos que decir que sólo está a 1.476 metros.

Una característica muy frecuente son sus calles empinadas y estrechas, posible herencia de su origen árabe, flanqueadas por diminutos balcones repletos de macetas de geranios de todos los colores.

Tras la expulsión de los primeros pobladores pasó de pequeña alquería dependiente de la *tahá* musulmana de Juviles -división administrativa semejante al municipio-, a ser ocupada por cristianos procedentes de Galicia y Castilla.

Las carreteras que conducen hasta Trevélez bordean pronunciados barrancos, ocasión que podemos aprovechar para deleitarnos con los paisajes que se van sucediendo. Pero una cosa si os aconsejaré; ¡cuidado con las curvas!.

Y a propósito de fama, en esta ocasión si os contaré algo más de los celeberrimos jamones de Trevélez, de los que hicimos un simple bosquejo en nuestra primera parte.

Ya os dije que en el año 1862 la Reina Isabel II otorgó el privilegio a la villa de Trevélez de estampar el sello real en el jamón elaborado en la comarca y desde aquella época e incluso desde antes los célebres perniles son curados y secados de la misma manera que en la actualidad lo vienen haciendo.

Nuestro paisano Pedro Antonio de Alarcón ya nos contaba en su viaje a la Alpujarra allá por el año 1.872 de las excelencias de estos famosos jamones y aunque él nunca estuvo en Trevélez bien sabía de su existencia. Suyas son las palabras que siguen:

«Uno de los pueblos del partido judicial de Órgiva es el nunca bien ponderado Trevélez, la tierra clásica de los más típicos y famosos jamones alpujarreños. Tan especiales son los de Trevélez, que, como recordarán los que hayan leído cierto librejo titulado DE MADRID A NÁPOLES, Rossini, el inmortal Rossini, el primer glotón de la glotona Italia, hablaba de ellos con frenético entusiasmo. Creo que es un dato digno de tenerse en cuenta. Por lo demás, la excelencia de estos perniles proviene de que se curan a la ventilación de la nieve; de que los difuntos (me repugna decir los cerdos) se crían en los riscos de la sierra (lo cual hace que su carne esté muy trabajada y enjuta), y de que los asesinatos, o matanzas, se perpetran siempre en jóvenes de corta edad. Por eso sus jamones resultan tan dulces, tan magros y tan chicos?».

Desde aquella época se han mantenido y transmitido los conocimientos y procedimientos artesanales de selección, salado y curación del jamón.

El cerdo se criaba en la zona, se sacrificaba y después se curaba el jamón.

Tras un largo proceso de secado estaba dispuesto para venderse con el sello de la Casa Real que el Ayuntamiento de Trevélez controlaba y vigilaba de manera celosa y que hoy en día exhiben con orgullo.

Hoy en día y gracias a la labor que realiza el Consejo Regulador del Jamón de Trevélez, se sigue manteniendo

la calidad y se preserva para su comprobación una etiqueta de color roja que autentifica su procedencia, curación y calidad.

Al jamón de Trevélez se le califica como de los más "dulces", por el escaso grado de salazón que se precisa para que los procesos de secado y maduración se desarrollen sin problemas. En buena parte es debido a los vientos cierzos, provenientes de las altas cumbres de Sierra Nevada.

El experto Antonio Sánchez Belda ya decía: "Los jamones de Trevélez tienen un aroma tan específico y genuino que son fácilmente identificables en las pruebas de cata?".

Los autores del siglo XIX, escribían: "De lo que es un jamón legítimo de Trevélez hay poca gente que tenga idea. No lo prueban más que las personas pudientes de Granada y sus amigos. Es un producto exquisito, superior a toda descripción y a todo encomio y excesivamente caro".

El jamón de Trevélez está oficialmente reconocido como Producto de Calidad por la Junta de Andalucía y tiene otorgada la Denominación Específica que garantiza el origen y la procedencia de dichos jamones.

La Denominación Específica Jamón de Trevélez, con reglamento aprobado por la Junta de Andalucía en el año 1992, protege la elaboración de jamones en una serie de municipios de la comarca montañosa de las Alpujarras granadinas.

Dicha comarca incluye los términos municipales de Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira y Bérchules, de la provincia de Granada, en industrias situadas a más de 1.200 metros de altitud.

Los jamones se obtienen de cerdos de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey o de sus cruces.

El jamón de Trevélez tiene una forma redondeada, conservando la corteza y la pezuña y su peso final ronda los 8 kilos. No quiere esto decir que no haya jamones más grandes, pero estos ocho kilos se dan como el peso ideal de un jamón que tenga entre 12 y 14 meses de curación.

Recordad siempre que a la hora de comprar un jamón es conveniente que pese más de 7 kilos, ya que si pesa menos os estaréis llevando el peso en el hueso y si pesa más, os estaréis llevando el peso en carne. El hueso de un jamón de 6 kilos pesa lo mismo que el hueso de un jamón de 8 kilos. He ahí la diferencia.

Últimamente también se está presentando cortado en trozos y envasados al vacío para su mejor transporte y mas cómodo consumo.

La selección del jamón empieza cuando está fresco. Las piezas tienen que proceder de un animal hembra o macho castrado, yo prefiero que sea hembra, preferiblemente el jamón debe ser ?zocato?, ya que durante su vida el cerdo casi siempre está echado de ese lado y la carne está más trabajada y deben tener un peso mínimo en carne de 11,3 kilos, contar como mínimo con 1,5 cms. de grasa y que tenga un periodo de curación mínimo de doce meses.

Habrà que tener en cuenta también el peso del jamón en carne, ya que cuanto mayor sea este más tiempo de curación deberemos darle.

Aunque los jamones llegan hoy en día a Trevélez en camiones frigoríficos, antes de trabajar sobre ellos se les mide la temperatura interior que no deberá pasar de 1,5 ó 2 grados y si pasan de esa temperatura se meten en

cámaras frigoríficas hasta que alcanzan la temperatura adecuada.

El siguiente paso sería pesarlos y marcarlos a fuego.

El pesaje obedece a que la fase de salado irá en consonancia con el peso del jamón; así si un jamón pesa en carne 14 kilos, deberá permanecer enterrado en sal sobre 14 días, o sea, la relación es de un día de sal por cada kilo de peso del jamón.

En cuanto al marcado al fuego, os diré que todos los jamones llevan impreso a fuego en la corteza o en la espalda una serie de tres o cuatro números que identifican la semana y el año en que empezaron a curarse, de tal manera que si nos encontramos con un jamón que tiene grabado 14-01 quiere decir que empezó su curación la semana 14 del año 2001.

Sólo se utiliza sal marina, sin nitrificantes ni aditivos y al finalizar el proceso de curación debe haber tenido una merma (pérdida de peso) del 36%.

Antes y después de meterlos en la sal hay que tratar de sacarles toda la sangre que hubiera podido quedar en las venas del jamón y tras la salazón se les da un baño antes de ponerlos a curar definitivamente.

Hoy en día hay para este menester del sangrado unas máquinas con unos rodillos que hacen este trabajo, pero siempre al final se les da el último repaso a mano. El objeto de este sangrado es que los restos de sangre no puedan estropear la curación del jamón, ya que si dejamos dentro sangre el jamón se puede pudrir.

Cuando el proceso de curación está entre el cuarto y sexto mes aproximadamente, se les da manteca con el objeto de tapar todos los pequeños orificios por donde la mosca pueda picarlos y por tanto estropear el proceso.

Todo el proceso está controlado por los veedores veterinarios que se encargan de ir controlando los jamones que cumplen todos los requisitos para poder comercializarse con el sello de la denominación.

Este proceso natural se puede llevar a cabo por las condiciones climáticas de la zona que permiten mantenerlo poco tiempo en sal, lo que le confiere un sabor suave, muy apreciado por los consumidores, incluso por los que no están familiarizados con el jamón serrano.

Hoy en día los jamones en carne llegan a Trevélez principalmente de la región de Murcia, de Cataluña y de Galicia y como es normal proceden de grandes explotaciones totalmente industrializadas. Es muy difícil ver un jamón que sea de un cerdo criado en Trevélez o alrededores a la antigua usanza; es más, algunas veces el bueno de mi amigo Juan José González, que tiene un secadero en Trevélez, cuando consigue alguno de estos jamones, de un marrano cuya procedencia tiene muy clara y que ha sido criado como antes, enseguida monta una fiesta en la que aparecemos los amigos habituales y casi siempre terminamos dando buena cuenta del jamón.

Ni pata negra, ni recebo, ni nada de nada. Sin duda es el mejor jamón que uno se puede comer, eso sí, si lo encuentras.

Desde hace unos años se está dando el caso también de que traen los célebres jamones de Huelva, los de Jabugo, o como la gente les llama los de pata negra, para que los curen en Trevélez, ya que según dicen salen bastante más exquisitos que los que curan en aquellas serranías.

También traen jamones de recebo para curar en estas alturas por el mismo motivo.

Al tradicional jamón de Jabugo se le suelen dar muchos nombres, por ejemplo: de pata negra, de bellota, ibérico, de recebo y tal vez alguno más que ahora no recuerdo, pero hay diferencias entre cada uno de ellos, ya que es muy fácil confundirlos.

Voy a tratar de explicaros un poco acerca del asunto y dejaros claros algunos conceptos que fácilmente se confunden.

Si decimos jamón de Jabugo sólo nos estaremos refiriendo al sitio donde supuestamente el marrano se crió y donde se curó el jamón, por tanto pienso que es una definición muy pobre, ya que deja en entredicho si es de bellota, o de recebo.

Si decimos jamón ibérico sólo estaremos queriendo decir que es español, criado y curado en la península ibérica y por tanto también nos puede llevar a error. De hecho, todos son ibéricos.

Si decimos de pata negra, tampoco nos estará aportando una solución definitiva, ya que dentro de los pata negra puede haberlos de bellota y de recebo y entre ellos hay una marcada diferencia. Hoy en día un kilo de jamón de bellota en pieza puede costar alrededor de 36 €, mientras que un kilo de jamón de recebo en pieza puede costar alrededor de 24 €.

Si decimos serrano, también nos estaremos refiriendo a que el marrano se crió en la sierra y allí se curó el jamón.

Por todo ello, yo pienso que la mejor definición que podemos dar del jamón sería la siguiente:

De bellota, es el mejor según los entendidos, el más caro y con esa definición tendremos presente que el marrano ha sido criado enteramente hasta su sacrificio con bellotas y como todos sabéis, la alimentación del marrano es uno de los puntos más importantes para que el jamón sea más o menos exquisito.

De recebo, es el que le sigue en calidad y con esa definición tendremos presente que el marrano se alimentó durante su vida en parte con pienso y en parte con bellota.

La manera más fácil para diferenciar un jamón de bellota de uno de recebo es hincarle el dedo en la espalda al jamón. Si el hoyo que le hemos hecho con el dedo se queda hecho sin duda es un jamón de bellota, pero si el hoyo desaparece y la grasa vuelve a su posición normal el jamón es de recebo.

Casero, es el que ha sido criado en el corral con las sobras de la casa y con algún arrimo del huerto y, por supuesto, salado y curado de forma totalmente natural. Yo particularmente es con el que me quedo, pero como ya dije antes pillar uno de estos jamones es casi un milagro.

Serrano, así podríamos definir a aquel jamón de marrano blanco que ha sido criado industrializadamente con pienso. Este es el jamón más comúnmente conocido y más consumido por todos nosotros.

El jamón es la principal fuente de riqueza que tiene Trevélez y es algo que va tan unido al pueblo, que cada vez que oímos el nombre de Trevélez automáticamente pensamos en sus jamones.

Espero que con estas pequeñas nociones estaremos en el futuro más preparados para saber comprar un buen

jamón. Por cierto, en el momento de la compra es conveniente pinchar el jamón con una costilla afilada de vaca en varios puntos determinados, ya que así podremos saber a ciencia cierta si el jamón está bueno de comer o no sin necesidad de abrirlo.

Y vamos a tener que ir dejando el tema, ya que esto va a parecer más un tratado del jamón que un viaje y no estoy seguro que os vaya a gustar tanto, como hasta la fecha os han gustado mis viajes.

Por ello, ya he decidido hacer una tercera parte de Trevélez que, si Dios quiere, veréis en el próximo número de la revista, porque pienso que quedan muchas cosas en el tintero por contar y que todas y cada una de ellas merecen la pena.

Tercera parte

Cuando comencé a escribir sobre Trevélez, las ideas y las imágenes se amontonaban y parecía como si tal amalgama no tuviera vocación de plasmarse sobre el papel, pero poco a poco y con paciencia, hemos sido capaces de ir poniendo un poco de orden en este galimatías.

Ya estamos en la tercera parte y veremos si esto no seguirá con una cuarta, una quinta.....

Bien, pues ahora voy a tratar de contaros cosas del pueblo en la actualidad, de tal manera que si alguna vez visitáis Trevélez, os sintáis como si estuvierais en vuestro pueblo, sabréis por dónde andáis y en que sitios podéis comer como los ángeles, con las tres bes, bueno, bonito y barato, qué podéis visitar, dónde podéis dormir, etc.

Vamos a empezar por el Barrio Bajo.

La entrada natural a Trevélez por carretera si accedemos a La Alpujarra por el puerto de la Ragua, será a través del puente del Barrio Bajo que atraviesa el río grande de Trevélez.

Lo primero que nos encontraremos será el Hostal Restaurante Mulhacén, cuyo propietario Emilio, además de ser un trabajador infatigable, es buen amigo mío desde hace muchos años y quizás sea la única persona en el pueblo que sabe de memoria los romances que en la fiesta de "Moros y Cristianos" intercambian los jefes de uno y otro bando.

Emilio tiene también justo al lado un secadero de jamones, pero al frente de este tiene a su hijo Joaquín, nosotros le llamamos Rus, amigo y compañero de infatigables fiestas en los tiempos en los que yo aparecía por allí soltero.

Rus acabó estudios de Hostelería en Granada y se dedicó al negocio familiar. Hoy en día está dedicado por completo al secadero, pero sé que es un cocinero excelente cuando se pone a ello.

Un poco más arriba, a la derecha, está el bar "Río Grande", regentado por mi buen amigo Antonio, conocido de casi todos vosotros, por haberos refrescado el gaznate en las calurosas tardes de toros durante las fiestas patronales de San Cayetano. Su suegro y él nos vendían los ricos helados en la plaza entre toro y toro.

Antonio nos da de comer de maravilla y sin sorpresas en la cuenta como en otros sitios.

La plaza del Barrio Bajo se llama plaza de Don Francisco Abellán, en honor y reconocimiento a la gran labor desarrollada por este insigne ingeniero, fallecido en un desgraciado accidente en el Cortijo del Pocico y padre de nuestra paisana y colaboradora Doña Josefina Tomasa Abellán Vota.

Esta plaza es el centro neurálgico no solo del Barrio Bajo, sino del pueblo, ya que por ella pasa la carretera y es la primera toma de contacto con el pueblo.

En ella abundan los bares, restaurantes y comercios.

Justo en una de sus esquinas sale una calle hacia abajo que se llama de Fermín González, padre de Fermina, mi casera de toda la vida de la que ya os hablé en la primera parte.

Fermín me ha contado en las largas noches invernales al amor del fuego, mil y una correrías de sus tiempos mozos, principalmente de lo dura que era la vida en aquellos lares cuando la guerra civil y los maquis andaban por aquellas sierras.

El bueno de Fermín murió hace unos años tras una larga y penosa enfermedad.

Fermina, mi casera, además de bar con comedor donde se come a las mil maravillas, tenía justo en esta calle una de las dos discotecas del pueblo. Hace unos días la han convertido en un espacioso apartamento.

Hasta hace poco tiempo solo existía la discoteca Sol y Nieve de Fermina, pero hace cosa de unos años han abierto otra en el Barrio Medio.

Recuerdo que cuando llegué por primera vez a Trevélez, existían dos discotecas, la de Fermina y otra cerrada hoy en día, que tenían hecho un pacto de no competencia. Consistía en que ambos dueños tenían depositada en la Caja de Ahorros la cantidad de 100.000 pts. cada uno, de tal manera que un fin de semana abría una discoteca y a la semana siguiente abría la otra y si alguno de los dos rompía el pacto, el otro podía retirar el dinero de ambos de aquella cuenta.

Eso nunca llegó a suceder porque ambos respetaron el pacto hasta que al final la discoteca del Barrio Medio cerró sus puertas.

También tenemos en la plaza el restaurante Álvarez que además tiene habitaciones donde poder parar. Está recientemente rehabilitado y es uno de los pocos sitios del pueblo donde te cortan el jamón a cuchillo, como se ha hecho siempre. Pepe Álvarez, su dueño, dice y pienso que con buen criterio, que el jamón cortado a máquina no sabe lo mismo.

Además, Pepe es un profesional de la hostelería y junto a Rosi, su empleada, hacen los deleites de quien pare a comer en su casa. De hecho, yo suelo comer allí con frecuencia cuando ando por aquellas tierras.

Justo enfrente, está el Bazar Peñabón, cuyo propietario es Alfonso Álvarez, hermano de nuestro ya conocido Pepe Álvarez.

Sin duda es el mejor sitio para comprar los recuerdos típicos de la zona.

Alfonso y su mujer, Pepa, suelen venir con cierta frecuencia a Guadix donde un grupo de amigos nos solemos juntar de vez en cuando. De hecho, una de las últimas veces que vinieron estuvimos comiendo en el Cerrillo y luego estuvimos haciendo sobremesa en casa de nuestro buen amigo Joaquín Santonegro. Ya podéis imaginaros la sobremesa.

El restaurante González, cuyo propietario es mi buen amigo Juan, también está en esta plaza. Allí también se puede comer muy bien y en verano tiene una terraza con unas magníficas vistas de todo el pueblo. Juan también es propietario de un secadero de jamones que está en la calle Nueva, camino hacia el Barrio Medio.

Antonio es el "alma mater" del negocio; de hecho, cuando como allí siempre me dejo aconsejar por él.

Debajo del restaurante González está la Taberna González, regentada por mi buen amigo y mejor persona Óscar; para mí, sin duda es el mejor sitio para comer jamón de toda La Alpujarra. Además de tener unos jamones excelentes, pocos como él saben cortar el jamón a cuchillo.

Y si es tiempo de tomates y tiene de los suyos, no debes dejar de probarlos; están para chuparse los codos.

Justo al lado tenemos el bar El Chorrillo, que nos deleitará con unos exquisitos churros cuando decidamos desayunar algún día en su casa.

Y si seguimos dirección Granada, atravesaremos el puente que franquea el río chico de Trevélez. Justo al pasarlo a la derecha está el Mesón Joaquín, cuyo propietario es Joaquín, antiguo alcalde del pueblo, y donde podremos degustar excelentes platos de la zona, especialmente la trucha de río.

Dentro del mesón, Joaquín tiene una especie de minipiscifactoría donde podemos ver a las truchas nadando a sus anchas y donde podemos escoger aquella que más nos guste para que nos la preparen. Jamás te podrás comer un pescado más fresco.

Además tiene una colección de cuadros de José Ortuño que para mi quisiera yo.

Pepe Ortuño era nieto de una accitana, pero se educó en Granada. Amante de La Alpujarra, su manos plasmaban en óleo paisajes costumbristas de la zona y hasta su muerte acaecida hace unos años, visitaba con mucha frecuencia aquella zona, donde tenía grandes y buenos amigos, entre los que me honro.

El bueno de Pepe amaba aquella tierra mucho y era muy raro el año que no pasaba en ella unos meses dedicado a sus pinturas y a sus amigos.

Vivió durante dos o tres años en Arabia Saudí, pintando a la familia real y parando en el mismísimo Palacio Real. Allí tenía a su disposición cuanto pudiera desear y llevaba una vida en consonancia con las riquezas de la Corte, pero siempre decía que un amigo y un vaso de vino en cualquier tasca de La Alpujarra valía mucho más que todas las exquisiteces de mil palacios reales.

Era un gran artista y una mejor persona. Sus cuadros alcanzaban precios astronómicos, pero cuando exponía en La Alpujarra, y solía hacerlo todos los años en el Hotel Nuevo Malagueño de Pórtugos, solía vender casi toda su obra a los lugareños a precios bastante más asequibles y para que estos le pagaran conforme pudieran irlo haciendo. El contrato era un apretón de manos, y eso allí y con él, bastaba.

En este hotel, el Nuevo Malagueño de Pórtugos, cuyos propietarios son mis buenos amigos Pepe y Sofía,

podéis contemplar una exposición permanente de su obra, pero sabed que ningún cuadro está a la venta, ya que son de su propiedad y les tienen un apego sentimental muy grande ya que les unía una muy estrecha relación de amistad con Pepe Ortuño.

Hasta hace unos años, cuando salías del Mesón Joaquín en dirección Granada, ya no había nada que ver, pero hoy en día aquella zona se ha revitalizado y podemos ver muchos secaderos y tiendas. Además han construido uno de los mayores restaurantes de La Alpujarra.

Para subir al Barrio Medio hay tres vías principales; la calle Nueva, la calle Cuesta y la pista del Barrio Medio.

La pista del Barrio Medio es la entrada natural al barrio del mismo nombre cuando llegamos a Trevélez desde Granada. Allí están quizás las vistas más pintorescas del pueblo y desde la era de la Cruz sale un camino forestal por el que se podía ir en coche hasta la misma cima del Mulhacén. Yo he tenido la suerte de subir más de una vez por allí hasta la cima del Mulhacén, pero desde hace unos años por allí sólo se puede subir hasta la barrera y desde ésta hasta la cima hay un tirón que no podéis imaginar.

La calle Cuesta, como su propio nombre indica, es una cuesta en la que hay momentos que se alcanzan unos desniveles terribles. A veces cuando vas subiendo por ella sin conocerla, doblas una esquina y ante ti aparece un monstruo de cuesta y piensas que ya estás llegando, pero doblas la siguiente esquina y aparece otro repechón más duro si cabe que el anterior y así hasta que realmente llegas al Barrio Medio.

Esta calle tiene multitud de ramificaciones que a su vez son los sitios más pintorescos del pueblo; calles estrechas, macetas de geranios por doquier, cuadras con mulos, vacas, gallinas, gatos, ..., casas con muros de cachonería pintados de cal a la antigua usanza, alguna que otra fuente-abrevadero, pasadizos, tinaos y mil detalles más que cada vez que pasas por allí puedes descubrir.

Si hay algo que yo recomiendo hacer en Trevélez es subir la calle Cuesta, pero sin prisas. Esas te las puedes dejar aquí, allí es muy posible que te estorben y que no te dejen ver lo que tu alma vería si estuviera liberada de ellas. Además, luego ya tenemos el resto del año para tener prisa siempre.

Súbela despacio, párate todas las veces que te venga en gana y disfruta del incomparable espectáculo que te rodeará en más de una ocasión. Estoy seguro que si así lo haces, será uno de los pocos momentos de tu vida en que tu alma esté totalmente en paz.

Decía Confucio: "Para llegar a lo alto de la montaña como un joven, es preciso que la subas como un viejo". Y lo he comprobado en mis carnes muchas veces.

Pero no quiero que esto pueda parecer propaganda. Nada más lejos de mi intención. Yo te cuento lo que conozco y lo que hago, tú puedes ir a verlo, probarlo y opinar por ti mismo, y estoy seguro que no te llevarás ningún desengaño.

La calle Nueva, como su nombre indica, es una de las últimas que se han abierto en el pueblo, y partiendo desde la plaza de Don Francisco Abellán sube hasta el Barrio Medio.

En cuanto empiezas a subir te encuentras a la derecha el bar ?Haraicel?, donde se come bastante bien.

Continuando nuestro recorrido verás que ya se empiezan a ver más secaderos de jamones y un poco más

arriba nos tropezamos con Casa Julio. Si te gusta la carne, este es el sitio que yo te aconsejo para comer. Le dan un punto que en pocos sitios he visto.

Justo al salir de Casa Julio torcemos a la izquierda para continuar subiendo la calle Nueva, pero antes nos encontramos de frente con una de las dos iglesias que tiene el pueblo. Tampoco está de más hacer una paradita para verla y para usar de ella como cada uno quiera.

Continuamos y nos encontramos con la fábrica de embutidos El Chorrillo y un poco más arriba con el secadero de Juan José González, cuyos propietarios Juan y Margarita, son amigos míos desde los primeros años en que yo me dejé caer por aquellas tierras.

También tienen en el secadero una tienda abierta al público donde podéis comprar todas las cosas típicas relacionadas con la comarca además de, por supuesto, todo lo relacionado con el jamón.

Diciéndoles que me conocéis, estarán encantados de enseñaros el secadero, explicaros aquellas cosas que queráis saber e invitaros a un buen vaso de vino y una buena tapa de jamón.

Un poco más arriba es donde han abierto la nueva discoteca del pueblo que se llama Otro Sitio. La regenta mi buen amigo Jacinto y por la noche podrás cenar muy bien en el bar que está en la parte de arriba y luego mover un poco o un mucho el esqueleto y tomar unos digestivos en la disco que está debajo.

Un poquito más arriba termina la calle Nueva y nos encontramos con la pista del Barrio Medio.

Un poco más allá está la plaza del Barrio Medio, punto neurálgico de este barrio, donde encontramos también algunas tascas antiguas donde poder remojar el gaznate.

Al otro extremo de la plaza comienza la calle Cárcel, donde a cada paso nos iremos encontrando bares y más bares, a cada cual más típico. En cualquiera de ellos tendrás la sensación de retroceder en el tiempo.

Un poco más arriba está el pub La Alacena.

Son muchos los sitios que he omitido por falta de espacio y ante la tesitura de una cuarta parte, he decidido parar aquí y no hacerme el pesado con Trevélez.

Parece mentira que cuando escribí sobre Estados Unidos y Canadá lo hice en dos partes, y ahora que escribo de Trevélez lo he hecho en tres partes y aún quedan cosas en el tintero.

Pero prefiero acabar aquí esta trilogía y dejaros con regustillo y buen sabor de boca, así si os decidís a visitar alguna vez este magnífico pueblo, siempre os quedarán cosas por descubrir y, por supuesto, ya sabéis donde me tenéis siempre a vuestra entera disposición, por si en algún momento queréis ampliar cualquier tipo de información de este tan maravilloso pueblo de Trevélez.

Hasta la próxima.

Vuestro paisano.

Saludillos.

Esta noticia viene de Accitanos de la Estación

<http://accitanosdelaestacion.es/>

La URL de esta noticia es:

<http://accitanosdelaestacion.es/index.php?module=dpNews&func=display&mid=5>