

Entre Marina y Montaña



Juan V. Martín Devesa
Historiador alteaño

En el interior del valle del Algar-Guadalest se utiliza el término Marina para referirse a las localidades costeras como Altea, Benidorm y Vilajoiosa,

mientras que en la costa se suele hablar de los pueblos del interior como La Montaña. Esta denominación ya se usaba en época medieval, bajo el término andalusí *Al Yabal*, que en el siglo XIII se tradujo como "les Muntanyes d'en Sarrià" cuando Bernat de Sarrià, Almirante de Aragón, se hizo con el control de todo el territorio desde Confrides hasta el mar. Actualmente los antiguos dominios de Sarrià reciben la denominación administrativa de la Marina Baixa.

Aunque Marina y Montaña son espacios distintos, no se pueden separar fácilmente. El mar, por ejemplo, está muy presente en la Montaña. Si caminamos por lo más alto de Aitana encontraremos abundantes restos de flora y fauna marina fosilizada a más de 1500 metros de altura, porque hubo un tiempo en que las montañas también fueron marinas. Estas sierras del interior son grandes formaciones kársticas que actúan como esponjas que retienen y conducen las lluvias hacia el fondo del valle, lo que ha permitido el desarrollo de una productiva agricultura de regadío desde hace siglos. El agua que desciende por los cauces de barrancos y ríos va disolviendo y resquebrajando en su viaje las montañas para crear rocas, cantos rodados, grava, tierra o arena que acaba en nuestras playas, de manera que la Marina está hecha de trozos, más o menos grandes, de las montañas.



Pero el mar también hace su camino hacia las montañas a través de las nubes. Todo el valle se nutre de la humedad marina que suaviza las temperaturas en invierno y recibe el agua no sólo en forma de lluvia sino también de rocío. Gracias a este aliento marino, en las montañas encontramos una variada agricultura de secano, pero también el cultivo de especies subtropicales como el níspero, los cítricos o incluso los aguacates desde el siglo XIX. Gracias a las particulares características del valle, el frente litoral se convirtió a partir del siglo XIV en la puerta de entrada y salida de mercancías, personas e ideas, de este gran territorio montañoso, ya que el acceso por mar era mucho más sencillo que los tortuosos caminos de herradura. Hasta el siglo XIX eran las barcas de viaje y las recuas de mulos los que mantenían las comunicaciones, cuando lo que se cargaba en los puertos con destino internacional eran principalmente productos de secano provenientes de la Montaña.

En realidad aunque se trate de dos unidades geográficas diferenciadas, de dos paisajes o de dos agriculturas distintas, su historia común ha terminado por crear un conjunto único donde es difícil determinar dónde termina una y empieza la otra. Muchas de nuestras costumbres y tradiciones son el resultado de esta unión entre Marina y Montaña.

Tomemos, por ejemplo, los embutidos tradicionales que se elaboran en localidades como Tàrbena y Confrides. Es muy probable que las recetas y técnicas llegasen a nuestras costas con los emigrantes mallorquines que en el siglo XVII vinieron a repoblar el sur del Reino de Valencia. Lo

que al principio fue un uso doméstico se convirtió con los años en un recurso económico más y se fue implantando la cría de cerdos. Sin embargo, hasta 1960 la mayoría de las paradas porcinas, los corrales dedicados a producir lechones estaban en Altea. Desde allí, los comerciantes de crías de cerdo, denominados popularmente porqueros, las distribuían a todos los pueblos de la comarca para que engordaran en los corrales de la montaña. También Altea producía las cebollas, imprescindibles para elaborar las morcillas.

Sobre las playas de la Marina se amontonan tras los temporales las hojas de Posidonia Oceánica que en el pasado se usaban como cama para los corrales. Se cargaban en la misma playa para llevarlos en carro a los pueblos del interior, actividad que dio nombre a la ruta que seguían como el "Camí dels alguers". Después de cumplir su función higiénica, emprendían un nuevo viaje para fertilizar los campos.

Pero si hablamos de complementariedad, la ganadería ovina hubiese sido muy complicada sin la trastermitancia, la trashumancia de pequeño recorrido, que conectaba Marina y Montaña. A partir de principios de mayo todos los rebaños de cabras y ovejas de la Marina iniciaban su viaje hacia las montañas de Serrella, Xortà o Aitana en busca de los pastos frescos. A finales de septiembre, antes de que llegase el frío, todos los rebaños bajaban de la sierra para pasar el invierno cerca del mar. Esta actividad estaba regulada por los Marqueses de Guadalest desde 1566, respetando el principio de derecho de pasto mutuo de los rebaños entre Marina y Montaña.



Una Historia Diferente





Aunque la llegada a la Marina se hacía en llaüt, el viaje continuaba en mulo

De las montañas se traía a la costa la miel, el carbón o la madera para fabricar embarcaciones, pero también provenía la trementina y la rosca, que se extrae de la corteza del pino y servía para lavar y tintar las redes de pesca, volviéndolas así invisibles a los peces. El pescado fresco se vendía por todo el valle, pero para llegar a los pueblos del interior de la provincia, como Alcoi o Cocentaina, se necesitaba un método de conservación extra que se acopiaba en lo más alto de las montañas. Gracias a los neveros de las sierras de Aitana, del Carrascal o de Serrella se podía conseguir hielo para conservar algunos productos pero también para usos medicinales, como tratar las fiebres, uno de los males endémicos de las poblaciones costeras hasta finales del siglo XIX.

Nuestra gastronomía tradicional es una de las mejores muestras de esta estrecha relación entre Marina y Montaña. Las montañas eran el granero del valle, gracias a las regulares precipitaciones que mantenían los campos de trigo y cebada. El fondo del valle y las poblaciones costeras producían maíz, mientras que los puertos de la Marina eran la puerta de entrada del arroz, que incluso se llegó a cultivar en el siglo XVII. Si a esto unimos los garbanzos, la legumbre propia de la montaña, con las alcachofas y las diferentes variedades de judías, mayoritarias en las huertas costeras, ya tenemos la base para todas las ollas, calderos y pucheros que se elaboran en todo el valle del

Algar-Guadalest. La Olla Callosina, con judías y pelotas de maíz, la "Olleta de Blat", con trigo y embutido, el Puchero, con pelotas de carne o el Caldero, con pescado, deben ser consideradas las diferentes versiones de un plato medieval cuyas succulentas variantes son el fruto de siglos de historia.

Pero tampoco debemos olvidar los coques, "coquetes" y "minxos". Estas tortas o empanadas han usado la harina de trigo y maíz desde que el cereal americano empezó a plantarse en esta tierra hacia el siglo XVII, sustituyendo al mijo en la elaboración de la masa. La "Coca a la Llumà" de Altea lleva embutido y anchoas, pero el "Minxo Callosí" lleva calamares y boquerones, mientras que el "Bollo a la paleta", acelgas y salazones. Otro de los rellenos típicos de las cocas son "les pebreretes", con pimientos y "sangatxo", un recuerdo de las almadrabas que hasta principios del siglo XX todavía existían en la Marina.

Nada mejor que la gastronomía para entender la historia y sus vericuetos, una fructífera combinación como la que se da todavía en las fábricas de chocolate de Vilajoiosa. El cacao, el alimento de los dioses que llega de allende los mares, popularizado hacia el siglo XVIII, se combinó con las almendras de nuestras montañas, dando como resultado un producto único. No somos de un lugar o de otro, sino de la unión entre Marina y Montaña.