

UMBRIA DE LA ARGUEÑA (CASTALLA)

“A veces me pasan nubes, como al cielo”

Eduardo Fraile Valles

Meeting point: aparcamiento frente a los Tanatorios de Castalla, en el arranque de la antigua carretera de Sax.

Hora

: 8:45 a. m., para desplazarnos juntos en coche hasta el punto de partida.

Es ruta circular, cuyo recorrido calculo en unos 15-16 km. La excursión es apta para el público en general con unas mínimas condiciones físicas. No hay grandes desniveles y se hacen de tres tiradas y media o cuatro.



Descripción y comentarios:

Las fotos, que aparecen sin orden, pertenecen adescubiertas hechas los días 9 de noviembre de 2008 y al 21, 23 y 30 de octubre y 18 de noviembre de 2009, otoñolluvioso y cálido (después vendría el frío) y 11 y 24 de octubre de 2010. Y tratan de recoger las impresiones recibidas: es, ciertamente, una excursión de impresiones de color, de perspectivas, de altura, de geometría y de profundidad del paisaje...

Esta excursión enlaza con la del Xorret de Catí-Alto de Guixop-Maimonet-Clot de les Manyes-Rasos de Catí-Foradada, de 2003; con la del Xorret-Rabosa-Rincón Bello-Castellarets-Pantonet-Crestería del Fraile, de 2006; con la de Caprala (que está cerquita y aparece en una foto), de 2007; y con otra, pendiente, por la zona de Rabosa, que queda en la recámara para cuando haga falta.

Intentando captar la esencia del paisaje que veremos y viviremos, recurro (¡cómo no!) a Azorín, quien en el capítulo "Cataluña", perteneciente a su Una hora de España (1924) escribe que, mientras Cataluña tiene sus montañas llenas de soledad y sus masías, y Valencia sus naranjales, "Alicante tiene sus almendros y sus olivos. Los olivos de Alicante no son como los de Mallorca. Los de Alicante, esmeradamente escamujados (podados someramente), tienen forma ovalada y despejado su interior; los de Mallorca son disformes, fantásticos (...). Los almendros crecen en Cataluña, en Valencia, en Alicante y en Mallorca. Los almendros son finos y se levantan sobre los blancos ribazos. En ninguna parte de España hay almendros bañados como éstos por una luz tan viva. En ninguna parte los horizontes, por encima de sus suaves alcores (colinas), tienen tan luminosas perspectivas. Las cosas resaltan, con todos sus pormenores, a remotísimas distancias (...)." Y termina el breve capítulo así: "Cataluña, Valencia, Mallorca, Alicante: quien lleve innata la visión de vuestra luz en la retina, no os podrá olvidar jamás. Ese almendro sobre las piedras blancas –delicado y gracioso- es el símbolo de vuestra delicadeza y vuestra gracia."

La excursión podría también llamarse "Los mas de la Argueña": El Carrascal, la casa de la fuente de la Carrasca, la casa del Revolcador, La Torreta, la casa de la Carrasqueta, La Fuente del lobo, El Carrascalet... No todos están en igual estado. Y supongo que todos tengan su particular historia. De hecho, según me dijeron los propietarios del mas de La Torreta, en este hacían vino (aún queda un rodal con viñas al lado del mas). El primero que encontremos será el mas del Carrascal, del propietario de Actiu, quien a su alrededor ha creado una especie de Botánico, con madroños (cuyos frutos estarán rojitos) y manzanos incluidos. Desde aquí tenemos una vista preciosa del Reconco; más cerca, a la derecha, queda el cabezo Paella. a nuestra izquierda, casi a tiro de piedra, el mas el Carrascalet, por donde volveremos a la tarde. Dejando a nuestra izquierda un majuelo que tal vez guarde aún sus intensos colores, en un plis plas bajamos hasta la fuente de la Carrasca, lugar ideal para comer una tortilla. Al lado aparece la casa y sus pequeñas

propiedades. Es un rincón apacible que parece dar la espalda al mundo. ¿No tiene un cierto aire de cortijo andaluz? Seguimos. Nos acompaña por la derecha el pinar de la Umbría. Después de pasar una pequeña balsa donde, en su tiempo, se lavara ropa a mano, y antes de llegar a la casa del Revolcador, protegida por la peña del Aguila, giramos a la derecha y, en

una especie de collado, se extiende ante nuestros ojos una panorámica preciosa de verdor con mar de fondo. Seguimos por nuestra derecha una senda al sol, que discurre por el Cantal del Llam y que nos conduce hasta el collado de Les Fermoses, donde almorzamos hace ya unos años. ¿Por qué no repetir? La vista es deliciosa y el sol da de plano. Ahí arranca la pista que sube a La Replana, pista que, según fuentes bien informadas, ha sido arreglada por el dueño de Actiu ¿para subir en coche a ver las estrellas? Pero nosotros no seguiremos ese camino, que hicimos cuando estaba totalmente descarnado. La subida, recordad, no era moco de pavo. Perderemos altura rápidamente entre pinos y giraremos a la izquierda, hacia la umbría, para ver el pozo de nieve de forma hexagonal que algunos vieron en una excursión hace años. Es el pou del Carrascar, del XVIII, ahora casi terminado de restaurar. Desde aquí, tenemos al fondo la enorme panza del Reconco. En esta zona la empresa Actiu ha promovido este año una encomiable labor de repoblación, cuyo éxito está por ver, pues hay muchos jabalíes.



El camino se adentra en el bosque de encina y pino. Luego, siguiendo el tendido eléctrico, una senda nos sube hasta lo alto de la sierra. Esta subida sí da la sensación de ascenso y nos permite, a medida que cogemos altura, ver rincones escondidos a nuestra vista. En lo alto, giraremos a la izquierda para llegar al punto geodésico de La Replana (1228, mil metros menos que Urbión), disfrutar de la vista de lugares para nosotros familiares (Maigmó, crestería del

Fraile, Peña del Cid...) y hacernos una foto de grupo.

Desandaremos este tramo y caminaremos por el cerral disfrutando de un aire limpio y fresco. La sensación es maravillosa. Dejaremos de lado la bajada a Les Fermoses y, enseguida, ante nosotros tendremos un vasto panorama con Caprala a los pies y la sierra del Caballo al fondo. A la derecha, la sierra de Salinas y, al fondo, el Carche. Y, a nuestros pies, la casa de La Carrasquica, de vivos colores (en las proximidades, estaban, hace meses, construyendo un chalet) y, un poco más lejos, la geometría de los campos (que parecen un cuadro de Benjamín Palencia) y el cálido color de los viñedos.

Después, en un colladito, cogemos una sendita, por la que perderemos altura vertiginosamente hasta el camino que viene de El Carrascal. Giramos a la derecha. Por estos pagos me salió un muflón. Estamos volviendo y nos dirigimos hacia los mas de la Fuente del Lobo, lugar deleitoso, donde podemos comer y sestar (y hasta leer unos versos de Gil-Albert). Antes de llegar a los mas de la Fuente del Lobo, nos fijaremos en un pedrusco con fósiles que debió rodar desde lo alto de la sierra.

Nos quedan unas dos horas de camino. Nos esperan la tarde y sus luces. Durante gran parte de la vuelta tendremos la umbría frente a nosotros. Fijaos ahora cómo sobresale, entre la tupida pinada, el mas de La Fuente del Lobo: parece recién construido. Concentrad la mirada, y que los ojos hagan como un zoom. ¿No imagináis que hay vida en él? ¿No os parece que han encendido y apagado una lucecita? Y del fuego que sale por la chimenea, ¿no os llega el olor? Sus habitantes han cumplido con sus faenas y se disponen a preparar la cena, porque en las casas de campo se cena pronto. Y después se sentarán al abrigo de la llar. Recordarán algunas cosas, cosas que ocurrieron hace ya tiempo, tal vez un día tal como hoy. “Eso fue tal año”, se dirán, porque aquel año la cosecha de la aceituna o de almendra fue así o asá. Crepita la leña. Hay en la casa una abuela que, como Penélope, teje el tiempo con agujas y lana. De tanto en tanto, levanta la vista y se queda absorta un instante. Todos callan. Se oye el tic-tac de un reloj de pared. Alguien coge un libro de un estante, un libro viejo y un poco manoseado que ha estado desde siempre en la casa. Comienza a leer: “Caía la tarde y el bosque comenzaba a vivir. En la llar crepitaba el fuego. A luz de una tenue bombilla, la abuela tejía al compás lento del péndulo de reloj de pared. La mayor de las dos niñas que vivían en aquella casa se levanta y coge un libro para entretener a la abuela, que teje una chaqueta para su nieta menor. Era mediados de noviembre. El otoño iba dando paso al invierno. Los frutos del madroño que crecía en un huertecito se caían de puro maduros a la mínima ráfaga de viento.” Etc.

Llegaremos al mas del Carrascalet y enseguida al del Carrascal. El sol de poniente suavizará los contornos. Miramos la sierra, que ahora amamos. Por un momento el tiempo se detiene. Han pasado las horas y volvemos sobre nuestras pisadas. Nos sentimos satisfechos. Una canción nos acompaña; su título: “Nómadas”, de Franco Battiato.

*Nómadas que buscan los ángulos de la tranquilidad,
en las nieblas del norte, en los tumultos civilizados,
entre los claros oscuros y la monotonía de los días que pasan.
Caminante que vas buscando la paz, en el crepúsculo
la encontrarás, la encontrarás al final de tu camino, la*

encontrarás.

Algunos versos de esa canción se han difuminado y otros se han perdido en la memoria del caminante, que sigue canturreando:

*Forastero que buscas la dimensión insondable,
la encontrarás fuera de la ciudad, al final de tu camino.*

Y resuena, como un eco, el final de la canción: el autor-intérprete repite dejando morir la voz, que cada vez suena más lejos y viene de más lejos:

*La encontrarás
fuera de la ciudad
Al final de tu camino
la encontrarás
fuera de la ciudad
Manuel Bores*

Notas:

1. Traed silbato por si hubiera cazadores.
2. No hay agua (o es poca) en las fuentes del Carrascal y no creo que sea potable.
3. Una recomendación: escuchar a Vanessa Muela y lo último de La Musgaña y de Luétiga. Alba Gutiérrez creo que ya la hemos recomendado en alguna ocasión.
4. Dispongo de unos pocos ejemplares de una novela policiaca titulada "El último caso de Raymond Chandler", de la que es autor Julián Alonso, un colega de Palencia. Llevaré algunos ejemplares por si os interesa: es un auténtico objeto de coleccionista.
5. Mirad en internet Micopal, un pequeña industria artesana que elabora unos pocos productos a base de setas en un pueblecito al lado del pueblo de mi madre: mermeladas, salsas, alubias con setas, paté... Sirven por Seur o similar. Es un buen regalo para Navidad.