

## INTRODUCCIÓN

El viajero que por primera vez se acerca a la ciudad de Valencia se sorprende por el dinamismo de sus habitantes y la intensidad del tráfico. La capital del Turia se mueve con el ritmo frenético de una urbe del siglo XXI y, así, llena de gente las aceras y los parques, las plazas neurálgicas y las arenas de la Malvarrosa, las calles comerciales y los senderos vegetales que se abren en el antiguo cauce del Turia.

Valencia es una ciudad moderna y cosmopolita, ágil y dinámica, dotada de buenas infraestructuras y excelentes servicios. Atrae el interés del visitante por múltiples razones, entre las que se hallan la benignidad del clima, la amplitud y riqueza de la oferta nocturna y la capacidad de convocatoria que posee el con-

plejo de ocio y cultura formado por la Ciudad de las Artes y las Ciencias.

Entre los atractivos sobresale un casco monumental extenso y variado, que ha conseguido ser revitalizado gracias a la recuperación para usos institucionales de los antiguos palacios góticos. Al patrimonio artístico se suman en la ciudad histórica los edificios religiosos que han sido restaurados, tanto en sus elementos externos (fachadas, tejados, cúpulas y torres) como en los internos (yeserías y frescos).

Para un viajero interesado en el turismo cultural, Valencia satisface las más altas exigencias, pues posee una riqueza artística susceptible de acoger siglos y estilos: desde el admirable con-

junto de retablos góticos existente en el Museo de Bellas Artes a las colecciones de Julio González o Ignacio Pinazo visibles en el Instituto Valenciano de Arte Moderno (IVAM). A lo anterior se suma la abundancia y variedad de museos, casi inabarcable para un visitante convencional, que desarrolla un amplio número de temas y materias como la Semana Santa marinera, el arroz, el juguete o los ninots indiabados del fuego, sin olvidar los objetos relacionados con Concha Piquer, las porcelanas de Lladró o los cuadros de José Benlliure.

Ciudad moderna y cosmopolita, pero también cercana y abarcable, que invita al paseo y a la charra sosegada, al lezo de las fiestas y a la contemplación, a recorrer los jardines históricos o sumergirse en el

vergel crecido en el antiguo cauce del Turia, a descansar en las playas o deleitarse en el paseo marítimo de la Malvarrosa, a contratar una excursión en barca por la Albufera o extrasiarse en las puestas de sol que brinda el escenario de sus aguas.

Finalmente, Valencia es una ciudad donde el placer de la buena mesa está garantizado. No hace falta pagar precios astronómicos para comer bien, o mejor dicho, para gozar con todas las propuestas que sus fogones ofrecen: tanto las que brinda una cocina moderna de inspiración mediterránea como las que se preparan con una materia prima que aquí se trata y cultiva como en ningún otro sitio: el arroz.



## El contexto

Historia, 169	Gastronomía, 184
Época prerromana, 169	Aroz, 184
Epoca romana,	Paella, 184
Los orígenes de la ciudad, 169	Otras formas de preparar el arroz, 185
Valencia musulmana, 170	Pescados y mariscos, 185
Valencia en el siglo XI, 170	Hortalizas, frutas y verduras, 185
La conquista de Valencia	Dulces y postres, 186
por el Cid, 172	Horchata y agua de Valencia, 186
La Reconquista cristiana, 172	Vinos, 186
La ciudad tras la conquista, 172	Denominación de Origen Valencia, 187
Siglo XV, 173	
Siglo XV, el esplendor	Fiestas, 187
de la ciudad, 174	Las Fallas, 187
Siglo XVI, 175	Semana santa Marinera, 189
Siglo XVII, 176	San Vicente Ferrer, 189
Siglo XVIII, 177	Traslado de la Virgen de los Desamparados, 190
Siglo XIX, 179	Corpus Christi o Procesión de las Rocas, 190
Siglo XX, 181	Feria de Julio o de San Jaime, 191
Valencia en la actualidad, 183	Fiesta del 9 de octubre, 191

## Informaciones prácticas

Info, 193	El tapeo, 203
Transportes, 193	Restaurantes, 205
Visitas, 193	Cafés y horchaterías, 206
Alojamientos, 196	Compras, 207

## ■ HISTORIA

## Época prerromana

Los últimos descubrimientos arqueológicos certifican que, durante los siglos IV y V a. C., existía actividad humana en el espacio que más tarde habría de ser ocupado por un grupo de soldados romanos. Y prueban que la actual ciudad de Valencia y sus alrededores formaban parte de una ruta comercial frecuentada por mercaderes especializados en cerámica de lujo. Los expertos concluyen que la zona geográfica de Valencia estaba ocupada por las tribus edetanas.

## Época romana. Los orígenes de la ciudad

La colonia romana más tarde conocida con el nombre de *Valentia Edeleanorum* fue fundada en el año 138 a. C. por el consul Décimo Junio Bruto. Dicho militar licenció a los 2.000 soldados que habían participado en las campañas lusitanas y les entregó tierras férraces situadas en una isla fluvial próxima a la desembocadura del Turia. Era un lugar estratégico, cercano al mar y bien comunicado, pues por él pasaba la *Via Augusta*, calzada romana que enlazaba la Bética (Andalucía) con Roma. El propio Tito Livio suscribe el acta fundacional de la colonia en los siguientes términos: *Junius Brutus consul in Hispania is qui sub Vrinthio militaverunt agros et optatum dedit, quod vocatum est Valentia*.

El enclave, que tenía la consideración de *oppidum*, es decir, de asentamiento amurallado, había sido trazado de acuerdo con las reglas imperantes en el urbanismo romano. El *cardo maximus* (actuales Salvador-Almoina) y el *decumanus maximus* (actual Caballeros) se cruzaban en el lugar actualmente ocupado por la plaza de la Virgen y la catedral. Se sabe que la *Valentia Edeleanorum* contaba con un puerto fluvial abierto junto a las torres de Serranos, un acueducto y un circo de grandes dimensiones, éste situado en los alrededores de la actual calle del Mar. Se conoce la existencia de murallas que protegían el asentamiento porque son citadas por Salustio a propósito de las guerras sertorianas, cuando hace referencia a una derrota sufrida por Sertorio en el año 75

junto al cerco del enclave. En los extremos de las calles principales se abrían cuatro puertas, que recibían el nombre de Seguntina, Suetronense, Calthberia y del Mar. A partir de su fundación, la colonia pasó por diferentes etapas evolutivas. Y así, padeció las consecuencias de la guerra devastada entre Pompeyo y Sertorio, siendo parcialmente destruida en el 75 a. C. y sufriendo más tarde un abandono que se prolongó al menos durante 50 años.

*Valentia* fue refundada en la época de Augusto. A comienzos del siglo I conviven en el enclave los *veterani* y los *veteres*, es decir, los descendientes de los primeros colonos y los últimos soldados licenciados por Augusto. Es entonces cuando se construyen grandes edificios públicos como el foro y el circo. Las excavaciones visibles del Centro Arqueológico de la Almoina permiten contemplar los restos del foro, la basilica, la curia, un ninfeo, una cloaca abierta bajo el *decumanus maximus*, una factoría de *garum* y parte de unos almacenes públicos. Situada ya en el siglo III, cabe decir que la colonia atravesó una crisis profunda, hasta el punto de ser destruida entre los años 260 y 270. Fue reconstruida a continuación, aunque con un perímetro más reducido.

En el siglo IV surge el primer núcleo de cristianos, aglutinados por la figura del diácono Vicente, que fue martirizado en Valencia en el año 304. El que más tarde habría de ser conocido como san Vicente Mártir había llegado a *Valentia* procedente de *Caesaraugusta* con el fin de difundir la nueva religión cristiana, que se abría paso entre las grietas del Imperio. San Vicente Mártir predicó la buena nueva, fue apresado, sufrió cárcel y martirio y murió al iniciarse el siglo IV. Dice la tradición que su cuerpo fue arrojado al mar y recuperado más tarde por los primeros devotos que habían florecido tras las predicaciones. Y que sobre los restos mortales se construyó un templo en el lugar actualmente ocupado por la iglesia de San Vicente de la Roqueta.

La figura de san Vicente Mártir es de capital importancia en la historia de la ciudad, pues su nombre vivifica el arte y la

monumentalidad, da nombre a una de las calles principales e imprime como lluvia imperceptible las páginas pasadas y presentes. Restos corporales y vestigios arqueológicos relacionados con el santo se conservan en Valencia. Entre ellos se cita la columna que recuerda la posada donde descansó camino del martirio, ubicada en la iglesia de Santa Mónica; el brazo izquierdo, venerado como reliquia en la capilla catedralicia del Renacimiento; el sarcófago paleocristiano que, según se cree, conuvo el cuerpo martirizado y se expone en el Museo de Bellas Artes; la ya citada iglesia de San Vicente de la Roqueta; y la cárcel de San Vicente, a la que hoy se accede desde la plaza del Arzobispo.

#### Valencia musulmana (Balansiya)

Tras una dominación visigoda que en Valencia duró desde el año 497 hasta el 718 y no reviste caracteres de especial importancia, la llegada de los árabes a la ciudad en el año 718 inaugura un período histórico que habría de contribuir a marcar las señas de identidad de la urbe.

Fue el asaltante Tariq, líder de las huestes musulmanas, quien, tras una serie de hostigamientos y ataques, consiguió vencer la resistencia de Agreicio, gobernador de la ciudad visigoda. Tras una capitulación ventajosa, en el año 718 se produce la entrada de las tropas islámicas en la Valencia visigoda. Las fuerzas victoriosas respetaron en cierta medida la religión y la organización jurídica y administrativa de la ciudad conquistada, aunque imponiendo su autoridad política y militar y exigiendo el pago de un impuesto. Tal como subrayan los historiadores, se produjo una convivencia civilizada y estable entre la población musulmana (que ocupó los puestos relevantes de la organización política y militar) y la cristiano-visigoda, entonces mayoritaria.

Las huellas dejadas durante los años que duró la dominación musulmana son todavía visibles en el urbanismo, la agricultura y el lenguaje. En el campo de la agricultura y mediante un refinado aprovechamiento del agua, los musulmanes transformaron las tierras ocupadas en huertas fértiles valiéndose de una red de acequias capaces de llevar el riego hasta el último rincón. Una vez obtenida y optimizada el agua, introdujeron nuevos pro-

ductos en la vega como naranjales y limoneros, palmeras, moreras, arroz, azahar y la planta de la que se obtiene la herchata. Este amor por el agua también se llevó al baño en la ciudad islámica que favorecían la higiene personal. Aunque transformados en el siglo XIII, de esta etapa han quedado los baños del Amirante.

Hito destacado en la historia de Balansiya fue la destrucción y el saqueo realizados en el año 778 por Abd al-Rahman I y la reconstrucción posterior efectuada por su hijo, el príncipe omeya Abd Allah, quien, llevado de su amor por la ciudad, añadió a su nombre el complemento de *Abd al-Balansi* (el Valenciano). Este dignatario merece especial dedicación, ya que brilló en su tiempo (siglo IX) por mandar construir en las cercanías de Valencia el palacio y los jardines de la Ruzafa, complejo residencial que suscitó la admiración de quienes lo pudieron contemplar. Le puso el nombre de Ruzafa (una de las cien fortalezas con que los árabes conocen el Edén) para rendir homenaje al idílico lugar situado entre las tierras del Eufiratos y la ciudad de Palmira donde el gran califa omeya Hixem situaba el Paraiso.

Varios poetas árabigo-valencianos cantaron, en sentidas estrofas, las excelencias que tenía la Ruzafa. Elegimos los versos de Al-Sagundi, uno de ellos: «Valencia es llamada por sus muchos jardines el ramillete de Al-Andalus. Su Ruzafa es uno de los más bellos sitios de plaza de la tierra.» Otro testimonio es el aportado por Ibn al-Abbar, uno de los dignatarios firmantes de la capitulación de la ciudad además de poeta y hombre de Estado, quien se duele de la pérdida en los siguientes términos: «Nadie siente más añoranza que yo / por la vida pasada en la Ruzafa / paraiso terrenal donde corren los ríos / (...) Oh, vergel de la Ruzafa, ningún otro como tú (...)»

#### Valencia en el siglo XI

Esta centuria marca el máximo esplendor de la ciudad islámica. Todo sucedió tras el declive del califato Omeya y la descomposición del territorio musulmán en reinos de taifas. En Valencia se fragó el reino taifa de *Balansiya* con la llegada de los descendientes de Almanzor (amirites). En este período histórico se crearon nue-

vos sistemas de riego, se incrementaron los cultivos agrícolas y se intensificó el comercio con la parte de la Península dominada por los reyes cristianos.

Un hecho relevante ocurrió en 1021, cuando fue nombrado gobernador del reino el nieto de Almanzor, de nombre Abd al-Aziz, que entonces tenía 15 años. Su mandato duró 40 y en este período de tiempo Valencia progresó de forma perceptible en el capítulo de las artes y las letras. También en esta época se realizaron notables obras de ingeniería. Una de ellas fue la eliminación del brazo secundario del Turia, que abrazaba la ciudad por el sur y, desde el paseo de la Pechina, discurría por el barrio del Carmen pasando por la plaza del Mercado, la plaza del Ayuntamiento, la calle de las Barcas y el Parterre.

Otra de las grandes obras públicas emprendidas bajo el mandato de este gobernador fue una muralla que circunvalaba y protegía la ciudad. Abarcaba el núcleo urbano de la seo, la mitad oriental del Carmen, la mitad occidental de la Xerxa y el norte del barrio del Mercado. En un plano del padre Tosca (siglo XVIII) visible en el Museo Histórico Municipal, se señalan los límites de la cerca musulmana.

Según ese documento gráfico, el perímetro amurallado nace de la puerta de Serranos y recorre la calle de las Rocas, Palomino, plaza del Ángel, plaza del Tossal, Bolsería, plaza Horno de San Nicolás, calles Lonja, Cerrajeros, Barcas, Universidad, Comedias, plaza San Vicente Ferrer y Gobernador Viejo, prosiguiendo por la orilla derecha del Turia hasta enlazar con la puerta de Serranos. Según la descripción realizada por el geógrafo Al-Udrí, la cerca alcanzaba gran perfección y sumaba siete puertas. Hecha de tapial de hormigón con relleno de sillarajo, tenía una anchura media de 2,25 metros y estaba formada por el foso, la barbacana y la muralla propiamente dicha, que se protegía con torres cuadradas y se remataba con almenas.

Erán sus puertas: *Bab al-Qantara*, así llamada por el puente de piedra que cruzaba el Turia. Constituía la entrada norte a la medina y estaba situada aproximadamente en el lugar donde hoy se alzan las torres de Serranos. *Bab al-Hanra*, entrada oeste ubicada entre la actual calle de Sallinas y la de Caballeros. *Bab al-Qaysariya*,

portillo que permitía el acceso al zoco y estaba emplazado cerca de las calles Mantas y Trench. *Bab Bayala*, entrada sur dispuesta en el cruce de las actuales Cerrajeros y San Vicente Mártir. *Bab al-Xarxa*, puerta este localizable en la actual plaza de San Vicente Ferrer; da hoy nombre al barrio de la Xerxa. *Bab al-Sakhar*, alzada al lado del palacio del Temple. Según el cronista Al-Udrí, estaba orientada hacia la Mecca. *Bab al-Mirrag*, abierta en la actual calle del Salvador, desembocaría en un puente de madera que comunicaba con unos arrabales surgidos al otro lado del río. Durante los siglos XII y XIII, la muralla árabe se extendió en dirección sur y este, reforzando diversos puntos estratégicos e incorporando nuevos elementos defensivos como las torres cuadradas hechas en tapial sobre una base de cimiento. Hoy se conservan restos dispersos por algunos puntos de la urbe.

La medina de Valencia contaba con alcazar, mezquita mayor, alcaicería o barrio comercial, carnicería, matadero, alhóndiga o almacén, tribunal donde se administraba justicia y baños públicos. Fuera del recinto amurallado se encontraban los arrabales, que disponían de zoco, mezquita y baños públicos, y eran los lugares preferidos para cultivar huertas y crear jardines. Entre los recintos de los arrabales y los que ocupaban el espacio definido por la cerca, se calcula que entonces Valencia superaba los 15.000 habitantes, siendo la ciudad más poblada de la zona oriental de Al-Andalus. Vivían en los barrios típicos del urbanismo islámico, que se caracterizan por el trazado irregular y laberíntico de las vías urbanas y la existencia de plazas que sólo con dificultades pueden recibir la consideración de tales. Los *atracsats* o callejones sin salida nacían de las calles principales, las cuales, estrechas y bulliciosas, estaban llenas de tiendas y talleres y eran recorridas por vendedores ambulantes. En la alcaicería, los artesanos dedicados a un mismo oficio se agrupaban en la misma arteria urbana.

La Valencia musulmana alcanzó un alto grado de refinamiento, cultura y desarrollo científico. Florecieron en la ciudad poetas, teólogos, jurisconsultos, filósofos y médicos que fueron capaces de alcanzar cotas de saber y de conocimiento más altas que sus homólogos cristianos. Entre los siglos XII y XIII se logró en el reino taifa

de Valencia el máximo esplendor en diciplinias tales como la botánica, la medicina, la geografía y la historia.

Los poetas arábigo-valencianos, tan proclives a la rememoración nostálgica de lo perdido, idealizaron tras su marcha las zonas fértiles, los prados con ríos y aldeas, las mañanas donde el sol y el mar jugaban en la Albufera.

### La conquista de Valencia por el Cid

La toma de Valencia por el aguerrido caballero castellano llamado Rodrigo Díaz de Vivar y conocido como el Cid Campeador tuvo lugar en un contexto de enfrentamientos victoriosos contra los almorávides en la zona levantina, donde había hecho tributarios a los reinos de taifa de Albarraçin y Valencia.

El Campeador acudió al enclave del Turia tras haber tenido noticia de la muerte de al-Qadir, vasallo suyo, como consecuencia de haber sido tomada la plaza por Ibn Yahhal, caquí que había acudido a la revuelta que había depuesto a al-Qadir. Tras llegar a Valencia con la intención de restablecer el orden, Rodrigo Díaz de Vivar organizó un duro asedio a la ciudad que duró 19 meses. Finalmente, el guerrero castellano entró triunfante con sus mesnadas en junio de 1094.

Tras proclamarse señor de Valencia, mandó llamar a su mujer y a sus hijas y las instaló en la almunia. Hubo varios intentos de recuperar el enclave perdido por parte de las tropas almorávides, pero todos fueron desbaratados por el Campeador. Tras su muerte, sucedida el 10 de julio de 1099, doña Jimena, viuda del Cid, logró mantener la plaza, con la ayuda de su yerno Ramón Berenguer III de Barcelona, hasta el año 1102.

### La Reconquista cristiana

A pesar de la resistencia ofrecida por los sitiados y los esfuerzos desplegados para conseguir ayuda, fueron suficientes cinco meses de asedio para doblegar la ciudad. El ejército cristiano entraba victorioso en Valencia el día 9 de octubre de 1238. Acandilaba las huertas el rey Jaime I el Conquistador, a quien acompañaban su esposa doña Violante de Hungría y sus hijas. Además de los abundantes soldados de a pie que integraban las mesnadas, participa-

ban en el desfile una copiosa tropa de clérigos y muchos caballeros pertenecientes a órdenes militares que luego habrían de recibir, como compensación por la ayuda prestada, tierras y privilegios: Temple, Calatrava, San Juan del Hospital. La presencia de estos combatientes se explica porque el papa Gregorio IX había otorgado a la empuña conquistadora el carácter de cruzada, de manera que se sintieron atraídos por la misma no sólo guerreros pertenecientes al ámbito de la Corona de Aragón (aragoneses, catalanes y provenzales), sino también de otras naciones europeas como Hungría, Alemania, Inglaterra e Italia. Formaba parte de la comitiva el que había sido el último gobernador almohade de la ciudad musulmana, de nombre Abú Zayd, quien, una vez expulsado de su cargo y convertido en vasallo del monarca aragonés, desempeñó un papel destacado en la conquista.

Las capitulaciones, firmadas en el palacio del Rahal por el príncipe Abul Hamaleck y el rey Jaime I, establecían que todo aquel que abandonara la ciudad podía llevar consigo cuanto pudiera cargar encima y que la nueva frontera entre musulmanes y cristianos se fijaba en el Júcar.

### La ciudad tras la conquista

Una de las primeras cosas que hizo el soberano fue jurar los Fueros (*Fori et consuetudines Valentiae*), reconocido de esta manera la peculiaridad jurídica del Reino de Valencia como estado soberano e integrado en la Corona de Aragón. Con dicho acto también aceptaba la obligación que contraían sus sucesores de convocar Cortes Generales al comienzo de un nuevo reinado, con el fin de confirmar los privilegios concedidos. Y esa peculiaridad jurídica quedaba referendada con la autonomía total que le era concedida al nuevo reino, autonomía que le permitía dictar leyes, emitir moneda, establecer medidas propias de longitud, peso y volumen, y señalar una sola forma de fechar los documentos.

Una vez tomada posesión de la ciudad, lo que se hizo a continuación fue distribuir los beneficios de la conquista. En el *Llibre del Repartiment* se detalla cómo se repartieron 1.600 casas entre los participantes, destacando como hecho curioso el abultado número que les correspondió a los caballeros barceloneses (503) y también a los turloenses (267).

Además del reparto de los terrenos y las casas, se procedió a ubicar las minorías religiosas en determinados barrios. Y así, los vecinos musulmanes que no abandonaron la ciudad fueron confinados en la morería, zona extramuros que ocuparía en la actualidad parte del barrio del Carmen. Los judíos, que representaban un porcentaje de la población cercano al siete por ciento, fueron situados alrededor del actual palacio de Justicia, en una hudería que, tal como sucedía en otras ciudades, estaba protegida con murallas.

Faltaba la actuación del poder religioso. Y no se hizo esperar, pues las diez mezquitas con las que contaba la Valencia musulmana fueron reconvertidas en iglesias o reconstruidas y bendecidas como templos cristianos. Cada una de las nuevas parroquias aglutinó a su alrededor un nuevo barrio y un censo de vecinos cuya vida estaba controlada por el clero titular.

La primera de todas ellas fue la iglesia de San Juan del Hospital, levantada en 1262 por los caballeros de la Orden Hospitalaria de San Juan de Jerusalén. Y poco después se iniciaría la erección de la catedral en el solar ocupado por la mezquita mayor islámica.

Extramuros, florecían los conventos. Y así, fueron naciendo el de San Agustín, la Trinidad, San Vicente Mártir o el Carmen Calzado, que se reservó como zona de huerta una extensa superficie urbana. Especial importancia como foco cultural y religioso habría de tener el monasterio de Santo Domingo, en el que el propio rey colocó la primera piedra.

También quedaron formalizados en los tiempos posteriores a la Reconquista otros asuntos que habían de contribuir a generar el esplendor gótico alcanzado por la ciudad en los siglos XIV y XV. Entre ellos, la creación en 1283 del Consulado del Mar, institución encargada de resolver los conflictos existentes en el comercio marítimo.

Paralelamente y con buen criterio, se incorporaron a la cultura cristiana aquellos usos y costumbres islámicos benéficos para la colectividad. Entre ellos, el Tribunal de las Aguas, la red de acequias que regaban la huerta y el Mostassaf, juez situado junto a la iglesia de Santa Catalina que regulaba las pesas y medidas del mercado y controlaba los precios.

### Siglo XIV

Puede considerarse que, a lo largo del siglo XIV, Valencia senta las bases de un esplendor que en la centuria siguiente habría de alcanzar su plenitud.

Quizás siguiendo la recomendación del teólogo y filósofo Francesco Eiximenis expresada en la carta dirigida a los Jurados, siendo así que la ciudad es casi mortuosa conviene velar para que se rehagan las murallas, los muros, fosos, calles, plazas y casas, de forma que por todas partes se note la cristiana administración y las cristianas formas, se comenzó a levantar una nueva muralla que tenía como finalidad proteger los barrios crecidos fuera de la cerca musulmana y surgidos alrededor de los conventos extramuros.

Apremiaba la edificación de un nuevo perímetro murado porque, aunque la ciudad había rechazado dos asaltos efectuados por las tropas castellanas de Pedro I el Cruel en 1363 y 1364, el palacio Real no había conseguido librarse del saqueo. Por eso Pedro el Ceremonioso creó en 1358 una institución que habría de desempeñar gran protagonismo en el desarrollo de las obras públicas en la Valencia bajomedieval: la *Fábrica de Murs i Valls*, encargada no sólo de levantar la nueva cerca, sino también de la construcción del alcantarillado, los puentes y pretilles sobre el Turia, las acequias y las cruces de término.

Con un perímetro de 4 kilómetros de longitud, la nueva muralla triplicó la superficie protegida por la antigua, pasando a ser de 142 hectáreas. No se destruyó la cerca musulmana, sino que se mantuvo como segundo anillo defensivo. Pero se abrieron portales para mejorar la comunicación entre ambas, entre los que se conserva el de Vallidigna.

Tenía 4 puertas grandes y 8 pequeñas (o portillos). Las grandes eran las siguientes: del Mar (este), ubicada en la plaza del mismo nombre junto al convento de Santo Domingo; de San Vicente (sur), que permitía el paso al interior de la ciudad a los caminantes que llegaban por la actual San Vicente Mártir; de Cuatre (oeste) y de Serranos (norte). Destacaba entre todas la puerta de Serranos (1392-1398), por ser la más monumental y por servir, en su cara interior, de tribuna para la nobleza valenciana.

La gastronomía valenciana se basa en tres pilares básicos: las huellas culinarias dejadas por las diferentes culturas que habitaron estas tierras, la fantasía de quienes gobiernan los fogones y la variedad de los productos que forman la despensa. Ofrece una típica cocina mediterránea que obtiene sus ingredientes de las dos **costas** más íntimamente relacionadas con su geografía y su historia: el mar y la huerta. Mientras el primero proporciona una abundante variedad de pescados y mariscos, la segunda suministra las **hortalizas**, frutas y **verduras** que gozan de una calidad internacionalmente reconocida.

**Verd = hortaliça**

**Arroz**

El arroz es el protagonista culinario no sólo de Alicante, provincia que tiene registradas más de 100 formas distintas de prepararlo, sino también de Valencia. Y protagonista no sólo como núcleo gastronómico de la celebración familiar en los días de fiesta, sino también como un **déjeûte** de la mesa al que se puede acceder todos los días.

Como todo el mundo sabe y certifican las enciclopedias, el arroz, planta de la familia de las gramíneas que **prospira** en terrenos cubiertos por una delgada capa de agua (en torno a 20 cm de grosor), fue introducido por los árabes en tiempos de la dominación. Su cultivo se intensificó a partir del siglo XVIII, cuando los **arrozales** de la Albufera comenzaron a expandirse como consecuencia del **avanzamiento** progresivo al que fueron sometidos los **pujales** que rodean el agua. En la actualidad, su producción se centra en dos grandes áreas geográficas: el sur de la Albufera y los alrededores de Sueca, municipio donde existe un centro experimental orientado a la selección de variedades y la obtención de semillas para la siembra. Es tanta la importancia que el arroz tiene en la cultura y la gastronomía valenciana que se ha hecho merecedor de un museo, instalado precisamente en un molino construido a comienzos del siglo XX.

**Paella**

El arroz, en Valencia, adquiere uno de los nombres más representativos de la cultura gastronómica española: la paella. Raro será el lugar donde no se haya oído hablar de

este típico plato valenciano y donde no haya tratado de imitarse. Y raras serán las localidades donde, bajo el mismo nombre, se preparen dos paellas iguales aunque contengan los mismos ingredientes.

Se sigue discutiendo todavía acerca del origen de la paella, término que proviene del latín (*patella*) y alude al instrumento con que se prepara, es decir, la sartén. Pero no se trata de una sartén convencional, sino de una realizada en acero pulido, a la que se ha suprimido el mango clásico y en su lugar se han añadido dos asas que sirven para sujetar y trasladar el recipiente. Debe tener un diámetro mínimo de 22 cm y no ser demasiado honda, fijándose la altura de los bordes entre 5 y 10 cm dependiendo del tamaño final.

La paella nació en la ribera del Júcar y que sus primeros elaboradores fueron los huertanos de Valencia, que conocían mejor que nadie la calidad de los elementos con los que se aderezaba. Fue en el siglo XIX cuando se produjo un cambio notable en la consideración social de este plato de raíces humildes e ingredientes poco sofisticados, pues de ser un guiso preparado en las barracas pasó a habitar la carta de los mejores restaurantes.

Haciendo la obligada observación previa de que en cada sitio se elabora de forma diferente y que cada preparador se halla en posesión de la fórmula secreta que posibilita el éxito, sólo a efectos clasificatorios se podrían definir tres grandes tipos de paellas: la paella valenciana, que en su versión más simple se prepara con carne de pollo o de conejo y diferentes verduras; la paella marinera, que contiene mariscos del litoral mediterráneo (gambas, cigalas, langostinos) y calamares o sepia troceada, mientras en el caldo se incluyen ciertos crustáceos y pescados de roca que en Valencia reciben el nombre de **morralles**; y la paella mixta, que mezcla ingredientes de las dos modalidades anteriores. Señala Francesc Ribes en la *Guía del turismo gastronómico de España* que «la paella valenciana estándar o canónica lleva pollo, conejo, a veces caracoles (*vaquetes*) y siempre **garrofo**, **lavilla** y **ferriuzeta**». A efectos de entender lo

que se dice, conviene precisar que el **garrofo** es una habichuela grande y cremosa que tiene manchas rojizas o moradas en su vaina, la **lavilla** es una judía blanca de grano tierno que todavía está sin desgranar y la **ferriuzeta**, una judía verde de vainas largas y estrechas.

**Otras formas de preparar el arroz**

Pero existe una intensa vida gastronómica fuera de la paella y dentro del amplísimo mundo de los arroces. Hablar del arroz en Valencia es introducirse en un vasto laberinto en el que a veces se pierden hasta los especialistas más reputados. Por eso trataremos de hacer un resumen con las especialidades básicas.

En función de los ingredientes y del recipiente utilizado, se conocen múltiples formas de preparar el arroz. Los hay secos, melosos, caldosos, negros y poseedores de una contundencia calórica cercana a la que puede proporcionar un cocido o un potaje. Entre los secos (que se caracterizan porque el grano debe quedar suelto y dorado) destaca el arroz a banda, que se presenta libre de cáscaras y caparzones tras haber cocido previamente en el caldo de diferentes mariscos y pescados de roca. Los pescados y mariscos empleados se pueden servir, si se desea, a **banda** (aparte). Para redondear la degustación, se suele incorporar un pequeño recipiente que contiene una salsa denominada **all i oli** (ajo y aceite).

Entre los melosos (los situados a medio camino entre los secos y los caldosos) se cuentan el arroz con costra y el llamado **arros amb huelas** (arroz con cecelgas), que se prepara y sirve en cazuela de barro.

El arroz caldosos por excelencia y visible en todas partes es el denominado **arros amb fesols i naps** (arroz con judías verdes y nabos), que, además de alubias y nabos, incorpora otros ingredientes como cardo, manos y carreta de cerdo, longanizas, morcillas y patatas.

Entre los coloreados, sobresale el **arros negre** (arroz negro), que se cocina con la tinta del calamar, elemento que le confiere su color característico.

Otros platos típicos son el **arros al forn** (arroz al horno), que, en función de la estación del año, admite una amplia variedad de añadidos como costillas de cerdo, morcillas de cebolla, patatas y garbanzos,

pero que se caracteriza por introducir en el horno la cazuela de barro (con los ingredientes y el caldo) para finalizar la cocción y dorar la parte superior. O la **olla xurina**, plato de invierno que retiene arroz, alubias y embutido y se presenta con caldo. Cuando el arroz es sustituido por filetes cortos y anchos, y se acompaña de marisco sobre un fondo de pescado, el plato recibe el nombre de **fielada**. Es una especialidad típica de Gandía.

**Pescados y mariscos**

Más que la variedad de los pescados y mariscos o el renombre alcanzado por un nombre específico, lo que importa en Valencia es que los mariscos y pescados se obtienen en las aguas del Mediterráneo y que se consumen frescos, muy poco después de haber sido ser capturados.

Es habitual en Valencia el **saguet de peix**, plato típico de los pescadores de la costa catalana y valenciana que consiste en un guiso de diversos pescados acompañando de una salsa ligera y un puñado de almechadas. En sus orígenes, el **saguet de peix** aprovechaba el pescado más difícil de vender utilizándolo para alimentar a la tripulación de los barcos. Pero hoy figura en la carta de los restaurantes afamados, elaborándose con las piezas de más alto precio del mercado (trape, dorada y merlu).

También abundan las **caasoles**, es decir, las cazuelas en las que se asa al horno el pescado previamente cortado en rodajas y colocado sobre un sofrito elaborado con tomate, cebolla y ajos picados.

Un plato tradicional de la Albufera que se ha extendido a la propia capital y a otras zonas de Valencia y se considera fundamental en la gastronomía valenciana es el **all i pebre** (ajo y guindilla). Realmente es una salsa hecha a base de ajo, aceite de oliva, guindilla y pimentón que acompaña a un guisado de patatas y anguilas. La anguila es también un ingrediente fundamental de la **espardeñya**, plato típico de la Albufera que, además, contiene trozos de pollo, patatas, almechadas y pescado.

**Hortalizas, frutas y verduras**

Ocioso es hacer en estas páginas, el elogio de la naranja valenciana, esa fruta que, si se coge del árbol en su punto exacto de maduración, llena la boca de sabor y frescura. En Valencia, la naranja, el limón y la

mandarina forman un trio de cítricos que resulta imposible de bair en los mercados y en las preferencias de los consumidores.

En lo que se refiere a las hortalizas y verduras, sabido es que la huerta valenciana produce algunas variedades que se encuentran entre las más demandadas por su calidad insuperable. Alcachofas, berenjenas, calabazas, cebollas, cardos, habas, pimientos, patatas y un largo etcétera integran los fundamentos básicos de una gran cantidad de platos y recetas. En este apartado es preciso citar el *bullit valencià* (hervido), una especialidad muy extendida que, a pesar de su teórica humildad, contribuye como pocos a mantener vivo el significado de la dieta mediterránea. Se prepara con cebollas, judías tiernas, patatas y acelgas y, tras hervir el conjunto hasta que quede tierno, se alhna con aceite, vinagre y sal. No se queda atrás el *esgarra*, que se conforma con pimientos rojos asados y bacalao desmigado, y la *titania*, alcañorro al estilo de Requena que se hace con pimiento, tomate, altn y pitones.

### Dulces y postres

La repostería valenciana hunde sus raíces en los tiempos de la dominación árabe y de aquella época proviene no sólo el cultivo del arroz sino los ingredientes (almendra, azúcar, calabaza, miel) actualmente empleados en la producción de los dulces de horno o de sartén, que se preparan con unas recetas que apenas han variado con el paso de los siglos.

Con los citados ingredientes se elaboran especialidades como turrones, peladillas, mazapanes, roscos de anís, bunuelos, rosetones, etc. Por destacar algunas, cabría reseñar el *arrop i tallantes*, dulce tradicional valenciano de origen árabe que consiste en una especie de almibar concentrado (*arrop*) hecho de mosto de uva, al que se añaden, tras un largo proceso de cocción, los *tallants* (rodajitas) de calabaza; o el *arnadí* (dulce elaborado con pulpa de calabaza, boniato, azúcar y almendra). Ambos redondean su sabor si se acompañan de una bebida dulce (misela o moscatel), que garantiza su calidad si ha sido embotellada en alguna de las bodegas de la provincia.

Especialmente recomendados para el tiempo de Navidad son los *rosegons* (rosogones), dulces tradicionales de origen

árabe que presentan un aspecto parecido a los bollos y se preparan con huevos, azúcar, almendras, harina, ralladuras de limón y aceite de oliva.

### Horchata y agua de Valencia

Quizás sea el momento de subrayar que la chufa es una planta (*Cyperus esculentus*) que produce pequeños tubérculos ricos en aceite y azúcar, también llamados chufas, con los que se elaboran bebidas refrescantes. La chufa hierbo de la familia de las ciperáceas fue introducida durante la dominación musulmana en el siglo VII, pero no fue sino hasta el XIII cuando se generalizó su cultivo, apareciendo entonces las primeras referencias a una bebida obtenida de los mencionados frutos, la leche de chufa (*llet de xufes*), precedente sin duda de la actual horchata.

El gran botánico valenciano Antonio José Cavanilles confirmó en 1795 que en la localidad de Alboraya se cultivaba la chufa. En la actualidad, este tubérculo, que se encuentra amparado bajo la Denominación de Origen Chufa de Valencia, se siembra y recoge en 16 municipios de la huerta de Valencia.

La horchata de chufas es una bebida refrescante que se prepara con agua, azúcar y chufas. Es muy recomendable combatir los calores del estío con este líquido apetitoso, que se ofrece en puestos ambulantes y en lugares especializados. Si es posible, se recomienda tomarlo en copa y que proceda de Alboraya. Se suele acompañar de *fartons* (bizcochos alargados).

No conviene abandonar la ciudad sin antes probar el agua de Valencia, nombre equívoco que se le da a una bebida alcohólica preparada con cava, zumo de naranja, vodka y ginestra. Se sirve en jarras de diferentes tamaños y se toma en copas anchas de cóctel. Fue elaborada por primera vez en el año 1959 por Constante Gil, pintor y creador de cócteles, que alumbro su célebre combinado en la Cervecería Madrid.

### Vinos

Dos son las denominaciones de origen que amparan los viñedos, los vinos y las bodegas existentes en la provincia de Valencia: la D. O. Utiel-Requena y la D. O. Valencia.

La primera, fundada en el año 1975, tiene inscritas 96 bodegas y abarca 9 municipios, nucleados por las localidades de Utiel y Re-

quena. Posee casi 40.000 hectáreas de viñedo, situadas a unos 70 kilómetros de Valencia, en una amplia meseta que se extiende en el interior de la provincia. Es un terreno ubicado entre los 600 y los 900 metros de altitud, cuyos límites territoriales se hallan definidos por la cuenca fluvial del río Magro al norte y la sierra de Torribia al sur. Tiene acreditada su inclinación hacia el cultivo de la vña desde tiempos remotos, nada menos que desde hace 2.700 años.

En el capítulo de los tintos, destacan las siguientes variedades autorizadas: bobal (variedad que supone el 80% de la producción), tempranillo, garnacha (utilizada al menos desde el siglo XV, otorga a los vinos de la zona gran parte de su personalidad), cabernet sauvignon, merlot y syrah. Como materia prima para la elaboración de blancos se utiliza uva macabeo, messeguera, chardonnay y la variedad autóctona planta nova.

Se comercializan en la zona unos blancos de color verde (pajizo) si se producen con la variedad macabeo y dorado si se hacen con la variedad planta nova) y aromas vivos, con sabor a frutas y equilibrados en boca, cuya graduación oscila entre los 10,5 y los 12°. Los rosados, elaborados con uva bobal, muestran un agradable color fresa-cereza y contienen aromas florales y frutales. Los tintos son de color rubí oscuro, que en boca se manifiestan cali-

dos y, tras el correspondiente tiempo de crianza, equilibrados y sabrosos. También se embotellan espumosos siguiendo el método "Champenoise" tradicional.

### Denominación de Origen Valencia

Esta denominación de origen se halla dividida en cuatro subzonas (Alto Turia, Valentinio, Clariano y Moscatel), que comprenden 79 municipios y amparan un total de 93 bodegas. La superficie inscrita de viñedo se acerca a las 13.000 hectáreas, pobladas por una amplia variedad de variedades que aportan la materia prima necesaria para producir una extensa colección de marcas y clases de vinos.

Mientras en la subzona del Alto Turia se elaboran casi en exclusiva -y empleando las variedades messeguera y macabeo- unos blancos ligeros, frescos y aromáticos, la subzona Clariano se orienta hacia los nuevos tintos como consecuencia del buen hacer de los jóvenes enólogos, unos tintos frutosos y maduros, más cálidos y con menos cuerpo que los consiguientes en la meseta interior de la provincia. En la subzona de Moscatel se elaboran los vinos históricos y representativos de la denominación, que no son otros sino los dulces, licorosos y rancios, así como las muy apreciadas mistelas y los vinos de licor.

## FIESTAS

### Las Fallas

#### Orígenes históricos

El término *falla* tiene un largo recorrido literario. Mientras dicha voz se localiza en la *Crónica* del rey don Jaime con el significado de antorchas, pasa a la literatura escrita en el Siglo de Oro de las letras valencianas (siglo XV) con el significado de hoguera y en el siglo siguiente se utiliza como "fiesta de fuego".

Los aromas literarios que arrastra el vocablo se concretan de forma más tangible al llegar al siglo XVIII. Diccionarios expertos en historia y folclore valenciano que, a mediados de la citada centuria, las fallas no eran otra cosa sino un simple festejo que formaba parte de los actos típicos programados en la fiesta de San José, patrono de los carpinteros. Con

motivo de dicha celebración, se limpian los talleres de los artesanos de manera que las virtudes y los desperdicios se agregaban como combustible a unos peletes que, la víspera de la festividad, habían sido apoyados en la pared de algunas vías urbanas. Junto a los peletes se colocaba un muñeco (*ninot*) que bien aludía a algún suceso popular o bien hacía referencia a algún personaje cuya conducta pudiera ser objeto de sátira o reproche.

Hay teorías que defienden que los primeros *ninots* no eran otra cosa sino dos maderas cruzadas y cubiertas con caretas de cartón. Pronto la imaginación popular les buscó a estas caretas similitudes con algunas figuras que detentaban el poder religioso y político. Con la ayuda de trastos viejos, esteras y objetos inservibles, estos

conjuntos de madera, desperdicios domésticos y muñecos burlescos se quemaban al amocecer de la víspera de San José. Todo ello contando con la activa participación de los vecinos.

### 1 Elementos de la fiesta y desarrollo actual. Lo que hay que saber

**Niños.** Muñecos de cartón que, durante las Fallas, se erigen como elementos de sátira popular o recrean una estampa social representativa de una época. Son, por lo general, pequeñas obras de arte que recogen, casi siempre con gracia e ironía, ciertos momentos de la historia diaria y de la vida de la ciudad. Los niños sucumben al fuego y sólo los indultados por votación popular se salvan de seguir esta costumbre. Desde el año 1934, ingresan en el Museo Fallero.

**Exposición del niño.** Con la esperanza de recibir el indulto y ser salvados del fuego, se reúnen en torno a unos 800 niños en una carpita instalada en un lugar de la ciudad.

**Cabalgata del niño.** Una vez terminada la exposición de los niños, éstos son retirados por los integrantes de los casales falleros y conducidos a su barrio. Lo hacen con acompañamiento de música, generando en las calles un ambiente festivo.

**Monumentos falleros.** Son esculturas de cartón o polihuretano construidas sobre estructuras de madera que reflejan un episodio relevante ocurrido en el último año, recrean una estampa popular o reúnen un conjunto de figuras que dibujan escenas costumbristas o satíricas. Abarcan un amplio repertorio de motivos, abundando los que tienen relación con personajes populares, contienen elementos de crítica política o social, o hacen alusiones a algún motivo singular que haya tenido repercusión en el año.

Son unas obras en las que el artista ha estado trabajando durante doce meses, casi desde el adiós a las cenizas que se entona cuando termina de arder la última falla. Para que se pueda levantar una falla tiene que dar su aprobación la comisión correspondiente del barrio, que trata a un artista para que realice un boceto del proyecto y lo convierta en una maqueta de arcilla en la que se puedan apreciar los pormenores. Solo prosigue

la realización si la comisión acepta lo presentado en la maqueta.

Entre fallas grandes y fallas infantiles, se exponen y queman más de 600 monumentos, todos realizados con una estructura piramidal que garantiza un correcto desplome y la adecuada conversión posterior en ceniza.

**Ofrenda de flores a la Virgen.** Durante las tardes de los días 17 y 18 de marzo tiene lugar la ofrenda de flores a la Virgen de los Desamparados, patrona de Valencia. Es, para muchos, el espectáculo que más emociones desata en las Fallas. Miles de personas (blusa huertana los hombres y traje de labradora las mujeres) desfilan por las calles, al ritmo de la música, con dirección a la plaza de la Virgen. Allí ofrecen ramos y canastillas a la patrona de Valencia, que son colocados por los especialistas en un bastidor de madera de tal forma que dibujan un gigantesco y polícromo vestido de flores.

**Falleros.** Procede dedicar unas palabras acerca de la indumentaria que luce la Fallera Mayor. De inspiración horbónica, es el típico traje de valenciana utilizado en el siglo XVIII, promovido y elaborado por la potente industria sedera, que utiliza terciopelo o raso para el corpiño y seda para las faldas. Mención especial requiere el peinado, que se compone de un moño laberíntico y dos rodetes (*caragols*) sobre las orejas, insinuando un estilo inspirado en la Dama de Elche. Una gran peineta en lo alto de la cabeza, dos pequeñas sobre los rodetes y varias agujas (*maxxaronyos*) sujetan la ardua arquitectura capilar. La peineta principal, que suele ser de plata sobredorada, está cincelada con dibujos.

**Crida** (Pregón de las Fallas). Se pronuncia el día 1 de marzo desde las torres de Serranos. La Fallera Mayor, que es elegida entre las jóvenes de las diferentes comisiones, reúne a todas las agrupaciones falleras e invita a los presentes (y también a los ausentes) a participar en la alegría y el bullicio de la fiesta.

**Plantá.** Con esta ceremonia, que tiene lugar la noche del 15 de marzo, comienza la semana fallera. Es por la noche cuando se instalan todos los monumentos, tanto las grandes piezas como los grupos de niños.

**Semana fallera.** La semana fallera propiamente dicha se extiende desde el 12 al

19 de marzo. El día se inicia en cada barrio con la *desperta*, que suele incluir la presencia de bandas de música, pasacalles y lanzamiento de petardos contra el suelo. Luego, a las 14 horas y en la plaza del Ayuntamiento, comienza el rito de la *massejà*. Este rito atronador de explosiones sucesivas tiene lugar desde comienzos de marzo. Figuran en el programa de la noche los castillos de fuegos artificiales, que se disparan junto al antiguo canche del Turia, en la zona de la Alameda.

**Nit del foc** (Noche del fuego). Es el castillo de fuegos artificiales más espectacular de la semana fallera. Se ejecuta la noche del 18 de marzo en los jardines del Turia, siendo un acontecimiento que llega a reunir una multitud que oscila entre las 400.000 y el millón de personas. Se queman miles de kilogramos de pólvora.

**La cremá.** A las 10 de la noche del día de San José (19 de marzo) comienzan a arder esos monumentos efímeros donde el ingenio popular da rienda suelta a su imaginación y vuelca su capacidad de sátira. Se inicia la combustión por las fallas infantiles y sigue a continuación la de las grandes, hasta llegar a la falla del Ayuntamiento, que es la última en arder y casi todos los años suele ser la más espectacular.

Gran parte del interés que poseen estas fiestas es recorrer los barrios para deleitarse en la contemplación de unos monumentos que sólo muestran su atractivo durante una semana. Cada barrio alza su falla y todas compiten entre sí, compensando la agudeza, el ingenio o la originalidad lo que no puede aportar el presupuesto.

**Bañuelos.** Típicos de las Fallas, estos dulces de sartén se consumen en Valencia en relación con la festividad de San José al menos desde mediados del siglo XVI. Tienen forma circular y se hacen con una masa de harina bien batida que se fríe en aceite caliente. Se suelen tomar con chocolate y, a veces, acompañados de una copa de añís seco. Se venden en las horchaterías.

### Semana Santa Marinera

Sus orígenes se remontan al siglo XV, época en la que surgió la cofradía de la Concorchia de los Disciplinantes, agrupación fundada por san Vicente Ferrer. Esta

semana santa festiva y marinera tiene la peculiaridad de celebrarse a orillas del mar y de acoger la presencia de personas que viven en los antiguos barrios marneros del Grno, el Cabanal y el Cabaneral. Participan en las ceremonias religiosas unas 25 hermandades nucleadas por las parroquias de Nuestra Señora de los Angeles, San Rafael-Cristo Redentor, Nuestra Señora del Rosario y Santa María del Mar. Uno de los puntos de interés se centra en el conjunto de personajes bíblicos que en ella desfilan y que contribuyen a ilustrar en vivo las principales páginas de la vida de Cristo. Sobre todo, figuras femeninas que lucen lujosos vestimentas de comienzos del siglo XX como María Magdalena, la Samaritana o Salomé, cuya riqueza de atavíos contrasta con la austeridad que caracteriza las imágenes. Otro de los aspectos originales es el encuentro de dos Cristos (el del Salvador y el del Amparo) que tiene lugar el alba del Viernes Santo, y la visita de los mismos a la playa del Cabanal, acto que se interpreta como un homenaje a los hombres que perdieron la vida en el mar.

Entre los participantes resaltan las figuras de los penitentes, que visten capuchón, túnica y larga capa hasta el suelo, y la presencia de las guardias de granaderos de la Virgen aportados por cada parroquia, que alegran con sus vistosos uniformes -pantalón negro o blanco, guerrera napoleónica y fajín- la solemnidad de la celebración. Entre los múltiples actos que, desde el Miércoles de Ceniza hasta la Pascua de Resurrección, jalonan la Semana Santa Marinera sobresalen algunos especialmente representativos como la procesión del Silencio, que tiene lugar a las 24 horas del Jueves Santo, o la procesión del Santo Entierro, que comienza a las 18.30 del Viernes Santo y congrega a gran cantidad de cofrades y espectadores. Más de 5.000 penitentes, acompañados de bandas, cornetas y tambores, recorren las calles de los barrios marneros escoltando las imágenes de las diferentes cofradías.

### San Vicente Ferrer

Aunque la festividad de San Vicente Ferrer está señalada en los calendarios el día 5 de abril, en Valencia se celebra el lunes siguiente al de Pascua de Resurrec-

ción. En algunos lugares del casco histórico (plaza de la Virgen, cercanías de las iglesias de San Nicolás y de los Santos Juanes) se levantan altares y pequeños escenarios presididos por la imagen del santo en los que los niños huérfanos de San Vicente Ferrer—convertidos en actores—escenifican en lengua vernácula algunos de los diversos realizados por el ilustre predicador. De los 14 altares preparados para la ocasión, el más antiguo se instala desde el año 1561 en la casa natal del fraile dominico. Es costumbre de los asistentes visitar el pozo (*poiet*) de San Vicente.

### Traslado de la Virgen de los Desamparados

El segundo domingo de mayo se celebra, con gran solemnidad y fervor popular, la fiesta de la Virgen de los Desamparados. Dos actos principales tienen lugar en ella: por la mañana, el traslado de la imagen; y por la tarde, el retorcio en procesión.

La víspera se programan en la plaza de la Virgen diversas actuaciones que preparan el ambiente general y acentúan las pinceladas folclóricas. En la noche del sábado se desarrolla la *dansa*, baile tradicional que se ejecuta en pareja y rezuma vistosidad en movimientos y atavíos. Hacía las cuatro de la madrugada se oficia la misa de *descoberta* y a las siete, la misa de *trifanets*, ambas celebradas en un altar situado frente a la fachada principal de la basílica, que se adorna semejando un gran tapiz de flores.

El acto principal de la festividad es el traslado de la Virgen desde la basílica a la catedral, movimiento que se fija para las 10.30 de la mañana. Es un recorrido de apenas 200 metros el que separa el punto de partida y el de llegada, pero en esa mínima distancia la imagen es llevada en volandas, entre pitopos y exclamaciones de júbilo, hasta entrar de espaldas a la seo por la puerta de los Hierros. Por la tarde se devuelve la imagen a la basílica en una procesión que recorre las calles de Caballeros, Bolserta, Mercado, San Vicente, plaza de la Reina, calles del Mar y Avellanias y plazas del Arzobispo y de la Almoina. A lo largo del itinerario, desde los balcones primorosamente engalanados llueven pétalos de rosa como homenaje a la Virgen.

### Corpus Christi o Procesión de las Rocas

Debido a la invitación hecha por el obispo Hugo de Fenollet a los Jurados para que adornaran las calles y participaran en la ceremonia clérigos y autoridades, se tiene constancia documental de que ya en el año 1355 se celebraba una procesión en la que el Santísimo recorra la ciudad. En la plaza de la Virgen se pueden contemplar la víspera del Corpus las rocas o *carros* triunfales en las que se representan los misterios bíblicos. Están allí tras haber sido trasladadas mediante carretas tiradas por caballos desde las Alamedias de Serranos. Todas a excepción de la *Dia-Miera*, que se lleva a mano.

Dos son las partes que forman los actos relacionados con el Corpus: la Cabalgata o *Convite* y la procesión propiamente dicha. La Cabalgata o *Convite* (cuya existencia se remonta al menos hasta el año 1516) refleja la invitación que se hacía a los Jurados de la ciudad para que participaran en la procesión del Corpus. Tras un repuldo de la ciudad para que participaran del día del Corpus parte desde la plaza de Manises la cabalgata en la que se van a representar los misterios bíblicos y se van a ejecutar diversas danzas. Tres parejas de cabezudos bailan a los sonos y ritmos marcados por *dolçaina i tabaler* (*dulzaina y tamboril*).

La procesión del Corpus tiene lugar por la tarde. Tras un prólogo en el que desfilan las rocas, bailan los gigantes y cabezudos, se ejecutan danzas y los carros de la entrada espurcan la murta por el itinerario procesional, a las 19 horas se inicia la procesión propiamente dicha. Además de las rocas, participan en ella gran cantidad de personajes pertenecientes tanto al Antiguo Testamento (Noé, Abraham, Isaac, Jacob, Moisés, Sansón, Saúl, etc.) como al Nuevo (apóstoles y evangelistas). Destacan entre estos últimos *Els Ciriolots* (portadores de cirros), que integran un conjunto de 26 reyes vestidos con túnica blanca, tocados que llevan un cirial de unos 15 kg de peso, que llevan un cirial de unos 15 kg de peso. Se representan en la procesión tres misterios (especie de entremeses escritos en el siglo XV en valenciano), siendo el *misteri del rey Herodes* el más popular, pues contiene la *degollá*, ceremonia que recuerda la muerte de niños ordenada por Herodes

y en la que los sicarios del rey atacan a la multitud blandiendo *carrots* (vollos de papel pergamino).

Cierra la procesión la custodia, flanqueada por seis mancochos ataviados con vestimentas del siglo XVI. Es recibida con pétalos de rosa mientras recorre unas calles alfombradas de murta. Durante la procesión se escenifican numerosas danzas, entre las que sobresalen la de *Els Cavallers*, ejecutada por ocho danzarines que cabalgan un caballo de cartón, y la de la *Morna i els Mornos*, representación de la eterna lucha desatada entre la virtud (*morna*) y los siete pecados capitales (*monos*).

### Feria de Julio o de San Jaime

Tuvo lugar por primera vez el 21 de julio de 1871 con el fin de evitar la despoblación de la ciudad por el éxodo veraniego de las clases pudientes. En la primera feria se expusieron toda clase de productos en el paseo de la Alameda, se prepararon pabellones para albergar exposiciones y desfiló una vistosa cabalgata. En la actualidad y como recuerdo de aquella feria decimonónica, se eligen el paseo de la Alameda y los jardines de Viveros como escenarios que accogen actuaciones, conciertos, fuegos artificiales y certámenes de bandas de música.

sica. También se celebra la Batalla de las Flores, una cabalgata en la que se arrojan rosas y claveles.

La famosa feria taurina de julio forma parte de las fiestas.

### Fiesta del 9 de octubre

Comemorando que el día de San Dionisio el rey Jaime I hizo su entrada triunfal en Valencia, esta jornada ha sido proclamada el día de la Comunidad Valenciana tras la aprobación del Estatuto de Autonomía.

Autoridades y valencianos en general acompañan el desfile de la *veytera* por las calles. Se canta en la catedral un solemne *Te Deum* y luego se realiza una ofrenda floral ante la estatua del rey Jaime I levantada en el Parterre.

También en la festividad de San Dionisio se celebra en Valencia el día de los enamorados. Las mujeres suelen recibir la *mocadoró*, un panuelo que contiene dulces hechos con mazapán que presentan distintas formas y colores. Algunos de ellos (los llamados *pladeta i tronador*) evocan los órganos sexuales. Esta costumbre recuerda el regalo de frutas frescas envueltas en un panuelo que las mujeres de Valencia hicieron a los conquistadores cuando entraron en la ciudad.