

Robando instantes en Nápoles

Texto y fotos de Dominick y Susan Merle

"¡Incendio!, ¡Fuego!, ¡Incendio!" Fue un despertar espantoso a la una de la noche, mientras estábamos durmiendo en una habitación del sexto piso del Hotel San Francesco al Monte, con golpes en la puerta, diciéndonos en inglés e italiano que debíamos abandonar el hotel lo más rápidamente posible por las escaleras de socorro. Llegados al cuarto piso sentimos el olor del humo y me vino la idea de que este establecimiento, a pesar de haber sido en su origen un monasterio lleno de milagros convertido en hotel, nos estaba bajando hacia un infierno horroroso.

Iba yo pensando esto cuando se nos apareció un guapísimo bombero con unos bellos bigotes que nos saludó en el vestíbulo principal. "Buon giorno!", nos dijo, al tiempo que nos indicaba que esperaríamos en la calle con los demás huéspedes con sus ropas desarregladas.

El fuego se había limitado a una parte de la cocina del cuarto piso. Se apagó rápidamente y nos anunciaron que podíamos volver tranquilamente a nuestras habitaciones. Sin embargo, la vista de la Bahía de Nápoles cautivaba las miradas. Y no fue necesario mucho tiempo para que todos, trabajadores del hotel, bomberos y extranjeros nos enzarzáramos en animadas conversaciones.

Los napolitanos tienen una expresión cuya traducción podría ser "¡Atrapa el instante!". Piensan que incluso en las situaciones de más gravedad, se pueden encontrar momentos de felicidad. Y

estábamos viviendo un ejemplo de ello. Un trabajador del hotel hizo funcionar la máquina del café 'expresso' a la entrada del establecimiento para prolongar la tertulia. Y a



Piazza Dante

ساحة دانتي

mi vuelta a la habitación, me encontré con pequeños grupos de bomberos y trabajadores del hotel con sus vasos de té en las manos, conversando y riendo y aprovechando la

pureza del aire nocturno y el panorama. Yo me fui directamente a mi habitación, mientras ellos atrapaban instantes.

Esta es una característica de Nápoles que trasciende poco a la prensa y no transmite la gente. De manera mayoritaria, los turistas piensan que esta ciudad-puerto es el hijo maldito de Italia, y la utilizan sólo como paso hacia atractivos lugares como Pompeya, Capri y la Costa Amalfi. Incluso los italianos del norte, cuando llegan a Nápoles, lo hacen con prudencia.

Es cierto por otra parte que algunos italianos, además de atrapar instantes, tienen experiencia en atrapar carteras y billetes, pero con un poco de comprensión de parte del extranjero y la acostumbrada prudencia, y por poco que se les dé la ocasión, le robarán el corazón.

Mi esposa Susan y yo éramos parte de un pequeño grupo guiado por la empresa Cantalupo Tours por Italia.

Nuestro guía, y director del programa, era Michael San Filippo, cerca de 40 años, de la ciudad de Nueva York y firmemente decidido a mejorar la imagen que se tiene del sur de Italia. "¡Miren a su alrededor!", nos dijo al ➤



Frutas y verduras

الفواكه والخضراوات

empezar nuestro primer paseo por la ciudad antigua de Nápoles: "¿Sienten ustedes miedo?". Las estrechas calles empedradas eran compartidas por peatones, motocicletas y coches. Aquí no hay normas, ni aceras, ni señales de tráfico, pero parece que todo se hace de manera totalmente homogénea. Las mujeres napolitanas vuelven del mercado, el olor a jugo de tomates frescos llena el aire.

Almorzamos en una pizzería de dos pisos llamada Lombardi, cerca de la Plaza Domenico. Estaba repleta de gentes del lugar y tuvimos que esperar 15 minutos para tener una mesa. Es sabido mundialmente que el origen de la pizza es Nápoles. Los napolitanos siguen prefiriéndola a la manera tradicional: fina y rellena sólo de tomates, queso 'mozzarella' y albahaca. Resulta de ello una pizza de colores rojo, blanco y verde, que son los de la bandera italiana. Y como aquí los productos marinos son abundantes, los mariscos, calamares y demás se ponen en las pizzas. Que los napolitanos se comen con cuchillo y tenedor, y no con las manos. La pizza la traen en una sola pieza, en general para una sola persona.

Después nos dirigimos a una calle estrechísima



Pizza de pescado

بيزا الأسماك

y con muchas curvas, llamada la calle de la Natividad, donde venden durante todo el año paños bordados a mano que representan el nacimiento de Jesucristo. Y como ésta última fecha no quedaba lejos, las tiendas se habían engalanado con imágenes de la Natividad. En muchas de ellas los artesanos trabajaban sus obras. Mi esposa se paró ante una pequeña porque en vez de este tipo de imágenes, la sorprendió la estatua de un individuo legendario conocido como "il Gobbo", jorobado y portando varias cosas: pimienta, una herradura, un pez y un paraguas. Se supone que anula el mal de ojo de los envidiosos con esa mezcla mágica.

Le pregunté a un joven el precio de 'il Gobbo'. Después de ponernos de acuerdo sobre la cantidad, y mientras ya lo estaba liando, se dio cuenta de que se había equivocado de precio, que me lo dejaba por 80 euros menos de su precio real. Sin embargo, con ojos de lástima, me aseguró que me lo podía llevar por un precio tan barato. Naturalmente, o él era un excelente actor atrapando instantes o yo era un cliente con mucha suerte. Preferí escoger esta última posibilidad, porque él no perdía nada revelando un precio más alto a esas alturas de la transacción.

Nos paseamos varias veces por las estrechas calles repletas de gente de la ciudad antigua de Nápoles, tanto a solas como en grupo, y observamos que los vendedores estaban siempre dispuestos a ayudar si lo que se les pedía era razonable. Y no es necesario precisar que nos encontramos con muchísimos turistas del mundo entero en nuestro camino.

Y adónde van todos estos grupos que vienen en barcos y aviones? De entrada a Capri, que era el lugar indicado en nuestra lista de lugares a visitar. Cogimos una embarcación en

Nápoles (el viaje, por 10 dólares, duró aproximadamente una hora) dirigiéndonos hacia la bonita y romántica isla. Mientras nos acercábamos, Capri me recordó las bellas islas griegas, como Mykonos por ejemplo. Y en cuanto se lo dije a la alta rubia que nos guiaba, Rebecca Brooks, ésta me respondió muy educadamente que la belleza de Capri no tiene rival.

Y efectivamente, Rebecca, que dirige una empresa llamada Capritime Tours, es completamente parcial. Ella es una ciudadana que viene de Nueva Orleans, que se enamoró de esta isla en 1.994, decidió instalarse aquí definitivamente y creó su empresa. Actualmente cubre también Pompeya y la Costa Amalfi y tiene la ambición de cubrir toda la Toscana, aunque de momento Capri, dice ella, es su casa.

Realizamos una gira en barca por la isla, entramos en varias cavernas, una de ellas la célebre Gruta Azul, donde el color del agua cambia del azul al verde. Almorzamos en un restaurante de la playa donde no había menú. "Yo soy el menú", nos dijo el camarero, mientras repetía melódicamente los platos del día. Después cogimos el teleférico para subir a la aldea más alta, en la cima del monte.

Michael San Filippo, jefe de nuestro grupo, se puso de acuerdo con Rebecca para que nos llevase al día siguiente a Pompeya, por lo que regresamos a Nápoles por mar, para otra noche en nuestro monasterio transformado.

Al día siguiente fuimos efectivamente conducidos a las históricas ruinas de Pompeya, durante 45 minutos por carretera. Nos dio la bienvenida otra vez Rebecca. Como se sabe, los habitantes de esta ciudad, actualmente de 15.000, fueron diezmados el año 79 de Cristo por la erupción del ➤

Vesuvio, pero lo que quedó de esa destrucción es realmente asombroso.

La mayor parte de las construcciones de la ciudad antigua, o por lo menos la mitad, sigue en pie: las casas, los mercados, los templos, los baños públicos y otros. En cajas de cristal se exponen restos de víctimas 'embalsamadas' en ceniza, en cuyos últimos gestos se observa el miedo y la angustia ante la inminencia de la muerte. Sólo un niño tiene la cara tapada con un paño y una mujer que parece querer proteger a su hijo no son así.

Nos sorprendimos al saber que la mitad de Pompeya aún no ha sido descubierta hasta hoy día. Esta inacción se debe a varias razones. La primera es que no ha habido presupuesto gubernamental suficiente para conservar lo ya existente, por lo que sólo faltaría desenterrar más cosas; la segunda es que el descubrimiento se deja a las venideras generaciones; y la tercera es que algunas personas se aprovechan de los ingresos en concepto de entradas.

Al día siguiente fuimos en coche desde Pompeya a la esperada Costa Amalfi, en dirección sur. Ésta podría ser la parte más bella en toda la costa del Mediterráneo. Las casas alineadas de sus aldeas, como las de Ravello y Positano, atrae a los ricos y famosos del mundo en lo más álgido de las estaciones turísticas. El polémico escritor estadounidense Gore Vidal estuvo viviendo varios años en Ravello, en una casa en la cima del monte. También John Steinbeck, Greta Garbo, Anita Ekberg, Fred Astaire, Humphrey Bogart y Jackeline Kennedy-Onassis hicieron de esta porción del planeta un pequeño lugar para su personal descanso.

Almorzamos en Ravello, en la casa de una señora de 60 años que ha conocido a muchas de estas celebridades y cocinó para ellas. Se la conoce, sencillamente, como Mamma Agata y hoy día dirige una escuela de restauración junto con su restaurante, que sólo ofrece comidas con reserva anticipada y se encuentra en su villa personal, que da sobre la Costa Amalfi. De jovencita la llamaban la Pequeña Agata, cuando empezó a cocinar, a los 13 años, para una rica señora estadounidense a la que le gustaba preparar fiestas para los visitantes pudientes. Se acuerda de Fred Astaire, que le hizo bailar un vals en el jardín, después de un plato de 'spaghetti alla



El Limoneto

اللايميتو

puttanesca'; de Anita Ekberg que no paraba de comer pastas con judías; y de Jackie que se limitó a comer un plato de queso 'mozzarella' con unos trocitos de tomate.

Sin embargo, a pesar de su fama y de sus relaciones con la gente célebre, Mamma Agata no habla ni una palabra de inglés. Y es su hija, Chiara, la que dirige los asuntos de la familia y hace las traducciones en la escuela de restauración.

En nuestra última noche en Nápoles le pregunté a un trabajador del hotel si no había algún hotel popular cercano donde se podría comer platos napolitanos. Me escribió el nombre y me indicó la dirección. Éramos cuatro del grupo los que fuimos a comer nuestra última cena allí. El restaurante era pequeño y atrayente, pero lleno de turistas. Es posible que en sus comienzos fuese un local popular, pero el aumento del

número de personas que venían de los hoteles acabó echando a las gentes del lugar y se transformó en un restaurante para turistas.

El camarero era simpático y la comida muy buena. No paró de servirnos más cosas, hasta que se hizo noche cerrada. Nosotros consideramos que eso sería una amable atención de su parte, pero cuando nos trajo la factura, con todos los extras y sus precios exactamente detallados, el total resultó ser el doble de lo que habíamos calculado. A pesar de ello, la buena comida, el ambiente y la simpatía del camarero hizo que volviéramos felices a nuestro hotel. Por cierto, al salir del restaurante vimos cómo se les servían extras a otra mesa de turistas.

Como dicen, "robando instantes".

(Dominick y Susan Merle son autores libres que escriben sobre viajes turísticos). ■