

PROVINCIA-GRANADA

Galera recrea en un mercado 3.500 años de artesanía e historia

Las reproducciones de cerámica íbera y argárica se mezclaron con dulces medievales o bebidas espirituosas

19.08.08 - JESÚS MARÍA GARCÍA

No es fácil tener la oportunidad de recorrer un zoco en donde se pase, sin solución de continuidad, de las edades de la piedra a las actuales de la más vertiginosa cibernética. No es fácil si no se visita Galera, concretamente con motivo de su mercado artesanal, que este año ha cumplido su décimo cuarta edición el pasado domingo.

El hecho de ser el pionero en la comarca, otorga a este mercadillo artesanal un indudable atractivo añadido a los muchos que ya posee. Porque en el transcurso de sólo unos minutos, se le ofrece a uno la oportunidad de hacer un recorrido prácticamente completo desde la Cultura Argárica hasta la más rabiosa actualidad.



TRADICIÓN. Muestra del arte de cetrería, antigua y tradicional práctica en el Altiplano. /J. Mª. GARCÍA

No faltaron en la plaza mayor de Galera las sorprendentes cerámicas casi cuatro veces milenarias, copias de las aparecidas en su emblemático yacimiento de El Castellón Alto, entre las cuales destacaban las copas funerarias, de sorprendente perfección después de más de 3.500 años. Un poco más allá en el tiempo, se ofrecían las rotundas vasijas ibéricas, descendientes de la gloriosa ciudad de Tútugi, contemporánea de Basti, Acci o la misma Ilíberis que luego sería la musulmana Granada. Aún casi humeantes, se exponían así mismo al público las lucernas romanas que alumbraron los siglos más brillantes de la edad clásica greco-romana. En otro lugar brillaban los vidriados de tradición musulmana cuajados de verdes, azules, amarillentos, blancos...

También, gastronomía

Pero no sólo de cacharrería vive el mercadillo: el aceite, el pan y el vino -la portentosa tríada mediterránea- hechos en esta tierra milenaria, andaban por doquier, de estantería en estantería, para saciar así mismo el hambre y la sed de la tarde de agosto. Y sus derivados en forma de dulces caseros -de indiscutibles raíces musulmanas en la medieval Galira-, o de bebidas espirituosas como el aguardiente, la mistela, el churrupampli o el chapurrao, hacían guiños a los centenares de curiosos hasta hacerles caer en la tentación. Después estaban los puestos de abalorios, de la madera tallada, del rudo esparto domesticado, transformado por los ágiles dedos artesanos en sorprendentes usos y aplicaciones. No faltaban tampoco los puestos de miel serrana; de embutidos hechos con sabiduría centenaria; de fragantes jabones de miel y de cera; de escogidas hierbas, buenas para el dolor de barriga o para el mal del riñón; de libros de relance sobre lo divino y lo humano; de juegos para ordenador; de grabados con aire renacentista; de inverosímiles taraceas granadinas... Todo ello así, sin orden ni concierto, como un maravilloso caos de color, de sonidos, de aromas, de autenticidad.

El arte de la cetrería -sin duda practicado en aquellos oscuros siglos en los yermos paisajes del altiplano- se materializó en las afiladas garras, en los acerados picos, en la precisión matemática de la nobles aves que de esa manera prestigiaban a su especie.

Por el aire dorado de la plaza mayor, para hacerlo todo más real, más vivo, más palpable, fluían los aromas recios y primarios de las morcillas y salchichas asadas, que los más animosos atacaban decididamente como en una batalla anticipadamente ganada.