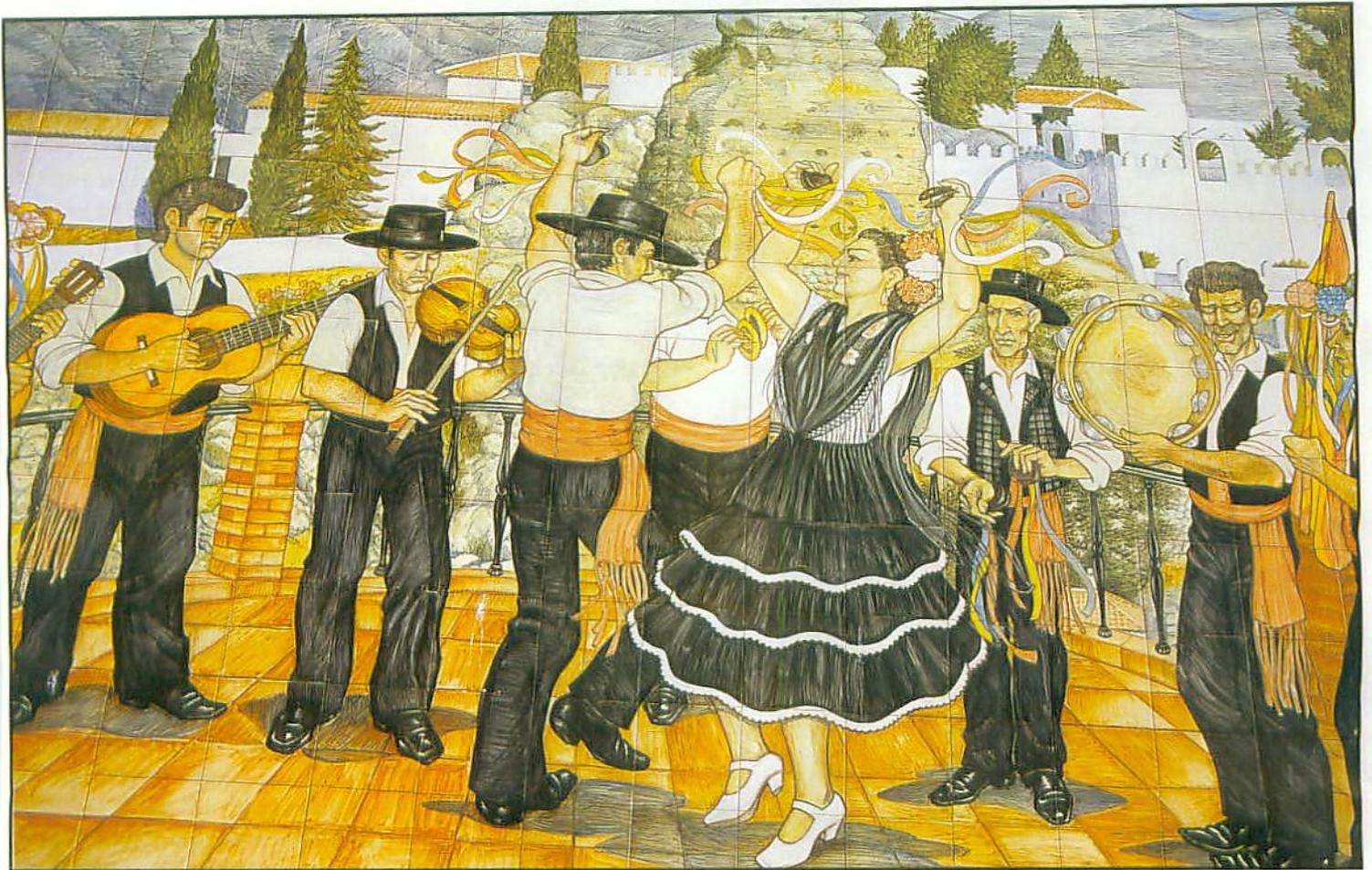


COMARES



A veintiocho kilómetros de Málaga y a veintitrés de Vélez-Málaga, en una cumbre de 742 metros, frente al mar y en mitad de esta abrupta comarca del oriente malagueño se encuentra Comares, un pueblo morisco desde el que podemos contemplar esas vistas espectaculares que sólo la bondad de la naturaleza nos puede regalar.

Dejamos el coche en el aparcamiento que hay a la entrada del pueblo y recorremos a pie los pocos metros que nos separan de la plaza del Ayuntamiento. Como si de un imán se tratara nos dirigimos hacia su balcón mirador. Son las diez y media de la mañana de un cálido y soleado domingo. El silencio es total, el pueblo aún no ha despertado, los visitantes todavía no han empezado a llegar, sólo un viejo sentado en un banco

Desde la calle del Perdón hasta el cementerio, paseando por calles de trazado morisco y casas encaladas, descubrimos este pueblo malagueño que, enclavado a 742 metros de altitud, nos deleitará con una de las mejores vistas aéreas de la comarca de La Axarquía.

RICARDO SANZ
Fotos: EDUARDO BOMBARELLI



Arriba, un panel que representa una de las tradiciones más destacadas de Comares, una "panda" de verdiales, el cante considerado antecedente del fandango malagueño. A la izquierda, mujeres de la cofradía celebrando la fiesta de San Hilario de Poitiers, los días 25, 26 y 27 de agosto.



Las casas blancas y el trazado morisco de las calles de Comares le confieren este bonito aspecto; al fondo vemos la sierra de Tejeda y los escasos restos de la antigua fortaleza árabe, La Tahona, rodeada de jardinillos respunteados de parras y cipreses.

de la plaza parece darnos la bienvenida. Desde el mirador, orientado al sur, se respira el aire limpio de la sierra mezclado con la fresca brisa del mar. Ante nuestros ojos un amplio paisaje de montes, collados y cerros se extiende por el valle de Benamargosa, plagado de bancales y huertos, de blancos pueblos, cortijos y alquerías; de barrancos por los que discurren riachuelos, carriles y caminos entrecruzados; más allá, la vega de Vélez-Málaga; y al fondo, el mar dorado por la luz del

sol. Es la piel de La Axarquía, quebrada y montañosa, agreste en las manchas serranas y amable en las zonas cultivadas: olivos, vides, almendros y frutales respunteados por quejigos y algarrobos.

LA HERENCIA ÁRABE DE OCHO SIGLOS

Por su posición geográfica, enclavado en un peñón de roca cortado a tajo y abierto a los cuatro puntos cardinales, Comares debió ser un lugar habitado desde la prehistoria, cuando cuevas y

altozanos eran los refugios naturales de nuestros más lejanos antepasados y de hecho se han encontrado vestigios por toda la comarca, desde la Cueva de Nerja hasta el puerto de Los Alazores, en tierras de Alfarnate. La fundación de la villa se remonta al siglo III a.C. y por aquí anduvieron iberos, griegos y romanos, pero fueron los árabes los que le imprimieron su fisonomía actual y le dieron nombre. En textos nazariés ya se hacían referencias a Hisn Qu marich, la alcazaba de Comares.

La preponderancia de Comares sobre todo el territorio oriental de Málaga hasta la conquista de los Reyes Católicos es indiscutible: en su castillo vivió Ibd-Isaq-Ibrahin-Ibu-Asquilula, yerno de Muhammad I, rey de Granada, llegó a tener cinco mezquitas y en su fortaleza cabían 15.000 personas. De la pericia constructiva de sus vecinos da testimonio la existencia en la Alhambra de la Torre de los Embajadores, conocida como Torre de Comares, pues fueron arquitectos y alarifes de este pueblo los que la proyectaron y construyeron. Comares sirvió de refugio a los reyes granadinos en tiempos difíciles pero acabó rindiéndose a las huestes cristianas en abril de 1487 y aunque las capitulaciones fueron las más benévolas de todo el reino, muchos de sus habitantes fueron expulsados o se vieron obligados a huir; toda una cultura quedó enterrada durante siglos.

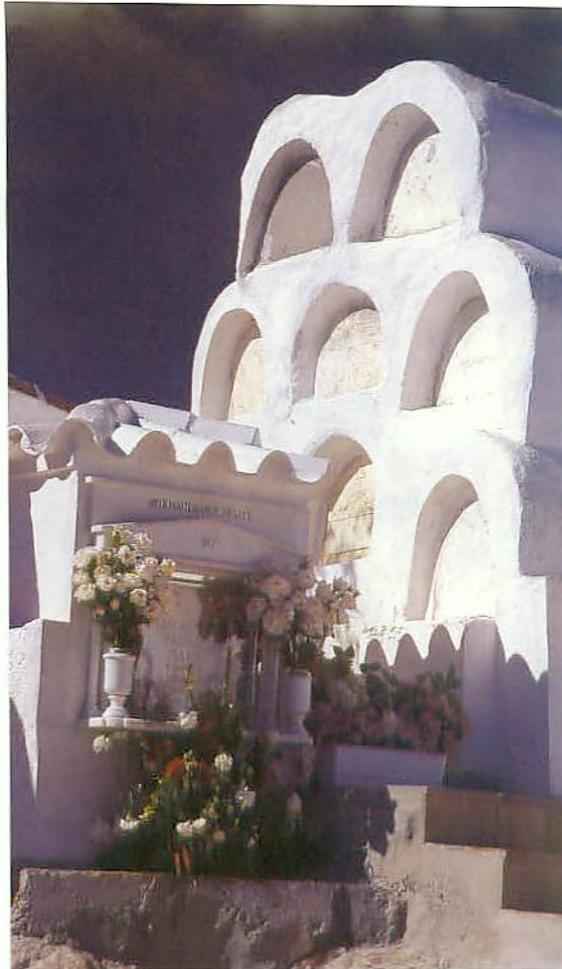
El casco urbano se extiende por la cresta alargada del cerro con un promontorio a cada lado: al este, la iglesia; al oeste, los restos de la antigua fortaleza. Pero el monumento más importante es el propio pueblo, que evidencia la huella de ocho siglos de cultura islámica: la calle del Agua, la de los Arcos o la del Perdón, así llamada porque en una de sus esquinas fueron bautizadas las treinta familias "moras" que permanecieron en Comares tras su rendición y que aún hoy es el lugar en el que se celebran todos los bautizos. Laberinto de callejuelas estrechas y empinadas de típico diseño morisco, casas retranqueadas, vestidas de cal, piedra, hierro, teja, macetas, luces y sombras, ventanas imposibles, puertas de casita de cuentos y gatos que bostezan en los zaguanes.

Una mujer parte almendras sentada en las escaleras de la puerta de su casa. Se queja de que los jóvenes se están yendo del pueblo. Es cierto, en 1950 había censados 3.019 habitantes, hoy apenas llegan a 1.500; de ellos, el 70% vive fuera del casco urbano, en los partidos de La Alquería, Mazmúllar, Romo-Cueva y Río. La gente vive de la agricultura —olivo, almendra y pasa—, de la cabaña de cabras y de un incipiente turismo rural.

Arropados por el silencio —sólo se oyen nuestros pasos sobre el empedrado y a algún gallo des-



En la calle del Perdón, aquella en la que fueron bautizados los moros tras la conquista de Comares, un altar y un panel informa a los turistas de lo emblemático de esta vía. A la derecha, el cementerio, uno de los bellos rincones de esta población malagueña.



Situado en un peñón cortado a tajo, el morisco Comares se extiende por una cresta alargada con un centinela en cada extremo: la iglesia, al este, y la alcazaba, al oeste

pistado—, llegamos a la iglesia de La Encarnación, construida en 1510. En este templo mudéjar destacan el artesonado con mocárabes del presbiterio y las naves; la pila bautismal, que forma una sola pieza con el pie; y la renacentista capilla del Sagrario, construida en 1721 y con una singular cúpula rococó. La torre, aunque posterior, también es de estilo mudéjar.

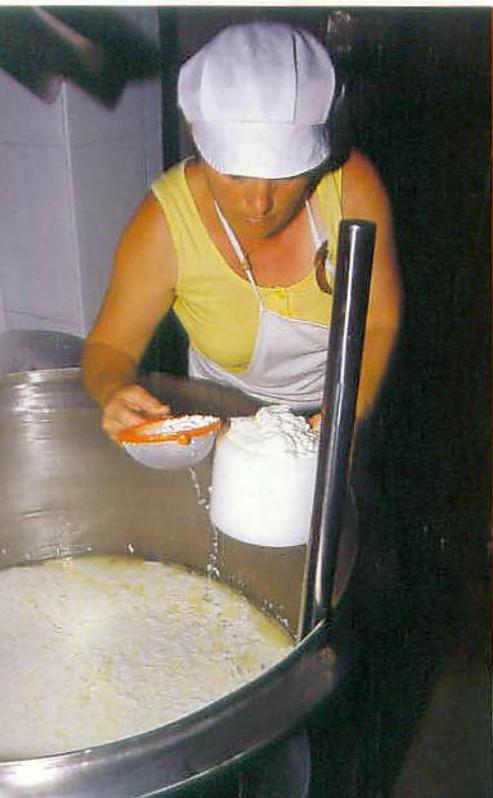
LOS ALTOS MIRADORES

Si continuamos por la calle de la iglesia hasta el final disfrutaremos de una extensa panorámica:

a pocos kilómetros de Comares, junto a la aldea de Los Ventorros, se levanta la Mesa de Mazmúllar, un paralelepípedo macizo de 721 metros con un tajo imponente en su cara sur, donde se han encontrado restos de una antigua ciudad árabe con necrópolis y un aljibe del siglo XIII declarado Monumento Histórico-Artístico en 1931; algunos investigadores sitúan en esta ciudad la casi mítica Bobastro, último reducto musulmán en la Península que aún hoy es muy discutido por los historiadores pues para algunos se encontraría en la población oscense de Barbastro

y para otros aquí. Como telón de fondo, los Montes de Málaga y el pasillo de Colmenar.

De vuelta sobre nuestros pasos y camino hacia la Puerta de Vélez-Málaga paramos en la plaza de Los Verdiales, pues tiene el pueblo “de toda la vida” panda de verdiales—un antiguo cante considerado el origen del flamenco— y se cantan y bailan los fandangos de Comares. Desde la plaza se abre un paisaje de tejados y chimeneas, con el castillo al fondo, al que los comareños llaman La Tahona, quizá por deformación del término árabe *taba* que significa comarca. Por el camino



LOS QUESOS DE LA CHIVIRRINA

Antonia María y Miguel empiezan pronto la jornada de trabajo. La tarea de ordeñar a más de 400 cabezas de cabra malagueña les supone levantarse a las siete de la mañana. Mientras ella prepara todo lo necesario en la sala donde se va a recoger la leche, Miguel, prepara las cabras para el ordeño.

La leche que se va recogiendo llega hasta una especie de “modernas” lecheras que cuando están llenas vierten toda la leche del día en un gran recipiente; de ahí, a través de una goma, pasa a la máquina de pasteurización, proceso que consiste en calentar la leche a 60° durante 30 minutos para eliminar las bacterias y

demás microorganismos. Hecho esto y para detener el proceso de fermentación se añade sal.

Cuando la leche vuelve a alcanzar 35° se le añade el cuajo, fermento que se encuentra en el estómago del chivo, y se remueve con la lira para cuajarla. Así se van formando los cubitos de queso, que se sacan del suero con un colador—en la foto— y se vierten en los moldes que darán forma a los quesos. Luego éstos se colocan en la máquina de prensado unas dos horas, hasta que todo el suero es expulsado y el queso queda compacto. Antes de meter las piezas en la cámara de maduración se sacan unas

muestras para analizar y comprobar el nivel de acidez y fosfatas. Treinta días después el queso estará listo para ser degustado.

Antonia María ha sido la impulsora de este proyecto y ha conseguido rentabilizar una actividad con una larga tradición familiar a sus espaldas. La inversión inicial fue cuantiosa porque la fábrica cuenta con todos los medios higiénico-sanitarios reglamentarios pero sigue siendo un producto artesanal, sin conservantes ni aditivos.

LA CHIVIRRINA. Los Ventorros de Comares, 7. Tel. 952 115 387. Queso fresco, 6,60 € el kilo; queso curado, 11 € el kilo.