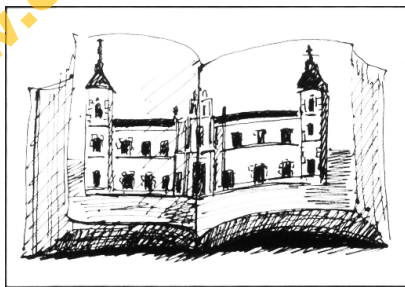


<http://www.cuadernosdelaberinto.com>



COLECCIÓN LA VALIJA DIPLOMÁTICA

<http://www.cuadernosdelaberinto.com>

Fernando Riquelme Lidón

VIAJE A NÁPOLES



EDITORIAL CUADERNOS DEL LABERINTO

— LA VALIJA DIPLOMÁTICA, n.º 51 —

MADRID • MMXVIII

Todos los derechos reservados.

Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier procedimiento y el almacenamiento transmisión de la totalidad o parte de su contenido por método alguno, salvo permiso expreso del editor.

De la obra © FERNANDO RIQUELME LIDÓN

De la edición © Cuadernos del Laberinto
www.cuadernosdelaberinto.com

Dirección de la colección: PALOMA SERRA ROBLES, JUAN MOREDA OTERO Y SERGIO COLINA MARTÍN
Colección fundada por ALONSO ÁLVAREZ DE TOLEDO Y MERRY DEL VAL

Diseño de la colección: Absurda Fábula
www.absurdafabula.com

Primera edición: Mayo 2018
I.S.B.N: 978-84-948260-6-1
Depósito legal: M-13146-2018
Impreso en España.



www.cuadernosdelaberinto.com

MI ABUELO DECÍA QUE SU FAMILIA venía de Nápoles, en donde su tatarabuelo tenía una fábrica de candiles. Conociendo la socarronería de mi abuelo no parece que tal origen familiar sea cierto pero ¿quién sabe? A lo mejor es verdad. ¿Por qué Nápoles? No lo sé. Tampoco sé a qué rama de su familia se refería. El caso es que siempre he tenido presente esa referencia como un enigma pendiente de solución que no creo que nunca vaya a resolver. Cuando por fin he conocido Nápoles no he podido sustraerme, sin embargo, a la curiosidad de buscar por las empinadas callejuelas del barrio de los españoles, por los vericuetos del barrio Pendino, o por las estrecheces del Spaccanapoli (el área urbana atravesada por un decumano romano que divide en dos el Nápoles histórico) y la Sanità, algún hojalatero en el que fijar definitivamente la imagen de mi antepasado fabricante de candiles. Pero, a pesar de que Nápoles alberga aún, y en gran número, esa rara raza de artesanos que rechazan su incorporación al sistema, para no perder su albedrío, para poder trabajar cuando les place, haciendo lo que les gusta hacer, viviendo su vida de barrio sin mayores ambiciones, los hojalateros han desaparecido, como lo hicieron los candiles hace ya tiempo. Gennaro Esposito —nombre clónico en esta ciudad de milagros a fecha fija a cuenta del santo Jenaro y de miserias que en el pasado mantenían ocupadísimo el torno de los hospicios—, que es marino reciclado a chófer y seguidor de buena predisposición, me dice que me conforme con un fontanero que, a fin de cuentas, en la evolución de las especies artesanas, es el descendiente del hojalatero. A mí, sin

embargo, no me cuadra la imagen de alguien manejando un soplete a gas y tubos de cobre con la de un honrado (?) hojalatero moldeando toscamente una chapa para crear una lamparita de aceite.

Pateando las callejas napolitanas uno entra en el submundo de la ciudad, aquel que parece no haber evolucionado al ritmo del resto de la metrópoli, conservando formas de vida tales como las ligadas a los *bassi*, es decir, los locales o bajos de los palacios y caserones que ofician de taller, tienda, garaje, almacén y vivienda al mismo tiempo. Esposito me dice que algunos notables camorristas, apegados a sus *bassi*, les han incorporado equipamientos y tecnología propios de un Bill Gates, prefiriendo esas covachas a las casas del barrio residencial de Posillipo. A las puertas de algunos bajos se amplía el espacio vital con acotados que sirven de veranda, ganando unos escasos metros cuadrados a la angosta calle.

Recuerdo un día haberme perdido por el dédalo de callejuelas del barrio Mercato, conduciendo el coche —¡Qué imprudencia!— con gran dificultad, frente a la increíble pericia de los indígenas, y haber descubierto esas verdaderas salas de estar a la puerta de los bajos: sillón, velador, sombrilla y... biombo para preservar la intimidad.

El bajo napolitano es insalubre *per se* y la calle es la escapatória natural al agobio de la claustrofobia. Curzio Malaparte los llamó tugurios y Matilde Serao, una periodista que a finales del XIX fundó con su marido el tradicional diario de Nápoles «Il Mattino», hizo en su libro-denuncia «El Vientre de Nápoles» una escalofriante descripción del bajo napolitano que muchos dicen que no es ahora tan diferente de entonces: «Los bajos que ya son oscuros, opresivos y angostos en las calles anchas, se convierten en covachas subterráneas en los callejones que

se cuentan por cientos, por miles; se convierten en antros donde se agitan y pululan vidas humanas. El bajo es un local rudimentario, sin ventanas, sin retrete, sin otro desahogo que la puerta, a veces incluso estrecha, que en invierno tiene que estar cerrada y por la noche no puede estar abierta». En esta clásica obra sobre la esencia popular napolitana, por otra parte, se habla de otros aspectos de la vida partenopea —adjetivo equivalente a napolitano— que ya se consideran parte del acervo cultural del pueblo: la lotería, la pizza, el hurto, la usura, la ropa tendida, la lepra de las fachadas y otras cosas que, trastocadas o no por el paso del tiempo, quien visita Nápoles puede aún ver o conocer.

La imagen de Nápoles, para los propios italianos, está íntimamente ligada a escenas como aquella de la película «El oro de Nápoles», en la que una estupenda, joven e infiel Sofia Loren vendía pizzas fritas a la puerta de un bajo; o aquellas otras reflejadas en multitud de fotografías, de antes y de ahora, en las que no falta la señora gorda, comerciante de fortuna, a la puerta de su antro; o el niño de mirada pícara que observa curioso a través de la puerta en cristalada, enmarcada por desconchados, humedades y *graffiti*. La imagen tópica de Nápoles es en blanco y negro, como las películas de Totò, el príncipe cómico o, a la inversa, el cómico que era príncipe; como el neorrealismo cinematográfico, o como los zapatos veraniegos de Gennaro Esposito, que dice haberlos comprado en el mercado de Posillipo. La ciudad ofrece una impresión de sombra, por la desproporción entre sus edificios y la anchura de las calles; pero también por su orografía, que proyecta sombras descomunales; por el color del pavimento de oscura roca volcánica, también usada en los edificios nobles; por la humedad que apaga los vivos colores de las fachadas.

Pero también hay una Nápoles de colores. Totò llegó a tiempo al *technicolor*. En el Spaccanapoli, en la calle San Gregorio Armeno —que algunos turistas confunden y denominan San Giorgio Armani—, donde offician los artesanos del belén navideño, hay un bajo en colores: a media calle, una señora espera paciente en su local, repleto de flores de papel que se desbordan hasta la calle, a sus posibles clientes; al fondo se aprecia la cocina, el aparador y una mesa —la cama y el retrete no son evidentes—. La impresión colorista contrasta con el entorno gris, a pesar del despliegue navideño, en cualquier época del año, de los talleres-tienda de *presepi* (belenes), una de las imágenes de marca de la ciudad.

El color en Nápoles está en el mar. Hace más de un siglo, la Escuela de Posillipo fijó en sus paisajes la imagen colorista de una ciudad abierta a las azules aguas de un golfo que, a decir de muchos, es el más bello del mundo. Nápoles tiene su litoral orientado al mediodía, por lo que el sol —«O Sole Mio»—, saliendo del Vesubio y poniéndose tras la colina de Posillipo, ilumina durante el día la fachada marítima de la ciudad. Matilde Serao recorrió literariamente ese litoral poniéndolo en relación con los tipos humanos que lo habitan:

«El mar del Carmine —la parte oriental de la costa napolitana— es oscuro, siempre agitado, permanentemente atormentado. En su playa semidesierta no hay ni la sombra de un pescador... Este mar ha sido testigo de sangrientos acontecimientos y fiestas populares. Sus melancólicas olas han debido de murmurar durante mucho tiempo: Conradito, Conradito (Conrado V de Hohenstaufen, duque de Suabia, ajusticiado en Nápoles a la edad de dieciséis años por el soberano de aquel reino Carlos de Anjou en 1268). Y sus tempestuosas olas han debido de rugir durante mucho tiempo: Masaniello, Masaniello

(sobrenombre de Tommaso Aniello d'Amalfi, revolucionario napolitano, considerado un histórico héroe popular. Asesinado en el convento del Carmine en 1647).

Hierve la gente y la vida en el mar del Molo (muelle), el de los grandes comerciantes y los poderosos banqueros, el de los atareados expedicionarios, el de los severos oficiales que corren hacia su trabajo, y el de los viajeros de negocios.

El mar de Santa Lucia es del pueblo y para el pueblo. Es un mar azul oscuro, tranquilo y seguro. Los hombres trenzan nasas, fabrican redes, pescan, fuman en pipa pilotando sus barcas, venden marisco, cantan y duermen.

El mar de Mergellina es risueño. Ríe envuelto en la luz rosa de los días esplendorosos... Despliega su risa en las velas blancas de sus barquitos que parecen alegres pensamientos revoloteando sobre la fantasía.

Pero el mar donde el dolor desaparece es el mar de Posillipo, un mar celeste que toma prestados todos los colores y adorna todas las bellezas».

Bajando la colina que cierra la bahía napolitana por el oeste, la ya repetidamente citada Posillipo, a la vuelta de una curva, uno se encuentra de frente con la escarpada ladera urbana que hace de telón de fondo al paseo marítimo, recibiendo de lleno la luz del astro rey. Con mayor perspectiva, quien llega a Nápoles por mar contempla la apretada muralla de edificios que se elevan por encima de la masa del Castillo del Huevo y de Pizzofalcone, coronada por el Castillo de San Telmo y la cartuja de San Martín. Ese urbanismo moderno, y salvaje según muchas opiniones, distrae la atención de la perspectiva histórica de Nápoles, consagrada por la de la Tabla Strozzi, una clásica pintura del siglo XV, perspectiva dominada por el oscuro volumen del Castillo Nuevo, la fortaleza angevina que

fue embellecida por el rey de Aragón Alfonso el Magnánimo, y las torres de las iglesias.

Curiosamente pocas son las torres que han sobrevivido, pues Nápoles es una ciudad con decenas de iglesias confundidas con las edificaciones colindantes privadas de los clásicos campanarios. El Duomo, la catedral, no tiene campanario; tampoco la iglesia nueva de los Jesuitas (Gesú Nuovo); ni muchas otras de las más notables de la ciudad. Quizás la torre de iglesia más evidente es la de la Iglesia del Carmen (Carmine), en la antigua plaza del Mercado, un barrio degradado y marginal que fue históricamente el centro de la ciudad. El hermoso campanario, de 75 metros de altura, está rematado por una curiosa aguja de azulejos. La torre soporta cada 16 de julio un espectáculo de fuegos artificiales que evocan su incendio. En el barrio de la Sanità, la iglesia barroca de Santa Maria cuenta asimismo con un alto campanario con un hermoso reloj de cerámica esmaltada. En el Spaccanapoli, junto a la iglesia de Santa Clara, se alza un imponente campanario no lejos del cual, el de la iglesia de San Gregorio Armeno campa sobre un arco en medio de la calle de los artesanos belenistas. En la vecina plaza de San Cayetano se yergue el campanario de San Lorenzo. La pequeña torre del siglo XV de la Capilla de San Juan de los Pappacoda adorna la cercana placita de San Juan el Mayor. El campanario más antiguo, sin embargo, es el de Santa María la Mayor, no lejos de los anteriores, aislado en la *via dei Tribunali*, gracioso, dejando ver en su base mármoles expoliados de construcciones antiguas, degradado por los *graffiti* y con evidentes signos de total abandono. Aún en el más breve de los recorridos turísticos del viejo Nápoles se pueden ver casi todos estos campanarios, a condición de que se levante un poco la cabeza en las estrechas calles en las que están situados.

El viajero motorizado que llega a Nápoles tiene otra visión de la ciudad. Lo más común es entrar por la *tangenziale*, una autopista urbana de peaje que, efectivamente, como su nombre indica, es una tangente de 20 kilómetros que discurre de este a oeste —y viceversa, claro— al norte de la ciudad, entre la autopista que continúa hacia el sur de la península y la carretera litoral que fue, de siempre, la vía hacia Roma. Quien desembarca en el aeropuerto local de Capodichino también se encamina al centro por la *tangenziale*. En los tramos abiertos se aprecia la perspectiva de los rascacielos del Centro Direzionale, un barrio manhattaniano, en construcción desde 1985, proyectado por el urbanista japonés Kenzo Tange, y poco apreciado por los napolitanos. Diversas salidas dan acceso a la ciudad por distintos barrios. Si uno elige entrar a la ciudad por el barrio de Fuorigrotta, es decir, por el oeste, tendrá oportunidad de apreciar la intrincada ingeniería de los accesos al barrio del Vomero. La salida de Capodimonte, sin embargo, es la mejor elección para entrar de lleno en el bullicio ciudadano. La salida deja al conductor frente a la imponente iglesia de la Madre del Buen Consejo, erigida en el pasado siglo XX, con un aire de *déjà vu* al imitar descaradamente a la de San Pedro en el Vaticano. Desde allí, el eje de lo que más adelante es la *via Toledo*, introduce al viajero en el corazón de Nápoles. Hasta entonces uno ya se ha podido dar cuenta de la intrincada geografía de la ciudad. La *tangenziale* discurre por túneles y viaductos de una altura de vértigo; y la salida es una corta bajada de curva y contracurva. Si uno ignora la *tangenziale*, debe elegir desde la autopista la entrada por la zona del puerto o de la estación de ferrocarril, cruzando la poco atractiva área industrial del este de Nápoles.

Para ver, sin embargo, la perspectiva mil veces repetida de la ciudad, desde que la consagraran los artistas de la mencionada

Escuela de Posillipo, es decir, la vista desde las laderas de la colina de ese nombre —que viene del griego y significa «pausa en el dolor»—, hay que subir a *via* Petrarca, o a *via* Orazio, o ser invitado a su casa por alguno de los acomodados burgueses que habitan las urbanizaciones del barrio. Desde allí se contempla un amplio panorama del golfo, con los centenarios pinos mediterráneos en primer plano, la masa inquietante del Vesubio al fondo y el frente marino de la ciudad, interrumpido por el voluminoso espolón del Castillo del Huevo. En Bowinkel, una pequeña tienda de estampas y curiosidades de tiempos pasados en la plaza de los Mártires, me hablan de los gouaches clásicos que representan esta perspectiva y que alcanzan precios fabulosos; como los óleos de igual tema que, sin embargo, se ven en gran número en todos los anticuarios de Nápoles. Hay buenas reproducciones por doquier de las estampas de época que alimentan un narcisismo decorativo presente en casas y oficinas.

Yo he tenido la suerte de vivir en Posillipo, en el piso alto de la Villa Ruffo, teniendo enfrente la costa vesubiana, continuada hasta el confín de la península de Sorrento; avistando a la derecha la recortada silueta de Capri, la isla bonita; y disfrutando por la izquierda, por encima del verde de la ladera, la colina del Vomero rematada por el Castillo de San Telmo, el paseo marítimo y el cantil de Pizzofalcone sobre el tradicional barrio de Santa Lucía.

Nápoles fue la primera ciudad de Italia —entonces Italia como Estado aún no existía— en disfrutar del ferrocarril. El rey Fernando II mandó construir la línea Nápoles-Portici de apenas siete kilómetros que, posteriormente, fue ampliándose, constituyendo un ejemplo de modernidad en la península itálica. La estación central de Nápoles es asimismo una puerta

de entrada a la ciudad. El viajero que se apea aquí encuentra una estación moderna, bulliciosa y bien dotada de servicios. Sale a la calle y el bullicio tiene otro perfil: corros de inmigrantes colonizan la plaza Garibaldi y a uno, desorientado, le entran las prisas por alejarse de aquel lugar. El camino hacia el centro de la ciudad es una amplia avenida, el *corso* Humberto I, más conocida por la «rectilínea», una vía abierta en el corazón del antiguo Nápoles a finales del siglo XIX en una intervención urbanística de saneamiento que, junto a viviendas insanas, también destruyó vestigios históricos de alto valor artístico. Los edificios de la avenida dan una imagen de ciudad burguesa de principios del siglo XX, imagen que contrasta con los sombríos barrios populares que quedaron a espaldas de la nueva vía.

Cuando llegué a Nápoles por primera vez, Gennaro Esposito se empeñó en iniciarme en los secretos del ya mítico tráfico que los foráneos se empeñan en calificar de caótico. Cualquier guía turística desaconseja circular con el coche por esta ciudad y advierte sobre los innumerables peligros que acechan al conductor que desoye este consejo. Esposito me dijo que la conducción en Nápoles es democrática y cooperativa: cada uno hace lo que quiere y ayuda a que los demás hagan lo propio, aunque haya que ceder derechos reconocidos por el código de la circulación. Gennaro circula en un super scooter, a cuyos lomos se desplaza por la ciudad como lo hacen miles de centauros napolitanos.

Nápoles es ciudad de centauros. Así llaman a los conductores de motos. Y centauros o no, los motoristas de Nápoles son una raza aparte. La fama de caótico que tiene el tráfico de Nápoles, es culpa, en buena medida, de los centauros. Hoy, o cualquier otro día, el periódico dará cuenta de un grave accidente en la plaza Sannazaro: a la salida de un túnel, dos

quinceañeros sobre un ciclomotor se han saltado el disco rojo a gran velocidad y se han estampado contra un coche. Los jóvenes, sin casco, han saltado por los aires. El conductor ha entrado directamente en coma después del golpe y el acompañante se ha fracturado ambas piernas. Junto a esta noticia, se publicará otra en la que otro joven, de veinticinco años, conduciendo en dirección prohibida en un ramal de entrada a la autopista, chocó frontalmente con un coche y murió en el acto al no llevar casco. San Jenaro y algunos otros colegas suyos venerados en Nápoles deben extender un manto protector sobre los centauros napolitanos, porque dos accidentes graves son estadísticamente poca cosa para el número de motos en circulación y el número de infracciones cometidas a diario.

Los centauros no son sólo jóvenes. Como en cualquier animal, por muy mitológico que sea, uno puede discernir distintas edades. En moto van los quinceañeros. Casi siempre acompañados por el amigo de turno. Apuran la velocidad de sus máquinas de ruido estridente y poca potencia; adelantan por la izquierda y por la derecha; ignoran los semáforos, las direcciones prohibidas e, incluso, el propio tráfico. No van a ninguna parte. Son el movimiento perpetuo. Circular a tope es la diversión. Y pasan de casco. Entre estos ejemplares jóvenes también hay hembras, aunque parecen menos aceleradas. Con unos pocos años más, los centauros entran en el mundo del scooter. Es la imagen repetida de Italia desde los años cincuenta. A los veinte años, la novieta es acompañante habitual del motorista. El paseo siempre tiene un destino final: La playa, la discoteca, el bar o la pizzería. Se produce alguna maniobra temeraria pero, sobre todo, absoluta despreocupación por el tráfico en torno. Ellos marcan el ritmo. Si obstruyen el paso por ir de cháchara con un congénere les da igual. Lo mismo

que si provocan un frenazo en un cruce. Son expertos en besar a la chica sin dejar de acelerar, y también en usar el teléfono móvil mientras navegan. Pasatiempo habitual de estos jóvenes es la reunión estática en ciertos lugares de la ciudad con el culo pegado al asiento de la Vespa. En este tramo de edad, algunos centauros son delincuentes habituales que utilizan la moto para practicar el robo del tirón. Son expertos en la huida rápida, utilizando el paquete el truco simple de tapar la matrícula con la mano cuando esquivan a la policía.

Como en otras partes, el napolitano verdadero amante del motociclismo, al llegar a una posición laboral que se lo permite, entra en el mundo de las Yamaha, Ducati y demás máquinas de alta potencia. Casi me atrevería a decir que los conductores de estos bólidos son los centauros más sensatos. Es raro verlos sin casco, y la potencia sobrada de sus motos hace que sus maniobras no parezcan tan osadas, temerarias y peligrosas como las de ciclomotores y scooters. Estos centauros descritos anteriormente no agotan la gama de motoristas napolitanos. Junto a ellos, viajan en moto la abuela con el nieto —conduce la abuela—; el yerno con la suegra; papá, mamá, el niño y la niña; el fontanero; el pintor; y un largo etcétera de gentes que cabalgan sobre Vespas leprosas o ciclomotores oxidados que, en un tráfico que ellos convierten en más caótico de lo que ya es, les permiten desplazarse con entera libertad. Exagerada libertad, porque circulan como les da la gana.

<http://www.cuadernosdelaberinto.com>

AMEDEO CARDARELLI REGENTA UNA CAMISERÍA, fundada por su abuelo en los albores del siglo XX, en la *via dei Mille* (en recuerdo del ejército revolucionario de Garibaldi), en el distrito de Chiaia. Aquí Nápoles es una amalgama de señorío, lujo, mercadillo popular, comercios de ropa, buenos locales de comida tradicional y pizzerías, talleres artesanos, anticuarios, bancos, iglesias —de segunda fila pero interesantes—, y peluquerías —cuento bastantes—. Hay calles burguesas y callejas populares; palacios y *bassi*. Amedeo me hace el artículo del barrio, hablándome de los palacios de la Riviera di Chiaia, de la Villa Pignatelli, de los jardines de la Villa Comunale; de la plaza de los Mártires; de la *via Chiaia*, que une el barrio con el centro histórico; y de la plaza Amedeo. «Venga, venga, que le enseñe». Y mientras tomamos café en la poco agraciada terraza del minúsculo bar Amadeus, me muestra con orgullo el escenario modernista que domina este rincón de la ciudad cuyo nombre recuerda al príncipe de Saboya que reinó en España sin llegar a comprendernos. A mí me parece una plaza única: En un marco neoclásico, como es la norma en gran parte del barrio, se alza, en el lado norte de la plaza, una tramoya urbana de la que parecen colgar, en sucesivos niveles, villas, pseudocastillos y otras edificaciones, con salpicados de verde: palmeras, eucaliptos, pinos, ficus y desbordantes racimos de glicinias. Todo iluminado por el sol. La plaza no es grande y, además, está hipotecada por autobuses urbanos, que tienen aquí su cabecera de línea, y por un tráfico de coches y motos que giran alrededor

de un frondoso magnolio que campa en el centro de la plaza. No obstante, el decorado urbano es de gran belleza.

Los sábados por la tarde es el día grande de Chiaia. Es el momento de escudriñar escaparates y comprar, si se tercia. Una multitud abigarrada, en la que caben familias provincianas, parejas jóvenes con el carrito del niño, burgueses del barrio, chicas de la periferia, centauros motorizados, y otros ejemplares de la fauna urbana, se desplazan por la *via* Chiaia hasta la *via* dei Mille (el salón de Nápoles, por la elegancia de sus tiendas) y las callejas comerciantes de Cavalerizza, Carlo Poerio y Belle-donne, la plaza de los Mártires y la exclusiva calle Calabritto.

Don Luigi Mattozzi, de la pizzeria de la *via* dei Mille que lleva su apellido, ligado éste a una familia dedicada de antiguo a dar de comer a los napolitanos en la plaza Carità, me dice que no reserva mesas los sábados, pero que no me preocupe, que ya me hará un sitio cuando vaya. Y de paso me dice que para este sábado habrá *pasta e fagioli* (pasta con habichuelas) y un buen surtido en el banco de los *antipasti* (entremeses): *Bianchetti all'insalata*, alevines —supongo que de criadero— escaldados y posteriormente aliñados con limón y aceite de oliva; *frutti di mare*, es decir: pulpo, gambas, anillas de calamar, almejas y mejillones en salpicón; verduras a la brasa conservadas en aceite; tomates de jardín, «buenísimos con rúcola», me dice; fritura a la italiana, que incluye croquetas de patata y de arroz y buñuelos salados; mozzarella fresca; mozzarella frita; y alguna cosa más que se exhibe en un apetitoso bodegón desplegado en la antesala de la cocina.

Tampoco es cuestión de reservar en la bodega de Tonino, en la calle de Santa Teresa en Chiaia, famosa por ser anunciada en las guías turísticas. Este antiguo local de los denominados en la ciudad *vini e cucina*, hoy casi desaparecidos, y que no son

ni más ni menos que tabernas donde se puede —o se podía— beber vino a granel y comer algo cocinado por la patrona, tiene la gracia de su propietario: Tonino es un sesentón borrachín y gamberro. Te saluda siempre con la alegría de una incipiente ingesta de alcohol derrochando humor, ironía y simpatía. Sí, resulta simpático porque raramente traspasa la línea de lo inconveniente, aunque a veces sólo le falta el canto de un euro. Influenciado por una clásica serie televisiva americana, llama a su mujer alternativamente Sue Ellen y *amore*, y le pasa la comanda de lo que los clientes desean, dentro del escueto y sencillo menú del día. Al camarero que le ayuda en el servicio de las mesas, y que no sé si su nombre es realmente Roberto, lo llama como si de un perrito se tratase —«Bobby, Bobby»—, confundiendo al personal que no ve perro alguno por ninguna parte. Es una experiencia seguir la graciosa verborrea de Tonino que provoca situaciones desternillantes.

Salvo excepciones, entre las que podemos incluir el local de don Luigi Mattozzi, o la taberna de Tonino, Chiaia no es lugar para buscar un buen restaurante, pero sí una buena terraza. No tiene vistas al mar, pero su elegante entorno, por otra parte muy napolitano, hace de la terraza de La Caffetiera en la plaza de los Mártires, un lugar agradable para ver y ser visto mientras se toma un refresco, un aperitivo o un café. Sobre unas tarimas en grada, cubiertas por generosos toldos, se junta gente guapa que exhibe productos de caro diseño italiano, expuestos en los escaparates de la propia plaza o de la exclusiva calle Calabritto que toma el nombre del imponente palacio que se asoma a la plaza. Esta, antiguamente llamada plaza de la Paz en época borbónica, aloja un monumento en recuerdo de los caídos (mártires) napolitanos en diversas vicisitudes bélicas o revolucionarias contra los Borbones, lo que no deja de ser un

vengativo oprobio contra la monarquía depuesta. En torno a una columna, rematada por una Victoria alada, «merodean» cuatro pétreos leones que representan cuatro episodios en los que se derramó sangre napolitana. Uno de ellos, agonizante, recuerda a los caídos de la República Partenopea en 1799, establecida con el apoyo de los ejércitos franceses de Napoleón y disuelta a los pocos meses por la restauración monárquica. Otro, traspasado por una espada de la que intenta liberarse mordiéndola, simboliza a los patriotas de la revuelta de 1820. El tercero, de aspecto salvaje, representa a las víctimas de la revolución de 1848. Y el cuarto, de actitud amenazante, pretende asegurar la memoria de los caídos liberales y garibaldinos que, finalmente, incorporaron a Nápoles al devenir histórico de Italia.

El profesor Bussolano, me da todas estas explicaciones precisamente tomando café bajo los toldos de La Caffetteria junto al monumento decimonónico. La historia de su ciudad lo apasiona y le hace olvidar sus humanas miserias de cálculos renales y vesicales, úlceras de estómago e hiperplasia prostática. Consume un *latte macchiato* (leche manchada) para no renunciar a un lejano sabor a café en su ingesta de leche recomendada por los facultativos. Como buen napolitano, el profesor es amante del café. Me pregunta si sé a qué se refiere el nombre del establecimiento donde estamos sentados. Evidentemente no es necesario ser un lince para adivinar que la *caffetteria* (la cafetera) es lo que es, el recipiente donde se prepara y se sirve la infusión de café. Sí, claro, pero me apostilla que la cafetera en Nápoles es muy particular y se considera un símbolo de esta ciudad, al mismo nivel que la canción napolitana, la pizza o los espaguetis. Lamentablemente, añade, la cafetera napolitana ha cedido su lugar a las modernas cafeteras moka o a

las novísimas máquinas de café expreso de uso doméstico. En la vitrina de la cafetería me muestra clásicas cafeteras napolitanas de varios tamaños; unos cilindros con dos asas del mismo lado y un pitorro que a veces pareciera estar al revés. Y el historiador Bussolano me aclara que, efectivamente, cuando están del revés es que están del revés. Mi perplejidad le obliga a explicarse: La cafetera napolitana se compone de un recipiente para servir el café, donde va alojado un filtro, y otro recipiente para hervir el agua, gemelo del anterior pero sin pitorro; ambos encajados para formar un cilindro con dos asas y un pitorro. Cuando el recipiente para el agua se pone en el fuego, el recipiente del café está boca abajo y, por tanto, el pitorro aparece al revés. Cuando el agua hierve, con un movimiento decidido, asiendo la cafetera por las dos asas, se voltea el artificio y el agua se filtra a través del café molido para recogerse en el recipiente de servir que, ahora sí, presenta el pitorro en su correcta posición. Me recomienda ver la obra de teatro de Eduardo de Filippo, gran escritor y actor napolitano, «Questi Fantasmi», donde es famosa la escena del café, que en la película homónima interpreta Sofía Loren, en torno a una cafetera napolitana.

El tema del café provoca en el profesor Bussolano una digresión hacia la historia para comentarme la importancia de los cafés durante el Risorgimento e, incluso, en época fascista. De aquellos locales donde intelectuales y políticos complotaban, que en Nápoles fueron numerosos, solo queda abierto el gran café Gambrinus, quizás por estar alojado en locales de la Casa de Gobierno. Popularmente llamado en su día el café de las siete puertas, por tener otras tantas entradas desde distintas plazas y calles, hoy existe en versión reducida con respecto a sus dimensiones originales. El Gambrinus, aldeaño a la imponente