

# La plaza de la Caleta

El lugar preside la salida de Granada como Sierra Nevada preside su entrada

**Nicolás Olea**

*Catedrático de la Facultad de Medicina de Granada*

*\*De Mis Memorias de La Caleta, Granada 2004.*

En diciembre de 1930 la revista andaluza ilustrada *Reflejos* (Publicada por D. Francisco S. Ocaña en la calle Lecheiros, 13) mostraba un anuncio a toda página del negocio de Enrique Peinado Chica, Almacén de cereales y coloniales La Caleta. En la foto que acompaña al anuncio se puede ver un enorme mostrador de mármol blanco, las balanzas, la caja registradora y, en el aire, una cortina de jamones y embutidos que bien orientan sobre las excelencias de lo que allí se vendía: Especialidad en jamones, manteca, quesos y embutidos. Gran surtido en vinos y licores. Pero hay más. También sirve el anuncio para recordar otros dos atributos que tenía este negocio: Gasolina y Lubricantes, Parador con amplias habitaciones para viajeros y mercancías.

Cualquiera que leyera la actividad empresarial del negocio enseguida pensaría en un local de carretera, dedicado a la asistencia al viajero y a la venta mayorista. Si así lo hacía, no se equivocaba. Primero, porque en la misma puerta de la Caleta había un surtidor de gasolina, que evolucionó con el tiempo, pero que originalmente era de aquellos rojos con depósitos de cristal, bomba de mano y una larga manguera. Segundo, porque el negocio de alimentación no estaba solo, ya que en el número 39 de la Avda. de la Constitución, o mejor dicho para el tiempo que nos ocupa, en la Avda. de Alfonso XIII, número 81, estaba el negocio de coloniales, recién inaugurado, de Nicolás Aguado, también dedicado a ventas al por mayor y detall y con las particularidad de Venta de Papel de Fumar y Torrefacción de Cafés marca BOMBA.

## La salida de la ciudad

En mis recuerdos, el negocio de La Caleta presidía la salida de la ciudad como Sierra Nevada presidía la entrada. La casa del merendero-ventorrillo La Caleta se situaba de frente al sol en una especie de pulso matutino con el astro rey.

En las mañanas de invierno, cuando el sol corona el Veleta y la luz es cegadora, el merendero-ventorrillo se ilumina

hasta lo más profundo, en una forma rara de endoscopia que no dejaba rincón sin luz. La Caleta centraba la visión de este espacio abierto y lo presidía. Nuevas construcciones se fueron añadiendo al entorno de la Calle Real de San Lázaro y fueron configurando, sucesivamente la avenida de Alfonso XIII, de las Estaciones, de la República, de Calvo Sotelo y de la Constitución. Decían las memorias de ampliación de la Avenida de Calvo Sotelo de 1944 que el tramo de la Avda. de Andaluces a la bifurcación de las carreteras de Santafé-Loja-Málaga y Alcalá la Real-Córdoba, marcado con un monolito de piedra que aún subsiste, debería ser igual al que partía del Triunfo hasta la estación. Una calzada central para coches, dos paseos laterales sembrados de falsos plátanos, dos calzadas laterales, y finalmente las aceras delimitando la alineación de las casas. La idea era empezar en una gran plaza elíptica verdadera entrada para Granada, que ennobleciera el conjunto y presentara la ciudad al visitante. Esa sería la nueva Caleta. La idea no era mala. El recuerdo de la Torre de los Cuartos, no en la memoria, sí en los escritos, sería borrado para siempre. Al visitante no había que recibirlo enseñándole miembros quemados de criminales descuartizados. Ese era el origen del nombre de la torre que se situaba cerca del río Beiro, que hacía referencia a los cuartos de persona y no a los cuartos de hora (¡). Parecía mucho más adecuada la entrada señorial. Pero pasaría algún tiempo hasta que la plaza adquiriera esa imagen ideal.

La verdad es que la factura de los edificios y la falta de urbanización del suelo distaba mucho de ser tan idílica. Los talleres mecánicos ocupaban los locales de construcciones pobres y mal mantenidas de la Avenida del Sur y la Carretera de Maracena, con unas aceras inexistentes desde la espalda del merendero-ventorrillo de La Caleta hasta el colegio de la Compañía de María y un poco más allá, hasta el río Beiro.

El espacio de la Caleta se aproximaba por el oeste hasta el río Beiro. Tan cercano y tan desconocido. La verdad es que el río siempre dio más pena que agua. Sucio. Maloliente. Seco. Con algún animal muerto e incomprensiblemente más alto que las tierras que lo circundan. Siempre me llamó la atención cómo había que subir para llegar al río y a partir de él, la calle caía de forma llamativa buscando la Estación del Sur y el Hos-



La antigua fuente de la Plaza de la Caleta

pital de la Salud. Después he leído que a todos les había extrañado. Yo no era el primero.

En 1805, Simón de Argote hace la misma observación y relata que los tres ríos de Granada son Genil, Darro y... Beiro. A los primeros los llena de elogios, le busca orígenes remotos, les da nombres latinos y reminiscencias paganas y otras múltiples maravillas. El Beiro existe. No es que no exista. Estar, está. Pero si no fuera por la lata que da no se le reconocería. "Nace en la sierra de Vínzar, entre Alfacar y el Fargue, lava las faldas del cerro de Cartuja, baja a San Lázaro y corre por la vega tan superior al plano de sus tierras, que por algunas partes se excede vara y media".

Página y media más dedica Simón de Argote a explicar las arenas, chinos e inmundicias con las que el Beiro anega los campos cuando se le hinchan las narices. Quizás por esas razones y por la costumbre tan imbricada en la mentalidad del granadino de tapar ríos, el Beiro

fue encerrado en un ataúd de cemento cuadrilongo y gris, que va desde Cartuja hasta casi su desembocadura en el Genil. Henríquez de Jorquera (que nos ha contado día a día lo que pasó en Granada entre 1600 y 1650) es más generoso y más poético con el río Beiro y su pago, y si bien admite que parece derivado de los remanentes y desperdicios de la acequia de Aynadamar, sus cristalinas (sic) aguas, a veces enojado río, riegan cármenes y heredades, besan el Fargue, ciñen la Cartuja, lisonjean Granada y besan San Lázaro antes de rendir tributo al Genil. Henríquez de Jorquera le atribuye orígenes ilustres y debate si el nombre de Beiro es debido al dios Baco o a la reina Ylberia, cuestión que no es capaz de aclarar. Pero volvamos a La Caleta.

Los otros lados de la plaza de la Caleta lo ocupaban la residencia Ruiz de Alda, el seguro, y el viejo Hospital de San Lázaro, en cuyo solar se levanta hoy el edificio inteligente (¿). Al lado, un corral de vacas, luego talleres de automóviles y camiones, una farmacia con enormes letras negras en la tapia de la fachada, y a ambos lados, la entrada a la Huerta de los Pajaritos en el pago del darriño sucio.

El Hospital Ruiz de Alda contribuyó enormemente al cambio de la actividad habitual de plaza de la Caleta, participación que desde 1953 no ha decaído. Un hospital de esta envergadura y modernidad suponía un movimiento de personas a su alrededor que no ha disminuido en los cincuenta años de existencia. El Hospital trajo el refuerzo en las líneas de tranvías, paradas de taxis, casas de comidas y pensiones. Una competencia importante al sector de la Avenida de Andaluces que hasta entonces había centrado el movimiento de huéspedes y viajeros.

## Patatas en Ajopollo (10 personas)

**Ingredientes:** Patatas, 1,5 Kg; Pollo 500 gr.; Almendras 50 gr.; Zanahorias frescas 100 gr.; Huevos 4 unidades; Pan (en celiacos sin gluten) 100 gr.; Ajos 80 gr.; Cebollas 50 gr.; Laurel; Azafrán; Sal; Aceite de oliva virgen.

*Por Juan Hernández, Cocinero del Hospital Virgen de las Nieves.*

**Preparación:** Se fríe el pollo limpio de piel y troceado en el aceite, reservándose.

En el mismo aceite, se sofríe el ajo, las almendras y el pan, colocándose en un vaso triturador.

Se rehoga la cebolla en el resto del aceite y se incorpora al vaso para triturarlo con el ajo, pan y almendras. En

una cacerola, tenemos las patatas troceadas a cascós y le incorporamos el triturado más el pollo, añadiéndoles la zanahoria a cuadritos, la hoja de laurel, unas hebras de azafrán y rectificamos de sal.

Aparte, cocemos los huevos los cuales, echamos picados cuando las patatas y las zanahorias están tiernas.

**Es un plato que puede incorporarse al menú de las dietas sin gluten.**

