

LA ANDALUCÍA RURAL VISTA POR VIAJEROS EXTRANJEROS

Campos, posadas y tabernas

*Vicente López Folgado y
María del Mar Rivas Carmona,
Editores*



*Currents in Comparative
Romance Languages and Literatures*

INTRODUCCIÓN



La descripción de la España rural en general, y de Andalucía en particular, por parte de viajeros extranjeros del pasado abarca, sin duda, una gran variedad de aspectos significativos: el estado de los caminos, fondas y posadas, la gastronomía local, los cultivos de plantas y animales, entre otros. Y, además, tales temas no constituyen sino las distintas aristas y caras de un complejo prisma común. El célebre antropólogo británico James G. Frazer decía de forma crítica en 1922 en el Prefacio a la obra de B. Malinowski, *Los argonautas del Pacífico occidental*:

Característico del doctor Malinowski es tener en cuenta todas las complejidades de la naturaleza humana. Por así decirlo, ve hombres en relieve, no perfiles de una sola dimensión. (...) El científico, como el hombre de letras, está demasiado predispuesto a ver la especie humana únicamente en abstracto, seleccionando una de las facetas particulares de nuestro ser complejo y polifacético.

En esta gavilla de artículos hemos espigado aquellos que mejor tratan, a nuestro modo de ver, los diferentes aspectos que dejan entrever los perfiles y rasgos de los hombres y mujeres enfrentados a la noble tarea del vivir cotidiano construyendo creativamente una cultura del diario sustento material. La visión y los gustos del forastero suelen tener una vertiente crítica que es difícilmente desdeñable; es el juicio parcial, y por ende interesado, nacido de la rutina de usos propios y costumbres arraigados en la propia cultura. Dicho de otro modo, el viajero cuando recorre otro país, lo hace a sabiendas de que transporta consigo un pesado bagaje de prejuicios que, al fin y al cabo, son parte integrante de

su identidad como ciudadanos naturales de otro país. El impenitente viajero ilustrado Leandro Fernández de Moratín emitió sus juicios, no exentos de acerba crítica, en su *Apuntaciones sueltas de Inglaterra* sobre muchos aspectos de la Inglaterra que él presenció; entre ellos no podía faltar el que atañía a las posadas:

De las posadas solo diré que en lugarillos de treinta y cuatro vecinos las encontré tales que ¡ojalá pudieran compararse con ellas nuestras fondas de Madrid! Advirtiéndome que en Inglaterra son ingleses los posaderos, y no se sufre que venga un sordido milanés a llevarse el dinero de la nación, sirviendo mal al público...

Tampoco Julio Camba en su *Alemania* escrita en 1914, reprimía sus juicios de valor sobre tópicos, tan extendidos como relativos, no exentos de osadas hipérboles:

La cerveza es en Munich más que la niebla en Londres y más que el sol en Andalucía... La cerveza les hace demócratas. Munich, emporio de la democracia alemana, es lo que es gracias a la cerveza. La cerveza es pan y es vino para el muniqués, alma y materia, religión y clima. Es el universo del muniqués, su mundo visible y su mundo invisible.

Pero no son estos casos apreciativos los más frecuente, ni mucho menos; los viajeros por tierras foráneas suelen acusar con gesto severo y adusto el cambio repentino, en su régimen de comidas, de los ingredientes básicos, la preparación y el guiso local.

¿Por qué tomar en consideración la opinión que de nuestro país ofrecen aquellos que por su condición de extranjeros son ajenos a nuestras costumbres y hábitos alimenticios, y por ende son sospechosos de dar una versión poco objetiva, bien por edulcorada y aduladora, bien por denigratoria y llena de soberbio menosprecio? Es de todo punto pertinente tener en cuenta los comentarios y apreciaciones que han hecho y hacen los viajeros por nuestro país porque con ellas fomentan un sentido crítico de la relatividad de nuestros usos y costumbres. Lo que en casa

alabamos como “lo mejor del mundo”, otros de fuera vienen a “leernos la cartilla” rebajando opinión tan prejuiciada y carente de validez universal. Si algo nos enseñan otras culturas es a saber aceptar las críticas como naturales y a considerar lo nuestro como de relativamente válido. Como reza el dicho clásico, *de gustibus non est disputandum*, que en la paremia popular española significa “para gustos hay colores”. Un buen ejemplo es el vino, un producto sobre el que abundan opiniones y gustos tan diversos. De todos es sabido que el vino español ha sido un producto culinario muy apreciado fuera de España. Ya Chaucer visitaba España en el siglo XIV para comerciar con vinos, llegando a Lepe a cargar toneles de vino local, algo que nos parece un tanto chocante, dada la actual distribución vitivinícola de la zona. ¿Se embarcaban allí los vinos de Jerez o tal vez había ya vinos del Condado de Huelva? En siglos sucesivos las menciones al vino canario son numerosas, llegando a publicar James I un decreto en 1632 sobre los precios del vino donde menciona el susodicho caldo junto con los alicantinos y moscateles del sur que gozaban de justa fama: “Durante el año próximo, los vinos canarios, moscateles y vinos alicantinos se venderán, al por mayor, a dieciséis libras la pipa y al detall, a doce peniques el litro (...)”. Al parecer, este vino canario deleitaba particularmente el paladar inglés, pues, según James Howell, el consumidor casi exclusivo de ese producto en el siglo XVII era inglés. Algo que hoy chocaría, dada la afición del inglés a los vinos de Jerez. En este mismo siglo, por otra parte, el francés Bartolomé Joly –según la excelente antología de Mercadal titulada *Viajes por España*– nos ofrece el testimonio de las costumbres de la mesa además de acertadas observaciones sobre el carácter de la comida y bebida españolas:

Quando alguien quiere beber, le traen del *buffet*, llamado *aparador*...la copa medio llena de agua (...) y todo el vino que se quiere, siéndole servido, blanco y tinto, en dos pequeños jarros de vidrio. El vino se sube a la cabeza y no es delicado como el nuestro; hay que beber más que de

ordinario a causa de la gran cantidad de pimienta que ponen en todas las viandas, además de la que sirven en la mesa como sal (...). La libra de pimienta cuesta allí dos reales. Comen, además de eso, rellenos de ajo y otro ajo machacado y líquido...

En *Diary of an Idle Woman in Spain* la decimonónica Frances M. Elliot **hace** pertinentes comentarios, llenos de femenina intuición y sensibilidad, sobre olivares cuajados de fauna local que trata, en abierto contraste con el uso lingüístico, de forma ‘contable’ (“alive with game –hares, rabbits, partridges and snipes, with woodcocks in the gullies...”) y, asimismo, menciona una serie de frutos cultivados en las feraces huertas entre Granada, Málaga y Cádiz. Y aludiendo al vino de Jerez, punta de lanza de nuestros caldos andaluces, se pregunta sobre el misterio de su procedencia: “not a single vine-plant meets my eye. What humbugs are those rich English merchants!... Yet Jerez supplies the world”. Así de incrédula nos aparece la viajera. No así se muestra el escritor W. Somerset Maugham algunos años más tarde, al describir esa tierra, que ha visto con sus propios ojos, con un vocabulario de destacado colorido lírico:

It is a scenery of the gentlest and pleasantest type, sinuous; little hills rising rounded lines and fertile valleys. The vines cover the whole land, creeping over the brown soil fantastically, black stumps, shrivelled and snarled, tortured into uncouth shapes (...) the green shoots tenderly forth; at first it is all too delicate for a colour, it is but a mist of indescribable tenuity; and gradually the leaves burst out and trail along the ground with ever increasing luxuriance; and then it is a rippling sea of passionate verdure.

Es precisamente la feracidad de las tierras andaluzas en los valles cercanos a los ríos lo que llama poderosamente la atención a los numerosos viajeros. En la peligrosa época de la contienda civil Laurie Lee llega a pie hasta Andalucía cruzando toda la península, tal como lo plasma en su *As I Walked Out One Midsummer Morning*. Sigue el curso del fértil valle del

Guadalquivir: “shimmering eucaliptus, gardens of figs and peaches, orchards of plums fringed by tropical cacti, with loads of fat blackberries along the side of the road which I picked and ate for supper”.

En años algo posteriores en su *Aventuras de un irlandés en España* advertía el filólogo viajero Walter Starkie del persistente olor a aceite en nuestro país nada más pasar la frontera francesa por Fuenterrabía. Es éste un rasgo típico de nuestra gastronomía, al igual que el omnipresente uso del ajo, que no pocos estómagos y narices extranjeros rechazan de plano, pero que con el tiempo acaban apreciando. Dice Starkie en la citada obra: “Los huevos se fríen con aceite; la carne huele a aceite; las judías, la fuente de legumbres, todo está condimentado con aceite”.

En cada uno de estos breves ensayos se explora bien un autor y su visión del agro español, sus productos y su uso culinario, o bien un producto determinado (el tabaco, el vino) en una región andaluza concreta. Todos ellos clarifican de manera brillante los tópicos que sobre el agro en Andalucía existen, y exponen de forma crítica las ideas predominantes en un período u otro sobre este particular asunto. La lectura de esta selección de artículos enriquecerá sin duda la información que el lector tiene sobre tema tan rico en matices y propicio a la controversia de tertulia.

López-Burgos es una experta en este género de “viajeros” como atestiguan sus muchas publicaciones en este campo, algunas de las cuales figuran en su bibliografía final. Entre ellas destacan sus *Siete Viajeras Inglesas en Granada* (1996), y *¡La Bolsa o la Vida! Bandoleros y atracadores de caminos en los relatos de viajeros ingleses en la Andalucía del siglo XIX* (2003), obras que le autorizan para tratar de las fondas, posadas y tabernas andaluzas vistas, gozadas, pero más a menudo sufridas, por viajeros extranjeros. En su trabajo aborda ese tema con gran profusión de citas, que vienen a reflejar la gran variedad de opiniones sobre tema de tan amplio recorrido informativo.

Ruiz Mas, otro experto en viajeros por nuestro país, sobre todo en el siglo XIX, objeto de su tesis doctoral, aborda en su artículo las costumbres culinarias hispánicas, reflejadas en los refranes gastronómicos basados en las imprescindibles ollas, en el pan y el gazpacho vistos por dos clásicos de la literatura de viajes en nuestra nación, Richard Ford y George Borrow. Su subtítulo es en sí un resumen del trabajo: “un esbozo de la España hambrienta del siglo XIX”.

Medina Casado, también autor y editor de libros sobre viajes, como es *Las cosas de Richard Ford: estampas varias sobre la vida y obra de un hispanista inglés en la España del siglo XIX* (2010), editado con José Ruiz Mas, para conmemorar el 150 aniversario de la muerte de Richard Ford. Medina se centra en su artículo en dos productos básicos en Andalucía, el aceite y el vino, según la particular visión de los escritos de viajeros extranjeros por las provincias de Málaga, Jaén, Granada y Almería. Nos proporciona, además, datos numéricos sobre el cultivo, extensión, elaboración y comercialización de ambos productos durante el citado siglo. Las descripciones e impresiones personales que dejaron escritas los viajeros europeos y americanos se transcriben con sus opiniones sobre su consumo y su utilización en la cocina tradicional, en el caso del aceite.

Noya Gallardo, autora de obras como *La terminología vinícola jerezana en inglés* (1993), que viene a completar su tesis doctoral sobre este tema, aborda el mismo con nuevos bríos y con una lectura atractiva sobre la importancia terminológica inglesa centrada en las bodegas de Jerez. La mayoría de los visitantes extranjeros, a su paso por Cádiz, visitan esas ya míticas bodegas. El propósito aquí de la autora es sistematizar los vocablos del campo vitícola jerezano mediante los distintos resortes lingüísticos empleados por los distintos autores. De este modo nos proporciona una gran variedad y riqueza de términos relativos a los procesos de producción, elaboración y manipulación del vino de Jerez.

El trabajo de Rivas Carmona y Calero Vaquera, especialistas en la visión femenina del lenguaje y la literatura, se dedica al discurso descriptivo del paisaje agrario andaluz en las viajeras románticas, ejemplificándolo con la obra singular de la viajera A. J. Harvey de 1875. En lo relativo a la gastronomía, la autora describe con detalle cómo Andalucía es rica y fértil, sobre todo, en frutas, verduras y en olivos. Dedicada asimismo especial atención a las comidas, “humildes y frugales”, que los campesinos estaban dispuestos a compartir con cualquiera que tuviera a bien visitarles. Sin embargo, pese a la “amabilidad y el buen corazón de los españoles”, pese al cariño que les dedicaban sus caseras a la hora de guisarles la comida, Harvey no puede evitar sentir verdadera “repulsión”, “odio” y “aversión” por la cocina española y se extraña de que “sus digestiones no se hubieran malogrado para siempre”. Señala críticamente que las comidas ofendían no solo el sentido del gusto, sino también el del olfato, en especial el desagradabilísimo olor a ajo y a aceite.

Cantizano Márquez, autora también de trabajos sobre viajeros por nuestra península, en particular por Andalucía, y de un tema de gran interés como *El tópico de Carmen en los viajeros británicos del siglo XIX* (1999), destaca en su contribución que los viajeros extranjeros del siglo XIX, a diferencia de los del siglo precedente, vienen a disfrutar de lo que encuentran, en un esfuerzo comprensivo del país y no tienen empacho en mezclarse con la población, a pesar de la evidente diferencia de clase social. Es entonces cuando estos viajeros ofrecen comentarios sobre la fertilidad de los campos y sus productos, la cría de animales y su explotación. Cita a eminentes viajeros como W. Irving y a viajeras que ahora se incorporan a esa actividad de observadores, debido a la valoración sin precedentes del distinto punto de vista de la mujer, renuente a adoptar modelos masculinos impuestos.

El trabajo conjunto de García Calderón y García Peinado, especialistas en literatura clásica inglesa y francesa, titulado

“Andalucía vista por tres escritores románticos: Mérimée, Gautier y Dumas (padre)”, abunda en citas de dichos escritores franceses, quienes en su literaria y vívida descripción de la gastronomía y otras costumbres afines en España inciden con insistencia en la comparación de nuestro país con la nación vecina.

La contribución de Perdu Honeyman, bien documentada, nos sumerge en el sombrío y penoso mundo laboral de las trabajadoras de las fábricas de tabaco en España, y del que se hacen eco varios viajeros ingleses en el siglo XIX. El tabaco, como forma de cultivo procedente de Cuba, su colonia durante siglos, estuvo sometido a continuas y vigiladas restricciones en su cultivo. Sin embargo, su manufactura y venta se hacía en España, en las Reales Fábricas sitas en varias ciudades, ya que era un producto muy rentable y de monopolio estatal. Tras muchos avatares, finalmente este producto agrícola pasó a manos de la *Compañía Arrendataria de la Renta de Tabacos*.

López Folgado, autor de varios artículos sobre Walter Starkie como hispanista y traductor, aborda aquí el acercamiento de este insigne irlandés al mundo de la gastronomía en su vida de impenitente viajero por nuestra península en la primera mitad del siglo XX. Su experiencia a menudo se reduce, merced a las ‘amistades’ faranduleras que frecuentaba, a la vida nocturna de las zambras flamencas, en las que no le quedaba más remedio que “alimentarse de garrafas de vino y cañas de manzanilla”. Poca comida menudeaba en esas interminables horas musicales. Pero su gran erudición le salvaba de tal agitada vida, puesto que era capaz de sobreponerse y sacar su vena lírica al describir vegas feraces y paisajes como el de Ronda.

En su trabajo Ibáñez Ibáñez aborda la obra autobiográfica del célebre hispanista Gerald Brenan *Al Sur de Granada*. En ella narra las costumbres ancestrales de los habitantes de la sierra de la Alpujarra con gran proliferación de datos y excursos históricos y culturales. No deja al margen las alusiones gastronómicas, de

enorme valor antropológico. Como subraya el autor del artículo, Brenan es sabedor del ‘humus’ semítico de esa zona de España, comentando pertinentemente el rico legado morisco en el campo de las tradiciones que la vida diaria en una aldea alpujarreña pone de relieve.

Todas estas contribuciones forman un conjunto coherente unido por los lazos de una temática común, el agro andaluz en sus distintos aspectos, paisajísticos, culinarios y productivos en todas sus facetas. Con ellos pretendemos ofrecer un cuadro multicolor que abarca gran variedad de caras de ese complejo prisma que es la realidad histórica de un país con el testimonio de primera mano brindado por los viajeros y viajeras extranjeros.

Córdoba a 12 de diciembre de 2012

Los editores