

UN VIAJE POR ESPAÑA DE LA CONDESA D'AULNOY EN 1679

Me parece oportuno describir de qué modo vivimos en estas posadas, y hago cuenta de que muy poco irá de unas a otras. Cuando se llega, mohino y maltrecho, abrasado por los ardores del sol o convertido en témpano de nieve (porque no hay temperatura media entre dos bien extremas), ni se halla puchero en la lumbre ni un plato fregado. Se entra por el patio y se sube al piso por una escalera tan estrecha y difícil como una escalerilla de mano.

El patio está lleno de mulas y arrieros, que hacen servir las albardas de mesa por el día y de almohada por la noche. Comen y duermen en amistosa compañía con las bestias, que comparten con ellos el trabajo. La «señora de la casa», mal pergeñada, con un vestido viejo y desabrochado, corre a ponerse su traje de los días de fiesta mientras el viajero se apea, y no falta jamás a este requisito, porque son tales mujeres tan presuntuosas como pobres.

El huésped es guiado a un aposento, cuyas paredes son bastante blancas y están cubiertas de cuadros devotos muy mal pintados. Las camas no tienen colgaduras; las colchas, bastante decentes, son de algodón con flecos; las sábanas, del tamaño de una toalla; las toallas, poco mayores que un pañuelo de sonar; y es preciso alojarse en una posada importante para disponer de media docena de servilletas, pues en la mayoría no se ve una sola servilleta ni tampoco tenedores. No hay más que un vaso en toda la casa, y cuando los arrieros lo cogen primero, cosa que suele acontecer, es preciso esperar con paciencia a que se hayan servido, si no se prefiere beber con el jarro. Es imposible calentarse junto al fuego de las cocinas, porque, como éstas no tienen chimeneas, el humo ahoga. El hogar está en el centro, y se pone a la lumbre sobre una teja lo que se quiere asar: cuando está quemado por una parte, le dan la vuelta. Si es grande la pieza, se ata de un cordel pendiente de una viga del techo, y recibe el calor de la lumbre; la hacen girar con la mano, y el humo la pone tan negra que sólo su vista ya repugna.

No creo que pueda hallarse más exacta representación del infierno que la ofrecida por estas cocinas con la gente agrupada en ellas; porque, sin temor al humo terrible que ciega y sofoca, se reúnen al amor de la lumbre una docena de hombres y otras tantas mujeres, todos más negros que el diablo, apestosos y sucios como cerdos, vestidos como pordioseros. No falta nunca uno que rasquee torpemente la guitarra y cante como un gato enronquecido. Las mujeres, desmelenadas, llevan gargantillas, cu-

yos granos de cristal son del tamaño de avellanas: dan seis o siete vueltas al cuello y sirven para ocultar la piel más ruin del mundo. Todos son más ladrones que las urracas, y sólo se apresuran a servirnos para hurtarnos algo, aunque sólo sea un alfiler, y lo consideran ganado como un botín de guerra cuando pertenece a un francés.

Apenas llegamos, la dueña de la casa nos presenta sus hijos, que van con la cabeza descubierta, en invierno como en verano, desde que nacen, y les hacen tocar nuestros vestidos, frotándoles con ellos los ojos, las mejillas, el cuello y las manos, como si el viajero fuese reliquia que curase todos los males con el solo contacto de sus vestiduras. Acabada esta ceremonia nos preguntan si queremos comer, y aunque haya pasado ya la medianoche, como no hay nada en la casa, es necesario acudir a la carnicería y al mercado, a la taberna y al horno de pan; en una palabra, a todas partes donde puedan proporcionar comestibles para reunir los aprestos de una mala cena. Por muy tierno que sea el cordero, la manera de freirlo, con aceite (pues aquí se usa poco la manteca), no es del gusto de todos. Las perdices abundan bastante y son grandes; pero a la sequedad propia de su carne se añade otra peor, porque las asan hasta carbonizarlas. Los pichones son excelentes, y en muchas partes abunda el pescado, sobre todo los besugos, que tienen un sabor parecido al de la trucha, y con los cuales se hacen pasteles, que serían muy sabrosos cuando no estuvieran cargados de ajo, pimienta y azafrán.

Se amasa pan con trigo de las Indias, el que llamamos en Francia trigo de Turquía. Es muy blanco, y tan dulce como si tuviese azúcar; está poco sobado y muy crudo; el pan aquí es plano como una torta. El vino es agradable; deliciosas, las frutas, y en el mes de septiembre se toma un moscatel muy exquisito; los higos son excelentes, y se aliñan ensaladas hechas con una lechuga tan dulce y refrescante como no tiene igual.

No creáis que basta decir: «Traedme tal o cual cosa» para que os la sirvan. Con frecuencia no hay lo que se pide; pero si lo hay en alguna parte será preciso adelantar el dinero para que vayan a comprarlo. De manera que antes de comer se ha pagado ya la comida, pues no se le consiente al dueño de la posada ofrecer más que sus habitaciones.

Dicen, para probar la razón de tal extrañeza, que no es justo que sólo el posadero se lucre con la llegada de los huéspedes, y que vale más repartir entre varios la ganancia.



Críticas tan tontamente severas como ésta se han hecho imposibles en España gracias, en gran parte, a la magnífica labor que la Dirección General de Turismo lleva a cabo con su servicio de Paradores y Albergues.