

Con pan y vino se anda el camino: viajeros de habla inglesa por la Extremadura de los siglos XVIII, XIX y XX

JESÚS A. MARÍN CALVARRO

El titular de la nota de prensa del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio del mes de octubre del 2004 dice: **En octubre llegaron a España 4,8 millones de turistas, un 8,8% más que en el mismo mes de 2003**. Los turistas que visitaron nuestro país se repartieron según esta misma nota por las comunidades autónomas de Cataluña (el 22% del total de visitantes extranjeros), Canarias (el 19,9%), Baleares (el 19,1%), Andalucía (el 14,8%), la Comunidad Valenciana (el 9,5%), Madrid (el 6,2%) y el 8,3% restante visitó algunas de las otras comunidades autónomas. Los países de origen de esos turistas son de sobra conocidos por todos: el Reino Unido, Alemania, Francia y las demás naciones europeas. El país que aportó un mayor número de turistas fue el Reino Unido con el 32% del total. Le siguen Alemania (21,3%) y Francia (12,3%) no superando la cifra del 4,2% ninguno de los demás países europeos. La vía de acceso preferida por la gran mayoría de los turistas (75.7%) fue la aérea. Por carretera se desplazaron hasta nuestro país un 19,1%. El tipo de alojamiento mayoritariamente elegido por los turistas fue el hotelero (67%) mientras que el 33% restante prefirió la vivienda gratuita -propia o de familiares o amigos-, vivienda alquilada u otro tipo de vivienda.

Los turistas que decidieron visitar Extremadura en el pasado mes de octubre suman la cifra de 20.321, siempre según los datos del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, una cantidad muy reducida si la comparamos con el guarismo de comunidades autónomas tales como Cataluña (1.055.184), Canarias (954.931), Baleares (916.257) o Andalucía (710.081). Esta notable diferencia en el número de visitantes extranjeros que recorren las mencionadas comunidades autonómicas y los que se desplazan a Extremadura no es, ni mucho menos, un hecho exclusivo del presente. En efecto, nuestra región se ha

visto durante siglos abandonada e ignorada no ya por los visitantes de otras naciones sino, y lo que es mucho más grave, por los propios habitantes del país y por los gobiernos de la nación. No es, pues, extraño que cuando, en el siglo dieciocho, se inicia la moda del Grand Tour¹ en el Reino Unido las preferencias de los viajeros que deciden recorrer el suelo español se dirijan en particular a regiones como Andalucía, Cataluña o Galicia y solamente unos pocos se acercan a Extremadura. Por otro lado, es cierto que, a medida que transcurren los años, una mayor cantidad de viajeros de habla inglesa deciden, por razones diversas, aventurarse por suelo extremeño. En unos casos, los motivos que les impulsan son exclusivamente prácticos pues deben dirigirse por el camino más corto desde Madrid a Lisboa o viceversa. En otros, se trata simplemente de completar una tarea que ha llevado al viajero por todos los rincones de la Península. Finalmente, también ocurre que algunos turistas han tenido conocimiento, de un modo u otro, de un aspecto singular de nuestra región y de ahí que se aventuren por suelo extremeño.

Los comentarios generales que suscita Extremadura entre los viajeros de habla inglesa no varían sustancialmente a lo largo de casi dos siglos. Richard Cumberland, político y dramaturgo inglés que visita España entre 1780-81 con el encargo de firmar un tratado, afirma que Extremadura es una provincia ‘terriblemente árida no produciendo otra cosa para relajar la vista que alcornoques muy diseminados y aquí o allá unos cuantos olivos deformes’². A principios del siglo diecinueve G.D. Whittington que se dirige en el mes de julio desde Madrid a Lisboa comparte, en cierto modo, la visión de su compatriota pues para él ‘la Extremadura española es una superficie rocosa, cubierta casi completamente por un bosque de alcornoques y con vistas pintorescas en algu-

¹ Para una mayor información sobre este tema pueden consultarse, entre otros, los siguientes trabajos: BLACK, Jeremy: *The British Abroad. The Grand Tour in the Eighteenth Century*, Londres. Sandpiper Books, 1992; BALFOUR, Patrick: *Grand Tour: Diary of an Eastward Journey*, Nueva York, 1935; BLAKE, Robert: *Disraeli's Grand Tour: Benjamin Disraeli and the Holy Land: 1830-31*, Londres. Weidenfeld y Nicolson, 1982; CHANEY, E.: *The Grand Tour and the Great Rebellion. Richard Lassels and 'The Voyage of Italy' in the Seventeenth Century*, Ginebra, 1985; HIBBERT, Christopher: *The Grand Tour*, London: Thames Methuen, 1987; y MEAD, W. E.: *The Grand Tour in the Eighteenth Century*, Nueva York: Benjamin Blom, Inc., 1914.

² ‘The province of Extremadura is miserably barren, producing nothing to relieve the eye but cork-trees thinly scattered, and here and there a few distorted olive-trees’ (CUMBERLAND, Richard: *Memoirs of Richard Cumberland*, Filadelfia: Parry y Macmillan, 1856, p. 228).

nos lugares³. Gallenga, casi a finales del siglo diecinueve, describe nuestra región en su libro de viajes por España con frases como ‘deprimentes llanuras extremeñas’ o ‘sombria tierra dejada de la mano de Dios’⁴. En 1929 la turista americana Dorothy Giles muestra los sentimientos que le causó Extremadura con expresiones como ‘pedregosa Extremadura’ o ‘gris, pedregosa e inhospita’⁵. Finalmente, para el culto e incorregible viajero barón Sacheverell Sitwell que publica su trabajo sobre España en 1950 ‘Extremadura es la provincia de la jara’⁶.

Los viajeros de habla inglesa que se acercan a nuestra región no se limitan únicamente, como se puede entender fácilmente, a dar su impresión general sobre Extremadura. En efecto, casi todos ellos recogerán en sus diarios informaciones diversas, opiniones personales sobre aspectos variopintos, descripciones de los pueblos y ciudades por donde pasan, referencias literarias, alusiones históricas, detalladas relaciones de monumentos, edificios y ruinas y, por supuesto, casi todo aquello que les afecta en sus vidas cotidianas. Así, en esos relatos se encuentran también noticias, entre otras, sobre las penas y fatigas que pasaron por los malos caminos y carreteras de nuestra región; sobre las incomodidades de las paupérrimas posadas y hoteles en los que se alojaron; o sobre la escasez general de alimentos. En cuanto a este último aspecto, sin ser ni mucho menos el que mayor espacio ocupa en los diarios de los viajeros de habla inglesa, encontramos suficientes anotaciones para hacernos una idea de cuál era la situación de nuestra región a este respecto, y todo ello visto a través de unos ojos forasteros y no familiarizados con nuestros hábitos y costumbres.

Uno de los primeros turistas ingleses que visita nuestra región en la segunda mitad del siglo XVIII, exactamente en 1774, es el comandante William Dalrymple. Este militar se dirige desde Lisboa hacia el sur y utiliza para ello una de las rutas más comunes en la época, es decir, desde Lisboa se dirige a Elvas y, luego se acerca a Badajoz para, desde aquí, enfilarse la carretera que le

³ WHITTINGTON, G. D.: *Travels through Spain and Part of Portugal*, Londres, 1808, p.247.

⁴ GALLENGA, A.: *Iberian Reminiscences. Fifteen Years' Travelling Impressions of Spain and Portugal*, Londres, Chapman y Hall, 1883, p. 190 y 243, respectivamente.

⁵ GILES, Dorothy: *The Road Through Spain*, Filadelfia. The Penn Publishing Company, 1929, p. 289 y p. 291, respectivamente.

⁶ SITWELL, Sacheverell: *Spain*, Londres. B.T. Batsford Ltd., 1950, p. 62.

conducirá a Sevilla pasando por Zafra. En Badajoz, a principios de noviembre, Dalrymple se queja de que la posada era bastante mala y de que no encontró nada para comer recordando, no sin cierta melancolía, que en los *estallagems* portugueses (el equivalente a las posadas españolas) siempre se podía hallar algún tipo de vianda⁷. Monasterio, el último pueblo de Extremadura, le causó una pobre impresión. Sin embargo, se detuvo a cenar aquí y, por lo que nos dice, disfrutó de la carne de cerdo que le sirvieron añadiendo que era bien conocida la excelente calidad del cerdo de la zona⁸.

A finales de este mismo siglo, en enero de 1797 exactamente, el poeta romántico Robert Southey realiza un viaje desde Madrid a Lisboa. La ruta natural en esa época, lo mismo que hoy en día, era la que en la actualidad se conoce como la nacional cinco (o autovía de Extremadura) y que en suelo extremeño transcurre por Navalmoral, Almaraz, Jaraicejo, Trujillo, Miajadas, Mérida, Badajoz y entra en Portugal por Elvas. Este escritor romántico inglés insiste una y otra vez en sus anotaciones en la dificultad de conseguir alimentos en nuestra región aunque reconoce que en Extremadura ‘hay vino para alegrar el corazón del hombre, cereales para mantenerlo y aceite para que tenga un semblante feliz’⁹. La escasez de comida le trae a la memoria aquellos célebres versos de Garcilaso de la Vega en los que se canta la abundancia de alimentos en la casa del humilde pastor:

Siempre de nueva leche en el verano,
Y en el invierno abundo! En mi majada
La manteca y el queso esta sobrado.

⁷ He aquí las palabras exactas de este viajero: ‘In the estallagems in Portugal, there is always something to be got to eat; but here [BADAJOZ] we found a very indifferent posada, and nothing to be had but straw...’ (DALRYMPLE, William: *Travels through Spain and Portugal in 1774; with a Short Account of the Spanish Expedition against Algiers in 1775, by Major...*, Londres. J. Almon, 1777, p. 158).

⁸ ‘... a poor village; but we got some excellent pork, for which this country is famous: dined, and pursued our journey.’ (DALRYMPLE, W.: *Op. cit.*, p. 160).

⁹ ‘Here is wine to gladden the heart of man, corn to support him, and oil to make him of a cheerful countenance.’ (SOUTHEY, Robert: *Letters Written during a Journey in Spain and a Short Residence in Portugal*, Londres. Longman, Hurst, Rees, and Orme, 1808, vol. II, p. 4.).

En contraste con esta abundancia, Robert Southey debe conformarse con las provisiones que los habitantes de las poblaciones por las que pasa pueden suministrarle. En general, esos alimentos suelen ser producto de la caza, como los dos conejos, la liebre y cuatro perdices que compra en Jaraicejo. La caza, dice este poeta romántico, existe en gran cantidad y añade que si hubiera habido leyes de caza se hubieran muerto de hambre¹⁰. En Trujillo, por el contrario, no pudieron adquirir ni siquiera un huevo ya que todos los alimentos los habían devorado el rey y su séquito. Más adelante, en Puerto de Santa Cruz, se instalaron para cenar y posteriormente pudieron aumentar su despensa con un producto típico de la zona que Southey describe de este modo: ‘Al entrar en el pueblecito de Puerto de Santa Cruz, donde cenamos, la gente se nos acercó para saber si nosotros éramos los caballeros que venían a pagar las deudas del rey. Aquí compramos un producto muy rico y muy apreciado por los españoles: magro de cerdo condimentado con mucho ajo y macerado en vino tinto. Preparado de este modo se vendía a cuatro reales la libra’¹¹. El martes 19 de enero de 1797, Southey pasa la noche en Miajadas en una habitación húmeda y llena de molestos bichitos. En esta población consiguen aumentar sus provisiones en una liebre con lo que su despensa se halla bien surtida con dos liebres, dos conejos, un par de perdices, una becada (chocha, ave zancuda), un jamón y el lomo adobado. El dueño de la posada de Miajadas quiso aprovechar la ocasión y solicitó en pago por el alojamiento treinta y dos reales, pero el poeta inglés le pagó veinte diciéndole que aún así y todo les cobraba diez de más. La siguiente parada tuvo lugar en San Pedro de Mérida, donde cenaron y donde Southey se sintió obligado a probar uno de los dulces que acababa de hacer la dueña. Su opinión al respecto no resultó muy halagadora, ‘sólo era masa aderezada con anís’. Finalmente, el grupo de Robert Southey llega a Mérida donde, antes de proseguir su camino hacia Badajoz y Portugal, despacharon la becada para cenar.

¹⁰ ‘If there had been any game laws in Spain we must have been starved; but luckily game is plenty, and as his Majesty could not destroy this at an hour’s notice, we are in no want. They sold us at this place two rabbits, a hare, and four partridges, for a dollar.’ (SOUTHEY, Robert.: *Op. cit.*, p. 240).

¹¹ ‘As we entered the village Puerto de Santa Cruz, where we dined, the people came round us to know if we were the cavaliers come to pay the king’s debts. Here we bought a very favourite, and indeed a very excellent dish of the Spaniards; it is lean pork highly seasoned with garlic, and steeped in red wine; thus prepared, it was sold for four reales the pound.’ (SOUTHEY, Robert.: *Op. cit.*, p. 2).

Robert Semple visita la Península en dos ocasiones: la primera en 1805 y la segunda en 1809. De esta segunda visita da cuenta en su diario publicado en Londres y en el que cuenta cómo después de atravesar la frontera portuguesa por Elvas, procedente de Lisboa, se dirige a Sevilla utilizando para ello el camino habitual, a saber, Badajoz, la Albuera, Santa Marta, los Santos de Maimona, Fuente de Cantos y Monasterio. La acogida que le prodigan los habitantes de las diversas poblaciones que cruza resulta ser sumamente calurosa pues para todo el mundo Semple, aun sin quererlo, representa al poderoso aliado que lucha codo a codo con los españoles para liberar el suelo patrio del invasor francés. Este viajero se halla inmerso en ese ambiente bélico que se vive por doquier en la Península y, por tanto, también en Extremadura con lo que no presta demasiada atención a otros detalles que, en circunstancias distintas, hubieran formado sin duda una parte importante de su relato. Así, en las breves anotaciones que le inspiran su paso por la provincia de Badajoz se encuentra tan sólo, entre otros temas de escasa relevancia, una descripción de la cena que consume en el pueblo de Santa Marta: 'A la hora de cenar no pude sino sonreírme de la ingenuidad con la que me sirvieron tres platos: el primer plato consistía en migas de pan con ajo aliñado como una ensalada con la diferencia de que le añadieron una gran cantidad de agua; huevos duros con aceite, ajo y tomates era el segundo plato y, para finalizar, huevos en forma de tortilla'¹². Acto seguido añade un comentario que nos indica la atención que la buena gente dispensaba a los forasteros: 'La familia me sirvió con el mayor de los esmeros y no pude convencerles, de ningún modo, de que comiesen hasta que yo hube terminado'. Una actitud similar muestran los habitantes de la casa donde se hospedó en Monasterio; y en los Santos de Maimona casi le obligan a compartir el puchero de sus huéspedes.

¹² 'At supper I could not but smile at the ingenuity with which I was furnished with three courses: bread chopped up with garlick, and dressed like a sallad, except that a great quantity of water was put into it, formed the firs dish; eggs boiled hard, and dressed with oil, garlick, and tomatas, formed the second course; and eggs in the form of an omelet concluded the repast. The family served me with the utmost attention; nor could I, by any entreaties, prevail upon them to eat until I had finished.' (SEMPLE, Robert: *A Second Journey in Spain, in the Spring of 1809; from Lisbon through the Western Skirts of the Sierra Morena, to Sevilla, Córdoba, Granada, Málaga and Gibraltar; and hence to Tetuan and Tangiers*, Londres, 1809, pp. 43-4).

Otro viajero inglés que tampoco dedica una gran atención a detalles culinarios, ni casi a ningún otro, dada la premura con la que se desplaza desde Portugal a Madrid (en diciembre de 1787) y debido también a su lamentable estado de salud, es el escritor William Beckford. En efecto, las impresiones que despiertan en este autor los lugares, paisajes y personas de Extremadura suelen estar teñidas de tonos oscuros y repletas de comentarios muy desalentadores. Así, las calles de Badajoz, por ejemplo, se hallan llenas de lodo y atestadas de pjaras de cerdos durmiendo plácidamente; en la misma ciudad los mosquitos no le dejan dormir; los habitantes de Lobón sobreviven en el último estadio de pobreza e infortunio; la entrada de la posada de Mérida le parece una capilla ardiente; a Trujillo la describe como lóbrega ciudad; y el paisaje entre Trujillo y Jaraicejo se le presenta como el más pelado y sombrío jamás visto. Este tipo de comentarios son los que predominan, sin duda alguna, en el relato de Beckford aunque, muy de vez en cuando, nos topamos con alguno que se contrapone a esa sensación de desasosiego que invade toda su narración. Así, parece que se le levanta el ánimo cuando relata la visión de unos pulcros y blancos corderillos pastando en el campo cerca de Lobón; o cuando describe el placer que siente al detenerse antes de Miajada para merendar a la intemperie pues la suave temperatura así lo permitía. Resulta especialmente curioso que el postre de dicha merienda consista en sandías que, una vez saciados los componentes del grupo, reparten entre gansos y burros que allí se encontraban¹³.

El teniente coronel Sir Benjamín Badcock realiza numerosos viajes por España entre los años 1832, 1833 y 1834. Este militar había participado en varias de las batallas de la guerra de la Independencia en las que las tropas inglesas se vieron envueltas en Extremadura y, por supuesto, mantiene todavía muy vivas esas experiencias en su recuerdo. Algunos de los lugares que visita en nuestra región, en su camino desde Portugal a Salamanca y luego desde Madrid a Lisboa, le devuelven al pasado y se ve, una vez más, acampando con

¹³ ‘...and such was the mildness of the day, that we spread our table on a knoll, and dined in the open air, surrounded by geese and asses, to whom I distributed ample slices of water-melons’ (Beckford, William: *Italy, with Sketches of Spain and Portugal*, 2 vols., Londres, 1834, p. 193).

las tropas inglesas en Plasencia después de la batalla de Talavera o marchando con el ejército por la carretera que les conduce a Salamanca, a través del pueblecito de Aldeanueva del Camino, o recordando el estado lamentable en que quedó la población de Jaraicejo después que pasasen por él los ejércitos de ambos bandos. En esta última población se detiene para comer y nos cuenta que le dieron la típica comida española: una olla podrida y conejos, una liebre asada y vino del montón. Mejores recuerdos parece tener de Aldeanueva donde la posadera le preparó unas buenas truchas para comer y donde dice que degustó las mejores peras e higos de su vida. Añade, además, que la casa estaba muy limpia y que tenían buen vino¹⁴.

La participación del Reino Unido en la guerra de la Independencia no la olvidan los cultos viajeros británicos que visitan la Península a lo largo del siglo diecinueve y principios del veinte. En efecto, en casi todos sus relatos se rememora de un modo u otro la intervención de las tropas británicas; sin embargo, esas alusiones no las conforman ya la experiencia personal sino el conocimiento histórico de los acontecimientos más sobresalientes. De este modo, tan solo algunos lugares concretos como la ciudad de Badajoz, el puente de Alcántara o los sitios de las batallas de la Albuera y Arapiles, en Salamanca, producen en los viajeros el mencionado efecto.

A partir de mediados del siglo diecinueve los viajeros de habla inglesa que visitan Extremadura lo hacen movidos por motivos muy dispares si bien, poco a poco, se irá imponiendo el de la visita turística pura y simple. Mas antes de que esto ocurra se acercan a nuestra región algunos trotamundos con una finalidad muy concreta. Así, entre otros, George Borrow que entra por Badajoz camino de Madrid con la intención de vender Biblias en la Península; o Richard Ford que recorre todo el territorio con la idea de confeccionar la que será la primera guía turística de España y Portugal en lengua inglesa; o, por poner un

¹⁴ 'I took a couple of hours rest, whilst the patrona cooked very fine trout, &c. for my repast. The finest pears and figs I ever tasted were those of this place. The house was very clean, and there was some good red wine' (LOWEL BADCOCK, Benjamin: *Rough Leaves from a Journal Kept in Spain and Portugal During the Years 1832, 1833, & 1834*, Londres. Richard Bentley, 1835, pp. 32-3.)

ejemplo más, Samuel Edward Cook que viaja a Logrosán en una expedición de prospección mineral pues le han hablado de una fabulosa veta de fosforita en la zona. Todos estos viajeros, independientemente del objeto de su visita, siguen recogiendo en sus diarios impresiones y comentarios sobre aspectos muy diversos de los lugares por los que deambulan. Es cierto que buena parte de esa abundante información se refiere a las poblaciones que atraviesan así como al paisaje de la región. En muchos casos estos relatos abundan en descripciones de monumentos diversos -iglesias, castillos, casas solariegas, restos antiguos, etc.-, y en otros los viajeros, influidos por los lugares donde se encuentran, muestran sus conocimientos sobre la historia de España y de Extremadura. Sin embargo, de vez en cuando, los escritores abandonan estos temas para hablarlos de asuntos más prosaicos, más cercanos a la vida cotidiana. Y así, seguimos encontrando en sus relatos alusiones a esos aspectos más básicos y triviales del día a día como la comida o el alojamiento. Por ejemplo, George Borrow, que busca la compañía de los gitanos en Badajoz pues le atrae este pueblo y además habla su lengua, comenta que en casa de unos romanís en Mérida le sirvieron una cena de lo más rudimentario consistente en pan, queso y aceitunas, todo ello acompañado, sin embargo, de un vino excelente¹⁵. Más tarde, en un campamento calé entre Trujillo y Jaraicejo le invitan a comer el contenido de un puchero que, por la descripción (garbanzo, tocino y otros ingredientes), seguramente se trataba de un sabroso cocido. Finalmente, en una posada cerca de Navalmoral la posadera le preparó tres perdices que le había comprado a un cazador en Jaraicejo. La caza seguirá siendo un importante recurso alimenticio para los viajeros que visitan Extremadura hasta casi principios del siglo veinte si bien, en los relatos de algunos de ellos, encontramos ya numerosas alabanzas al cerdo ibérico extremeño y, en especial, al producto estrella del mismo: el jamón. El primero que se refiere a ambos con cierta amplitud no es otro que el insigne Richard Ford. En efecto, en su conocida obra sobre España manifiesta que los jamones, el tocino y las salchichas (o chorizos, tal vez, deberíamos

¹⁵ 'The supper was rude enough, consisting of bread, cheese, and olives; Antonio, however, produced a leathern bottle of excellent wine. We despatched these viands by the light of an earthen lamp, which was placed upon the floor' (BORROW, George: *The Bible in Spain, or the Journeys, Adventures and Improvements of an Englishman, in an Attempt to Circulate the Scriptures in the Peninsula*, Londres. John Murray, 1843, p. 131).

decir) de Extremadura han sido merecidamente conocidos¹⁶. Montánchez es para Ford la capital del comercio del tocino y del jamón en Extremadura. Posiblemente fue en este lugar donde el Duque de Arcos criaba y curaba aquellos riquísimos jamones que el duque de San Simón degustaba con gran delicia y admiración: ‘ces jambons ont un parfum si admirable, un goût si relevé et si vivifiant qu’on en est surpris: il est impossible de rien manger si exquis’¹⁷. También será Ford uno de los primeros viajeros que haga mención a esa singular historia en la que se asigna a los cerdos ibéricos un gusto especial por las víboras así como una destreza peculiar para cazarlas y una extraordinaria inmunidad ante sus picaduras. Esta insólita alimentación potenciaría el sabor extraordinario de los jamones extremeños, de los jamones de Montánchez a los que Ford no se cansa de alabar llegando a decir que, tanto los chorizos de Montánchez como el jamón dulce de las Alpujarras o el tocino de Galicia dejarían perplejo a cualquier gastrónomo de la capital mundial del gourmet, es decir, de París. Y

¹⁶ He aquí el interesante y extenso comentario de este infatigable viajero inglés: ‘The *Jamones*, hams, the bacon, *Tocino* (Arabicè *Tachim*, fat), and the sausages of this province have always and deservedly been celebrated: *περνη διαφορη* is the classical eulogy. Lope de Vega, according to his biographer Montalvan, never could write poetry unless inspired by a rasher. «*Toda es cosa vil*», said he, «*adonde falta un pernil*». This is the Perna by which Horace, too, was restored (ii.S.4.61): but Anacreon, like a vinous Greek, preferred for inspiration the contents of the pig-skin to the pig. Be that as it may, the *Matanza* or pig-slaughter takes place about the 10th and 11th of November, at their particular saint’s day, *por el San Andres*, for a *cada puerco su San Martin*, and they have then been fattened with the sweet acorn, *Bellota*, Arabicè *Böllota Bollöt*. Belot Belotin is the Scriptural term for the tree and the glands; these, with water, formed the primitive dietary of the poor Iberians (Tibullus ii.3.71). Bread was also made out of them when dry and ground (Strabo iii.223). When fresh they were served at dinner in the second course (Pliny, ‘N.H.’ xvi.5). Sancho Panza’s wife was therefore quite classical when she sent some to the duchess. Now the chief consumers are the young Estremenians and the pigs; the latter are turned out in legions from the villages, which more correctly may be termed coalitions of pigsties: they return from the woods at night, -*glande sues laeti redeunt*,- and of their own accord, like the cattle of Juno (Livy xxiv.3). On entering the hamlet, all set off at a full gallop, in a handicap for home, into which each single pig turns, never making a mistake; there he is welcomed like a prodigal son or a domestic father. These pigs are the pets of the peasants, they are brought up with their children, and partake, as in Ireland, in the domestic discomforts of their cabins; they are universally respected, and justly, for it is this animal -*propter convivia natum*- who pays the «rint». Estremenian man in fact is quite a secondary formation, and was created to tend herds of these swine, who lead the once happy life of the Toledan cathedral dignitaries, with the additional advantage of becoming more valuable when dead’ (FORD, Richard: *A Handbook for Travellers in Spain and Readers at Home*, Londres: John Murray, 2nd ed., 1855, p. 519).

¹⁷ ‘Esos jamones tienen un perfume tan admirable, un gusto tan notable y tan vivificante que resultan sorprendentes: es imposible comer algo más exquisito’.

por si el ávido lector se preguntase por detalles más prosaicos sobre el famoso jamón de esta noble localidad extremeña, los datos del peso medio de un jamón (12 libras = 6 kilos), o el precio al que se vende (7½ reales por libra [medio kilo]) e, incluso, la persona a la que se debe comprar este manjar (ese vendedor no es otro que Juan Valiente) aparecen también en su completa guía de España.

A partir de este momento este será uno de los temas recurrentes en los diarios de viajeros de habla inglesa que visitan nuestra región. En efecto, además de en la obra de Richard Ford se hablará también de este asunto en los diarios de Roberts, Bell, Byne, Giles, Newman y Shacheverell, e incluso en las guías de Baedeker y O'Shea.

En el relato de Richard Roberts, que se dirige desde Oropesa a Cuacos, Plasencia, Trujillo, Montánchez, Mérida, Almendralejo, Zafra y Monasterio, se hallan numerosas alusiones al tema de la alimentación en general y, como se ha dicho más arriba, también se mencionan los cerdos ibéricos y sus jamones. El grupo de Roberts penetra en Extremadura en el otoño, exactamente a finales de octubre de 1860, y al poco de pisar tierra extremeña se topa con numerosas piaras de cerdos que desde los pueblos de los alrededores son conducidos a las dehesas para que se alimenten con las bellotas de las encinas y alcornoques. Roberts siente curiosidad por estos cerdos y para poder verlos de cerca recurre al truco de varear las encinas, truco que surte efectos inmediatos pues los cochinos acuden presurosos al oír tan familiar ruido, que asocian indudablemente con abundante y delicioso alimento. En cuanto a los jamones de Montánchez considera que no sólo son famosos en su época sino que han gozado de gran predicamento al menos durante los últimos doscientos años. Encontrándose pues en esta localidad no desperdicia la ocasión y adquiere dos que pesaban cada uno unas catorce libras (alrededor de siete kilos)¹⁸. Estos dos jamones

¹⁸ 'It would have been an insult to the *genius loci* of Montanches to omit the purchase of some of its «transcendental hams»; so a couple of well-recommended ones were secured, weighing about fourteen pounds apiece, and costing rather more than a shilling a pound, and never did travellers make a better investment. The first ham was dressed at Merida, and proving of first-rate excellence served as the main stay of our commissariat all the way to Seville, while the other travelled nearly to Granada, each in its turn coming in most conveniently on all occasions, sometimes cold, sometimes in the shape of a broil. Judging from their sweetness of flavour, we fancied they must have been cured chiefly with sugar, there being hardly a perceptible taste of salt in them' (ROBERTS, Richard: *An Autumn Tour in Spain in the Year 1859*, Londres. Saunders, Otley, y Co., 1860, pp. 271-2).

servieron de alimento al grupo durante su viaje hasta Sevilla el primero y el segundo les duró casi hasta Granada; el sabor de ambos les resultó tan agradable, tan suave, tan dulce que, dice Roberts, les parecía como si los hubieran curado exclusivamente con azúcar. Sin embargo, el hecho de poder abastecerse cómodamente de alimentos en nuestra región conlleva todavía numerosas dificultades según se desprende de las múltiples referencias que a este respecto hallamos en el relato de este autor. En Plasencia, la segunda ciudad en importancia de la provincia de Cáceres, tratan de aumentar sus maltrechas reservas con la adquisición de algunas provisiones para poder continuar su viaje hacia el sur. Sin embargo, y ante su gran extrañeza, no encuentran lugar alguno donde poder realizar sus compras. Desesperados ante lo que consideran algo inaudito realizan ciertas consultas hasta descubrir que el único modo de proveerse de una pequeña cantidad de carne es comprársela a un particular, que acaba de matar un cerdo. En muchísimas ocasiones, y después de una larguísima caminata, este grupo recalca en una población, y dirigiéndose a la posada se da cuenta que allí no podrán satisfacer el hambre que les acucia y que si quieren ingerir algún alimento tendrán que encontrarlo en sus propias provisiones y cocinarlo ellos mismos. Esta suprema escasez les trae a la memoria, con mayor fuerza si cabe, lo bien surtidas que se hallan las posadas en su país donde, como último recurso, siempre podrán solicitar que se les sirva pan, queso o mantequilla, artículos que nunca faltan en esos establecimientos y que, por el contrario, brillan por su ausencia en toda Extremadura. A la memoria de este viajero acuden en esos difíciles momentos las repetidas advertencias que Richard Ford, con respecto a este tema de las provisiones, hace a sus compatriotas que desean visitar la península Ibérica y que dan pie al siguiente comentario de Roberts:

Un viaje por España que omita toda referencia a las provisiones podrá ser una lectura agradable para las hadas, los duendes y otros espíritus para quienes la sensación de hambre es desconocida. Pero para la gente real, con sus necesidades de cada día, tal libro será únicamente una ilusión y un engaño por no dar información sobre esa particularidad importante ni por mostrar al lector cómo podría viajar a través de un país sin llegar a un final prematuro¹⁹.

¹⁹ ROBERTS, Richard: *Op. cit.*, p. 286.

Si bien es cierto que en Extremadura este grupo de viajeros no encuentra las facilidades de hospedaje que hallaría en su propio país también hay que decir que en todo momento consiguieron suficientes alimentos para poder atravesar la región con cierta comodidad. Así, por ejemplo, a la carne de cerdo de Plasencia hay que sumarle la pierna de cordero de Zafra, los jamones de Montánchez así como diversas piezas de caza (liebres, perdices, conejos, pequeños ciervos, etc.). Tampoco tuvieron una mala experiencia en cuanto a la bebida pues en Mérida, al igual que otros viajeros, les regalaron dos botellas de un vino excelente. La calidad de las posadas, por el contrario, no alcanza ni siquiera los niveles mínimos exigidos a un alojamiento público. En Cuacos la posada les pareció tan penosa que fueron a solicitar alojamiento al cura del pueblo. En Torrejón también tuvieron que pernoctar en casas privadas por la misma razón. La parada que realizan en el camino entre Trujillo y Montánchez tuvo lugar asimismo en una vivienda privada pues en el pueblo en cuestión no había ni siquiera una posada. La de Almendralejo pudo acogerles aunque también les mereció un comentario poco elogioso. Y, finalmente, la de Monasterio recibe la peor calificación. Fue en Cuacos precisamente donde algunos miembros del grupo tuvieron contacto con el famoso pimentón de la Vera, pues la habitación en la que pernoctaron se encontraba repleta de pimientos, que les causaron picores en los ojos y un lagrimeo tan continuo que no les permitió pegar ojo. Otro ejemplo de ese almacenamiento de alimentos con vistas a su consumo posterior lo encontramos en la propia experiencia de Roberts quien, tanto en la habitación de la posada de Plasencia como en la casa particular de Torrejón, encuentra un buen número de melones colgados del techo. Tanto estos pequeños incidentes como las buenas y malas experiencias, o las impresiones de las gentes y la tierra que atraviesan conforman una visión final de Extremadura que será la que prevalecerá en la memoria de Richard Roberts, y que este autor califica de placentera, si bien, como buen inglés, siempre echará de menos la falta de mantequilla.

Henry O'Shea declara categóricamente en su *A Guide To Spain*, publicada en 1865, que los famosos jamones de Montánchez son los más suculentos de España. Además, añade que este producto era uno de los alimentos favoritos del emperador Carlos V. O'Shea recoge también esa leyenda, apuntada por otros viajeros con anterioridad, que atribuye la delicadeza del jamón de Montánchez al hecho de que los cerdos se alimentasen de los numerosos reptiles existentes en la zona²⁰. En términos muy similares se expresa Baedeker en

²⁰ O'SHEA, Henry: *A Guide to Spain*, 1865.

su famosa obra *Spain and Portugal. Handbook for Travellers*. Y refiriéndose a Villanueva de la Serena este mismo autor cuenta que allí se produce un vino tinto muy bueno además de excelentes melones (al igual que en Don Benito)²¹.

E. Main recorre durante un tiempo diversas ciudades españolas y de esta experiencia surge su libro sobre España que publica en 1899. La única población extremeña que visita es Mérida y el lugar donde se aloja la Fonda Madrileña de Florentino Cámara, que se halla en la calle Santa Eulalia, número 22. El hotel, según el propio autor, era el más primitivo de todos los que frecuentó en España aunque esto no significa necesariamente que no le agradase. Las habitaciones estaban limpias, y en cuanto a la comida no existía peligro de morir de hambre en castigo por haber abandonado la trillada ruta turística. El menú que le suministraron lo describe el propio autor del modo siguiente: ‘Una buena sopa seguida de riñones estofados, lo mejor que he comido jamás. Pescado fresco frito, muy caliente y sin grasa; estaba buenísimo. Deliciosas chuletitas y ensalada. Repostería de primera clase, dulce de membrillo y pastelillos. Postre: melón, naranjas, etc. El vino estaba especialmente bueno’²².

A principios del siglo veinte, la señora O’Reilly realiza un viaje por diversos lugares de España y entre los sitios que visita se hallan las ciudades extremeñas de Mérida, Cáceres y el pueblo de Alcántara. En las consideraciones generales de su relato del viaje, publicado bajo el título *Heroic Spain* en 1910, esta dama americana confiesa que los hoteles de provincia, en general, tenían una mesa bien provista en la que destacaban las excelentes sopas, el pescado fresco y una buena carne, todo ello condimentado de forma muy sabrosa. Considera que en Mérida y Cáceres los hoteles son excelentes. No ocurre lo mismo con la posada de Alcántara, a donde se acercan influidas por el comentario de Richard Ford sobre el famoso puente. En este lugar, al que llegaron después de un penoso viaje de más de doce horas desde Cáceres, no encontraron nada que llevarse a la boca excepto un excelente café que preparaba la patrona, y que fue su único alimento hasta que volvieron a la capital²³.

²¹ BAEDEKER, Karl: *Spain and Portugal. Handbook for Travellers*, Londres: Dulau y Co., 1898.

²² ‘Our dinner menu will be reassuring to those who dread starvation as the penalty for departing from the beaten track. It was as follows: -Good soup, followed by stewed kidneys, the best I have ever tasted. Fresh fish, fried, very hot and no oil; it was excellent. Delicious cutlets and salad. Sweets, first class (I copy from my notes made on the spot), quince preserve, little cakes. Dessert of melon, oranges, etc. The wine was particularly good’ (E. Main. *Cities and Sights of Spain. A Handbook for Tourists*, Londres: George Bell y Sons, 1899).

²³ BOYLE O’REILLY, E.: *Heroic Spain*, Nueva York. Duffield y Co., 1910.

Unos cuantos años más tarde, otra turista americana, la señora Byne, decide visitar nuestro país y, en particular, el famoso monasterio de Guadalupe. Como en otros casos de turistas de habla inglesa también ella ha leído diversas obras sobre España y, cómo no, la bien conocida de Richard Ford. Y del mismo modo que le sucediera a Roberts también esta turista se acuerda de los consejos que al principio de su obra Ford da a todo viajero que se aventure por las áridas tierras de la Península. En especial, recuerda esta mujer la recomendación que el intrépido viajero inglés hace sobre la comida: ‘un viajero prudente se proveerá de alimentos para tres días’. La señor Byne se instala en el monasterio de Guadalupe y allí pasa unos días alojada. A parte de la impresión que le causa el edificio y su contenido, además del paisaje donde se halla ubicado, nos relata también sus impresiones sobre otros elementos del monasterio que llamaron su atención. Entre otras cosas, le sorprendió gratamente la profesionalidad de la doncella empleada para atender a los huéspedes así como la habilidad del hermano cocinero. Este último era capaz de hacer unos churros exquisitos para desayunar, o unos buñuelos o, si se terciaba, unos picatostes acompañados de un perfecto café bien caliente así como otros platos más elaborados. Llama la atención de la señora Byne, en particular, un arroz con bacalao, guisantes, pimientos y azafrán así como un majestuoso cocido. He aquí su descripción de este último plato:

¡Vaya formidable cocido el día que un gran grupo llegó de Madrid en automóvil! El gran plato oval en el que lo sirvió debe haber medido tres pies de ancho, un vivo mosaico de garbanzos y espinacas separados por una línea de untuoso chorizo rojo o salchicha de cerdo, una franja de pequeños cubos de brillante tocino, mientras que en el borde del plato irradiando como una estrella se encontraban las jugosas costillas de varios cochinitillos sacrificados para el festín. El vegetariano tendría muchas dificultades en un monasterio español. Los garbanzos y espinacas hacen pensar en el cerdo lo mismo que un arroz en el bacalao, pollo o chorizo; así que no tendría más remedio que limitarse al buen pan y a la miel, y a los abundantes huevos, vino y fruta²⁴.

²⁴ ‘What a formidable *cocido* the day a large automobile party arrived from Madrid! The oval platter on which he sent it in must have measured three feet across -a colorful mosaic of *garbanzos* (chick peas) and spinach separated by a line of unctuous red *chorizo* or pork sausage, a border of little cubes of glistening bacon, while out at the platter’s edge, radiating star-like, were the juicy ribs of the several sucklings sacrificed for the feast. The vegetarian would be hard put in a Spanish monastery. The chick peas and spinach are redolent of pig just as an arroz is of cod, chicken, or chorizo; so he would have to limit himself to the good bread and honey, and eggs and wine and fruit in abundance’ (Mildred Stapley Byne. *Forgotten Shrines of Spain*, Filadelfia y Londres. J. B. Lippincott Company, 1926, pp. 166-7).

En 1929 aparece publicado en Filadelfia el relato de otra viajera americana, la señora Dorothy Giles, que recorre buena parte de España en un coche Ford traído expresamente desde los Estados Unidos. Esta mujer se detiene en Almendralejo, Mérida, Miajadas y el monasterio de Guadalupe. En su diario encontramos también una mención a los cerdos y al famoso jamón extremeño así como a los buenos churros preparados por el fraile cocinero de Guadalupe. Pero el plato que más impresión le causó fue un simple arroz con pajaritos a los que fue incapaz de identificar. Al preguntarle a la cocinera, ésta sonrió ampliamente y le contestó sin darle mucha importancia: «oh, pajaritos que cantan en el bosque». ¿Estaríamos dándonos un festín de ruiseñores?, se preguntó la viajera americana²⁵. A este delicioso arroz le siguió una tortilla, y todo acompañado por un excelente pan de pueblo y un vino tinto procedente de uno de los toneles de la bodega. La comida le resultó tan exquisita a la señora Giles hasta el punto de traerle a la memoria las excelencias culinarias francesas.

En la guía de otro americano que visita nuestra región a finales de los años veinte encontramos, también, retazos de información sobre el tema de la comida. Crockett, al igual que otros viajeros que nos visitaron con anterioridad, aconseja a los turistas que si se dirigen a ver el puente de Alcántara lleven consigo algo de comer. Los hoteles de Mérida no consiguen impresionar a este viajero que, sin embargo, considera que las comidas son bastante buenas. De Villanueva de la Serena repite lo que ya dijese Baedeker en su guía (y que probablemente este escritor americano conocía), a saber, que allí se producen las mejores sandías de España²⁶.

Finalmente, podemos encontrar también alguna breve anotación sobre la comida en los relatos de otros viajeros que visitan nuestra región a partir de finales de los años veinte y principios de los treinta. La señora Gertrude Bone, por ejemplo, recorre España en las postrimerías de la dictadura de Primo de Rivera y se acerca a Extremadura atraída por el monasterio de Guadalupe y las

²⁵ 'Presently, there was an *arroz* ... of a perfection: tender rice grains stewed in oil, and seasoned with fine herbs, and two plump birds inbedded in it. «What are they?» we asked, picking the bones hungrily. *La padrona* smiled widely at our pleasure. «Oh, little birds that sing in the wood», she replied casually. Were we feasting on nightingales?' (Dorothy Giles. *The Road Through Spain*, Filadelfia. The Penn Publishing Company, 1929, p. 313).

²⁶ 'The farms about Villanueva de la Serena (243 miles; 820 ft.) produce the best watermelons grown in Spain' (W.D. Crockett y S.G. Crockett. *A Satchel Guide to Spain and Portugal*, Boston y Nueva York. Houghton Mifflin Company, 1930, p. 203).

ciudades de Mérida, Cáceres y Trujillo. Su relato se centra sobre todo en descripciones de los lugares por los que pasa aunque, de vez en cuando, introduce un brevísimo comentario de la impresión que le causa alguna de las comidas que ingiere. Este es el caso de la que hace en Mérida donde disfrutó de «un plato de hígado de cordero estofado con cáscaras de naranjas», plato que asoció con el escritor clásico Luciano²⁷.

S.F.A. Coles publica su obra *Spain Everlasting* en 1946. En ella el autor nos cuenta su paso por la ciudad de Plasencia y el monasterio de Yuste. Será precisamente en la ciudad del valle del Jerte donde tenga la única experiencia culinaria digna de mención en su visita a nuestra región. En primer lugar llama su atención la limpieza del restaurante donde se halla y la competencia y profesionalidad del camarero que le sirve. La comida consiste en salmón con mayonesa, tortilla, tiernísimas chuletas de solomillo con patatas fritas y espinacas. Todo ello regado con un vino de la casa que el viajero describe como aroma de rosas y que sabe como el alma de los santos, en definitiva, un regalo del cielo. La comida se termina con el postre que consiste en natillas, queso camembert, enormes melocotones y nueces²⁸.

Por último, el barón Sir Sacheverell, que visita nuestro país en varias ocasiones, nos dice que en Cáceres degustó una de las mejores cenas que jamás había tenido, si bien no especifica en qué consistió. Sin embargo, sí parece conocer bien los jamones de Extremadura así como la famosa leyenda de los cerdos y las víboras. Asimismo comenta que vió expuesto en un escaparate de una famosa tienda de Londres en 1939 uno de estos jamones y que al preguntar le dijeron que era uno de aquellos jamones de antaño y que, de nuevo, existían suministros de ellos.

²⁷ 'I eat a dish of lamb's liver stewed with the peel of fresh oranges for lunch —I feel sure that Lucian ate it long ago' (Gertrude Bone. *Days in Old Spain*, Londres: Macmillan y Co. Ltd., 1938, p. 176).

²⁸ 'So spotless was the red-tiled floor of the comedor that one would not have disdained eating on it the ample and perfectly cooked dishes served to guests by the ultra-competent waiter, who went hurrying from table to table balancing half a dozen piled plates on one arm and on the other a large dish filled with a plateau of salmon mayonnaise, a featherweight omelette, or solomillo chops of a melting tenderness surrounded by chips turned to perfection, or a spinach which floated across the palate like a sauce of powdered grass! The vino corriente had the bouquet of roses and tasted like the souls of dead saints' (S.F.A. Coles. *Spain Everlasting*, Londres. Hallis y Carter, 1946, p. 211).

Este breve y somero recorrido por los diarios de los viajeros de habla inglesa que visitan nuestra región nos muestra, como se ha podido comprobar, una visión muy particular de algunos aspectos concretos de la sociedad extremeña a lo largo de casi dos siglos. Es cierto que para algunos el tema aquí tratado se puede considerar de poca relevancia o incluso de nulo interés para obtener una visión global de nuestra región. Sin embargo, considero que las impresiones de los viajeros de habla inglesa sobre cualquiera de los múltiples aspectos que conforman la realidad extremeña (y entre ellos el que aquí se ha tratado) revisten una gran importancia. Y eso es así porque si de verdad queremos entender y apreciar nuestra región, y a nosotros mismos, debemos aceptar los múltiples puntos de vista y las opiniones diversas que en ella y en sus habitantes confluyen. Será así y no de otro modo, es decir, conociendo sus defectos y sus virtudes, como podremos sentirnos orgullosos de nuestra región, de nuestra Extremadura.