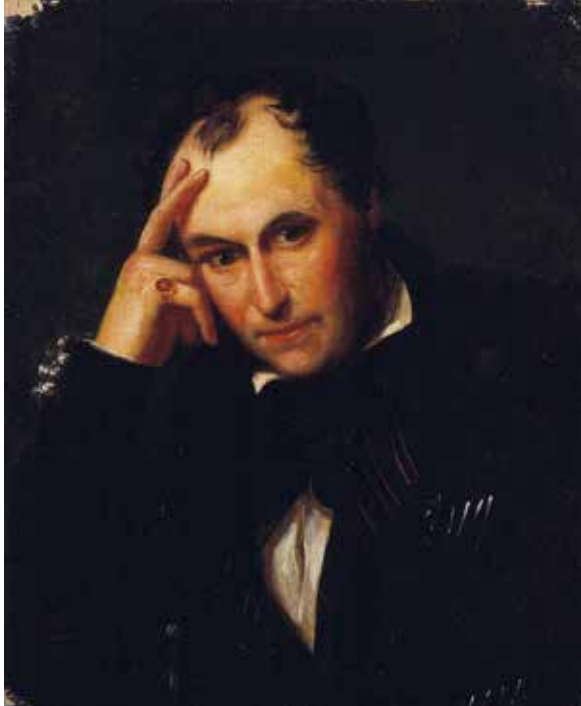


Retratos de Alexandre Dumas, Edmondo de Amicis, George Borrow, Hans Christian Andersen, Richard Ford y Theophile Gautier



Bienvenido Maquedano Carrasco

Después de ser digerido por el crucero del Museo de Santa Cruz y expulsado del mismo por una portezuela que conduce a los lavabos, uno tiene la suerte de encontrarse en el Convento de Santa Fe. Allí, el 14 de junio de 2018, se inauguró una humilde exposición titulada “De puertas para adentro. Vida y distribución de espacios en la arquitectura doméstica (siglos XV-XVI)”. María Elena Díaz Jorge, comisaria de la muestra junto a Jean Passini, se encargó de la visita guiada con deje y entusiasmo andaluz, ambos tan exóticos en nuestra ciudad. En una de las salas, se detuvo delante de una vitrina que exponía morteros, cucharones, lebrillos y platos. “Estamos en la cocina. Aquí tienen el menaje, allá están las especias, la alcaravea (qué nombre tan sugerente) que en realidad es el comino, el pimiento de chile... Es una pena que no hayamos podido recrear los aromas. La casa es algo más que espacios, muebles, cortinas y alfombras. Imagínense los olores de las especias, de los guisos, de los animales, incluso de las letrinas, y entenderán mucho mejor la forma de vida de la gente”.

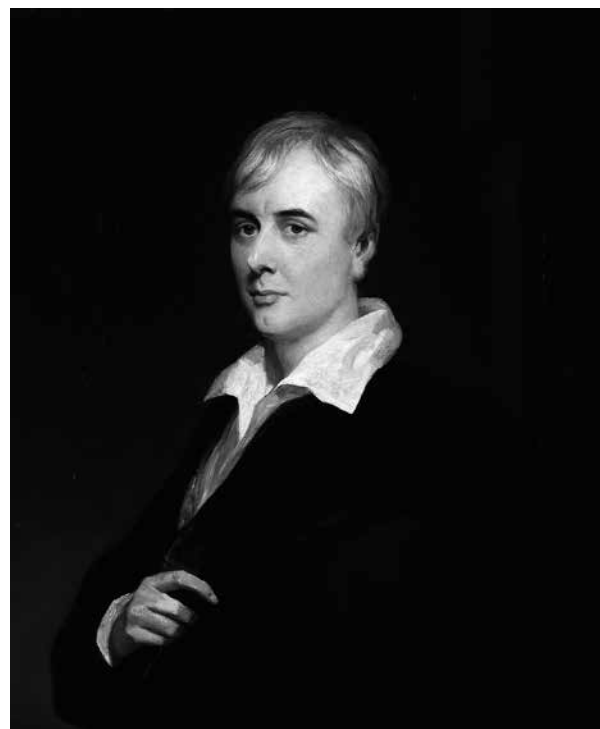
Vivimos unos tiempos en los que el patrimonio inmaterial está de moda. La arquitectura, la pintura, la escultura o los objetos artesanales hace tiempo que tienen bien cogido su sitio en el interés de los estudiosos, pero los sonidos, los perfumes, las sensaciones, los recuerdos y la oralidad configuran el ectoplasma que anima a todo ese patrimonio estático. En el año 2016, sorprendentemente, la ciudad de Toledo lució el galardón de capital de la gastronomía española. Los restaurantes pegaron en sus escaparates el logo que así lo acreditaba e introdujeron un par de renglones en sus cartas para destacar que, de toda la vida, habían preparado las mejores perdices, carcamusas y torrijas de murallas para adentro; las instituciones se inventaron actos variopintos, y el orgullo toledano por sus platillos y fogones subió unos cuantos empinados e irregulares escalones.

Un año más tarde, considerablemente más gordos, despertamos de la ilusión y, hoy en día, aquello parece un espejismo borroso. Si bien es cierto que hubo mucho de invención en la exaltación del buen comer local,

tampoco podemos ignorar las referencias que los viajeros hicieron a nuestra forma de comer a lo largo de los siglos. Con el presente artículo quiero recuperar alguno de los ecos de aquel año gastronómico y, para hacerlo, me ha parecido oportuno recurrir a los más imparciales de los gastrónomos que han visitado nuestra ciudad: los extranjeros, y dentro de ellos, los literatos. Fueron muchos más de los que yo reflejo, pero considero que dos ingleses, dos franceses, un danés y un italiano son una buena muestra de cómo estaban las cosas en materia de gastronomía toledana durante el siglo XIX.

1. EL INGLÉS

Si comienzo diciendo que George Borrow (1803-1881) era un vendedor de biblias del siglo XIX, es probable que el lector piense en una polvorienta ciudad, tipo Tombstone o Carlson City, y en un carromato negro



George Borrow por Henry Wyndham Phillips, 1843, National Portrait Gallery, London.

que la cruza, con un hombre trajeado en el pescante, barbado y sin bigote, que alternará tan pastoral labor con la de cazador de recompensas o la promoción de botellines de aceite de serpiente o ungüento amarillo que todo lo cura. Nada más lejos de la realidad, aunque el caso de Jorge el inglés (como se le conoció en España) no tiene nada que envidiar a esa visión tan de Tarantino. Manuel Azaña (el que fuera presidente de la República) lo describe como alto, flaco, zanquilargo, de rostro oval y tez olivácea, la nariz encorvada pero no demasiado larga; la boca bien dibujada y ojos pardos muy expresivos; con una canicie precoz que le dejó la cabeza blanca y cuyo contraste con sus espesas cejas oscuras era muy llamativo. Era buen jinete, aficionado al boxeo y a la caza; un inglés ateo en su juventud, apasionado por la cultura gitana, con una facilidad pasmosa para los idiomas que le empujaba a coleccionarlos. Cuentan que leía griego, hizo traducciones del danés y, además de su lengua materna, aprendió galés, francés, alemán, italiano, español, y prosiguió con el armenio y otras lenguas exóticas.

Su vida cambió cuando la Sociedad Bíblica se puso en contacto con él atraída por su impresionante poliglota. Pasó un examen de lenguas orientales durante una semana y se comprometió a aprender manchú en seis meses con el fin de extender la Biblia en Rusia. En aquel país estuvo hasta 1835, tradujo al ruso unas homilías de la iglesia anglicana y publicó un par de colecciones de poesías traducidas al inglés. Ese mismo año sus jefes le mandaron a Portugal y, desde Lisboa, acabó viajando a España el 1 de enero de 1836: Badajoz, Mérida, Oropesa, Talavera y Madrid; y de allí numerosas expediciones a Galicia, Asturias, Burgos, Salamanca, Sevilla, Córdoba, Toledo... El fin siempre fue el mismo: conseguir que se imprimiese la Biblia sin anotaciones y que se extendiese por toda la Península. Fruto de sus andanzas publicó el libro que le hizo famoso. Para ello siguió al dedillo los consejos de su amigo Richard Ford: “Nada de vagas descripciones, nada de erudición libresca; hechos, muchos hechos, observados directamente; arrojo para no caer en las vulgaridades; no preocuparse del bien decir; evitar las gazmoñerías y la declamación”. Triunfó por todo lo alto.

“La Biblia en España” cuenta sus experiencias a lo largo y ancho de nuestro país, y supone un certero retrato de la sociedad española en el momento de la Primera Guerra Carlista. Hombre de gustos sencillos, presume en el prólogo de haber tenido “el honor de vivir fa-

miliarmente con los campesinos, pastores y arrieros de España, cuyo pan y bacalao he comido, y que siempre me trataron con bondad y cortesía, y a quienes con frecuencia he debido amparo y protección”, y concluye con orgullo: “Aún hay valor en Asturias, generosidad en Aragón; honradez en Castilla la Vieja, y las labradoras de La Mancha pueden aún poner un tenedor de plata y una nivea servilleta junto al plato de su huésped”. Aunque no es el centro de su obra, la comida asoma en muchas de sus páginas. Al poco de cruzar la raya portuguesa, abandonado Trujillo, en medio del monte y en compañía de un grupo de gitanos, Borrow participó con alegría de un puchero de garbanzos con tocino, y dio buenos tientos a la bota de vino. Una jornada más tarde, en Jaraicejo: “Me proveí de pan y de cebada, como el gitano me aconsejó; compré también tres hermosas perdices a un cazador que estaba bebiendo vino en la posada”; y acabó en Talavera degustando una cena excelentísima.

Borrow es un hombre camaleónico que se adapta a todas las circunstancias. En el pueblo salmantino de Pitiega, Antonio (su guía) y él llegan a casa del cura en busca de hospitalidad y son recibidos con varios platos con bollos y confituras y unas botellas de vidrio grueso con aguardiente añejo de Holanda. Luego pasan a una corraliza para ver si encuentran algo de comer y, tras descartar unos pichones demasiado jóvenes y cruzar por delante de las colmenas, acaban comiendo unos torreznos cortados de las lonjas de tocino que colgaban de una habitación, y unos huevos frescos recolectados en los ponaderos. En otras ocasiones la suerte fue menor y hubo de conformarse con cenar algún jarro con un azumbre de leche fresca.

En 1837, tras volver de una ronda por las provincias del norte de España y ver que sus negocios no eran muy boyantes en Madrid, Borrow decide viajar a Toledo para extender las Sagradas Escrituras. Envío por delante a un arriero con cien ejemplares y, en cuanto llegó a la ciudad, se entrevistó con el principal librero, “un hombre atlético, vestido con una especie de uniforme de caballería, calado el morrión y un sable inmenso en la mano”, un liberal cazador de curas guerrilleros y frailes salteadores. Borrow describe una ciudad de quince mil habitantes con edificios notables que afloran entre la decadencia, la catedral que alaba como la más espléndida de España, y la campana gorda de la que afirma que tiene un sonido desagradable por estar rajada. Señala que en otro tiempo aquí se encontraron los mejores cuadros

de España pero que fueron desvalijados por los franceses, aunque aún se conservaba el Entierro del conde de Orgaz. Visitó la Fábrica de Armas a la busca de las excelentes espadas toledanas forjadas con el agua y las arenas del Tajo, y se entrevistó con maestros espaderos que le dijeron que nunca se habían fabricado espadas tan buenas en la ciudad como en ese momento. Y le hicieron acometer con una espada a un muro de piedra con el fin de probar su resistencia y flexibilidad: “Mejor espada que esta no la ha habido para matar moros en la Sagra”, le dijo un obrero.

Estuvo una semana en la ciudad y consiguió que el librero le vendiese algunos ejemplares, que le enseñase su casa plagada de libros y sus caballerizas con el ofrecimiento de un paseo a caballo por la Sagra, y quedó cautivado por el arrojado de una gitana que recorría las calles leyendo la buena ventura para ganar unos cuartos con los que ayudar al marido, preso por robar caballos. Como era habitual en la época, se alojó en la Posada de los Caballeros “con habitaciones mal provistas como en todas las posadas españolas y la comida, aunque buena en su género, era vulgar y casera”. Y se detiene a explicar el funcionamiento de los aljibes como decantadores del agua de lluvia: “Esta es la única agua que se emplea para beber; la del Tajo, considerada como insalubre sólo se usa para limpieza, y la suben por las empinadas y angostas calles en cántaros de barro a lomo de unos pollinos. En cuanto al agua llovida, después de sedimentarse en los aljibes, es muy gustosa y potable; los aljibes se limpian dos veces al año.”

En el libro de Borrow no faltan citas al pan, ajo, aceite y agua para el gazpacho. No hablamos del andaluz, que se ha impuesto por doquier, en el que todo va bien batido para que no molesten los tropiezos, sino del gazpacho de era que se muestra sincero con el comensal, que enseña abiertamente la naturaleza de sus ingredientes flotando como bañistas en una piscina de agua mojada por lágrimas de aceite y pimentón.

El amigo de Borrow, Richard Ford, describe al gazpacho como una sopa fría de verduras que ayuda a los lugareños a sobrevivir durante los meses de canícula, y se compone de cebollas, ajo, pepinos y pimientos, picados en trozos muy pequeños y mezclados con trozos de pan en un cuenco con aceite, vinagre y agua fresca. Según este ilustre inglés, el gazpacho estaría emparentado con el mendrugo de pan mojado en vinagre que aparece en el

libro bíblico de Ruth, y aventura que la esponja empapada en vinagre que dieron a Cristo en la cruz, en realidad era parte del gazpacho de los soldados romanos. Prosigue con su erudición y asegura que es la *bativinia* de los rusos; aceite, vinagre y pan era lo único que se repartía entre los jornaleros más pobres y en sus carros siempre había dos cuernos de vaca colgados que contenían dichos ingredientes.

Conservo en casa el cuerno de vaca con tapón de corcho en el que mi abuelo, cien años después del viaje de Borrow, volcaba el gazpacho para llevárselo al campo. Está decorado con flores, corazones, animales, algún cazador con escopeta y una sirena de cola simple que parece a punto de animarse al son del recuerdo del líquido que hace ochenta años se movía en su interior. Eso sí, ni una cruz ni una referencia a la Biblia. El trabajo de Borrow, como era de esperar, no caló en la sociedad campesina toledana.

2. EL OTRO INGLÉS

Existe una gran diferencia entre leer un libro sin tener la más remota idea de quién es el autor o hacerlo tras haber investigado algo de su vida y, de ser posible, estudiar su retrato. En el caso de Richard Ford (1796-



Richard Ford por John Frederick Lewis. 1832

1858), esta tarea de cotilleo ha sido fundamental. Sólo se conserva una fotografía suya (aunque hay varias pinturas), pero lo muestra en todo su esplendor. Está tomada en julio de 1857, a la entrada de su residencia de campo en Heavitree House, en un día soleado de la campaña inglesa. Está elegantemente vestido, con exceso incluso, con una levita, unos zapatos bien lustrados y un altísimo sombrero de copa. Con la mano derecha sujeta las riendas de un magnífico caballo que está montado por Meta, su hija menor. La postura de la amazona, sentada de lado, con el cuerpo enhiesto y con un vestido larguísimo que cuelga a escasos dos palmos del suelo, habla por sí sola: somos ingleses ricos de manual, de los de educación exquisita, hablar engolado, té de las cinco y conversaciones que versan en un noventa por ciento sobre el tiempo.

Entre esa foto y el dibujo que le hizo José Domínguez Bécquer (padre de Gustavo Adolfo) en el año 1832, vestido con ropa de viaje, zamarra y faja, medias y sombrero puntiagudo, como el protagonista de un cuadro de Goya o de un capítulo de Curro Jiménez, hay un mundo; el mundo que separaba en el siglo XIX a las clases altas inglesas y a su *roastbeef* de los arrieros españoles y sus garbanzos. Una vez entendido esto, se pueden abrir las páginas de su “Manual para viajeros por España y para lectores en su casa”. El siglo XIX está abarrotado de viajeros franceses e ingleses que dejaron sus llamativas experiencias publicadas, pero lo que diferencia a este libro de los demás es que se trata de una auténtica guía, una arcaica Lonely Planet de España, la Guía del Trotamundos decimonónica. Ahí están recogidos sus tres años de viajes por nuestro país, pero también las lecturas de muchos libros de Historia e incluso de los viajeros que le precedieron en los infernales caminos, las insanas posadas y los sorprendentes enclaves hispanos. Richard Ford fue amigo de George Borrow, y como vio que su libro “La Biblia en España” triunfaba, se apresuró a terminar esta guía a la que llevaba tiempo dándole vueltas.

Como no podría ser de otro modo, Richard Ford pateó nuestra ciudad; pero su mirada va un poco más allá de cuatro impresiones recogidas a vuelapluma. Al igual que hacían todos, tomó la diligencia que salía de Madrid, maldijo la carretera, y calificó de miserables a los poblachos de Getafe e Illescas. Pero en Toledo se empapó de Historia. Así, el autor recomienda las lecturas de Larruga, de Francisco de Pisa, Quintana Dueñas, Pedro de Alcocer o Antonio Ponz como las mejores obras a consultar si se quiere ahondar en las raíces de la

ciudad; se pasea por su escarpada geografía, y dedica un apunte sesudo a cada uno de los monumentos visitables: la Catedral capilla a capilla, las sinagogas, San Juan de los Reyes, las murallas, el barrio de las Covachuelas, el Circo Romano o el Hospital de Tavera. Nada se le escapa entre Zocodover y la Fábrica de Armas, ni la leyenda de la Mesa del Rey Salomón, ni los numerosos proyectos para hacer navegable el río Tajo. Incluso hay detalles desconcertantes, como la aseveración de que el Tajo es aurífero aunque “apenas en suficiente número para mantener a un poeta, y los pobres anfibios que los buscan son llamados artesilleros a causa de sus cestos, en los que echan la arena, que luego pasan por una criba”.

Poco podemos decir de sus impresiones culinarias, salvo el comentario de que el río tiene buenas truchas, y que los mejores lugares para alojarse eran el Parador del Arzobispo, la Caridad, y la Posada del Mirador en la entrada este; y la Fonda de los Caballeros dentro de la ciudad, que era una casa grande y limpia. Esta escasez se debe a que, como buena guía del viajero, la información sobre la comida, al igual que sobre el idioma o los medios de transporte, los bandoleros o el dinero, tiene un capítulo propio donde el escritor vuelca todo su saber. Gracias a él sabemos que lo viajes en diligencia concertados con posadas debían incluir la comida, y que dicha comida tenía que cumplir unos mínimos. Un almuerzo de doce reales había de contener una sopa de caldo de puchero, un puchero con gallina, garbanzos, tocino, chorizo o morcilla y verdura, dos guisados, una menestra, un asado, una ensalada, tres postres, una copa de aguardiente, y pan y vino a discreción. La cena, de diez reales, tendría una sopa, un plato de huevos pasados por agua, una menestra, un guisado, un asado, una ensalada o gazpacho, dos postres, una copa de aguardiente, y de nuevo pan y vino a discreción. En días de ayuno, la cena constaba de verduras y pescado, sin menoscabo en la cantidad.

Las posadas de España son divididas en las malas, las peores y las incomparablemente peores, y se diferencian de las fondas en que las posadas se encargaban de proveer la comida. Otra palabra casi equivalente a la posada es el mesón, que se puede aplicar a las posadas del campo y, en las ciudades pequeñas, a las hosterías. En el campo, el parador, el mesón, la posada y la venta tenían como misión original albergar ganado; y Ford constata con desagrado que: “El hospedaje de viajeros era secundario y sigue siéndolo en España hasta el día de hoy”. Pese a todo, en las ventas de más categoría se

podía comer pescado seco salado, jamones deliciosos, embutidos secos y muy picantes, el chorizo, la fresca y negra morcilla, la sabrosa y larga longaniza, huevos, garbanzos y el tocino, todo ello bien cocido en un puchero. También señala que no faltan en la puerta de las ventas campesinos que venden perdices, liebres y conejos a los viajeros, y que raro es el ventero que no las sabe preparar decentemente. Y luego está el ajo. Se diría que todos los ingleses descienden de vampiros si tenemos en cuenta su aversión al ajo (algo que en el caso de Victoria Beckham, pálida, esquelética y que sólo cobra vida en las fiestas nocturnas, es bastante probable).

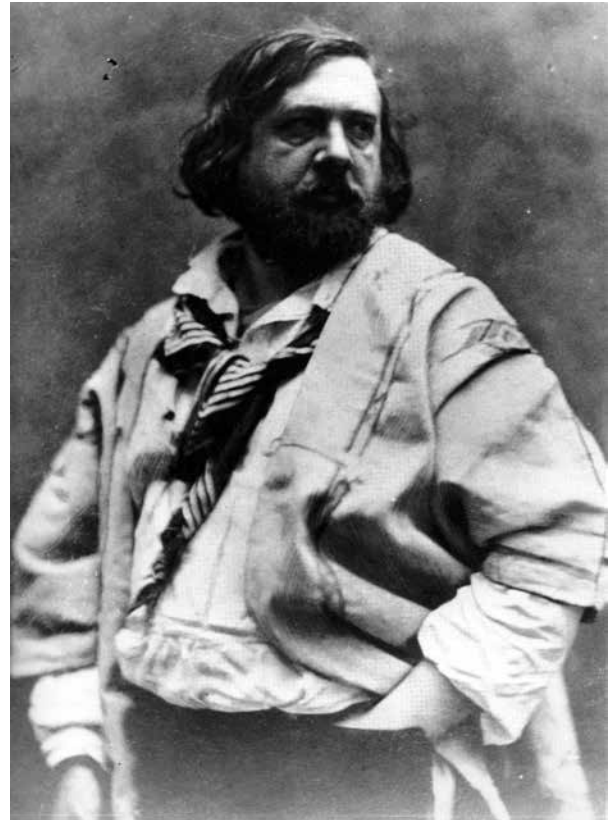
Pero, como dije antes, Ford no es un viajero cualquiera, sino un concentrado de la Enciclopedia Británica que agobia por su concienzuda prolijidad. Un hombre como él no podía contentarse con decir que en España se come cocido, que huele a ajo, y poco más. Él va mucho más lejos e incluye un completo recetario con los platillos más habituales que podía encontrar el caminante en su penar por el país: la olla (un cocido de garbanzos), la sopa de cebollas, el pisto o la tortilla de carne, los sesos escabechados y fritos, el guisado de perdices o liebre, la ensalada, el gazpacho, los huevos estrellados, las cebollas y tomates rellenos, el pollo con arroz y el agraz, configuran su cuidada selección gastronómica.

La cosa ha cambiado mucho en la ciudad de nuestros días. Es más usual que alguien te deslumbe con el punto idóneo de un rosbif cuando te invite a comer en su casa, a que lo haga con unas judías sedosas con rabo y oreja. Cada vez es más frecuente ver a legiones de oficinistas peregrinando en busca del cocido, las lentejas, la paella o los huevos fritos con chorizo en los bares que venden la mal llamada comida casera (porque ya no se encuentra en casa), en un vano intento por recuperar sabores ancestrales. En otros aspectos, podemos sentirnos cercanos a Richard Ford: ahora no tenemos que orientarnos entre fondas, mesones, posadas, ventas y paradores; pero tenemos lo nuestro con los bares, gastrobares, croqueterías, hamburgueserías, bocaterías, cafeterías, casas de comidas y restaurantes de todo pelaje.

3. EL FRANCÉS

Abril. 1840. Es fácil suponer que aún se mantenía fresco el recuerdo de la Guerra de la Independencia en la mente de españoles y franceses pero, para algunos de estos últimos, el país vecino irradiaba una fuerte atracción, llamaba a la aventura, al descubrimiento de unas

Theophile Gautier, retrato de Félix Nadar



sensaciones que, aunque eran pasado en Francia, seguían siendo presente en España: el tipismo y los choques culturales que se manifestaban en el comportamiento, maneras de comer, de vestir, o en la cacareada inseguridad de los caminos. Théophile Gautier (1811-1872) era en aquel entonces un joven de 29 años, con melena abundante peinada con raya al lado y bigote lacio. Este poeta, dramaturgo, periodista, fotógrafo y vividor, sabía disfrutar de la vida hasta el máximo; fue revolucionario, bohemio, estuvo metido dentro del grupo Le Petit Cénacle, famoso por su excentricidad y por reunir en su seno a futuros ilustres como Gérard de Nerval o Alexandre Dumas; cultivó la amistad y enchufes de Honoré de Balzac, y perteneció al selecto Club de Hashischins junto al poeta Charles Baudelaire y el Doctor Moureau, que básicamente se dedicaba a experimentar con drogas.

Parte de los estragos de esas abundantes experiencias se reflejan en las fotografías y retratos que lo muestran como un hombretón con aspecto de oso grizzlie, a lo Bud Spencer, con una prominente barriga, un cuello de toro y grandes bolsas oculares que destacan entre la pe-

lambraera descontrolada de la que sólo se salvan los ojos. Viajero infatigable, reunió las crónicas que enviaba a los periódicos para ganarse la vida en varios volúmenes, uno de ellos titulado “Viaje por España”. Según cuenta él mismo al inicio de ese libro, todo comenzó por un comentario lanzado al aire en una reunión de amigos: “Con qué gusto iría a España”, y como quiera que todo el mundo le tomó en serio, más o menos se vio obligado a hacer las maletas y abandonar su refugio parisino. En realidad, parece que el motivo era menos romántico y que debía de cumplir el encargo de los periódicos que le empleaban para hacer una crónica del país vecino al final de la Primera Guerra Carlista. Le acompañaba su amigo y compañero de piso Eugène Piot, coleccionista, crítico de arte, fotógrafo y periodista, que quería aprovechar la Desamortización española para comprar obras de arte a precio de saldo. También iban con él todos sus prejuicios: “A nuestra memoria acudían descripciones picarescas de Don Quijote y del Lazarillo de Tormes y todo el cuerpo nos picaba sólo de pensar en ello. Aguardábamos tortillas aderezadas con cabellos merovingios, plumas y pellejo; tocino lleno de cerdas, que lo mismo podían servir para hacer sopa que para limpiarse los zapatos, vino en grandes pellejos, como aquellos que el caballero manchego acometió a cuchilladas, e incluso esperábamos encontrar nada de nada, lo que era mucho peor”. Pero no tardó en salir de su error al poco de cruzar la frontera y encontrarse con la comida vasca en Astigarraga: una sopa grasienta que sólo se diferenciaba de la francesa en el empleo del pimentón; el pan muy blanco y apelmazado con la corteza ligeramente tostada; y el vino de hermoso color púrpura aunque tan espeso que podría masticarse; el cocido que se comía a diario desde Irún a Cádiz y que sorprendía por su variedad de animales, vegetales y por esa legumbre desconocida en Francia que se llama garbanzo (“una especie de guisante que pretende ser habichuela, y que felizmente lo consigue”); los pollos y el pescado fritos con aceite en lugar de manteca, las truchas, la merluza, el cordero asado, los espárragos, la ensalada y, como postre, almendras tostadas, quesos de cabra y de Burgos y los vinos de Málaga y Jerez. Concluye diciendo que, con ligeras variaciones, esta es la comida que se sirve en España.

Tras varias jornadas en Burgos y Madrid, nuestros ilustres viajeros recalaron en Toledo, a donde vinieron especialmente atraídos por la fama de sus aceros. Hablamos de una época en la que aún se estilaban los duelos

a espada. El viaje desde Madrid se hacía en una pequeña diligencia que salía dos veces a la semana escoltada por cinco escopeteros y que se consideraba el medio de transporte más seguro, teniendo en cuenta que los franceses pensaban que a este lado de los Pirineos todo el mundo hacía testamento antes de emprender el más corto de los viajes. A medio camino hicieron un alto en Illescas para reponer fuerzas: “El almuerzo consta de sopa de ajo con huevo, la tortilla de tomate acostumbrada, almendras y naranjas, todo ello rociado con un Valdepeñas muy aceptable, aunque tan espeso que podría cortarse con un cuchillo. La cocina no es la mejor cosa de España y puede decirse que, desde los tiempos de Don Quijote, las posadas no han progresado mucho. Sin embargo, no sería difícil poder encontrar hoy hermosas gallinas y los patos monstruosos de las bodas de Camacho.”

Tras atravesar la Puerta del Sol, encontraron acomodo en la Fonda del Caballero, donde hicieron entender a la posadera gracias a la mímica que estaban muertos de hambre, “cosa que siempre causa sorpresa a los naturales de este país que se alimentan de aire y de sol, el mismo régimen económico que los camaleones (...). Toda la servidumbre se puso en movimiento para arrimar al fuego grandes pucheros, donde se guisan y subliman los guisos cargados de especias de la comida española. (...) La comida fue bastante buena: chuletas, huevos con tomate, pollos fritos con aceite, truchas del Tajo y una botella de Peralta, vino caliente y generoso, aromado con cierto sabor de moscatel muy agradable”.

A partir de ahí comienza el descubrimiento para los viajeros, ansiosos por beberse las esencias históricas de la ciudad, sorprendidos por la estrechez de unas calles que permitirían darse la mano a dos vecinos de ventana a ventana; dos paleontólogos desenterrando a una vieja fósil que no ocultaba su decadencia y señorío a partes iguales. El acceso al Alcázar sólo les resultó posible mediante soborno pero, a cambio, obtuvieron una panorámica imborrable del entorno. La ruina se extiende por doquier, y es enseñada sistemáticamente por un guía contratado: se abren paso al interior de la iglesia de San Juan de los Reyes pateando puertas que están atrancadas por escombros; entran en la Sinagoga del Tránsito a través de un jardín que más bien parece selva; encuentran a la gente dormida en mantas sobre el suelo de la calle; y se lamentan de la montonera de despojos que es el palacio de Galiana, y de las pulgas que en ese lugar se aferran a sus pantalones blancos para convertirlos en grises.

Pero también hay páginas que se rinden a la belleza sin par de la Catedral, al perfil de las murallas y al Tajo, un río limpio, profundo, en el que Gautier, consumado nadador, no duda en sumergirse en dos ocasiones para alcanzar a nado los restos de un molino junto al Puente de Alcántara (y librarse de paso de las pulgas) o subirse al frogón que asoma junto al Baño de la Cava, en unas deliciosas jornadas que acaban con un vaso de horchata de chufas y de leche helada y aroma exquisito.

No cabe duda de que hemos mejorado en muchas cosas. Ya no hay que abrirse paso a machete y puntapiés para acceder a los principales monumentos de la ciudad, y el soborno a los guardianes se ha legalizado con el pago obligatorio de la entrada a los diferentes propietarios; los guías se han profesionalizado y la comida se ha mantenido más o menos en su sitio (no hay que buscar mucho para comer una sopa, ensalada, chuletas y pollos fritos) y las horchatas también. Pero me gustaría ver al bueno de Théophile metiendo un dedo en las aguas pantanosas de un Tajo trasvasado o mordisqueando uno de los peces mutantes que extraen los pescadores los fines de semana de entre el lodo.

4. EL OTRO FRANCÉS

Un viejo dicho afirma que el número mínimo de invitados a comer debe ser el de las Gracias y el máximo el de las Musas. Imagino que Alejandro Dumas (1802-1870) debió de tenerlo muy en cuenta al reunir a la tropa con la que emprendió un largo viaje por tierras españolas. Él mismo se encarga de describirlo en el libro “De París a Cádiz. Impresiones de viaje”, como si se tratase de Sylvester Stallone reclutando a las viejas glorias de la película Los Mercenarios: Louis Boulanger, pintor, soñador y hombre de estudios sin experiencia aventurera; Maquet, estudioso de lenguas antiguas, a quien ningún ejercicio físico le era ajeno; Alexandre Dumas hijo, de veintiún años, locuaz, buen jinete, bailarín y ducho en las armas; Agua de Benjuí o Paul o Pierre, un negro abisinio, políglota y borrachín, criado de Dumas que merecería por sí solo un libro entero; Giraud, un pintor que empuñaba con igual habilidad los pinceles que un carbón o un mondadientes a la hora de dibujar; y Desbarolles, el Jet Li del grupo, mezcla de artista y viajero que se defendía muy bien con la espada, el garrote y la *savate*, una lucha de reglas poco claras en la que los pies juegan un papel destacado.

Alexandre Dumas retratado por Félix Nadar



Con este grupo, Alejandro Dumas, que ya había publicado “Los Tres Mosqueteros” y “El Conde de Montecristo”, recorrió España de norte a sur, dejando sus impresiones plasmadas en más de cuarenta cartas que tenían como destinatario ideal a una enigmática *Madame* y, como destino real, a la prensa francesa. Este libro le ha dado una cierta leyenda negra a Dumas entre los hispanistas, hasta el punto de que se le acusa de ser el creador de la frase que dice que África comienza en los Pirineos; algo que su hijo se apresuró a negar siempre que tuvo ocasión. Es cierto que el refinado Dumas no escatima comentarios ácidos sobre muchos aspectos de la vida española, como el estado de las carreteras, el concepto de la hospitalidad o la calidad de su comida, pero tampoco ahorra elogios hacia aquellos lugares, personas o costumbres que le parecen superiores a las francesas.

Pese a que todo el mundo ha oído hablar de Alejandro Dumas, hay varias cosas que no han trascendido demasiado. Una de ellas, muy llamativa, es que era mulato y como tal había heredado una piel morena y un cabello ensortijado que luce alborotado en alguno de sus retratos. Otra, mucho más importante, es que Dumas era un

cocinero excelente, nieto de un *maître* del duque de Orléans, y un glotón de tomo y lomo y, como consecuencia de todo ello, obeso. En mayo de 1858, Louis Bouilhet escribió a Flaubert: “Dumas, en camisa, mete mano a la masa, hace una tortilla fantástica, dora la pularda... Corta la cebolla, remueve las ollas y les da 20 francos a los pinches”, todo ello en el hotel en que se alojaba, por el gusto de hacerlo. No es extraño que, a lo largo de todo el viaje por España, él se ocupase de cocinar para sus amigos, especialmente si tenemos en cuenta que desconfiaba de la cocina española; ni que hacia el final de su vida compilase todo su saber y experiencias en un divertido diccionario de cocina. Precisamente en la “C” se refiere a la cocina española: “En España no existe más que un plato para todo el mundo, y ese plato es el puchero”. Eso sí, reconoce que en la mesa española no falta el chocolate de las seis de la mañana, un par de huevos a las once, otro chocolate con helado o pastas hacia las seis de la tarde, y un guiso de carne de vaca acompañada con patatas que se pone al fuego por la tarde para comerse a las once de la noche.

Dumas redujo demasiado la variedad gastronómica cuando se refirió a nuestra cocina. En Vitoria comió sopa de azafrán, y dijo que era una de las mejores que había probado en su vida, pero nunca le acabó de seducir el puchero: “Se compone de un cuarto de vaca, un trozo de oveja, una gallina y unas lonjas de una salchicha llamada chorizo; todo ello se acompaña con panceta, jamón, tomates, azafrán y repollo. Una macedonia de cosas bastante buenas si se las toma por separado, pero cuya reunión me pareció desafortunada. (...) Esta comida nos inspiró la firme resolución de preparar, en adelante, siempre que fuera posible, nuestra propia comida”. Su paso por nuestro país está trufado de pollos fritos, patatas asadas, cordero a la brasa, o cenas repetitivas como la que tomó en Ocaña, con más sopa de azafrán, vaca hervida, un “pollito muerto del corazón”, garbanzos, espinacas no comestibles y “una de esas ensaladas imposibles y que nadan en agua, con el único paliativo de un aceite asfixiante que se le mezcla con el solo objeto, creo yo, de impedir a los herbívoros tocarla”. Así las cosas, los viajeros procuraban tirar de sus provisiones (jamón, salchichas, manteca, aceite, vinagre, huevos, queso, algo de caza, incluso hígados de ciervo y jabalí, o cordero) y de la maestría de Dumas para elaborarlas. Como no todo puede ser malo en la vida, una cosa escapa a su disgusto: el vino de Valdepeñas y, para colmo,

se da la circunstancia de que toman uno espantoso en la propia localidad productora. Pero hay algo para lo que no encuentran consuelo: la imposibilidad de hallar en toda España un espeto con el que ensartar un buen pato y asarlo decentemente. Será algo que traiga de cabeza a los ilustres viajeros hasta que en Aranjuez se les ocurra emplear una daga toledana para tal menester.

El gourmet no comprendía cómo en un país donde abundaban las mejores legumbres, las más deliciosas frutas y la mejor caza, se comía mal; y llegaba a la conclusión de que el problema estribaba en que el español, sencillamente, no deseaba comer bien. “En España, las liebres mueren de vejez, mirando a los españoles comerse a los conejos”, proscritas en las mesas por la leyenda que dice que hurgan en las tumbas y se comen los cadáveres. Ignoro si la aversión viene del viejo cuento en el que el lagomorfo corría contra una tortuga y acababa perdiendo por su exceso de confianza, o si el pequeño detalle de que no le hace ascos a la carroña ni a sus propias heces es el culpable, o si se ha abusado de su gran parecido con el gato cuando está despellejada y decapitada, pero lo cierto es que hay mucha gente a la que le repugna la liebre, y otra tanta que deja a un lado sus tajadas para comerse el arroz ennegrecido con su sangre. La crítica se extiende hacia el maltrato que se les da a las perdices al cocinarlas en una salsa de vinagre “que no tiene otro fin que el de hacer creer al hombre inexperto en cocina que la perdiz, esa virreina de las comidas que disputa la realeza al faisán, es un animal poco menos comestible que la lechuga y el cuervo”. Y se toma como una misión divina rehabilitar a la liebre y a la perdiz.

Sirva todo lo dicho como planteamiento de por dónde iban los estómagos de los Dumas y sus amigos en el momento que decidieron darse un paseo por Toledo. Tomaron una diligencia el 23 de octubre de 1846 a las cinco de la mañana y llegaron a la ciudad quince horas después, con el cuerpo molido y el humor de un negro más oscuro que la noche que les envolvía. Hambriento, Dumas se dirigió al encuentro del resto de su comitiva que estaba cenando en la fonda de los Caballeros. Por desgracia, en contra de lo que suele ser habitual en su narración, Dumas omite describir la cena toledana y se contenta con decir que bebió manzanilla (no sabemos si el vino o la infusión) antes de retirarse a dormir al hotel del Lino.

La ciudad impresionó a Dumas, que tiene palabras de elogio hacia la calidad de sus iglesias, su situación, su luz y la acumulación de historia en sus piedras. Pero

también de tristeza por su aislamiento, el descenso de su población que se cifraba en 15.000 habitantes, o la escasa industria que se reducía a la manufactura de espadas, y una supervivencia que se basaba en la visita del turismo extranjero. “Toledo es una ciudad que se muere, Madame. ¿De qué se muere? Su orgullo le impide confesar que se muere de hambre. (...) Esos extranjeros que traen consigo la subsistencia son, como comprenderá, bienvenidos, sobre todo por los hosteleros. Si el hambre hace salir a los lobos fuera del bosque, muy bien puede el hambre hacer salir a los posaderos de sus casas. Además, los posaderos de Toledo, he de señalar este hecho, tienen la particularidad de salir de sus casas para ir al mercado y salir al paso de los viajeros. De ello resulta que en la ciudad de España donde hay más hambrientos es donde se come mejor. Por lo demás, Madame, es preciso decirlo de una vez por todas, Toledo no merece ese abandono”.

5. EL DANÉS

Érase una vez un danés muy, pero que muy feo. Tenía un perfil desafortunado, con una nariz digna de un soneto, y era muy larguirucho y flaco. Por ello, andaba el hombre acomplejado. También tenía el estigma de sus humildísimos orígenes, pues era hijo de un zapatero remendón y de una lavandera, y sabía bien lo que era sentir el frío en sus carnes y la reverberación de los rugidos quejumbrosos de su estómago en las orejas. La genética y el lugar de cuna parecían haberse conchabado para convertirlo en un paria, pero su hada madrina le concedió tres dones: el talento, la suerte y el empeño precisos para escapar del cubo de cangrejos de su Odense natal y convertirse en uno de los grandes nombres de la literatura universal. Conociendo la vida de Hans Christian Andersen (1805-1875), se comprenden mucho mejor sus cuentos más populares, los dedicados a personajes maltratados, despreciados e incluso tarados: se vislumbra su retrato en “El patito feo”, esa criatura despreciada por ser diferente que acaba convertida en cisne y admirada por todos; el heroísmo de “El soldadito de plomo” a quien le falta una pierna; el deseo de renunciar a lo que fuese si así se logra el amor de “La Sirenita” (algo que él no consiguió ni con mujeres ni con hombres); o la cruel exaltación de la pobreza presente en “La cerillera”.

Tuvo la fortuna de triunfar y ser reconocido en vida por la calidad de sus obras en casi toda Europa y Estados Unidos. Le recibieron zares, reyes y archiduques; le homenajearon y premiaron por doquier; sus obras se

Hans Christian Andersen por Thora Hallager, 1869



tradujeron a muchísimos idiomas, pero, ¡ay!, ese reconocimiento no cruzó los Pirineos. Cuando Andersen, después de pasarse media vida soñando con pisar sus idealizadas tierras españolas, a sus 57 años recorre nuestro país, sufre un bofetón contundente en su vanidad porque casi nadie había leído sus cuentos de hadas y, parte de los que lo habían hecho, tampoco le daban mayor importancia. A pesar de ello, retrepado en diligencias y trenes pasó por Barcelona, Valencia, Alicante, Murcia, Málaga, Granada, Cádiz, Sevilla, Córdoba, Madrid, Toledo y Burgos; y lo dejó todo escrito en “Viaje por España”. La cosa tampoco es que haya cambiado mucho desde entonces: aquí seguimos sin saber muy bien quién fue este hombre. A todos nos han contado los cuentos de “La princesa y el guisante”, “El yesquero mágico” y los que he citado antes, pero tampoco tenemos muy claro cuáles son suyos y cuáles se deben a los Hermanos Grimm, a Perrault o a Óscar Wilde. Y ya de sus novelas, obras de teatro, poesías... mejor no hablamos.

El cuentista danés realizó su viaje español entre el 4 de septiembre y el 23 de diciembre de 1862. Por supuesto, había leído bastante sobre España, libros de historia, arte, de otros viajeros como Théophile Gautier... Y se había hecho una idea peculiar del país que, por otra parte, era la que solían tener todos los europeos de la época: corridas de toros, bandoleros, caminos infernales y una comida espantosa cuando no inexistente. La última de esas cosas se le vino abajo en su primera comida: “La mesa rebosaba manjares, fuentes de carne de todas clases, pescado cocido y pescado frito. ¡Excelente mesa de almuerzo en una España de la que se decía que no ha-

bía comida que pudiera tragarse! Frutas sin par, vino llameante... y yo ni me vacié una salsera por encima como suele depararme la suerte”. He ahí la diferencia entre un paladar francés (recordemos a Dumas) y uno nórdico.

A Toledo vino escapándose de Madrid, harto de no ser recibido por nadie, del frío, de la lluvia y del aburrimiento: “El clima de Madrid era inaguantable: nieve, lluvia y ventisca, peor tiempo no lo hace en el norte en esta época del año. Y si por casualidad algún día la atmósfera estaba pura y despejada, el viento era tan cortante, tan seco, tan enervante, que tenía uno la impresión de estar secándose como una momia”. Una mañana de diciembre tomó el tren y se plantó en Toledo vía Aranjuez. Parte de la culpa de que el escritor visitase nuestra ciudad hay que buscarla en la figura de Jacobo Kornerup, un arqueólogo, pintor y restaurador danés, amigo suyo, que había estado en España en 1850 y a quien Andersen le pidió consejo antes de emprender su viaje. Por supuesto, Kornerup le recomendó viajar a Toledo, pero no se limitó a hablarle de los monumentos sino que le aconsejó alojarse en una fonda determinada de la que guardaba buen recuerdo. No tengo muy clara la ubicación de dicho lugar. Andersen cuenta que al llegar a la estación de tren tomó un ómnibus, cruzó el “profundo abismo” por el Puente de Alcántara donde se fijo en los molinos del Tajo, llegó hasta la Puerta del Sol por una carretera muy empinada, y se detuvo porque era imposible subir más en coche. Entonces le condujeron a pie por un estrecho callejón de ascensión brusca y empedrado infame y llegó a la fonda.

En el zaguán fue recibido por dos burros, otras tantas gallinas, un gallo, una chicuela y “una señora de aspecto simpático, y su rostro se tornó radiante cuando nosotros le dimos recuerdos de Jacobo Kornerup de Dinamarca. Nuestro compatriota había vivido en esta casa por bastante tiempo y la familia se había encariñado con él. Nos dieron dos frías habitaciones que comunicaban con un gran cuarto de estar y nos sacaron un brasero; hacía tanto frío que podíamos ver nuestro aliento. Las criadas de la casa entraron en acción: mataron la gallina más vieja, pelaron tres grandes cebollas, agitaron el aceite en la garrafa y nos sirvieron el almuerzo más modesto que hasta entonces habíamos comido en España; pero el sitio era increíblemente barato, estábamos con buena gente y Toledo es una ciudad con muchas cosas que ver.”

A partir de ahí sigue la visita tradicional al Alcázar

convertido en cuartel, San Juan de los Reyes, la arruinada judería con sus sinagogas, la Fábrica de Armas y la Catedral. La sorpresa es que decide hacer un recorrido extramuros que le conduce desde el Puente de Alcántara al de San Martín, en unos tiempos que ni siquiera soñaban con tener una carretera decente, ni mucho menos nuestra actual senda ecológica. Parece que una gallina encbollada era suficiente para que el magro cuerpo de Andersen resistiera la caminata más exigente que se podía realizar en la ciudad. El escritor trisca por las piedras y se ciñe al río, quién sabe si en busca de alguna sirena varada en un azud o de un barquito de papel capitaneado por un soldado de plomo con una sola pierna... O acaso sólo andaba perdido, necesitado de sentirse un cisne entre los patos salvajes que pescaban junto a la orilla.

6. EL ITALIANO

Edmondo De Amicis (1846-1908) es un autor italiano célebre por una novela que se llama “Corazón”. En un cumpleaños algún familiar me regaló una versión adaptada de ese libro con una portada demasiado femenina para mi gusto. Naturalmente, con ese título y esa imagen no llegué a abrirlo. Una pena, porque el libro es un clásico de la literatura juvenil que cuenta a modo de diario los acontecimientos de un curso escolar a través de los ojos de un niño de doce años. Es una obra que se sigue reeditando, que tiene película de cine y película de tele. Uno de los capítulos de ese libro se llama “De los Apeninos a los Andes”.

Como gran parte de los escritores de su tiempo, Edmondo trabajó para la prensa. En el año 1872, *La Nazione* le envió a nuestro país y, como ya viéramos con Gautier o Dumas, sus artículos tuvieron tanto éxito que se convirtieron en un libro: “España. Diario de viaje de un turista escritor”. Tras la visita de tantos viajeros franceses e ingleses cargados de prejuicios y exageraciones sobre la vida española, estábamos necesitados de un escritor latino que pusiese una pesa en el otro extremo de la balanza.

Los lazos existentes entre italianos y españoles siempre han sido fuertes. A mí no me incomoda que me confundan con un italiano cuando hablo francés o chapurreo inglés. Será por el clima, por el Mediterráneo, por la forma de disfrutar de la vida, por el acento cercano de nuestras lenguas o porque somos más romanos de lo que acostumbramos a reconocer, pero el caso es que cada vez

Edmondo de Amicis. Retrato publicado en *The Critic*, vol. 41 p. 102



que pisamos suelo italiano nos sentimos menos extranjeros que recorriendo cualquier otro país del mundo. Y esto se nota en el cariño con el que Edmondo nos retrató en el siglo XIX. Es cierto que el año que nos visitó coincidió con el del breve reinado de Amadeo I de Saboya, lo que de entrada era un bálsamo tranquilizador para él, pero por primera vez desde que leo libros de viajes he encontrado un visitante aliado. Ahí va una muestra en lo que toca a la comida: “Los franceses, que para comer son remilgados como niños malcriados, ponen el grito en el cielo. Dumas dice que en España ha padecido hambre. En un libro sobre España que tengo bajo la vista, está escrito que los españoles sólo sobreviven a base de tomar miel, setas, huevos y caracoles. Todo son tonterías. También ellos pueden decir lo mismo de nuestra cocina”.

El recorrido de su viaje se inicia en Barcelona y pasa por Zaragoza, Burgos, Valladolid, Madrid, Aranjuez, Toledo, Córdoba, Sevilla, Cádiz, Málaga, Granada y Valencia. Edmondo viene predispuesto a que el país le guste, y se alegra de que a la altura de Perpiñán la lengua francesa vaya muriendo a la vez que empiezan a sonar las palabras españolas. Su primera experiencia nada más pisar suelo español, en Girona, es el chori-

zo: “Preguntamos qué había para comer. Nos trajeron el famoso chorizo español, una especie de salchichón relleno de pimienta, que abrasa las entrañas; una botella de vino dulce y un poco de pan duro”. El siguiente descubrimiento es el chocolate en Barcelona: “La bebida más corriente es el chocolate, en España exquisito, en verdad, servido por lo general en pequeñas jícaras, espeso como la mermelada y tan caliente que quema la garganta. Una de estas jícaras, con una gota de leche y un pastelillo típico que se llama bollo, muy crujiente, es un desayuno opíparo, digno de Lúculo”. Entre fonda y fonda va conociendo la diversidad de las gentes que pueblan España, poniendo boca arriba las inexactitudes vertidas por nuestros vecinos franceses acerca de las amenazas de los caminos o la aspereza de la comida, y aquilatando con precisión las complejas coordenadas sociales y políticas en las que se situaba el país en aquel tiempo tan convulso.

Pocos detalles se le escapan: la picaresca materializada en la vieja que le enseña una arqueta en Burgos que contiene los supuestos huesos del Cid y de su mujer (que no duda en manosear para hacerse una idea del aspecto que ambos célebres tendrían en vida); el surrealismo de una tienda donde se unen los huevos o el queso con la exposición y venta de ataúdes; la pureza del acento captada entre montones de naranjas y cestas de legumbres del mercado de Valladolid; la peculiaridad de las casas de huéspedes de Madrid; la constatación de que “si hay una ciudad en Europa donde se puede aprender bien la lengua de un país, esa ciudad es Madrid, y lo mismo se puede decir de Toledo, Valladolid y Burgos. El pueblo habla tal y como escriben los literatos.”; o los tipismos más asentados como las corridas de toros con entrevista incluida al torero Frascuelo.

Cuando Edmondo De Amicis llegó a Toledo tuvo la sensación de que tendría que conquistar un castillo, trepar por abruptos cortados, y tomar al asalto sus murallas coronadas por torres, antes de descubrir las primeras casas. Saltó del tren a un carruaje, atravesó el puente de Alcántara, ascendió por el camino de la Puerta del Sol, y no pudo evitar decirle al cochero que a cuenta de qué había decidido meter el vehículo por una calle en la que a duras penas el eje de las ruedas no hacía soltar chispas a las paredes. “No hay otra calle más ancha” -le contesta entre risas el cochero; “Imposible” -responde el italiano, estupefacto ante el hecho de que la vida sea posible en una ciudad así. Esa sensación de incredulidad se incrementa

cuando un mozo de la fonda en que se aloja le muestra un mapa colgado de la pared y le asegura que si osa salir a la calle solo se perderá sin remedio: “Me acerqué y vi un barullo de líneas blancas sobre fondo negro que parecía uno de esos arabescos que hacen los chicos en la pizarra para gastar la tiza, por vengarse del maestro”.

Edmondo es un viajero diferente que no se deja obnubilar por la belleza de la ciudad tanto como para dejar de reflexionar sobre lo difícil que debe de ser la vida en un lugar de cuevas, estrecheces, laberintos, y edificios altos que apenas dejan ver una breve porción de cielo; todo es pequeño, a escala; las puertas le semejan ventanas y las tiendas nichos, con la vida expuesta de par en par a las miradas indiscretas del paseante: “La mesa puesta, los niños en la cuna, la madre que se peina, el padre que se cambia la camisa”. En el Toledo de Edmondo se atisba la maravilla, pero planea la amenaza en forma de callejones que parecen habitados por brujas, con recodos fantasmagóricos y esquinas en las que acecha la muerte. En su visita a la Catedral es abordado por un viejecillo que le ofrece ser su cicerone, que le habla de Elpidio y le conduce a San Juan de los Reyes y a la Sinagoga de Santa María la Blanca, y en su alucinado deambular por el callejero incomprensible afloran los miedos atávicos del visitante. En una callejuela salen dos barbudos que saludan a su guía y se ponen a su espalda; y Edmondo se da por muerto y desvalijado a manos de aquellos tres, en la oscuridad silenciosa de una calleja, apuñalado por la espalda... hasta que en la primera esquina los barbudos desaparecen y aflora en él la vergüenza de sus malos pensamientos.

Poco dice Edmondo de su alimentación en la ciudad. Da la impresión de que siempre come a tragullones y azuzado por la necesidad de abandonar la fonda para patear la urbe. Apenas hay una mención a la ocasión en que entró en el comedor para comer una “costilla o chuleta como la llaman los españoles, con ese nombre que haría fruncir el ceño en alguna que otra provincia de Italia”.

De noche abandona Toledo, toma el ferrocarril y se detiene hasta la medianoche en Castillejo donde llena la espera del ferrocarril de Andalucía con unos huevos duros, unas naranjas y vino de Valdepeñas; y junto con estos alimentos rumia la nostalgia del lugar de aventura que deja atrás y cuya ausencia, cuyo vacío, sólo podrá llenar con la degustación conjunta de Córdoba, Sevilla y Granada.

Tomados en conjunto, nuestros seis ilustres viajeros nos muestran una compleja radiografía de Toledo. Los cuarenta años que separan la visita del primero de la del último nos permiten establecer una serie de constantes y de cambios. Entre las primeras, la monumentalidad del laberinto de la ciudad, la riqueza de su patrimonio, el abandono decadente, la limpieza de su río, la calidad de sus aceros. Entre los segundos, la evolución del transporte que pasa de un martirio en diligencia a la comodidad del ferrocarril. Y luego, un buen ramillete de impresiones diversas: que si se comía mejor o peor, la pobreza, los inicios del turismo, el deterioro de sus joyas arquitectónicas, la peculiaridad de sus gentes, las pulgas...

Nada como escuchar lo que han visto los ojos ajenos a la cotidianeidad de la ciudad para entenderla más profundamente. Cómo no ver en el siglo XXI las reminiscencias de aquellas observaciones: la proliferación de restaurantes de dudosa calidad, la invasión de los apartamentos turísticos, la llegada del AVE, la constatación de que hubo un tiempo en el que el río Tajo era apto para el baño del más exigente de los nadadores franceses.

Toledo, la milenaria, la estática, la fosilizada, no para de agitarse y de cambiar aunque nos empeñemos en lo contrario. Ha cambiado la piel de sus fachadas y empedrados, ha ideado platos nuevos que se ofrecen al visitante como de marcada tradición, ha frenado el deterioro de sus monumentos más atractivos y ha demolido el caserío que le sobraba para alojar a los residentes temporales más caprichosos. Todo esto ha sucedido en unas pocas décadas, las mismas que han acabado con los viajeros de pluma excelsa, las mismas que han alumbrado a esa jugosa fuente de ingresos que es el turista.

Si este artículo tuviera que basarse en la realidad actual, en lugar de en la visión decimonónica, tendría que titularse así: “Estos son tres grupos de japoneses, dos de estudiantes franceses y uno de americanos pastoreados por sendos guías y...”