

## **La alimentación española del siglo XVIII vista por los viajeros británicos**

### **The Spanish diet in the Eighteenth Century seen by British travellers.**

María de los Ángeles Pérez Samper

Universidad de Barcelona

[angelesperez@ub.edu](mailto:angelesperez@ub.edu)

**Resumen:** este trabajo se acerca a la mirada que los viajeros británicos tuvieron acerca de la alimentación española: sus productos, ingredientes, costumbres gastronómicas, a lo largo del siglo XVIII.

**Palabras clave:** alimentación, España, siglo XVIII, viajeros británicos.

**Abstract:** this essay analyzes how the British travellers looked and had an opinion about the Spanish diet, its products, ingredients, gastronomic customs, during the Eighteenth Century.

**Key words:** diet, Spain, Eighteenth Century, British travellers.

La alimentación, como todo en la historia y en la vida, cambia, y puede cambiar mucho, vista desde dentro o vista desde fuera. Lo que para los españoles podía ser común y corriente, podía resultar nuevo, distinto, sorprendente, para bien o para mal, visto y gustado desde fuera. Los viajeros extranjeros, en este caso los británicos, pueden ser, también en este aspecto, una buena referencia, para observar y distinguir aquello que une y aquello que separa los sistemas alimentarios españoles de los sistemas alimentarios de otros países, más o menos próximos. Pero además la perspectiva desde fuera y desde lejos permite reconocer no sólo las diversidades, sino también la unidad. Los viajeros extranjeros coinciden con frecuencia en una serie de puntos que de alguna manera definen la identidad de la alimentación española de la época moderna, aquello que la caracteriza y la distingue.<sup>1</sup>

Comer fuera era comer diferente. Durante el viaje la alimentación cambiaba

---

<sup>1</sup> Jean-Louis FLANDRIN y Massimo MONTANARI: *Historia de la Alimentación*, Gijón, Trea, DL, 2004.

radicalmente. Aparte de las dificultades para encontrar buenas posadas y buenos víveres, otro importante factor diferencial se unía a la alimentación de los viajeros, derivada de su misma condición de viajeros, porque nunca es lo mismo comer en casa que fuera de casa. Con frecuencia no se podían elegir los productos del mismo modo que se hacía en el lugar de residencia y había que conformarse con los que se encontraran disponibles en los lugares de paso, que podían ser muy diferentes a los habituales. En cada país, región o comarca, variaban los productos, en función de la agricultura y el comercio. Muchos viajeros anotaban en sus relatos los cultivos que observaron durante su recorrido, bastantes de los cuales se encontrarían después en su plato. También recogían algunos los productos que se vendían en los mercados de las poblaciones que visitan y que podrán igualmente encontrarse posteriormente en su mesa.

Además, durante el viaje cambiaba forzosamente la manera de preparar los productos alimenticios, pues no se disponía ni del mismo tiempo ni de los mismos medios, suponiendo que se los preparara el mismo viajero o sus criados, que era lo habitual en la mayoría de las posadas. El clérigo y médico británico Joseph Townsend, a finales del siglo XVIII, escribía al relatar su paso por tierras aragonesas de Los Monegros: “Llegamos al fin de esa aburrida mañana a una casa aislada o venta, en la cual nos vimos obligados a preparar nuestra comida”.<sup>2</sup> Más diferente sería todavía el resultado si la preparación corría a cargo del posadero o posadera o de un criado desconocido o de un mozo de mulas. El resultado culinario sería con seguridad mucho más sencillo y parece que en la mayoría de los casos era muy deficiente, pues las quejas de los viajeros eran continuas. La mayoría de los viajeros, tal vez por las diferencias existentes con la cocina de sus respectivos países, consideraban que la cocina española era mala. Muy pocos productos o platos se salvaban de las críticas y poquísimos eran objeto de elogios y alabanzas.

El extranjero que entraba en contacto con la cocina española, se encontraba con nuevos productos, nuevos platos, nuevos sabores. Sabores que les resultaban algunos agradables y atractivos, pero otros chocantes y hasta agresivos. Cambiaba la alimentación y cambiaba su distribución a lo largo del día. Aunque normalmente sólo se hacían dos comidas diarias, al mediodía y a la noche, algunos viajeros más afortunados o menos apresurados hacían también desayuno y merienda, que podían resultar igualmente chocantes para sus hábitos alimentarios. Pimientos y tomates eran productos exóticos para los extranjeros. Se trataba de productos

---

<sup>2</sup> José GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid, Aguilar, 1962, 3 vols. Vol. III, p. 1389.

procedentes de América, bastante extendidos ya en el siglo XVII en la alimentación española, sobre todo el pimiento que tuvo un rápido éxito en el mismo siglo XVI, menos el tomate que no triunfaría hasta la siguiente centuria, pero muy poco conocidos todavía en otros países europeos.

Los viajeros se fijaban especialmente en algunos platos corrientes, que, con razón o sin ella, consideraban como platos típicos españoles. Uno de estos platos identificados como "españoles" eran, curiosamente, los huevos fritos con tocino. También destacaba la importancia de la olla en la cocina española. Otro plato que algunos viajeros presentan como tradicional, al menos entre los campesinos de Andalucía y La Mancha, era el gazpacho. Hecho esencialmente a base de agua, vinagre, pan y algunas verduras, sobre todo pepino, era un alimento pobre, pero muy refrescante en las largas jornadas de la siega. Dalrymple, un militar británico que recorrió la península en 1774, lo probó en un cortijo del campo de Tarifa. Lo define en una nota aclaratoria como "una especie de sopa hecha con aceite, vinagre, agua, grasa, sal y pimienta mezclados", señalando que "los campesinos españoles hacen de él su alimentación ordinaria".<sup>3</sup> Otro viajero inglés, Townsend, lo presentaba también como plato característico: "En esa parte de España, como en toda Andalucía y en la Mancha, la leche, la manteca y el queso parecen no tener ningún valor (...). El gazpacho parece reemplazar la leche mantecosa y el suero para los campesinos, que durante los calores del verano no se alimentan casi más que de esa mezcla de pan, de vinagre y de aceite."<sup>4</sup>

Los viajeros también registraron algunos productos o platos típicos de determinadas fiestas, como por ejemplo el cordero pascual. Townsend, durante su estancia en Málaga, observó la animación del mercado de corderos con destino a la comida de la Pascua de Resurrección, una costumbre común a toda España, comer cordero, especialmente cordero asado: "El sábado por la mañana la resurrección fue anunciada con las señales ordinarias de la más resonante alegría y cada uno se preparó a celebrar la fiesta. Para ese efecto habían llevado la noche anterior al mercado más de mil corderos, y, según el ejemplo de los israelitas, cada familia que estaba en situación de poder comprar uno se apresuraba a celebrar el recuerdo de la Pascua cristiana. (...) Vi por la noche varios centenares de corderos adornados con cintas de color y llevados por las calles por niños pequeños. El mercado continúa bien provisto durante los tres días de Pascuas, durante los cuales esos animales entran sin pagar derechos, en tanto que en otros tiempos los terneros y los corderos que entran

---

<sup>3</sup> *Ibidem*, p. 717.

<sup>4</sup> *Ibidem*, p. 1525.

en la ciudad son inscritos en la oficina de los millones, donde pagan un derecho del cuatro por ciento de su valor.”<sup>5</sup> Estos platos típicos de fiesta podían ser más o menos apreciados por los extranjeros según los casos.

En general los viajeros extranjeros manifestaban muchos escrúpulos y prejuicios alimentarios, rechazando cosas que los españoles comían normalmente y hasta con deleite. Pero en algunas circunstancias la situación se invertía y los viajeros aprovechaban algunos productos despreciados por los españoles. Las costumbres culinarias cambiaban según los países y regiones, sobre todo cuando los viajes eran largos. Podían cambiar los productos, las grasas de cocina, los condimentos, las formas de cocción y el resultado podía ser bastante chocante para paladares acostumbrados a sabores diferentes. Como ya hemos dicho, los extranjeros criticaban sobre todo el gusto fuerte y picante de muchos de los guisos españoles,

En general los viajeros extranjeros, acostumbrados a sabores más delicados, solían recelar de ciertos productos característicos de la cocina popular española, como el ajo o el azafrán, algunos de ellos, curiosamente, procedentes de América, como el tomate y el pimiento, que ya desde el siglo XVII se habían convertido en productos típicos españoles, seña de identidad de la cocina española, uno de los principales elementos diferenciadores respecto a la cocina de otros países europeos.

También criticaban muchos viajeros extranjeros el gusto del aceite, al que estaban poco acostumbrados porque en muchos de sus países de origen se cocinaba casi exclusivamente con manteca o mantequilla. En la cocina española el uso del aceite de oliva estaba mucho más extendido que en otros países europeos, pero también se utilizaba frecuentemente la manteca de cerdo, especialmente para la carne. Lo que resultaba muy raro en la cocina española de la época moderna era la manteca de vaca, la mantequilla. A los extranjeros, el aceite les resultaba desagradable seguramente también porque en las posadas y mesones debían utilizar aceites poco refinados y de mala calidad, con un alto grado de acidez y algo rancios.

El uso del aceite de mala calidad en la cocina española, muy criticado por los extranjeros, era seguramente una exageración o al menos de un hecho poco frecuente. Dalrymple, en su viaje de 1774, hacía una crítica, señalando que una posadera de Ronda utilizaba para cocinar el aceite de la lámpara: “...una gallina; pronto estuvo arreglada; pero cuando estaba dispuesto a servirla, la posadera aseguró a mi criado que había pedido aceite en la salsa, y por fortuna llegué aún a tiempo para detenerle el brazo, cuando iba a volcar la lámpara en el plato.” Como explicación añadía una nota aclaratoria sobre el dominio del aceite en la cocina española: “El

---

<sup>5</sup> *Ibidem*, p. 1571.

aceite está muy de moda en este país; prefieren el que tiene un sabor fuerte, y ésa es casi toda su cocina.”<sup>6</sup>

El problema procedía de las distintas valoraciones del aceite. Para el gusto de los españoles el buen aceite era fuerte, mientras para la mayoría de los extranjeros el aceite de calidad debía ser suave. Young criticaba el gusto a rancio, que, sin embargo, parecía agradar a los españoles: “La ensalada (...) no es comible por causa del aceite rancio que le sirve de aliño. Parecería como si eso mismo agradase a los habitantes, porque por todas partes se extasían ante la excelencia de su producto en ese género.”<sup>7</sup>

Culpaban de la mala calidad del aceite español a su elaboración. Explicación detallada y bien argumentada, ofrecía el inglés Joseph Townsend en 1786-1787, al comentar su visita a una bien cultivada finca cercana a Madrid, propiedad del Rey, en la que entre otras cosas se producía aceite de oliva de excelente calidad: “Los olivos crecen aquí en gran abundancia; sus frutos son estrujados por rodillos cónicos de hierro, alzados encima del fondo o suelo sobre el que giran, por medio de dos pequeños rebordes, para impedir a los huesos romperse. Las olivas son recogidas con cuidado y prensadas inmediatamente después. Por medio de esas atenciones, el aceite no es inferior al mejor de Italia o de Francia.

“Hay en España pocas prensas, en proporción de la cantidad de aceitunas; y por esa razón, así como para obtener un mayor producto, dejan el fruto en montones hasta que fermenta y se pudre, lo que es causa de que el aceite contraiga un mal olor y un sabor a ranciedad; además de eso, no es seguramente ventajoso al aceite el prensar la almendra. El aceite español que, por esas razones, es inferior en calidad, se consume principalmente en el país, sea para la mesa, sea para hacer el jabón. Cuando eso no tiende a lo moral, es una suerte para la naturaleza humana el que el gusto esté bajo la influencia de la costumbre, de manera que el hábito nos haga experimentar y escoger lo que de otro modo se desdeñaría y se rechazaría con horror. De ese modo es como los españoles no solamente soportan, sino que incluso buscan ese sabor particular de su aceite, prefiriéndolo al más puro que pudieran tener de Lucques, que rechazan por causa de su perfecta insipidez.”<sup>8</sup>

La idea de que el aceite español no era bueno por culpa de una mala elaboración aparece también en el relato de Arthur Young, al que se puede considerar como experto en el tema por tratarse de un relevante agrónomo. Al hablar de la agricultura catalana recomendaba un

---

<sup>6</sup> *Ibidem*, p. 647.

<sup>7</sup> *Ibidem*, p. 1665.

<sup>8</sup> *Ibidem*, p. 1427.

perfeccionamiento del vino y del aceite: “la viña y el olivo tienen una importancia extremada (...) sería preciso para estimular su cultivo, aumentar la demanda perfeccionando sus productos. Los dos son malos. el vino es áspero, deposita, apesta a cabrío; el aceite es rancio, en general; sin embargo, son de excelente calidad. Remediando esos defectos, desarrollando por una superioridad indiscutible el comercio de esos dos productos, enriquecerían considerablemente la provincia...”<sup>9</sup>

El problema para los viajeros, poco habituados al sabor del aceite, era que el aceite de oliva se empleaba en la cocina española con mucha frecuencia y no era fácil eliminarlo o prescindir de él, pues marcaba el sabor básico de muchos guisos, combinaciones y preparados. Se empleaba crudo y también intervenía en diversas formas de cocción, por supuesto en los fritos en aceite, tan comunes en la cocina española de todas las regiones, especialmente en la andaluza, pero también en los guisados, asados y hervidos. Se tomaba simplemente con pan, se añadía a las sopas, se utilizaba para aliñar ensaladas y verduras, crudas o cocidas, y en la elaboración de muchos tipos de pasteles y dulces. El aceite estaba sobre todo vinculado con el pescado, por razones tanto religiosas, derivadas del precepto de abstinencia, como culturales. Pero también se utilizaba para la carne, cosa que todavía disgustaba más a los extranjeros.

La manteca de vaca, la mantequilla, era escasa y sólo podía encontrarse en algunas regiones en las que el ganado vacuno fuera abundante. Townsend proporciona una interesante noticia sobre la manera de elaborar la manteca en Piedrafita: “Es curioso ver a las mujeres batir su manteca paseándose y deteniéndose para charlar con su vecina; cada una tiene un saco de cuero, en el que sacude la crema hasta que la manteca está enteramente formada.”<sup>10</sup>

El problema de las grasas era, pues, muy general, llamando mucho la atención de los extranjeros la inclinación de los españoles por el aceite. Las grasas de cocina constituyen en todo tiempo y también en la época moderna uno de los principales signos de identidad de un sistema alimentario. Por una parte, lo marcan todo, pues están presentes en la mayoría de los platos de un modo u otro, dándoles un olor, un sabor y hasta un color característicos. Por otra parte, son factores de continuidad fundamentales, pues permanecen durante siglos y siglos, resisten cualquier cambio y rechazan toda influencia. En todo caso, es un factor que cambia muy poco y de manera muy lenta. En Europa la frontera de las grasas de cocina, la preferencia entre el aceite y la manteca, procede de la Antigüedad. De ahí la importancia que

---

<sup>9</sup> *Ibidem*, p. 1682.

<sup>10</sup> *Ibidem*, p. 1440.

le concedía al estudio de las grasas de cocina Lucien Febvre, para el desarrollo de su gran proyecto de investigación sobre la historia de la alimentación.<sup>11</sup>

Otro punto importante de contraste alimentario era la carne, un producto que jugaba un importante papel alimentario y que se hallaba revestido de una gran significación social. También se detectan interesantes diferencias en la valoración de la carne entre españoles y extranjeros. Aunque algunos viajeros alababan la calidad de la carne de carnero, otros criticaban las carnes consumidas en España. A algunos también les llamaba la atención la variedad de precios y de calidades, según los diversos países y las diversas regiones. Por ejemplo, el inglés Townsend, en 1786-1787, anotaba a propósito del mercado de Avilés: “Una observación digna de hacerse es que en toda Europa el precio de los cereales difiere poco, en tanto que el de la carne, que no es de un transporte tan fácil, varía en extremo. Así en Avilés la vaca cuesta menos de un sueldo y medio; el cordero, 2 1/16 la libra de dieciséis onzas, en tanto que el mismo peso de pan está a 1 1/8 sueldos. No hacen distinción entre los trozos delicados y los que lo son menos, entre la carne grasa y la enjuta, porque los precios están fijados por los magistrados, sin consideración a la calidad. Se concibe que después de esa costumbre la carne nunca es tan buena como puede serlo cuando el mercado es libre.”<sup>12</sup>

El carnero y el cordero eran reconocidos casi siempre como las carnes más comúnmente consumidas por los españoles, cocinadas de las más diversas formas. Al viajero inglés Arthur Young le llamaron la atención los corderos de las islas Baleares: “El cordero es excelente; los hay en la isla de Ibiza de tan pequeño tamaño, que sirven algunas veces tres piernas de ellos en un mismo plato.”<sup>13</sup> En el tema de la valoración de la carne influía incluso el punto de cocción. Los viajeros franceses acostumbrados a comer la carne poco hecha consideraban que los españoles comían la carne quemada.

Otro producto que llamaba mucho la atención de los viajeros extranjeros era el chocolate, traído de América en el siglo XVI y que había tomado carta de naturaleza en la alimentación española, convirtiéndose en bebida de prestigio y centro de sociabilidad. A partir de mediados del siglo XVII existen continuas referencias. Las primeras se refieren fundamentalmente a la Corte y a los círculos nobiliarios, ámbitos en los que primero se difundió la costumbre de tomar chocolate. Después la pasión por el chocolate se extendió a toda la sociedad. Aunque todos lo deseaban, no todos lo podían consumir con la misma abundancia y frecuencia. Tan

---

<sup>11</sup> Jean-Louis Flandrin: "Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècles)" en *Annales ESC*, marzo-abril 1983, ps. 369-401.

<sup>12</sup> José GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros*. [...], op. cit., Vol. III, p. 1454.

<sup>13</sup> *Ibidem*, p. 1693.

general era la pasión por el chocolate en España que los viajeros extranjeros lo identificaban como uno de los productos más típicamente españoles.

A fines del siglo XVIII Townsend, como médico que era, muy preocupado por la exactitud científica de la fórmula, daba una receta del chocolate que él consideraba como típicamente español. Era una fórmula complicada, con muchos ingredientes: “Mezclan en España seis libras de cacao con tres o tres libras y media de azúcar, siete vainas de vainilla, una libra y media de maíz, una media libra de canela, seis clavos de girasol, una drama de pimienta de Guinea (*capsicum*), algunas nueces de achiote, para aumentar el color, y un poco de almizcle o de ámbar gris, a fin de dar al chocolate un olor agradable. Algunas personas, sin embargo, no ponen más que azúcar y canela. Los indios mezclan a una libra de cacao una media libra de maíz, otro tanto de azúcar y un poco de agua de rosas.”<sup>14</sup>

El chocolate tuvo en España un éxito arrollador y muy pronto se extendió entre todas las capas de la sociedad, resultando frecuentemente mencionado y alabado por los viajeros extranjeros. Hablan de la bebida y hablan también de su entorno, pues el chocolate se había convertido en un auténtico rito. Se tomaba muy caliente y dulce, generalmente acompañado de pan o pastas, y como final se bebían uno o dos vasos de agua fresca. En ocasiones antes del chocolate se bebían refrescos, limonada, horchata, agua fresca endulzada con esponjados. El chocolate era en el siglo XVIII el producto estrella de los “refrescos”, momentos de sociabilidad característicos de la época, donde la gente se encontraba, hablaba, escuchaba música, jugaba a cartas, bailaba. Siempre se servía una merienda, más o menos importante según la categoría de la casa o la relevancia de la celebración, y siempre era el chocolate el centro del festejo.

Todos los viajeros extranjeros coincidían en la importancia del refresco en el siglo XVIII, como acto alimentario característico y peculiar de España, pues mientras en otros países se organizaban comidas o cenas o cualquier otro tipo de invitaciones, los españoles del siglo XVII y sobre todo los del siglo XVIII se inclinaban decididamente por los agasajos o refrescos. El refresco ofrecía una múltiple oportunidad de placer. Placer del gusto, ya que la nobleza se deleitaba saboreando chocolate, helados, limonadas, bizcochos, pastas y dulces de todas clases. Placer de la belleza y el lujo, pues todo ello era servido en magníficos salones y en preciosas tazas y platos de delicada porcelana, con cubiertos de plata, a un grupo de damas y caballeros elegantemente vestidos. Placer de la relación social, del encuentro con los familiares y amigos, de la visita de confianza o de cumplido, para disfrutar de la



conversación, cuanto más ingeniosa mejor, y de la música, el baile el juego y otras distracciones y entretenimientos. Y, a veces, momento de placeres más perversos, pues, según los moralistas más estrictos de la época, las tertulias eran frecuente ocasión de críticas y maledicencias y hasta de entretenimientos todavía más pecaminosos, pues denunciaban que los refrescos servían de lugar de encuentro para los amantes.

El viajero británico Joseph Townsend, en su *Viaje a España hecho en los años 1786 y 1787*, explicaba un gran refresco oficial que se celebró en Valencia para celebrar la onomástica de un miembro de la familia real: "Siendo ese día la fiesta de San Antonio de Padua y del Infante Don Antonio, hermano mayor, es decir, gran maestro o presidente de esa orden militar, don Antonio Salabert dió, por la tarde, un refresco en su honor y en el del santo. La concurrencia consistía en seiscientas personas, escogidas en las primeras clases de Valencia. Los hombres estaban reunidos en una habitación; en otra estaban las señoras, sentadas y alineadas por orden (...) Después de un cierto tiempo, los criados entraron y trajeron en primer lugar una gran diversidad de helados; luego, a diferentes intervalos, pasteles y chocolate y, al fin, agua fresca. Las señoras fueron servidas las primeras y a continuación los hombres. En el momento en que éstos acababan su refresco era más de medianoche, y, sin embargo, se habían reunido muy temprano. Entonces los criados se retiraron y entraron los cantantes y representaron una pequeña ópera (...) Los grandes señores dan el día de sus bodas refrescos parecidos; eso es lo que hizo el hermano del Conde de Floridablanca..."<sup>15</sup>

Pero el chocolate no era exclusivo de los "refrescos". Tanta era la afición al chocolate en España, que hasta en las posadas era bueno. Al menos eso pensaba el británico Townsend: "Una ventaja de las posadas de España, en compensación de sus numerosas dificultades, es que, por muy malas que sean, siempre está uno seguro de hallar en ellas un buen chocolate."<sup>16</sup>

Además de lo que era completamente diferente atraía la atención la diferencia ocasional en alimentos comunes. Frecuente era en los viajeros la comparación de los productos españoles con los de país de origen, inclinándose en muchos casos a favor de los suyos propios. Muy interesante es, por ejemplo, el comentario del inglés Townsend, muy asombrado de la similitud de Asturias con Inglaterra, sobre la sidra asturiana, comparándola detalladamente con la sidra inglesa: "La sidra de esta comarca no es tan buena como la

---

<sup>14</sup> *Ibidem*, p. 1554.

<sup>15</sup> *Ibidem*, ps. 1640-1641.

<sup>16</sup> *Ibidem*, p. 1439.

nuestra; pero no podría determinar si la causa debe ser por entero atribuida a la manera de hacerla, o si no hay también alguna imperfección en el fruto. Lo que hay de cierto es que dan poca atención a ese artículo; no dejan a las manzanas tiempo suficientemente largo en los árboles; no escogen las mejores especies; no las dejan sudar; no quitan los frutos malos y no transvasan la sidra cuando se ha aclarado. Es lo contrario de lo que practican, sea con respecto al licor, sea con respecto al fruto, en nuestras mejores comarcas de sidra. No contentos con transvasarla una vez, nuestros cultivadores repiten esa operación tres o cuatro veces, si eso es necesario, observando siempre el que no sea cuando la sidra se ha aclarado por completo. Con ese objeto, los que son más aficionados velan el momento en que se aproxima ese estado para poder escoger el instante más conveniente. Si los habitantes de Asturias diesen más atención a ese objeto su sidra llegaría a ser un artículo de exportación que, con las avellanas y los otros frutos, atraería grandes riquezas a su país. Sin embargo, es cierto que, incluso con los conocimientos más extensos y la atención más minuciosa, no podrán procurarse un licor igual en fuerza al de nuestros mejores condados, a causa de la humedad reinante; por esa razón es por lo que todo lo que crece en esta provincia es inferior en calidad a las producciones de los climas más cálidos.”<sup>17</sup>

Se puede, tal vez, aceptar que la sidra inglesa fuese mejor que la sidra asturiana, pero resulta mucho más difícil de creer que, tal como afirma el agrónomo Arthur Young, la fruta inglesa fuera mejor que la catalana, pues no parece que la fruta de un país frío como Inglaterra, por muy avanzada que allí estuviera la agricultura en aquella época, pueda compararse con la calidad y variedad de la fruta de un país cálido y mediterráneo. Pero muchas veces prevalecía el subjetivismo de los viajeros, siempre dispuestos a valorar sus alimentos y sus sabores propios por encima de los ajenos. Hablando de su estancia en Barcelona Young comentaba: “Los mercados abundan en higos, melocotones, melones y otras frutas más corrientes. Compré tres hermosos melocotones por un penique, y nuestro criado me dijo que me había dejado robar como un extranjero. Verdad es que hay que decir que esas frutas no tienen el exquisito sabor de las nuestras.”<sup>18</sup>

Uno de los productos españoles que más atraía la atención de los viajeros extranjeros era el vino, sobre el que tenían, en general, opiniones muy favorables. Los vinos más famosos y celebrados eran varios, especialmente el de Valdepeñas, el de Jerez, el de Alicante, el de Málaga. Opiniones había para todos los gustos. El vino manchego, y especialmente el de

---

<sup>17</sup> *Ibidem*, p. 1458.

<sup>18</sup> *Ibidem*, p. 1671.

Valdepeñas, era generalmente alabado por todos. Grandes elogios le dedicaba el inglés Townsend en 1786-1787: “Valdepeñas es famoso por su buen vino, que envía sobre todo a Madrid; pero si alguna vez se abre, como tienen el proyecto, la navegación a Sevilla, ese vino, así como otros varios que se cosechan en la Mancha, podrían llegar a Inglaterra, y allí serían muy buscados.” Y reservaba la valoración más entusiasta para el vino de Manzanares, concretamente el producido en una finca propiedad de la Orden de Calatrava: “... saboreamos diversas clases de vinos buenísimos. El encargado (de la finca) envía a la corte, para la mesa del infante, una calidad que me pareció ser, sin excepción, el mejor vino de España; reúne el aroma agradable del mejor vino de Borgoña y el cuerpo y la fuerza del vino de Porto.”<sup>19</sup> El traductor de Townsend al francés, también buen conocedor de España, coincidía plenamente: “Ese vino es digno de los elogios de los aficionados, y todos los que viajan por España están de acuerdo en alabarlo como uno de los más exquisitos que puedan beberse.”<sup>20</sup>

En el siglo XVIII los viajeros extranjeros, sobre todo los de alta alcurnia y muy especialmente los franceses, acostumbrados a los más refinados placeres gastronómicos, veían la alimentación española, incluso la de las clases poderosas, como una cocina vulgar y de mala calidad. Frente a las duras críticas que hacían los viajeros franceses, los ingleses se manifestaban más favorables. Muy buena opinión de la cocina y la mesa españolas, al menos las de las clases altas, tenía en 1786-1787, el viajero inglés, Joseph Townsend, que dedicó grandes alabanzas a la elegancia del banquete que le ofreció el Conde de Floridablanca: “... tuve el honor de almorzar con el primer ministro, el conde de Floridablanca. La compañía de los ministros extranjeros, que son invitados todos los sábados, y los subsecretarios del ministro. (...) Me sorprendió la elegancia de la comida, que nos ofreció con una gran variedad de manjares excelentes, y si hubiera tenido que formar un juicio sobre el conde, únicamente por el arreglo de su mesa, habríame pronunciado diciendo que era un hombre de sentido. Es una observación antigua y tal vez bien fundada el que un hombre no es propio para gobernar un imperio si no sabe disponer una comida que da a sus amigos. (...) Al principio de la comida, me vi sorprendido al oír dirigirme la palabra en inglés, el criado favorito del conde, que me dijo al presentarme un plato: “Encontrará usted esto excelente”. En atención a su amabilidad me serví de ello, pero apenas si había comenzado a comerlo me trajo un segundo y después un tercero y un cuarto. (...) Inmediatamente después que la comida del conde, hubo

---

<sup>19</sup> *Ibidem*, p. 1524.

<sup>20</sup> *Ibidem*, p. 1524.

terminado, hicieron traer el café, después de lo cual la reunión se dispersó.”<sup>21</sup>

El progresivo afrancesamiento alimentario de las clases altas de la sociedad española era observado por Townsend. Al comentar las costumbres de la sociedad granadina anotaba la coexistencia del doble modelo, la comida tradicional a la española, basada en la típica olla, propia de la mayoría de las mesas, y la inclinación por la gastronomía francesa de los personajes destacados: “Comen temprano y, según la costumbre española, comen la olla con la sopa y diferentes especies de carnes cocidas en pequeños pucheros de barro; pero en las mesas del presidente [de la Chancillería] y del arzobispo han adoptado la cocina francesa.”<sup>22</sup>

Los contrastes alimentarios que percibían los viajeros no se reducían a los productos, los platos o los menús. Durante los viajes cambiaban también, por supuesto, los horarios, el entorno y la manera de comer. Los lugares y las horas de las comidas dependían de los trayectos, del tiempo y de otras circunstancias imprevisibles. Al mediodía se solía comer en el campo, haciendo simplemente un alto en el camino para recuperar fuerzas con las provisiones que se llevaban. El mayor Dalrymple decía al relatar su viaje por una zona muy despoblada donde no se encontraba ninguna venta: “Al salir de Santa Olalla, he hallado el país más salvaje y más desierto que he visto hasta aquí; me he detenido al borde de un arroyo, donde hemos comido un bocado mientras nuestros caballos pastaban.”<sup>23</sup> Joseph Townsend, atravesando la sierra de Guadarrama en su viaje de 1786-1787 también recordaba los raros horarios y las improvisados descansos del camino para comer: “Poco después de media noche nos levantamos, tomamos nuestro chocolate y proseguimos nuestro viaje. La más agradable comida que hicimos fue nuestro desayuno, consistente en jamón frío; lo comimos bajo la primera sombra que hallamos después de la salida del sol.”<sup>24</sup>

En ciertos trayectos en que las posadas eran más numerosas algunos viajeros, sobre todo si carecían de alimentos y no tenían mucha prisa, se detenían a comer y descansar en una posada, junto al camino. Otros entraban en algún pueblo, buscando alguna taberna, pero era difícil encontrar el lugar adecuado. La cena se hacía normalmente al llegar a la posada donde se alojaba el viajero para pasar la noche, bien con las provisiones que se tuvieran, las que se compraran en el pueblo vecino o las que ofreciera el mesonero. Los utensilios de cocina para preparar los alimentos acostumbraban a ser muy pobres. Algunos viajeros llevaban sus propios utensilios y otros no tenían más remedio que emplear los que podían conseguir en la

---

<sup>21</sup> *Ibidem*, p. 1425.

<sup>22</sup> *Ibidem*, p. 1590.

<sup>23</sup> *Ibidem*, p. 712.

posada, a veces con grandes dificultades. Un militar inglés en 1774 señalaba lo difícil que podía ser conseguir una sencilla olla de barro: “... llegamos a Driego del Camino; es una aldea pobre, con una más pobre cabaña a manera de posada. No se encuentra en ella más sillas que el suelo: nos ha costado mucho trabajo hacernos dar un puchero de barro para cocer las provisiones que, por fortuna, habíamos traído; porque no hay allí más que un vino agrio y pan muy malo.”<sup>25</sup>

A veces había que prescindir de los utensilios y suplir su falta empleando métodos prácticos e ingeniosos para cocinar. Townsend hace un expresivo relato de las dificultades que encontró para poder cocinar sus víveres por la falta de utensilios adecuados: “Hay que haber hecho el camino de Granada a Lorca para conocer bien todas sus fatigas. Allí el alimento es malo y los albergues peores. Había, en verdad, tomado la precaución de llevar conmigo, o mejor, mi amigo el inquisidor había tenido la bondad de darme un jamón y seis botellas de buen vino; pero eso me fue bastante inútil, porque desgraciadamente el jamón no había sido ni curado ni cocido y en todo el camino, ni aun en toda la extensión del país entre Granada y Cartagena, se pudo hallar un puchero bastante grande para cocerlo ni ningún utensilio más hondo que una sartén de freír. En Cullar Baza había dicho que lo preparasen y un viajero que se me había juntado en la carretera me había recomendado lo hiciese cocer en vino. Di mis órdenes, por consiguiente, y pagué el vino; pero al día siguiente, por la mañana, cuando quise cortar algunas lonjas, lo encontré crudo, y, al examinarlo, resultó que mi jamón no había estado más que algunas horas sobre un pequeñísimo fuego en la sartén donde fríen los huevos. Mi vino fue igualmente para mí una fuente de dificultades, pues no tenía sacacorchos; no pude procurarme un tenedor para tratar de suplirlo y no había medio de hundirlo en la botella; sin embargo, con paciencia y por medio de un cortaplumas vencí esa dificultad.”<sup>26</sup>

Los utensilios de la mesa eran asimismo diferentes y más sencillos que los habituales, ya fuese que uno llevara su vajilla, sus cubiertos y sus manteles y servilletas, pues el viaje obligaba a simplificar, ya fuese que se los proporcionaran en el mesón, donde, si existían, acostumbraban a ser sumamente pobres. Sólo en contadas ocasiones podía encontrar el viajero alguna posada que dispusiera de un servicio de mesa de calidad. Townsend, en su viaje de 1786-1787, elogia el mobiliario y la vajilla de porcelana de una moderna posada del

---

<sup>24</sup> *Ibidem*, p. 1432.

<sup>25</sup> *Ibidem*, p. 680.

<sup>26</sup> *Ibidem*, p. 1595.

camino de Alicante a Valencia, en Roblar: "...fuimos a la posada del rey, edificio moderno, construido por el rey, bien provisto de todo y administrado por cuenta de su majestad. Las camas son excelentes; consisten en un jergón y colchones y están dotadas de ropa blanca muy fina. Al día siguiente, por la mañana, cuando quise beber mi chocolate, me trajeron una taza bonita y un platillo de porcelana, hechos en la manufactura real del Buen Retiro, a imitación de la de Sevres, cerca de París. El precio de cada objeto está fijado y el administrador es de una atención notable para sus huéspedes. Es, sin excepción, la mejor posada que he encontrado en España."<sup>27</sup>

El servicio era normalmente muy precario. Si se disponía de algún criado propio podía ser algo mejor, pero si se dependía de los mesoneros o mesoneras dejaba mucho que desear, pues solían ser personas muy rústicas y la mayoría tenían fama de ser poco complacientes. Pero también había buenos posaderos. Townsend hizo un gran elogio de la fonda de Tortosa, servida por un posadero italiano y una criada gitana. Lo más extraordinario es que el posadero, además de amable y servicial, resultó ser un cocinero bastante bueno. La comida, descrita con detalle, aunque no muy distinguida, fue abundante y variada: "La fonda o posada, que sobrepasa con mucho lo esperado, y que está muy por encima de las ventas y posadas que había visto en último lugar, me pareció por lo menos muy buena, aunque no fuese muy elegante. El amo de esa fonda, italiano de nacimiento, tenía el aire y las maneras de un posadero francés. Proporcionó la comida y fue él quien sirvió a la mesa. Trajo primero una sopa, luego un cocido, a continuación un guisado de hígado con ajo, seguido de lo que él llamaba un fricandó; por fin, como asado, un lomo de cordero o, mejor, unos huesos cubiertos de piel, porque no pude descubrir la carne; esos platos fueron seguidos por una ensalada y un postre, compuesto de melocotones y almendras. Cuando hube saboreado el guisado y hubo traído los platos que le seguían, exclamó en francés, con un aire triunfante: "Allons, ánimo, señor". Y cuando hubo acabado, añadió, con el tono de la mayor satisfacción: "Bueno, ¿ha comido usted bien?" No podía hacer menos que contestarle: "Lo mejor del mundo." La muchacha que servía a la mesa era, en su género, tan notable como su amo. Era una gitana bonita, bien formada, teniendo los ojos y los cabellos negros y el aire muy vivo y animado; estaba muy atenta y muy alerta, iba como el viento a buscar los platos, traía el agua y el vino y con su servilleta espantaba a los abundantes enjambres de moscas. Habían puesto el vino en el agua para refrescarlo; pero cuando la botella estuvo medio vacía, comenzó flotar encima. Habiéndose dado cuenta de ello, la criada hizo con una sombrosa sencillez esfuerzos

---

<sup>27</sup> *Ibidem*, p. 1627.

superfluos para mantenerla en el agua, y viendo que no lo lograba, dejó estallar signos no equívocos de contrariedad y de la más viva sorpresa.”<sup>28</sup>

La mayoría de los viajeros se quejaban de la gran diferencia existente entre las posadas de sus países de origen y las posadas españolas, a las que acusaban de ser muy deficientes. Pasar la frontera era para ellos como entrar en otro mundo distinto. Algunos llegaban a decir que las posadas españolas estaban en manos de gitanos. Si alguna posada era buena muchas veces se hacía constar o se insinuaba que el motivo se debía a que la regentaban extranjeros, generalmente franceses o italianos. Townsend, generalmente favorable a lo español, alababa una posada andaluza de una de las nuevas poblaciones, Doña Carlota, porque el cocinero era francés: “Encontramos en la posada un cocinero francés, y cenamos allí muy bien.”<sup>29</sup>

Otro cambio sustancial se refería a la mesa como centro de sociabilidad. En los viajes el viajero o comía solo o había de compartir la mesa con otras personas completamente distintas a sus compañeros habituales, familiares y amigos. Los nuevos comensales podían ser sus criados o algunos otros viajeros que por pura casualidad habían coincidido en la misma posada. El resultado era que la mesa de las posadas y mesones era una mesa que reunía a gentes muy diferentes, con diversos grados de riqueza, de posición social y de cultura. Frente a la mesa ordenada, bien en horizontal -todos son familia, todos son amigos, todos son de la misma profesión- bien en vertical -el padre, la madre y los hijos, superiores y subordinados, maestros, oficiales y aprendices-, que es la mesa habitual, la mesa de la posada podríamos decir que es una mesa desordenada, fruto del azar del camino, imprevisible e irrepetible. Allí se encontraban por el azar del camino los más diversos grupos sociales. En algunos casos, si la posada era grande, se habilitaba un comedor particular para un grupo de viajeros que quisiera gozar de intimidad y pudiera pagar el privilegio.

Con frecuencia, sobre todo si se trataba de personas de categoría, haber de compartir la mesa con gentes sencillas, poco habituadas a las buenas maneras, se convertía en un verdadero problema, fuente de múltiples quejas. Entre las maneras populares españolas de comer y beber, una de las que más llamaba la atención de los extranjeros era la de beber de la bota o del porrón, a chorro, directamente a la boca. El viajero británico José Townsend en su viaje a España de los años 1786 y 1787 anotaba: “Es curioso ver a los campesinos ejercer su destreza, bebiendo sin tocar la boca de la botella con sus labios, y es verdaderamente sorprendente ver la altura desde la que dejan caer el líquido en una corriente continua, sin

---

<sup>28</sup> *Ibidem*, p. 1648.

<sup>29</sup> *Ibidem*, p. 1528.

jamás fallar su objeto ni perder una sola gota. Para eso el orificio de uno de los cuellos de la botella es pequeño, y desde su infancia aprenden a tragar, como los tracios, con su boca completamente abierta.”<sup>30</sup>

Un problema que ocasionaba muchas molestias era la abundancia de moscas, que no dejaban en paz a los comensales, amenazando continuamente los platos. Townsend explicaba las maneras de espantar las moscas en la mesa: “Los que siempre han vivido en un clima templado no pueden imaginar cuánto sufre el viajero de las moscas cuando pasa el verano en las provincias meridionales de España. (...) En algunas casas se sirven, para apartar las moscas, de un gran abanico, colgado encima de la mesa y que está constantemente en movimiento; en otras, uno de los criados está ocupado sin descanso en agitar ramas de árboles mientras comen; pero los grandes tienen a su lado un criado cuyo solo empleo es espantar las moscas con una servilleta.”<sup>31</sup>

También abordaba mismo tema de cómo librarse de las moscas en la mesa el inglés Arthur Young: “Comido en Sanahuja; calor excesivo, la multitud de moscas es una plaga insoportable. Tienen, para librarse de ella, una disposición muy ingeniosa, una especie de ligero chasis, sujeto al techo por dos bisagras, al que una criada imprime un movimiento de vaivén durante toda la duración de la comida y del descanso. Allí donde ese sistema no está en uso, os abanicaban con la mano de una manera muy divertida y en modo alguno desagradable, cuando ese papel corresponde a una hermosa muchacha.”<sup>32</sup>

Pero el principal problema de la mesa eran muchas veces los mismos comensales. El hecho de que la alimentación es más que la simple nutrición se demuestra perfectamente en la mesa, entendida como lugar de encuentro y de relación entre personas. La importancia de la compañía en la mesa es tan grande que hasta puede llegar a convertir en festín una comida normal o incluso una comida que en otras circunstancias sería considerada como mala.

Otras diferencias que a veces llamaban la atención de los extranjeros, sobre todo de los que no eran católicos, eran los preceptos alimentarios de carácter religioso, como el ayuno y la abstinencia. La regla general era la vieja norma de “allá donde fueres haz lo que vieres”, pero no todos los viajeros extranjeros querían o podían seguir las costumbres españolas en materia de abstinencia. Con frecuencia los hambrientos viajeros, ante la falta de alternativa en las mal abastecidas posadas, optaban por comer carne, aunque fuera un día de prohibición. El

---

<sup>30</sup> *Ibidem*, p. 1355.

<sup>31</sup> *Ibidem*, p. 1606.

<sup>32</sup> *Ibidem*, p. 1667.



británico Townsend se extrañaba de estas normas religiosas, que obligaban a los viajeros, fueran cuales fueran sus creencias, a cambiar sus hábitos alimentarios: "... la estación de Cuaresma va seguida de una circunstancia que no es muy agradable ni ciertamente una fuente de riquezas para el país; durante esos cuarenta días de abstinencia, el viajero tiene que aprender a vivir de pescado y de vegetales, porque, aunque haya ahora en España cuatro días a la semana en los que por una indulgencia especial es permitido comer carne, pocas personas se sienten tentadas a usar de ese privilegio."<sup>33</sup>

Como tantos otros personajes de la época, católicos o no católicos, Townsend juzgaba el ayuno y la abstinencia costumbres poco saludables y poco gratas al paladar, pues consideraba la carne como el alimento ideal y sentía desprecio por el pescado. La Cuaresma se le antojaba un periodo muy enojoso, aunque a veces consiguió librarse de unas obligaciones que le resultaban tan desagradables, por ejemplo, gracias a la comprensión del arzobispo de Sevilla, quien, con la excusa de enfermedad de algunos de sus invitados, mantenía una mesa bien surtida de manjares no cuaresmales: "Según su invitación, volví y comí con él no solamente ese día, sino casi todos los días que pasé en Sevilla. Fui, en verdad, a menudo invitado de una manera apremiante por otras personas; pero como era el tiempo de Cuaresma, y los pescados de España jamás han podido simpatizar con mi estómago, no acepté las invitaciones. Había en la mesa del arzobispo varias personas de edad que suponían enfermas, y para las cuales servían siempre una variedad de platos a los que las otras personas no se habrían atrevido a tocar. A esa circunstancia debo atribuir el recobro de mi salud; pues, por falta de costumbre, por el estado inseguro de mi salud, jamás habría podido soportar un ayuno que, a excepción de los domingos, es, en realidad, un ayuno de cuarenta días."<sup>34</sup>

Las costumbres sobre la abstinencia eran complicadas. Townsend, al narrar el trayecto de León a Asturias, explicaba una anécdota ocurrida con el tolerante cura de San Andrés de Aguera, en cuya casa se alojaba, sobre las peculiaridades en la aplicación del precepto de la abstinencia: "El día siguiente era un viernes y, por tanto, día de abstinencia; pero eso no hizo ninguna diferencia para mí, porque el joven sacerdote, amable y atento, me dió una gallina. En la comida me proporcionó ocasión de admirar su discreción; me rogó que probase la trucha, como un producto del Luna, río famoso por esa clase de pescado; pero el acompañante de mi joven amigo retiró el plato y dijo: No puede comer pescado, porque ha comido carne. Es cierto -dijo el sacerdote-; nosotros los católicos no debemos tocar el pescado un día de

---

<sup>33</sup> *Ibidem*, p. 1359.

<sup>34</sup> *Ibidem*, ps. 1530-1531.

abstinencia, si hemos comido carne; pero nuestro amigo no está sometido a semejante obligación.”<sup>35</sup>

No es raro que entre los viajeros extranjeros la cocina española de la época moderna resultara frustrante o abiertamente horrible. Lo cierto es que la mayoría de ellos apenas la conocían. Intentar valorar la alimentación española a través de unas cuantas invitaciones y de las pésimas condiciones de los mesones era poco menos que misión imposible. En las posadas y mesones en pocas ocasiones se podía conseguir comida preparada y si se conseguía no solía ser muy buena y además era cara. En contados casos encontramos testimonios de que la comida fuese tan buena y abundante como para resultar un atractivo concreto del viaje.

Ya en el siglo XVIII comienzan a surgir posadas famosas precisamente porque en ellas se come bien y a las que los viajeros acuden expresamente con ese fin. Podría entonces comenzar a cambiar la idea de los extranjeros sobre la cocina española. De todos modos, los viajeros del siglo XIX siguieron sorprendiéndose de la España diferente. Sin embargo, surgirá una nueva actitud. A diferencia del racionalismo ilustrado del siglo XVIII, al que la diversidad le desconcertaba, el romanticismo imperante en la época, ayudó con frecuencia a transformar la diferencia en atracción, también en el tema alimentario.

---

<sup>35</sup> *Ibidem*, p. 1443.