

Mi España particular

Guía arbitraria de los caminos
turísticos y gastronómicos de España



Primera edición en REINO DE CORDELIA, septiembre de 2011

[Primera edición publicada por la editorial madrileña Taurus en 1957]

Edita: Reino de Cordelia
www.reinodecordelia.es

Derechos exclusivos de esta edición en lengua española

© Reino de Cordelia, S.L.

Avd. Alberto Alcocer, 46 - 3º B
28016 Madrid



Esta obra ha sido publicada con una subvención de la Dirección General del Libro, Archivos y Bibliotecas del Ministerio de Cultura, para su préstamo en Bibliotecas Públicas, de acuerdo con lo previsto en el artículo 37.2 de la Ley de Propiedad Intelectual.

© Herederos de Edgar Neville, 2011

Cubierta de © José María Gallego, 2011

Mapas de © Toño Benavides, 2011

ISBN: 978-84-938913-2-9

Depósito legal: P- 175 / 2011

Diseño: Jesús Egidio

Edición y Maquetación: Chema Izquierdo

Corrección de pruebas: Pepa Rebollo

Imprime: Gráficas Zamart

Impreso de la Unión Europea

Printed in E. U.

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra sólo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Mi España particular

Guía arbitraria de los caminos
turísticos y gastronómicos de España

Edgar Neville

Prólogo de Fernando R. Lafuente



Índice

<i>Un lujo de otro tiempo, por Fernando R. Lafuente</i>	9
<i>Prólogo</i>	19
Ruta Irún-Madrid	23
Madrid	39
Alrededores de Madrid	47
Escorial	57
Segovia	59
Salamanca	69
El Levante español. Costa Brava	73
Barcelona	79
Valencia	85

Ruta Barcelona-Madrid	95
Valencia-Madrid	105
Ruta Alicante-Madrid	109
Andalucía	111
Sevilla	123
Jerez	131
La Costa de Sol	147
Málaga y Granada	153
Regreso por Extremadura	161
Hacia el Norte	165
Galicia	167
Asturias	171
Lista de hoteles y restaurantes	179
Los vinos	187
Galería	195

Un lujo de otro tiempo

por Fernando R. Lafuente

ESCRITOR, AUTOR TEATRAL, director de cine, guionista, gastrónomo, *bon vivant*, Edgar Neville (1899-1967), conde de Berlanga del Duero, amigo de Charles Chaplin, Douglas Fairbank jr., Salvador Dalí, Manuel Altolaguirre, Emilio Prados, José María Hinojosa, miembro de lo que denominó el dramaturgo José López Rubio, *la otra Generación del 27* (la de los humoristas, la de Mihura, Jardiel, Tono, Herreros, Antonio Robles), en su discurso de ingreso en la Real Academia Española en 1983, colaborador de la *Revista de Occidente* de Ortega y Gasset, quien tenía por Neville un aprecio sincero, desde sus primeros números en la década de los años veinte del siglo pasado, es un lujo de la cultura en español que aún espera el lugar que le corresponde en la nómina excepcional de autores de su rango y categoría.

Neville fue un español fuera de su tiempo. Y lo pagó. Dirigió en 1945 dos películas tan distantes como distintas que hoy forman parte del elenco con mayúsculas de lo mejor de la cinematografía española: *Nada* (adaptación de la novela homónima de Carmen Laforet) y, de manera especial, su gran éxito *La vida en hilo*. Un prodigio de talento, de ironía y de crítica a la pacata sociedad de aquellos tristes años. Una exaltación de la buena vida, de los contrastes entre la pasión amorosa y las normas sociales, una divertidísima comedia en la que no deja títere con cabeza al mostrar la estrechez de miras de una burguesía madrileña, la que se movía en el perímetro que va de la calle Juan Bravo a la de Serrano en el elegante (es un decir) barrio madrileño de Salamanca. Una versión del mejor Lubitsch en los márgenes que el franquismo se podía permitir (que era bien poco).

Neville fue siempre un heterodoxo, un cachondo, un distinguido marginal que jugaba con los protocolos sociales a su antojo. Se lo podía permitir, y cuando no podía permitírselo fuera censura, fuera otra martingala, daba igual, siempre encontraba un resquicio para arremeter contra el convencionalismo y la falta de libertad. No era un militante de nada que no fuera el buen vivir, la alegría de vivir. Todas sus grandes películas tratan de eso. De la vida como azar, como ventura y como placer. Era un dandi, en el sentido que Oscar Wilde le dio al término. La diferencia, escribía Wilde, entre un dandi y

un *snob* es que el *snob* mataría para que le invitaran a una fiesta y el dandi mataría para que le echaran de esa fiesta.

La pasión por la vida, en todos sus extremos más libertarios (escribir, amar, viajar, beber, comer), la trasladó a sus obras literarias y cinematográficas bajo el poderoso influjo de quien fue la estela de su generación: Ramón Gómez de la Serna (1888-1963), a quien le dedicó una temprana autobiografía: *Carta a Ramón Gómez de la Serna* (1922). De Ramón había aprendido que “en la vida hay que ser un poco tonto, porque si no lo son sólo los demás y no te dejan nada”. La suya era una visión de la existencia como un juego fatal, sin retorno, de la literatura como un enigma divertido en el que la ficción y el humor componen lo verdaderamente esencial, Neville supo trasladarla a sus obras con una bonhomía emocionada. De su aventura en Hollywood, junto a Buñuel, López Rubio, Jardiel, Luis Peña, Rosita Díez-Gimeno, aprendió el cosmopolitismo que caracterizaría el conjunto de su obra; un cosmopolitismo intelectual que le permitía teñir sus películas de una curiosísima mezcla entre lo mejor del expresionismo alemán del período de entreguerras y el sainete madrileño; así, otra de sus obras maestras y del cine español como es *La torre de los siete jorobaditos* (1944).

El anecdotario de Neville es diverso, extemporáneo y, probablemente, apócrifo. Pero la fuerza de su ingenio,

la cuidada mala leche de las distinguidas diatribas hacia su propia clase, el talento de sus originales tramas marcaron la leyenda de un autor excepcional. Su constante, conciso e inteligente acoso a los cursis no sólo constituye un maravilloso mosaico de la denuncia de la estupidez social, sino un alegato en contra de los convencionalismos más atorrantes.

Mi España particular es el reflejo del mejor Neville. En sus más de 190 páginas elabora un magistral tratado del viaje no sólo como modelo de vida contemporánea, sino como ética del saber vivir. Y como a la altura de 1957, año en que se publicó en Taurus la primera edición, ya le importaba todo un comino, o menos, se explicaba en escribir como le viene en gana, en contra de todo lo que hoy cabría entender, ay, políticamente correcto. Comienza por advertir que esta guía es sólo para aquellos que dispongan del dinero suficiente para poder pagar los hoteles y restaurantes recomendados, los demás, nos dice, que se abstengan, o esperen a tener el dinero suficiente. No se anda con tiquismiquis. La guía, su *España particular*, es un magistral compendio de monumentos, palacios, museos y templos, pero con un ingrediente absolutamente moderno que hoy está instalado en cualquiera —con dinero o sin él— al realizar un viaje cultural, o como se llame, si no incluye el aspecto gastronómico es un viaje a medias, un viaje renco, un viaje sin placer, un viaje fracasado.

De las mejores páginas que el lector encontrará en esta guía que se adelanta a su tiempo, están las premoniciones de lo que vendría después: España es una tierra de excelentes vinos, lo que ocurre, nos dirá, es que los vinateros españoles no saben, o no quieren, o no pueden, o no les da el magín, para elaborar como hacen otros, por ejemplo nuestros vecinos franceses, el vino a una altura, o a la altura de su excelencia, y después saber venderlo internacionalmente como se merece. Hoy, las palabras de Neville están a la orden del día.

El sueño de Neville en la década de los años cincuenta del siglo XX se ha cumplido. Pero la clave es la constancia de quien lo afirma entonces, en contra de la opinión, otra vez, de los cursis que negaban ese valor para concedérselo a otros. Neville, sí, fue un español fuera de su tiempo, alguien, un feliz visionario, que veía signos, destellos y estelas donde el común de sus compatriotas apenas veía el cielo, por un agujero tan estrecho que ni la luz entraba.

Neville descubre, y descubre al lector, al tiempo que se cachondea de ella, la beatería, tan cursi, tan atolondradamente tradicionalista del norte español en sus playas, frente a la liberalidad del sur. Cuenta, con un grajejo elegante, sin subrayar, como al tuntún, sin afilar el lápiz de la ironía, cómo las playas del Norte son una oscura procesión de formalidades, cómo apenas se bañan, y cómo esos bañadores son antes que eso trajes de buzo

sin escafandra por el pudor, la ñoñería y las falsas convenciones: “San Sebastián es hoy en día una playa para ‘familias’ y, por tanto, ‘las familias’ están muy bien allí, mientras que los demás preferimos el Mediterráneo, en donde tenemos el sol asegurado durante las tres o cuatro semanas que disfrutamos de vacaciones, el agua caliente y poco oleaje, y donde nos podemos lanzar al mar con el mínimo de indumentaria”; insiste en todas sus exquisitas —y caras, en lo que podía ser caro en aquella depauperada España— recomendaciones de los hoteles “limpios”, a imaginarse cómo serían los otros; desparrama todo su viajar en el descubrimiento —como buen descendiente de inglés— de la grandeza señorial de Andalucía, del flamenco —su última película es un documental excepcional sobre el cante, *Duende y misterio del flamenco* (1957) filmado el mismo año de este libro—. El capítulo dedicado a la distinción de los diversos géneros del cante es una de esas maravillas que Neville destila a cada rato.

Recuerda, y advierte, que la paella sólo se puede comer en Valencia, en el litoral mediterráneo, porque el agua es tan mala que le da el sabor preciso y conciso, sabor que se pierde si se cocina y elabora con un agua tan limpia como la de Madrid. Su paseo por la capital, su ciudad, la que dejó inmortalizada en películas como *Domingo de Carnaval*, *El crimen de la calle Bordadores*, *Mi calle* o *El último caballo*, es un prodigio de sensibi-

lidad, de aunar, pocos son capaces de hacerlo, la Cava Baja y el Palacio Real, el Museo del Prado y el Rastro, lo culto y lo popular en las mismas líneas, con el mismo fervor hacia uno y hacia otro.

La descripción de la catedral de Toledo, sus comentarios sobre las pinturas del Greco, sobre las luces de Velázquez, la biblioteca de El Escorial o parajes como el de la localidad segoviana de La Granja, con cierta retranca respecto al progreso: “La Granja es un oasis en Castilla, que nos acoge en verano con un delicioso frescor y con su señorial elegancia, porque La Granja es, ante todo, elegante, y ha sabido, a pesar de su eco fundacional extranjero, lograr un tono y una plácida serenidad española muy siglo XIX, que la ausencia del ferrocarril le ha permitido conservar. La Granja es una litografía isabelina y el tiempo no pasa por ella”, advierten de un autor que, so capa del humor o de la exégesis y la broma, muestra un sentido y sensibilidad tan sofisticado como cercano.

Es un turismo a la moderna, un turismo de lujo, pero al entender el lujo como lo recordara Coco Chanel: “El lujo no es lo contrario de la pobreza, es lo contrario de la vulgaridad”. Nada es vulgar en cada frase de Neville. Y en una nación que tiende al vulgarismo como la primavera al verano, no se lo perdonaron, ni los (h)unos ni los (h)otros. Escribe una guía arbitraria, y esa “es su condición principal”. Le recomienda al turista —se deja de esa otra cursilería reciente de distinguir entre turista y

viajero— que se compre otras guías más serias, por que “ni me ocupo de todos los pueblos de España, ni voy a dar con exactitud las fechas de los monumentos, porque no me importan nada. Me pienso equivocar, aunque poco, en las distancias por carretera alguna vez que otra, y en cuanto a los hoteles y restaurantes de las ciudades hablo de aquellos en los que he vivido y en los que he comido (...) procuraré silenciar los hoteles donde se aloja uno mal o donde el servicio no es bueno, los restaurantes donde no cuidan al cliente o donde el maître está escribiendo sus memorias en vez de atender al que espera que le traigan agua o el vino (...) mi lector puede tener la seguridad de que cuando yo le recomiende un hotel o un sitio donde comer, puede ir con los ojos cerrados, seguro de obtener satisfacción”.

Sin duda, la arbitrariedad aquí se convierte en virtud. Es una apuesta basada en el conocimiento previo. Se ha hospedado, ha comido, ha cenado en cada rincón que recomienda, pide un lector tan arbitrario como él, “un turista sin dinero es un desgraciado”. Neville posee, y cultiva, la ironía cervantina, el desparpajo quevedesco, la compasión lazarillesca, las sombras de Gutiérrez Solana y el humor deportivo, muy siglo XX, de Ramón. “Mis clientes son los otros”. Como su España era otra, una que si existía constituía una minoría selecta, orteguiana, culta y desprejuiciada, de ahí que el libro esté escrito para extranjeros, él mismo, Neville, era un peregrino en su

patria, un extranjero de sí mismo. Define cada cocina, por ejemplo, la vasca, con adjetivos como “marítima” que después desgrana con la precisión de un entomólogo; elabora una temprana lista de quesos españoles que pareciera, hoy leída, una anticipación de las recientes campañas de promoción de productos españoles en el extranjero y que para 1957 suena estratosférico, cuando no extraterrestre, lo mismo ocurre con la selección final de vinos.

Lástima que muchos de los placenteros y sugestivos lugares que cita sean ya, o formen parte, capítulos de la historia cotidiana española. Cerrados, desconocidos, rehabilitados son pasajes de un ensueño pasado, de un viaje a lo desconocido. La guía está escrita con esmero —muy lejos de esa descuidada advertencia del prólogo—, con sentido, con un profundo conocimiento de cada lugar, de cada paisaje y de cada paisanaje. Neville se había educado en una España con un fuerte acento regeneracionista, la Guerra Civil truncó ese anhelo de modernidad, o mejor, de contemporaneidad, pero él, camuflado en o tras la cursilería del franquismo, supo mantener la esencia de la lucidez, el lujo intelectual, el desgarrar poético y el inevitable sainete patrio. Se camufló entre su inteligencia para sobrevivir en unos tiempos de silencio y esta guía es el ejemplo más lúcido, más placentero de ese saber vivir aun en años de sombras y desquiciamientos.

FERNANDO R. LAFUENTE

Prólogo

INSISTO MUCHO EN QUE ESTA GUÍA es arbitraria, ya que esa es su condición principal. Hay muchos libros de consejos al turista, con descripciones de este país, en los que meticulosamente se van especificando todas las ciudades y los pueblos importantes de España, describiendo sus monumentos con toda formalidad, dando las fechas de su construcción y relatando la historia que los envolvió.

Con las distancias sucede lo mismo; se dicen los kilómetros que hay de un lugar a otro con la mayor exactitud, y con los hoteles y restaurantes se mantiene un criterio objetivo, frío y desapasionado.

Yo aconsejo a los turistas que no dejen de llevar uno de esos libros, a pesar de haber comprado el mío, porque yo ni me ocupo de todos los pueblos de España ni voy a dar con exactitud las fechas de los monumentos,

porque no me importan nada. Me pienso equivocar, aunque poco, en las distancias por carretera alguna vez que otra, y en cuanto a los hoteles y restaurantes de las ciudades hablo de aquellos en los que he vivido y en los que he comido. A veces cometeré injusticias gravísimas, como es pasar por alto en una población un restaurante excelentísimo, pero si lo hago es porque no habré comido en él, y yo en estas cosas no me fío de los demás. También podré pasar por alto la especialidad de la región, pero será también por la misma causa.

Procuraré silenciar los hoteles donde se aloja uno mal o donde el servicio no es bueno, los restaurantes donde no cuidan al cliente o donde el maître está escribiendo sus memorias en vez de atender al que espera que le traigan el agua o el vino, porque no quiero que este libro ofenda a nadie. Ahora bien, mi lector puede tener la seguridad de que cuando yo le recomiende un hotel o un sitio donde comer, puede ir con los ojos cerrados, seguro de obtener satisfacción.

Preciso, pues, un lector tan arbitrario como yo, un turista con una filosofía parecida a la mía, pues éste se encontrará bien guiado con este libro, sobre todo si es un turista que dispone de dos o tres semanas para visitar nuestro país y si sólo quiere espumar la crema de cada lugar.

Necesito también que tenga dinero; un turista sin dinero es un desgraciado y yo sólo recomiendo los mejores sitios, que casi siempre son los más caros. Cuando



Edgar Neville posa en Londres en 1956 ante el Aston Martin que acababa de comprar.

no se tiene dinero se queda uno en casa, ahorrando para viajar cuando se tenga; pero eso de pensar que el verano se hizo para hacer economías como los “conges payes” que vienen a recorrer España con un fogón portátil y su bocadillo, no me interesa.

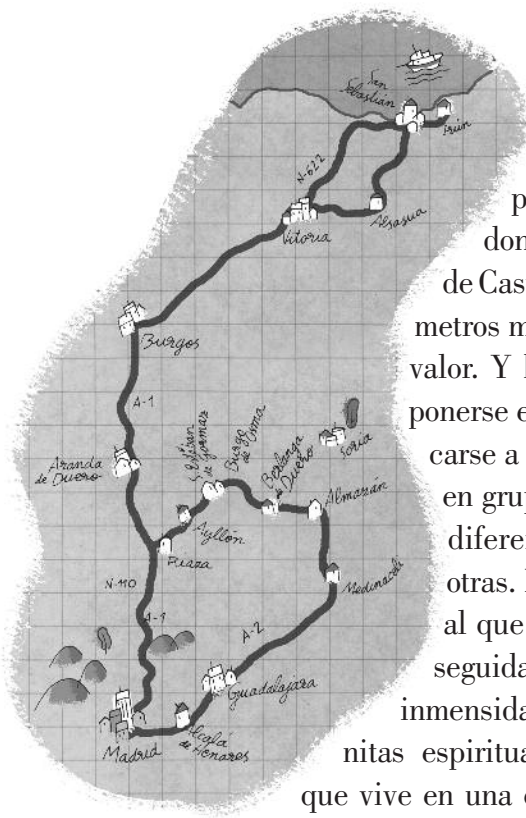
Mis clientes son los otros.

EDGAR NEVILLE

Ruta Irún-Madrid

EL VIAJERO QUE VENGA EN AUTOMÓVIL por Irún encontrará al llegar a España poca diferencia con los paisajes que acaba de dejar, ya que la semejanza entre el país Vasco-Francés y el país Vasco-Español es extraordinaria, como no sea que los montes que le acompañan hasta San Sebastián y hasta Alsasua son más altos y más agrestes que el suave valoneo de San Juan de Luz y de Biarritz.

El país vasco lo constituyen una serie de valles verdes y sombríos. El habitante tiene el horizonte al alcance de su mano, todo está a foco, hasta el árbol más lejano está relativamente cerca. Por eso el vasco es hombre realista, que pisa bien en la tierra y que sabe la importancia que tienen las cosas fundamentales, por ejemplo; la buena cocina, que también tiene una relación directa con la buena pesca y los buenos pastos que encuentran



sus vacas. Esto no tendría importancia en otro país, pero en España, donde la pavorosa meseta de Castilla os espera a 100 kilómetros más al Sur, esto cobra un valor. Y hay que conocerlo para ponerse en condiciones de explicarse a los españoles que viven en grupos en sus Españas, tan diferentes las unas de las otras. Es natural que el vasco, al que se le acaba la tierra en seguida, piense menos en la inmensidad sideral y en las incógnitas espirituales que el castellano, que vive en una corteza semiestéril, con

un horizonte tan lejano que le permite ver que la tierra tiene forma de naranja, como nos dicen en la escuela.

En fin, dejémonos de metafísicas, porque ya estamos llegando, no a San Sebastián sino a Rentería y, si el viajero teme llegar tarde para la hora de almorzar en San Sebastián, puede detenerse aquí, en un restaurante que se llama Panier Fleuri¹, al cual accederá desde

¹ El antiguo Panier Fleuri de Rentería se ha reconvertido en un restaurante de cocina japonesa y tailandesa, trasladado ahora a San Sebastián. (Todas las notas que aparecen son del editor).

la carretera general por un puentecito que encuentra a la derecha. Excelente restaurante de cocina internacional, pero, naturalmente, especializada en cocina vascongada y en una colección interminable de entremeses (*hors-d'oeuvres*), que hacen innecesario pedir otros platos después.

Si el apetito no os ha pedido esta parada seguís a San Sebastián, donde llegaréis pronto por una carretera excelente.

San Sebastián creció a finales del siglo XIX y a principios del XX, por el impulso y la protección de la Reina Cristina de España, madre de don Alfonso XIII. Se construyeron grandes hoteles y un casino, en el que se jugaba a la ruleta y al bacarrá, y todos los veranos llegaba como un remolino de Europa, que animaba la ciudad y la daba una alegría pasajera y veraniega muy atemperada con el concepto que en aquellas épocas se tenía del veraneo. El casino ya está cerrado, pero el turista encontrará toda una serie de hoteles, todos limpios y con un buen servicio, a la cabeza de ellos el Cristina y luego el Continental² y muchas buenas mesas esparcidas por la ciudad, especialmente en el barrio viejo, junto al puerto. Allí hay un *bistró*, en donde se come un pescado excelente, que se llama Las Flores, y en la misma callecita, paralela a La Alameda, muchos restaurantes

² La joya gastronómica que fue el Continental ya ha cerrado al público. Sigue en pie, eso sí, el hotel Marfa Cristina.

más. Todos excelentes, porque la cocina vasca tiene personalidad y fuerza, pero el restaurante más importante de la ciudad es La Nicolasa³, situado en la calle Aldamar, 4, en un piso. El viajero encontrará aquí un santuario de la cocina vasca, sin que ello quiera implicar el que no pueda pedir otros diferentes manjares de la cocina internacional.

¿Qué es la cocina vasca? Pues es una cocina que pudiéramos llamar “marítima”, ya que sus platos más delicados son a base de pescado. Uno de los más importantes tal vez sea los chipirones en su tinta, que, servidos con arroz blanco, constituyen un plato de *gourmet*, pero también el mero y la merluza en salsa verde o a la vasca, con guisantes, son platos de calidad. Y el bacalao, sobre todo “al pilpil”, pues el bacalao a la vizcaína, o sea con tomate, tiene el defecto de todos los guisos con tomate y es sencillamente que todo sabe a tomate. El “bacalao al pilpil” está envuelto en una salsa muy *velouté* y es un plato exquisito, sobre todo si las láminas del bacalao son muy finas para que estén bien envueltas en la salsa, porque el bacalao en sí, sin adobo, sabe a viejo corsé.

En Francia y en los demás países europeos se conoce la *crevette*, el *bouquet* y el *langoustine* o *demoiselle de cobourg*. Esto se llama en España respectivamente quis-

³ La Nicolasa sigue abierto en el número 150 de la calle Velázquez.

quillas, gambas y cigalas, pero aquí, en España, presentamos la más sensacional de todas, que es el langostino de nuestras costas que, siendo mucho más grande que la gamba, sin acercarse en tamaño a la langosta, es más fino que ésta. Y en todas las costas españolas y en Madrid se pueden tomar, bien a la parrilla, bien a la americana, en *ragut*, con curry, o bien simplemente cocidos, siendo una de las filigranas de nuestra cocina.

No hablo de la langosta en el país vasco ya que se guisa de una manera parecida a la de otros países del mundo civilizado. Y tampoco, y por la misma razón, hablo de la mayoría de los pescados ni quiero hablar aquí de las carnes, ya que no tienen nada típico y diferente que presentar sobre las otras cocinas nacionales, aunque en el país vasco suelen ser riquísimas y sabrosas, por los buenos pastos. Pero sí quisiera hablar de una especialidad vasca, que son los morros, plato exquisito y que recomiendo vivamente a los turistas.

También quisiera hablar de las criadillas, con perdón, porque bueno es que los extranjeros se enfrenten nada más entrar en España con esta ardua cuestión. Las criadillas o *amourettes*, en francés, son unas cosas que tienen los toros, hasta que un día llega un cocinero, se las quita y entonces se convierten en bueyes; el plato está exquisito y el comensal puede tener la seguridad de que todas las bromas sobre este plato delicado han sido dichas ya.

Dejamos para lo último de esta cocina vasca los platos más diferentes de los que sirven en otros países. Me refiero a las cocochas y a las angulas. Las cocochas son una parte del organismo que las merluzas llevan en el cuello; probablemente a éstas le servirán para algo, pero al cocinero vasco le sirven para preparar unas cazuelitas, con salsa espesa y perejil, verdaderamente exquisitas. En cuanto a la angula es una especie de pétalo de crisantemo que os mira con ojitos impertinentes y que forman grandes familias, que hierven en unas cazuelitas de barro, donde se tiene el aceite a la temperatura máxima del Infierno, y para agravar la cosa se les han añadido guindilla, pimienta y ajo; se comen antes de que se enfríen, a la temperatura en que ya no duelen en el paladar, con unos tenedores de madera que hacen más difícil el llevárselas a la boca y más fácil el llevárselas a la corbata. Este plato exquisito tiene detractores porque la angula parece un gusano. Pero no nos dejemos influir por esa tontería; muchos animales de los que nos comemos son feos. Los cangrejos, sin ir más lejos, y los caracoles y las ranas tampoco son el Apolo de Belvedere. El gusano es una forma de expresión de algo fermentado y podrido y aun así, y en ciertos quesos, sabe bien, y la angula es sencillamente una cría de anguila con vida propia, que no procede de ninguna fermentación, sino de la zona de algunos ríos cuando ya van a desembocar en el mar. Sobre la vida de la angula y sus amores se ha escrito mucho. Sobre sus

peregrinaciones por el Atlántico y por el Mediterráneo, sobre su costumbre de venir, a dejar que las cojan por lo visto, a los ríos españoles. Pero a nosotros no nos interesa la vida de la angula, sino su muerte, y por eso cuando se nos presentan humeantes en su cazuelita ante su defunción nos quitamos el sombrero y gritamos: ¡Bravo!

El capítulo de los mariscos entra también dentro del tipo de la cocina vasca, aunque el marisco se da en todas las costas españolas con gran frecuencia y profusión, pero el marisco donde llega a entrar en la categoría de las bellas artes es en las costas gallegas.

Pero ya que estamos en este capítulo de gastronomía norteña acabaré de explicar a nuestros visitantes que el “changurro” es un plato exquisito servido a la manera vascongada, *c'est un gros crábe*, madama y en San Sebastián como en Biarritz lo presentan de un modo delicioso.

El centollo, esta inmensa araña de mar, ya se conoce en otras costas, pero aquí también hace su aparición, brillante y oportuna, al principio de una buena comida.

Pero tal vez el marisco con más personalidad que presenta España sea el percebe. Este marisco, el más limpio de todos, crece adherido a las rocas, está bajo el mar cuando la marea está alta y al borde de él cuando ésta descende. Vive en grandes familias, como los mormones y los guantes, que son cinco hermanos, pero los percebes suelen ser familias más numerosas, aunque su parecido con los guantes negros, mejor dicho, con los

mitones, es notable. El percebe se presenta hervido y frío, y el comensal ha de saber romper con su uña la piel del percebe, en el borde de la uña de éste, y extraer el delicioso fruto color de querubín que hay dentro de ese dedo arrugado; luego, sin dejar de sostenerlo por la uña, se come el querubín que, naturalmente, sabe a gloria.

Una vez tomado contacto con la cocina vascongada, y sin hablar de las sardinas que, si bien hay en todas partes de las costas de España, en esta costa cantábrica tienen una categoría superior, expliquemos al turista que San Sebastián ha conservado el tono de la época en que fue creado cuando se convirtió en una capital veraniega. En aquellos años felices y fáciles las familias burguesas podían permitirse el lujo de veranear durante tres meses. Por otra parte el mar se utilizaba más como elemento visual que como instrumento de trabajo. Las familias iban a sentarse en la playa y, los más atrevidos, se descalzaban y se mojaban los pies, y los locos nadaban junto a una barca acompañados por un bañero y agarrados a una cuerda.

El clima del Norte ya se sabe que es más fresco que el del interior y el veraneo tiene como pretexto inicial el huir de los calores de la meseta. Ahora hay indudablemente una grey de bañistas jóvenes que nadan en La Concha, pero superabundan en San Sebastián los espectadores del mar, las familias que están sentadas bajo los toldos, las jóvenes que se pasean por la playa, y luego cien o doscientos mil niños con sus correspondientes

niñeras, gritando, riendo o llorando, el tiempo en que les deja libre el tirarse un balón los unos a los otros o el volar una cometa.

San Sebastián es hoy en día una playa “para familias” y, por lo tanto, “las familias” están muy bien allí, mientras que los demás preferimos el Mediterráneo, en donde tenemos el sol asegurado durante las tres o cuatro semanas que disfrutamos de vacaciones, el agua caliente y poco oleaje, y donde nos podemos lanzar al mar con el mínimo de indumentaria.

En estos últimos años “los enemigos que tiene España fuera”, y que hacen todos los esfuerzos imaginables por impedir que los turistas vengan a este país, tratan de hacerles creer que aquí los reglamentos de las playas son arcaicos y exagerados. Esto tal vez tenga su razón refiriéndose a algunas playas del Norte, país donde la gazonería impera y donde esas personas empeñadas en salvar, quieras o no, las almas del prójimo, creen que ello estriba, no en el ejercicio de otras virtudes, sino en unos centímetros más o menos de ropa. Afortunadamente estos apóstoles se concentran en algunos cuantos puntos neurálgicos del país, pero escasean en los demás y, como hay muchos más kilómetros de playas que de apóstoles, en el resto del país se baña uno como en todas partes.

El clima del Norte es agradable en general. Los chaparrones son muy frecuentes y los días nublados también. Esto a los “espectadores” del mar no les afecta

demasiado. De pronto viene una ola de calor que dura una o dos semanas y entonces se sufre mucho más de ello en estas ciudades al borde del mar, en las que hay que llevar chaqueta, camisa y corbata.

Son dos conceptos del veraneo. Lo mismo que en Francia entre los que veranean en Deauville y Le Touquet y los que prefieren hacerlo en Cannes o en Saint Tropez. Y bueno es que en los países las gentes puedan ir a sitios distantes con otras personas que compartan sus gustos, en vez de estar todos apelotonados discutiendo.

Si seguimos nuestro viaje hasta Madrid saldremos de San Sebastián bordeando un río, por un valle de lo más pintoresco. Se llama pintoresco a un valle cuando hay praderas verdes, viejas casas de campo típicas, bosques de pinos y alguna vaca que otra. Pues bien, de todo eso hay a la salida del país vasco hasta llegar a los altos del Puerto de Alsasua. Se trata de un puerto que es como si dijéramos el primer escalón de la altiplanicie central. Pronto llegaremos a Alsasua, que está a sesenta y ocho kilómetros de San Sebastián, y si es hora de almorzar o si es hora de dormir, a la salida de Alsasua hay un parador donde se puede hacer ambas cosas en muy buenas condiciones.

Pero si no, pronto tendremos Vitoria, allí hay el Hotel Frontón, donde se come francamente bien. Si estamos en la época de los cangrejos de río no dejéis de pedirlos, porque son exquisitos. Hacedlo temprano, porque si no el hijo del dueño se come los gordos.

Ya al salir de Vitoria nos vamos adentrando en Castilla, pronto dejaremos Miranda de Ebro a nuestra izquierda y nos encontraremos con el desfiladero de Poncorbo, donde un guerrillero, El Empecinado, destrozó un convoy de Napoleón en el que se llevaban a Francia el producto del saqueo de varias ciudades andaluzas. Ahora este desfiladero ha perdido virulencia, porque la carretera da la vuelta a los peñascos y al pueblo. Y al salir de éste ya nos damos cuenta de hallarnos en plena Castilla, en este paisaje castellano inmenso y solemne, cargado de literatura y de buena poesía. Nada ha ocurrido en los últimos siglos que haya variado, no ya el paisaje, sino los pueblos y las gentes. Son los mismos pastores con sus mismos atuendos, los mismos borregos que atisban la flor o la brizna de yerba para correr a comérsela antes de que lo haga el propio pastor. Machado, en cuatro versos, define Castilla mejor que nadie:

“Castilla miserable,
ayer dominadora,
envuelta en sus harapos,
desprecia cuanto ignora”.

Pero no os equivoquéis, no confundáis la austeridad con la miseria, la sobriedad con el hambre, la dignidad con la tristeza. Somos pobres, sí, necesitamos más dinero para vivir mejor, pero para vivir en Castilla no hace

falta ser rico y por eso los castellanos no se dan cuenta de que son pobres. Miran al infinito y están en comunicación con las estrellas, como el señor que junto a su ventana mira melancólicamente al horizonte ensimismado “en su dolorido sentir”, como dijo Azorín. Por ese paisaje, y caballeros en borriquillos, van personajes de leyenda, van a pueblos de nombres extraños: Bureba, Villaescusa la Sombría... El viajero no sabe si esos personajes son reales y le dan ganas de alcanzarlos para cogerlos del brazo y ver si se detienen a hablar con él o bien se desvanecen porque eran sólo una quimera. Rodar por Castilla es haberse salido ya del mundo, porque Castilla no se parece a nada, ni siquiera al desierto, porque el desierto es una zona deshabitada y Castilla está llena de presencias más o menos visibles; un lienzo de muralla, una torre de señales, un viejo puente sobre un río seco, un pueblo lejano, que a lo mejor es una ilusión óptica, unos borriquillos, un arado solo en el campo y, de vez en cuando, unos labriegos, que no se sabe si van o si vuelven. Si a cualquiera de ellos le dais una fortuna, su vida no ha de variar. Todos los castellanos sabemos que debajo de esa corteza agreste están todas las riquezas; el oro, el yacimiento de petróleo..., pero ¡para qué nos vamos a molestar haciendo agujeros!, ¡para qué vamos a dejar de mirar al horizonte como esperando lo sobrenatural, que es la que verdaderamente hay que hacer en Castilla...!

De pronto, a lo lejos, dos torres góticas y ya, en seguida, Burgos. A la entrada el Parador del Cid⁴, posible alojamiento, comida muy irregular, hay días afortunados y temporadas en que el aceite es abyecto. Ya en la ciudad el hotel Condestable⁵, hotel moderno, con sus consecuentes comodidades. Buenos lugares típicos en los que comer el corderito lechal y el cochinillo asado, los dos platos base de la cocina castellana. Uno, Ojeda⁶, un figón casi en frente del hotel Condestable, el figón es sucio y destartado, se sube a un piso pobretón y primario, pero la comida es muy buena. Por los balcones del comedor se ve la Casa del Cordón y una plaza recóndita y tranquila. Hay otro restaurante mejor que éste en cuanto a presentación, está camino de la Catedral, en la esquina de una plazoleta, en la calle de Laín Calvo. También Las Morenas, del otro lado del Puente de Santa María.

Las guías os dirán lo que tenéis que ver en Burgos, la Catedral, menos interesante para los que vienen de Europa de ver el gótico mejor desarrollado, y el Monasterio de las Huelgas, y la Cartuja. Pero lo que es más hermoso en Burgos es la ciudad misma, el callejear tropezándose con los viejos palacios, con las rejas, con las

⁴ No hay referencias actuales sobre el Parador del Cid. Sí, en cambio, del Hotel del Cid, en la plaza de Santa María, a pocos metros de la Catedral.

⁵ En los años noventa, tras el derribo del colindante cine Avenida, el Hotel Condestable cerró sus puertas como negocio hotelero a causa de las grietas que produjeron en su estructura las obras de cimentación de la nueva edificación.

⁶ Casa Ojeda, fundada en 1912, sigue existiendo, muy remozada, en el número 5 de la calle Vitoria, frente a la que fue ubicación del Condestable.

portadas admirables, el caminar por esa plaza de soporales y a lo largo de un río semiseco, o ver el monumento al Cid de Juan Cristóbal. Todo ello sabe tan bien en Burgos como sus famosos cangrejos, sus truchas y su cordero lechal. Y allí se queda la ciudad, cargada de literatura épica. Cuando volvemos a coger el coche y nos encaminamos hacia Madrid ya vamos recordando la gesta del Cid y no nos acordamos tanto de Corneille como del poema del Mío Cid, superior en su desnuda verdad a todos los monumentos literarios levantados en honor del héroe legendario. No sé si el auténtico poema del Mío Cid está traducido en idioma extranjero; en español moderno hay una versión cuya lectura es necesaria si queremos comprender bien esta parte de Castilla.

A cincuenta kilómetros de Burgos está la capital del trigo; Aranda de Duero, rica y campesina, en lo alto, antes de llegar al pueblo, el Parador de Turismo y otro Parador. Se puede comer y se puede dormir bien en ambos. Pero sigamos hacia Madrid, caminemos por la parte más bella de este trayecto, porque a la grandiosidad de la meseta se viene a añadir ahora la fabulosa línea de la inmensa Sierra del Guadarrama, que azulea a lo lejos como si fuera una enorme ola que rompe en esta playa por la que vamos. A la derecha está Segovia, una carretera os llevará por Turégano y poco después otra hará lo mismo, llevándonos por Sepúlveda o por Pedraza. No es mala la tentación de seguir cualquiera de las dos, para

ver ese castillo color de rosa que es Turégano o la ciudad fantasma de Pedraza perdida y sola en lo alto de su roca.

Por la izquierda, tierras de Soria, de Burgo de Osma y de Riaza, la zona de Castilla más desconocida por los turistas, incluso por los turistas españoles, zona de grandes bosques y de pueblos y de ciudades poco visitados.

Pero vamos a Madrid porque hay que descansar y ordenar la cabeza. Subamos el leve puerto de Somosierra y bajemos hasta el castillo de Buitrago. Allí, si es la hora debida, podemos comer bien junto a la carretera, en un Parador donde nos darán alubias con chorizo y un vino de la tierra. Si no tenemos apetito seguimos hasta la capital, que hora es ya de deshacer las maletas.

Madrid

NO PRETENDO DECIR AL VIAJERO cuáles son los hoteles de Madrid, ya lo sabrá por las guías formales. El Hotel Ritz tiene fama de ser el mejor hotel de Europa. En Madrid hay muy buenos hoteles: el Wellington, el Hilton, el Fénix, y otros más céntricos: el Palace, el Plaza⁷ y muchos más a lo largo de la Gran Vía, y muchos más en el barrio de Salamanca y en el barrio de Argüelles, y muchas residencias para aquellos que quieren estar largo tiempo, ya que en ellas encontrarán pequeños apartamentos con dormitorio y salón y una pequeña cocina.

Lo mismo sucede con los restaurantes en Madrid. Se come muy bien y hay muchos sitios donde la cocina es de primer orden. Hay los restaurantes internacionales:

⁷ Todos permanecen abiertos hoy día excepto el Hilton y el Plaza.

el Jockey y Horcher⁸, donde la cocina es tan buena como en los buenos restaurantes de París, y luego otros restaurantes especializados en diferentes cocinas: La Bodega y La Brasa⁹, con sus hornos a la parrilla; Chipén¹⁰, y sus ostras, y Aroca¹¹, al final de la calle Toledo, con sus pescados exquisitos; es el clásico *bistró* o tasca, y se come una paella excepcional. La Hoja¹² también tiene ostras admirables, y La Gran Taberna y La Gran Tasca¹³, en el centro, y por fin, el Restaurante Valentín, en el callejón de San Alberto, que es para mí uno de los lugares donde se come mejor en toda España la carne, el Villagodio¹⁴ y el cocido, los lunes.

En Madrid tenemos cocina regional: el cocido, que en todos esos lugares lo sirven una vez por semana, y luego nos hemos empeñado en que sean regionales los callos y los caracoles. Pero lo típico de Madrid es que se comen los platos más exquisitos de las cocinas de todas las regiones. Yo solamente tengo que hacer la advertencia de abstenerse en lo posible de tomar la paella, si luego se va a

⁸ Jockey, fundado en 1945, y Horcher, inaugurado en 1904, siguen siendo dos de los restaurantes más importantes de Madrid.

⁹ Existen actualmente en Madrid La Bodega y La Brasa pero no se ha podido confirmar si son a los que se refiere el autor.

¹⁰ En la calle Cardenal Cisneros se puede disfrutar de este castizo local.

¹¹ En 2009 abrió su puertas en el popular barrio de La Latina, para homenajear al desaparecido Aroca, el restaurante Aroca Siglo XI.

¹² No se han encontrado referencias del restaurante La Hoja al que se refiere el autor. Existe uno con ese nombre fundado en 1981.

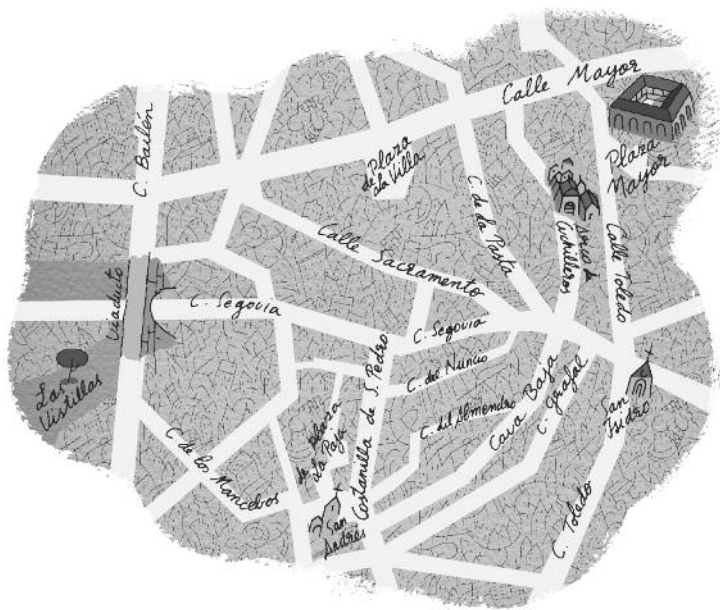
¹³ La Gran Tasca, fundada en 1942, sigue ofreciendo sus servicios en la calle Santa Engracia. De La Gran Taberna no se han encontrado datos.

¹⁴ El Villagodio sigue siendo uno de los asadores más prestigiosos de Madrid.

ir por tierras de Levante; en algunos sitios la hacen bastante bien, en Riscal, y en Aroca; pero si se va a ir a Alicante o a Valencia, o la misma Barcelona, es mejor que el turista guarde los jugos destinados al arroz para aquella ocasión, pues el agua de Madrid no es propensa al grano del arroz por demasiada fina y pura.

No hablo de los vinos porque en capítulo aparte va una lista de los grandes vinos españoles; aconsejo siempre que en cada región se beba el vino tinto de la tierra, pues suele ser muy bueno, y si al primer trago no os gusta entonces acudir a nuestra lista de vinos, que comprenden, desde las grandes marcas del vino tinto: Palacios, Vega Sicilia, Riscal, Murrieta, Viña Ardanza, Cune, hasta el clarete, el rosé, de Las Campanas y el blanco de Barbier. (Un vino blanco estupendo es el Barbier).

El turista encuentra en Madrid toda clase de distracciones. De día, el Prado; si viene con tiempo que no pretenda verlo en un solo día; es preciso que deje una mañana a la pintura flamenca y holandesa, solamente la colección de Brueghel y del Bosco que hay en Madrid ocupan una mañana. La pintura italiana, la escuela veneciana y florentina, están fabulosamente representadas en calidad y en número; las salas de Tiziano son un verdadero asombro. Pero luego está toda la pintura española: El Greco, Velázquez y Goya, con una profusión increíble de obras maestras. Encontraréis en la sala de Goya, los que amáis la pintura moderna y el impresionismo fran-



cés, el punto de partida de éste: La lechera de Burdeos, el último cuadro pintado por Goya en 1828, que ya parecía un Renoir. Pero aquí, el turista verá otros pintores de la grandiosa escuela española que no son apenas conocidos en el extranjero, pues tuvieron la mala suerte de ser contemporáneos de los grandes genios. Algunos ya han salido al conocimiento internacional, como Zurbarán; otros, como Pantoja, Coello y Cano esperan su hora.

En el Prado están todas las escuelas, y todas las mañanas de su estancia en Madrid, el turista debe dedicarle unas horas de visita. Pero el aficionado a las artes, que no se pierda el otro museo, que no se pierda la colección de Lázaro Galdiano, al final de la calle de Serrano, donde, además de encontrarse con nuevos Goyas y nuevos Velázquez, se dará de narices con la colección de esmal-

tes de Limoges que perteneció a los zares, y con joyas de Benvenuto Cellini.

Tampoco debe el turista dejar de visitar la Armería, en el Palacio Real, si quiere contemplar, juntos, el casco y la espada de Hernán Cortes, o la tienda de campaña de Carlos V. Y no dejéis tampoco de ver los frescos de San Antonio de la Florida, ni la colección de jaspes y de cerámica hispano-árabe del Museo de la Fundación de Valencia de Don Juan.

Y no os vayáis de Madrid sin visitar la Academia de Bellas Artes de San Fernando, donde estudiaron todos los grandes pintores del siglo XIX, y últimamente, Picasso y Dalí. Ni desdeñéis el Museo de Arte Moderno, porque el siglo XIX y lo que va del XX dieron grandes maestros entre los pintores españoles que supieron desoír las llamadas de la fortuna, dedicándose a una pintura comercial más o menos abstracta, y que en vez de ello permanecieron renovando las glorias de la escuela española y poniéndola al día, gradualmente y no a saltos en el vacío. Allí veréis a Casas y a Rusiñol, y a Mir y a Sorolla, y a Zuloaga y a Solana, y a casi todos los pintores, afortunadamente aún con vida, que mantienen el alto valor en el mundo de la pintura española.

Por la tarde, a partir de abril, los domingos hay toros, y en invierno hay fútbol, y por la noche, si no es la temporada de ballets o si no hay algún espectáculo especial que pueda atraeros, tenéis dos cafés de cante: La More-

ría y Zambra¹⁵. Allí podéis cenar, o tomar una copa después de cenar, viendo bailar y oyendo cante flamenco a los mejores artistas del género.

Pero Madrid guarda muchos más recursos para el turista, y éstos son difíciles de señalar. Ya los irá encontrando si se pasea a pie por sus calles, por la Gran Vía, con sus infinitos bares superpoblados; por la calle de Alcalá, cerca de la de Sevilla, en los cafés donde los toreros arreglan sus contratos y los actores modestos sus *tourneés* por provincias.

Al atardecer dése un paseo el turista por la calle de la Victoria, por la calle de la Cruz y por la de Núñez de Arce, y vaya entrando en las docenas de colmados, donde ir tomando chatitos de vino y probando los más exquisitos aperitivos andaluces y madrileños.

Luego, si la noche es clara, puede adentrarse por la Plaza Mayor y bajar por el Arco de Cuchilleros, donde, por cierto, hay una tasquita muy buena, El Púlpito. Luego, ya en la parte baja y después de echar un vistazo a las Cuevas de Luis Candelas¹⁶, debe acercarse al viejo Horno de Botín¹⁷ y allí asomarse para ver lo que están

¹⁵ El tablao flamenco Corral de la Morería, que permanece abierto, fue inaugurado en 1956. El Zambra se fundó en 1954 y fue clausurado en 1975. De él dijo Neville: “Afortunadamente, la dirección de Zambra fue desde el primer momento inteligentísima y respetuosa con lo que de bello hay en el flamenco, y en ningún momento se ha dejado llevar por caminos decadentes y de efecto superficial”.

¹⁶ Con más de medio siglo de historia, Las Cuevas de Luis Candelas sigue atendiendo al público en la calle Cuchilleros.

¹⁷ Fundado en 1725, Casa Botín es, según el Libro Guinness de los Records, el restaurante más antiguo del mundo.

asando en él. Volvemos a tropezarnos con la cocina castellana, pero en gran estilo, y una cena a base de sopa al cuarto de hora, o de mariscos, y lechal o cochinitillo es algo exquisito, para después bajar por la calle de Segovia o deambular por las calles del Conde, del Sacramento o del Rollo hasta la Posada de San Javier, donde dan un pollo tomatero perfecto. Luego es bueno ir a la plazuela del Alamillo, para volverse de espaldas al Viaducto y ver ese decorado fabuloso natural, que parece hecho como para representar teatro clásico. Y después, subiendo hacia la plazuela de la Paja (¡qué bello retablo de alabastro para visitar de día en la capilla de San Andrés!), ir a la Cava Baja, tomando una copita de vino de Toledo en el Mesón del Segoviano¹⁸, y volver por Puerta Cerrada a la plaza de la Villa, a la sombra venerable de la Torre de los Lujanes, a donde vino Francisco I después de Pavía, y luego, por la calle de los Señores de Luzón, bajar a la plaza de Oriente y contemplar el viejo Palacio Real, si hay luna, y la fachada del Convento de la Encarnación.

A esa hora, si el turista encuentra un taxi, volverá al hotel con el corazón lleno de poesía, y si no lo encuentra volverá mascullando juramentos contra mí. ¡Hay que correr riesgos!

¹⁸ En 1988 el edificio en el que se ubicaba el Mesón del Segoviano fue comprado por una sociedad inmobiliaria y, un año después, declarado en ruina por el Ayuntamiento de Madrid.