

25

Una Corsa in Spagna  
PER  
G. STRAFFORELLO

N° 2







UNA CORSA IN SPAGNA



# UNA CORSA IN SPAGNA

PER

GUSTAVO STRAFFORELLO

*Oh! lovely Spain! renown 'd romantic land!*

BYRON, Childe Harold.



ROMA

EDOARDO PERINO, EDITORE

—  
1884.



.....  
**Riproduzione vietata**  
.....

~~~~~  
ROMA - STABILIMENTO TIPOGRAFICO DELL'EDITORE E. PERINO - ROMA

-----  
*Biblioteca di Viaggi - n. 2.*

R 242930



## I.

*Idea generale della Spagna — Il Re delle Spagne —  
Previdenza Castigliana — Localismo — Mancanza  
di unione — Alterezza spagnuola — Aneddoti —  
Thiers e la Spagna.*

Il reame di Spagna, che apparisce così compatto sulla mappa, è composto di parecchie provincie distinte, ciascuna delle quali costituiva anticamente un regno separato ed indipendente; e quantunque sieno ora riunite tutte sotto uno scettro, codeste provincie conservano però sempre quasi inalterate le originali distinzioni così geografiche, come sociali. La lingua, i costumi, le consuetudini, ed il carattere locale degli abitanti variano non meno del clima e dei prodotti del suolo.

Le catene di montagne che solcano l'intera penisola e i fiumi profondi che separano porzioni di essa hanno per lungo ordine d'anni, tenuto le veci di barriere divisorie, precludendo ogni intercomunicazione e favoreggiando quella tendenza allo isolamento che esiste di necessità in tutti i paesi montuosi e mancanti di strade e ponti.

In quella guisa che circostanze consimili spinsero gli

abitanti dell'antica Grecia a scindersi in piccoli stati, tribù e famiglie, così nella Spagna l'uomo seguendo l'esempio della natura che lo circonda, ha poco in comune con l'abitante del distretto adiacente; e queste differenze vengono accresciute e perpetuate dalle antiche gelosie ed avversioni inveterate che gli staterelli contigui mantengono con memoria così tenace.

Il termine generale e comprensivo, *Spagna*, conveniente ai geografi ed ai politici, esprime un tutto omogeneo che non corrisponde menomamente alle parti eterogenee onde si compone realmente la Spagna. Mentre le sue provincie del sud-ovest sono più piovose della contea di Devon in Inghilterra, le pianure centrali sono più riarse dei deserti dell'Arabia, e il litorale meridionale e le coste orientali sono al tutto algerine. Il rozzo Galiziano agricola, l'industre manifatturiere di Barcellona, il gaio e voluttuoso Andaluso, l'astuto e vendicativo Valenzano differenziansi essenzialmente come altrettante maschere nel medesimo ballo.

Gli spagnuoli che hanno scritto sulla propria geografia e statistica, e i quali deesi supporre conoscano meglio di chicchessia il loro proprio paese e le sue istituzioni, hanno creduto conveniente osservare questa distinzione, siccome quelli che sentivano l'assoluta impossibilità di trattar la Spagna, (dove l'unione non è unità pur troppo come finora in Italia) quale un intiero, un insieme compatto.

Non v'ha un re di Spagna; v'ha un re delle Spagne, come v'ha un imperator delle Russie, *Rex Hispaniarum*, *Rey de las Espanas* non *Rey de Espana*.

Filippo II, soprannomato il prudente, desiderando fondere in un insieme i suoi sudditi eterogenei, volle, dopo la conquista del Portogallo che assodò il suo dominio, intitolarsi re di Spagna; ma questa alterazione di titolo

sfidò il suo dispotismo, tale e tanta si fu l'opposizione dei reami di Aragona e di Navarra, che non abbandonarono mai la speranza di scuotere il giogo della Castiglia e di ricuperare la loro prisca indipendenza, mentre le provincie dominanti della Vecchia e della Nuova Castiglia negavano assolutamente di spogliarsi dei loro diritti di preminenza. Fin da tempi remotissimi esse signoreggiavano la nomenclatura nazionale; in fatti Castellano è sinonimo di Spagnuolo, segnatamente appo l'antica, altiera razza; *Castillano a las derechas*, Spagnuolo fino al midollo dell'ossa; *hablar Castellano* è l'espressione corretta per significare parlar spagnuolo.

Ancora la Spagna rimase priva per lungo tempo del vantaggio di una metropoli fissa come Roma, Londra Parigi, che furono capitali fin dalla loro fondazione, riconosciute ed obbedite come tali; in Ispagna, le città di Leon, Burgos, Toledo, Siviglia, Valladolid ed altre furono, ciascuna alla lor volta, capitali del regno.

Questo cambiamento costante e questa preminenza di breve durata affievolirono ogni superiorità diuturna di una città sopra le altre e furono cagione di debolezza nazionale suscitando rivalità, antagonismi, gelosie, dissidii di cui non mancano esempi (e non antichi soltanto) in Italia.

Madrid, odierna capitale, è una città moderna paragonata alle sopraddette e non ha nemmeno, com'esse, il grado di Ciudad, sì semplicemente di Villa. Nei momenti di pericolo nazionale, essa esercita poca influenza sopra la penisola, con tutto che, per essere la sede della Corte e del Governo, attragga da tutte parti, come tutte le capitali, coloro che tentano far fortuna od arrampicarsi, come scrisse Felice Romani.

Ben credono gli abitanti delle varie provincie spagnuole, che Madrid sia la più grande e la più ricca Corte del

mondo, ma i loro cuori stanno attaccati alle loro località natie.

*Mi paisano*, mio compatriota, o piuttosto mio concittadino, non significa mio spagnuolo, ma andaluso, catalano, ecc., secondo il caso. Quando chiedete ad uno spagnuolo di qual nazione egli sia, vi sentite a rispondere *soy hijo de Murcia — hijo di Granada*: ecc. (Sono figlio di Murcia, figlio di Granada, ecc.), e non *hijo de Espana*.

Al *natio loco* sono rivolte tutte le rimembranze, tutti gli elogi dello spagnuolo, e nulla equivale per esso alla sua provincia particolare, vale a dire alla sua patria reale.

La *Patria*, significante la Spagna in generale, è un soggetto di declamazione, una parola altisonante; ma il suo patriottismo è parrocchiale, locale, e il *signor se stesso*, come direbbe Giusti, è il centro della gravitazione spagnuola.

A somiglianza dei tedeschi vittoriosi, gli spagnuoli ben ponno empersi la bocca e cantare ai quattro venti; *Fatherland*; ma in realtà (e credo avvenga lo stesso in Germania) ogni spagnuolo crede la propria provincia o città la migliore nella penisola e se stesso la più bella cosa che sia in essa.

Dai tempi più remoti fino ai presenti, tutti gli osservatori rimasero colpiti da questo *localismo* (che noi chiameremmo orgoglio di campanile), come qualità saliente nel carattere degli spagnuoli, i quali non vollero mai amalgamarsi, accozzare i loro studi, come dice Strabone, sacrificare il loro locale privato interesse al bene generale; tutt'al contrario, nell'ora del pericolo, egli ebbero sempre come hanno ancora al dì d'oggi, una tendenza costante a segregarsi in *juntas* distinte e separate, ciascuna delle quali provvedeva ai propri interessi, poco curandosi di recar con ciò nocumento alla causa comune.

Cacciato che sia il comune nemico, allontanato che sia il comune pericolo, gli spagnuoli (simili in ciò, come in molte altre cose, agli italiani) vengono immediatamente alle prese fra di loro, e raro è, che l'energia di qualche spirito sovrano riesca con ferrea mano a stringerli insieme; rimosse il vincolo, e le parti centrifughe si disgregano immediatamente.

Per tal modo la virilità e vitalità di questo nobile popolo si rimasero per tanti anni paralizzate. Membra robuste e cuori onesti abbondano in Ispagna, ma manca una *testa* che diriga, governi, congiunga cuori, teste e volontà; di che la Spagna è oggidì, come fu quasi sempre, un fascio legato con una fune di arena, ed essendo senza unione, è anche, e per conseguenza ineluttabile, senza forza e consistenza.

La frase in voga *Espanolismo* esprime l'avversione alla signoria straniera e l'alto concetto che hanno gli spagnuoli di se stessi (*Espanoles sobre todos*), piuttostochè un reale amor patriottico del loro paese, per quanto lo reputino superiore per ogni riguardo agli altri tutti; questa opinione è condensata in uno di quei proverbii che esprimono (in Ispagna più che altrove) il sentimento popolare. *Quien dice Espana, dice todo* (chi dice Spagna dice tutto). Chi si attentasse impugnare o revocare in dubbio codesto proverbio, si tirerebbe addosso la taccia di geloso, invidioso od ignorante, e probabilmente tutti e tre questi epiteti graziosi.

Menar vanto della forza della Spagna è la debolezza nazionale disse già con un bisticcio il duca di Wellington, l'*Iron Duke*, o Duca di Ferro, che lo conosceva ben addentro. *Kosotros*, esclamano con alterigia impassibile gli spagnuoli i quali credono sempre di possedere il braccio di Carlo V, e la testa di Filippo II.

« Fu gran ventura » disse un giorno un predicatore

Castigliano « che i Pirenei nascondessero la Spagna quando il demonio tentò il Figliuolo dell' Uomo offrendogli tutti i reami della terra. Se avesse potuto vedere la Spagna, sarebbe soggiaciuto alla tentazione! »

Non ha gran tempo, un forestiero narrava in una *tertulia* o conversazione in Madrid, la nota storiella di Adamo sceso a rivistare la terra che abitò e popolò pel primo. Il narratore disse come il nostro primo padre, o patrigno che dir si voglia, scendendo in Italia, rimanesse stupefatto di tante discordie, come, varcando le Alpi, trovasse per contro, con meraviglia non poca, tanta concordia; come la Francia gli riuscisse un passeraio assordante di millantatori, e l'Inghilterra per contro un convento di trappisti, finchè approdato in Ispagna, vi si compiacque, tanto eran poco cambiate le cose dopo la sua assenza. Uno spagnuolo presente, punto forse dal tono ironico del narratore, esclamò: *Si señor, y tenia razon; la Espana è el Paraiso!* (sissignore Adamo aveva ragione di compiacersi nella Spagna, perchè la Spagna è il Paradiso). Al che sarebbesi potuto rispondere: *Es un paraiso habitado por demonios.* (È un paradiso abitato dai demonii!)

Quel povero Thiers che bussò a tutte le porte dell'egoistica Europa, implorando indarno pietà per la Francia invasa da un nuovo Attila, intraprese *temporibus illis* un viaggio a Madrid, ove non fece però una gran bella figura. « Vedete un po' questo piccolo *gabacho!* » dissero gli spagnuoli « Egli non osa rimanere, nè alzare gli occhi da questa terra, la cui vasta superiorità ferisce la sua vanità personale e nazionale! »

Chi non rammenta la quistione famosa dei *mariages espagnols* che sotto Luigi Filippo, co' suoi due acoliti Thiers e Guizot, fu a un pelo di appicar fuoco alle polveri in Europa? E chi avrebbe mai creduto che questa

istessa Spagna sarebbe riuscita di bel nuovo fatale ai Napoleonidi dando occasione alla guerra franco-prussiana?

Porrò fine a questo primo schizzo col riferire il seguente motto castigliano, che rileva in poche parole il fiero sentire degli spagnuoli:

*Si Dios no fuese Dio seria rey de las Espanas y el de Francia su cocinero!* (Se Dio non fosse Dio sarebbe re della Spagna e il re di Francia il suo cuoco!)

## II.

### *Geografia della Spagna — Zone — Montagne Fiumi — Pirenei.*

Essendo la Spagna la contrada più meridionale d'Europa, è naturale che il suo clima sia riputato generalmente più delizioso di quello dell'Italia o della Grecia; ma è un grande errore. È il vero che alcune delle coste marittime e delle pianure riparate nelle provincie meridionali ed orientali sono calde nel verno ed esposte nella state ad un sole quasi africano; ma le regioni settentrionali ed occidentali sono umide e piovose la maggior parte dell'anno, mentre l'interno è o freddo e desolato, o riars dal sole e dai venti. A Madrid occorrono inverni più gelidi di quei di Torino, e non di rado le comunicazioni rimangono sospese per la grande quantità di neve che ingombra i passi alpini nelle Castiglie.

Uno sguardo alla mappa d'Europa basta a dare una chiara nozione della posizione relativa della Spagna ri-

spetto alle altre contrade. Gli antichi, digiuni della cartografia, si stettero paghi a paragonare la forma della Penisola iberica a quella di una pelle di bove ed il paragone non era, per certi rispetti, mal scelto! Senza aggire i lettori con particolari di latitudine, longitudine, chilometri quadrati ecc; che trovansi in tutti i trattati di geografia, mi basterà il dire che la Spagna è quasi due volte più grande delle Isole Britanniche e sol d'un decimo più piccola della Francia *ante bellum franco-russicum*. Quest'immenso territorio compatto ed isolato, abitato da una bella, fiera e guerresca popolazione, doveva perciò gareggiare colla Francia, sua confinante, in potenza militare, mentre la sua giacitura fra quei due grandi mari per cui passa il commercio del vecchio e del nuovo mondo, e le sue coste frastagliate e portuose porgevanle il destro di rivaleggiare coll'Inghilterra nelle imprese mattime.

La natura ha largito alla Spagna uscite adeguate a suoi prodotti innumerevoli ed abbondanti non meno sulla superficie che nelle viscere della terra; essendochè le miniere siano doviziose di metalli preziosi e di marmi, dall'oro al ferro, dall'agata al carbone, mentre il terreno fertile ed ogni possibile varietà di clima permettono la coltura illimitata dei prodotti naturali delle zone temperate o tropicali.

Per tal modo, nella provincia di Granata la canna a zucchero e l'arbusto del cotone lussureggiano alle falde di montagne coperte di nevi eterne, ed il botanico trova ogni varietà di strati vegetali dalle piante di aranceria ai più duri licheni.

Non ci volle meno di tutta la nequizia e del mal governo dell'uomo per isterilire tanti doni largiti dalla Provvidenza a quella contrada privilegiata, la quale, sotto il dominio dei romani e dei mori, rassomigliava ad un



Eden, come apparisce dalle parole di un autore antico: *Nihil otiosum, nihil sterile in Hispania*.

Qual triste cambiamento! La Penisola iberica offre ora in complesso uno spettacolo di prostrazione e di desolazione fisica, morale ed intellettuale, doloroso a contemplare! L'orgoglio, l'ignoranza e la pigrizia hanno convertito la feracissima Spagna in una landa sterile ed incolta, giustificando pienamente quel dettato spagnolo: *Allivez y pezeza, claves de probeza* (l'alterigia e la pigrizia sono la chiave della povertà).

La struttura geologica della Spagna è assai singolare e dissomigliante a quella della più parte delle altre contrade; la è quasi una montagna od agglomerazione di montagne, com'ebbero ad accorgersi, non ha gran tempo, i costruttori delle ferrovie spagnuole. L'interno s'alza da ogni lato dal mare e le posizioni centrali sono più alte di ogni altro altipiano in Europa, ragguagliandosi a due o tre mila piedi sopra il livello del mare, mentre da questo piano elevato catene di montagne ergonsi ad un'altezza vieppiù grande.

Madrid, che giace in questo altipiano centrale, è situata circa duemila piedi sopra il livello di Napoli che trovasi nella medesima latitudine; la temperatura media di Madrid è 59°, mentre quella di Napoli è 63° o 30'; gli è a questa differenza di elevazione che vuolsi attribuire la differenza straordinaria di clima e di prodotti vegetali fra le due capitali. I frutti che maturano in Provenza e nel Genovesato, che giacciono quattro gradi più al nord di ogni parte della Spagna, incontransi di rado nell'interno di essa; e dall'altra parte le basse e soleggiate coste marittime abbondano dei prodotti di una vegetazione tropicale.

I geografi spagnuoli hanno diviso la Penisola in sette catene distinte di montagne, le quali incominciano coi

Pirenei e terminano con le giogaie Betiche od Andaluse. Il geografo moresco Alrasi fu il primo che tolse la differenza di clima come regola per dividere la Penisola in porzioni distinte; e i moderni geografi, seguitando codesta idea, hanno tirato una linea immaginaria che corre dal nord-est al sud-ovest, separando per tal modo la Spagna in due porzioni, la settentrionale o temperata, e la meridionale o la torrida, e suddividendo queste due parti in quattro zone.

La prima zona, la settentrionale, è la Cantabria, la quale lambe le falde dei Pirenei, e comprende porzioni della Catalogna, dell'Arragona, della Navarra, le provincie Basche, le Asturie e la Galizia. È una regione umida, alternata di monti e valli, bagnata da molti fiumi pescosi e ricca di pingui pascoli. In certe parti il grano appena vi matura, mentre in certe altre, oltre i cereali, si raccoglie vino e sidro. La popolazione è robusta, fiera, indipendente.

Da seconda zona è l'Iberica, od orientale; cominc'a a Burgos e comprende la porzione meridionale della Catalogna e dell'Arragona, con parti della Castiglia, di Valenza e di Murcia. Le coste marittime sono amenissime nella primavera e nell'autunno, ma caldissime nella state ed infestate da miriadi di tafani. I distretti intorno a Burgos sono i più freddi in tutta la Spagna, e nella valle superiore del Mino del pari che in alcuni distretti elevati al nord-ovest della vecchia Castiglia e di Leon, il gelo dura spesso tre mesi. La popolazione è grave e sobria; ma la classe inferiore tiene del greco e del cartaginese.

La terza zona è la Lusitana od occidentale, la più ampia di tutte, siccome quella che comprende le parti centrali della Spagna e tutto il Portogallo. L'altipiano centrale della Lusitania, che rassomiglia grandemente a quello del Messico, costituisce la metà quasi dell'intera

area della Penisola. Il clima è asciutto in sommo grado, e quel po' di pioggia che vi cade si asciuga più presto delle lagrime di donna. La superficie della terra è una vera terra cotta, tanto è riarsa dal sole, e l'erba stessa è abbrustolita; però, quando scoppia qualche temporale, la vegetazione risorge dalle sue ceneri come la fenice e lussureggia in breve in un modo veramente straordinario. La popolazione è povera, orgogliosa, ignorante.

I distretti più occidentali di questa zona però sono assai fertili; la quercia e il castagno abbondano nelle alture, mentre le pianure opulenti producono di molto grano e i vigneti, vini rossi e poderosi. L'ulivo non s'incontra che in pochi siti privilegiati.

La quarta zona è la Betica, la più meridionale ed africana, lunghesso il Mediterraneo, protetta dai gelidi venti che desolano la regione centrale da un'alta e lunga catena di montagne. Nulla è più sorprendente della discesa da quelle alte montagne in quelle anguste plaghe marittime; in poche ore mutasi compiutamente l'aspetto della natura, e il viaggio ore passa dal clima e dalla vegetazione d'Europa a quella dell'Africa. Questa regione ha una atmosfera secca ed ardente durante una gran parte dell'anno. Gli inverni sono brevi e temperati e consistono piuttosto in pioggia che in freddo; deliziosi oltre ogni dire le primavere e gli autunni. Una gran parte della coltivazione dipende dall'irrigazione artificiale spinta dai moli alla massima perfezione. E vaglia il vero, l'acqua sotto quel sole vivificante, puossi chiamare a buon diritto il sangue della terra. I prodotti sono tropicali: zucchero, cotone, riso, limoni, aranci, datteri, ecc. L'*algarzolo* (carrubo) e l'*adelfa* (oleandro) si possono considerare come limiti divisorii fra questa *tierra caliente* e le regioni più fredde che la circondano.

Le montagne iberiche hanno in generale un aspetto

aspro, ma non privo di una certa sublimità desolata. Le più alte sono coperte frequentemente di neve che scintilla al vivido sole, ma i loro fianchi sono aridi e brulli, e raramente vestiti di selve. L'aria fredda delle montagne e il calore ardente delle pianure arse dal sole adducono molte malattie, segnatamente la polmonia, malattia dominante a Madrid. Le gelide brezze che scendono dal nevoso Guadarrama feriscono l'incauto viandante allo svolto delle vie infocate da un sole cocente. Qual meraviglia che Madrid sia così insalubre? Nel verno siete gelati vivi, nell'estate arsi vivi. L'uomo che esce a fare una passeggiata passa spesso co' suoi pori aperti da un forno ad una ghiacciaia. Il mal di punta inevitabile introduce il medico spagnuolo, il quale non tarda a presentarvi alla sua volta il suo primo aiutante — il bechino!

La Spagna ha sei grandi fiumi, arterie che scorrono fra sette catene di montagne, vertebre di uno scheletro geologico. Tutti questi fiumi scaricansi, ad eccezione dell'Ebro, nell'Altantico. Sfortunatamente per la Spagna, il Duero ed il Tago passano e gittansi in mare nel Portogallo precisamente dove maggiore è la loro importanza commerciale. Filippo II, che conosceva tutto il valore di questi fiumi, stimò conveniente annettere il Portogallo alla Spagna, il che accrebbe maggior potere reale al suo trono del dominio d'intieri continenti attraverso l'Atlantico.

Ma lasciam li la politica, e torniamo ai fiumi della Spagna. Il *Mino*, che ha corso più breve di questi fiumi, volge le sue acque in terreno fertilissimo. Il *Tajo*, (Tago) aurifero (nella fantasia dei poeti), e che il napoletano Antonelli e il milanese Torriano proposero nel 1581 a Filippo II rendere navigabile, compie una gran parte del suo cammino al mare a traverso le roccie ed una sterilità

relativa. La *Guadiana* corre per mezzo la solitaria Estremadura infettando di miasmi le basse pianure. Il *Guadalquivir* scava il suo letto profondo nelle regioni sollevate ed olivate dell'Andalusia, come l'*Ebro* separa le grandi spianate dell'Arragona.

La Spagna abbonda eziandio di corsi d'acqua salmastra detti *Salados*; il terreno delle regioni centrali è così impregnato di salnitro che la sola piccola provincia di La Mancha (patria gloriosa di Don Chisciotte) potrebbe somministrare polvere bastante a far saltare in aria il mondo intiero.

La più parte dei fiumi spagnuoli sono poverissimi di acqua durante la state, ma rapidi e gonfi nelle piene transitorie cagionate dalle brevi piogge e dalle nevi squagliate. Essi sono inoltre esausti dall'irrigazione artificiale; per tal modo, a Madrid ed a Valencia, gli ampi letti del Manzanares e del Turia sono spesso asciutti come le arene del lido passata che sia la marea. Questi due fiumi pare non abbiano diritto al loro nome se non perchè sono accavalcati da numerosi e splendidi ponti; ma non men numerosi sono i motteggi del viaggiatore, il quale consiglia gli abitanti a vendere un ponte per comprar acqua, o paragona i loro archi sitibondi al ricco nell'inferno che invoca una goccia di acqua! Quando gli spagnuoli, capitanati da quei due citrulli Blake e Cuesta, perderono la battaglia di *Rio Seco* che diede Madrid a Napoleone, i soldati francesi passando il fiume asciutto per inseguire i fuggiaschi ivano argutamente esclamando: Anche i fiumi fuggono in Ispagna!

Ed ora non ispiaccia al lettore abbandonar le sponde più o meno irrigue dei fiumi spagnuoli per far meco un'ascensione immaginaria sui Pirenei. *Il n'y a plus de Pirénées!* disse quel re di Francia: ma quanto sarebbe

stato meglio per la Francia se avesse detto: *Il n'y a plus de Rhin!* Allora non avrebbero mai tentato *Bever l'onda del Ren gallici armenti*, tremendamente strigliati dai tedeschi, legittimi e naturali padroni di quel gran fiume essenzialmente tedesco.

I Pirenei, chiamati dai Fenici *Purani* da *pura* (foresta), *Μοζων* dai Greci, e *Montes* o *Saltus Pyrenei* dai Romani, sono una barriera gigantesca di montagne che separa la Spagna dalla Francia, ed è connessa alla catena dorsale che scende dalla Tartaria e dall'Asia. Essa si estende assai oltre la spina trasversale, dacchè i monti delle provincie Basche, delle Asturie e della Gallizia sono la sua continuazione.

I Pirenei, propriamente detti, stendonsi dall'est all'ovest per la lunghezza di oltre 4000 chilometri, e con altezze che superano i 3000 metri. Gli sproni di questa gran spina trasversale diramansi ai due lati, nelle valli laterali come costole da una spina dorsale. Il nucleo centrale va digradando all'est verso il Mediterraneo, ed all'ovest, verso l'Atlantico.

Il picco più alto è la *Maledèta*, quantunque il *Pico del Mediodia* e il *Canigù*, per l'ergersi che fanno dalle pianure, ed avere, per conseguenza, una maggiore altezza apparente, sieno stati considerati per lungo tempo come i più eccelsi. Veduti in lontananza, i Pirenei appariscono quale una sola catena con creste isolate, ma in realtà essi consistono di due linee distinte parallele ma non continue. Quella che incomincia all'Oceano è la più sporgente, essendo almeno 50 chilometri più avanzata al mezzodi della linea corrispondente che incomincia dal Mediterraneo.

Il centro è il punto di dislocazione e quivi le ramificazioni e le reticolazioni sono più intricate, essendo la pietra angolare del sistema rafforzata dai contrafforti di

*Las Tres Sorellas, Monte Perdido, Cilindro e Marborè.* Là sono le scaturigini della Garonna; la più grandiosa scena e la più lunga, ed ampie sono le valli laterali. Gli sproni più piccoli racchiudono valli, ciascuna delle quali è solcata da un fiume; per tal modo l'Ebro, la Garonna e la Bidassoa sono alimentati da fonti montane.

Grande è il contrasto fra il piovente infrequentato spagnuolo e il frequentato piovente francese dei Pirenei. ! bagni numerosi nei Pirenei francesi hanno trenta strade, *diligences, hôtels, tables-d'hôtes*, cuochi, ciceroni, calcolature asinine ecc. pei *badauds* di Parigi, i quali cianciano assai di natura agreste ed orrida, ma escono raramente dalle barriere.

E sì che bello e diletto è il cacciare in quelle alpestri regioni, soprattutto la *capra montana*, o *rupicapra*, lo *stembock* dei tedeschi e il *bouquetin* dei francesi.

Meno abbondante è la selvaggina nel piovente francese, essendochè i cuochi delle *tables-d'hôtes* abbiano dichiarato una vera guerra al coltello (*guerra al cuchillo*) ed alla forchetta, persino ai *petits oiseaux*; mentre gli spagnuoli, meno gastronomi, lasciano i pennuti, e i natanti in tranquillità relativamente assai maggiore. Il perchè i fiumi abbondano di trote e quelli che gittansi nell'Atlantico di salmoni.

Gli alti Pirenei non solamente sono lambicchi di freschi rivi cristallini, ma contengono, come il cuore della poetessa Saffo, sorgenti di acque termali sotto un seno di neve.

Le più celebri spicciano nella parte settentrionale. Saranno sempre i Pirenei una barriera divisoria fra la Spagna e la Francia come cantò Silio Italico?

Pyrene celsa nimborum verticibus arce  
 Divisos Celtis late prospectat Hiberos  
 Atque aeterna tenet magnis divortia terris.

Se l'aquila napoleonica non potè mai costruire il suo nido nella Sierra Arragonese, il giglio borbonico, per altra parte, non potè mai metter radice nella pianura castigliana, come cantò l'Ariosto:

. . . . . *Che non lice*  
*Che il giglio in quel terreno abbia radice.*

E ben sel sa l'ex regina Isabella!

### III.

*Provincie — Popolazione — Governo — Aneddoto della  
Madonna e di Ferdinando III sul buon governo della  
Spagna.*

Gli antichi reami, ora scompartimenti in cui dividesi la Spagna, hanno grandi ed illustri nomi che occorrono di frequente nell'istoria.

Prima si presenta l'*Andulasia*, incoronata da una quadruplice, non triplice, tiara, essendochè *los cuatros reinos* (i quattro regni) siono il sinonimo di essa. L'*Andulasia* in fatti comprendeva i quattro reami di Siviglia, Cordova, Jaca e Granata, famosi non meno nella poesia che nell'istoria. Viene in secondo luogo il regno di Murcia con le sue miniere d'argento, la sua barilla e le sue palme; e ad esso tien dietro il reame gentile di Valenza, tutto sorrisi, tutto frutto e seta. In vivo contrasto ad esso sta il principato riottoso e truculento di Catalogna ove ha sede, coll'industria il vizio, la turbolenza e l'insurrezione. L'altiero reame di Arragona incede pettoruto all'ovest col principato di Catalogna ed all'est col reame di Navarra sdraiato colle sue valli verdeggianti sotto i Pirenei. Le tre provincie Basche che vi mettono capo addimandansi semplicemente *El Seniorio*, perchè il re di



tutte le Spagne non è che il semplice signore di quella montuosa e libera stanza dei discendenti inconquistati degli aborigeni della penisola. Chi non ha udito parlare dei loro *fueros* o privilegi secolari, pei quali son sempre pronti a dar di piglio alle armi? Lo spartimento dominante delle Castiglie offre due corone alla fronte regale, vale a dire quella della vecchia Castiglia, ove fu allevata la giovine monarchia, e quella della nuova Castiglia, strapata di poi al Moro infedele.

La nona divisione è la desolata Estremadura, che non ha nè corona, nè titolo reale ed è popolata di locuste, di greggi erranti, di maiali, e, più qua e più là, di bipedi umani. Leon, antico reame, stendesi più in alto co' suoi campi di grano e le sue città venerabili, ora silenziose come sepolcri, ma celebri un tempo nella cavalleria medioevale.

Il reame di Galizia e il principato delle Asturie occupano la costa all'ovest e sono come l'avanguardia della Spagna contro i cavalloni dell'Atlantico.

Tutti questi scompartimenti della Spagna sono scarsamente popolati da circa 16 milioni di abitanti di genere misto e di varia discendenza, a cagione dei molti popoli stranieri che posero *ab antico* stanza in Ispagna, gli Iberi, i Celti, i Romani, gli Alani, i Goti, gli Svevi, i Vandali, i Mori, gli Arabi. L'elemento nuovo ed arabo predomina nell'Andulasia; i discendenti diretti dei mori (chiamata Moriscos o Modejares) occorrono ancora ed esclusivamente in Alpujarros e in Valenza; mentre i discendenti dei Goti sono ristretti alle provincie di Salamanca e di Zamora. I discendenti degli aborigeni iberici, i Baschi, in numero di circa 500,000, mantengonsi, come ho detto, indipendenti quasi ed incontaminati da ogni mescolanza di sangue straniero. Nè vogliansi passar sotto silenzio i 4,500 zingari, parte sedentari e parte nomadi, e gli ino-

vitabili in ogni paese, gli ebrei. Se la densità o rarità della popolazione è, come affermano gli economisti, una prova irrepugnabile della prosperità o decadenza delle nazioni, uopo è confessare che la Spagna sia ben decaduta, essendo che contasse sotto i romani ben 40 milioni di abitanti, più di 20 sotto gli arabi ed ora 16 appena.

Quantunque tutti gli spagnuoli sieno, come noi, uguali in faccia alla legge, dividonsi, secondo la loro posizione sociale, in tre classi: nobili, borghesi e contadini. La nobiltà suddividesi in tre ordini: i *Grandes*, i *Titulados* e gli *Hidalgos*, dei quali i due primi costituiscono l'alta e gli ultimi la bassa nobiltà. I *Grandes* ottengono la grandezza parte personale e parte ereditaria, portano il titolo di eccellenza e dividonsi in tre classi. Fra i loro privilegi v'ha quello (poco invidiabile per chi non va soggetto all'infreddatura) di tenere il cappello in testa al cospetto del re, e di ricevere da lui del tu parlando. I *Titulados del Reino* sono quelli che portano *ab antico* i titoli di duca marchese, conte, visconte, barone, e non sono *Grandes*. Gli *Hidalgos*, che superano i 250,000, sono il *ban* e l'*arrière ban* della nobilea spagnuola, e la più parte spianati nelle barbe.

La borghesia comprende, come *partout ailleurs*, tutti gli impiegati, eccetto i superiori, quindi i professori, gli insegnanti, gli avvocati, i notai, i medici, i mercanti, gli industriali ecc. I contadini comprendono non solo gli agricoltori propriamente detti (*labradores*), ma anche tutte le persone di servizio così nelle città come nelle campagne, i pastori, i pescatori, i marinai, i braccianti ecc.

Alle suddette tre classi di abitanti vogliansi aggiungere gli ecclesiastici sommani a circa 40,000. Prima dell'abolizione delle corporazioni religiose i soli frati oltrepassavano in Ispagna la cifra di 80,000!!!

La costituzione spagnuola è quella formulata dalle Cortes, nel 1812, a Cadice, riveduta è riordinata mediante la legge di riforma del 27 luglio 1857. La rappresentanza nazionale porta ab immemorabili il titolo di Cortes, e dividesi in due Camere: il Senato e il Congresso dei deputati. A capo dell'amministrazione sta il *Consejo de ministros* diviso nei 7 seguenti ministeri o segretariati di Stato: 1 *Primera secretaria de estado* (ministero degli esteri); 2 *Ministerio de gracia y justicia*; *Ministerio de la Hacienda* (finanze); 4 *Ministerio de la gobernacion del reino* (interni); 5 *Ministerio del Fomento* (della cura degli interessi materiali o lavori pubblici); 6 *Ministerio de la guerra* e 7 *Ministerio de la marina*. Naturalmente, dopo la caduta e la detronizzazione d'Isabella, molti cambiamenti furono introdotti nel governo provvisorio della Spagna sotto Serrano e Prim.

Se non che, se si dovesse prestar fede ad un aneddoto o piuttosto leggenda assai divulgata, la Spagna sarebbe condannata a rimaner priva per sempre di questo, *porro unum est necessarium*, vo' dire un buon governo. State un po' a sentire.

Quando Ferdinando III prese Siviglia e morì, siccome era uno stinco di santo, sfuggì alla tappa del purgatorio, e, giunto difilato in paradiso, fu presentato da Santiago di Compostella a Maria Vergine, la quale lo invitò immediatamente a chiedere favori per la sua cara Spagna. Il monarca chiese olio, vino e grano: concesso! Bel clima, uomini prodi e donne belle: concesso! sigaritos, reliquie, aglio, frati e tori: concesso! Un buon governo!.. Oh questo poi no! — rispose la Vergine — giacchè se ve lo concedessi, non rimarrebbe più un angelo in paradiso!

## IV.

*Strade — San Domenico della via selciata e sua leggenda — Strade ferrate — Cavalli — Muli.*

Le strade in Ispagna sono un lusso moderno dovuto ai Borboni. I mori e gli spagnuoli, che andavano a cavallo e non in vettura, lasciarono andare in malora quelle magnifiche linee di strade onde i romani avevano coperto la penisola iberica, fra le quali non men di venticinque di primo ordine, che erano assolutamente necessarie ad una nazione di conquistatori e colonizzatori per mantenere le loro comunicazioni militari e commerciali. La principale di esse, e quella che, a somiglianza della via Appia, potevasi addimandare la regina delle strade, correva da Merida, capitale della Lusitania, a Salamanca. Era un muro ciclopico disteso in terra e anche al di d'oggi se ne incontrano lunghi tratti indicati da colonne miliari e coperti tutti d'arbusti, d'erbe e fiori silvestri.

Le strade spagnuole del medio-evo furono opera del clero e dei frati, i quali vollero agevolare con esse l'accesso ai loro conventi, santuari e luoghi di pellegrinaggio. Il commercio non tardò a far comunella con la divozione e Dio con Mammona. Persino i santi non isdegnarono divenire patroni delle strade pigliandone il nome. Per tal modo *Santo Domingo de la Calzada* (S. Domenico della Via Selciata) fu così chiamato per essere stato il primo ad aprire una strada nella vecchia Castiglia a comodo dei pellegrini che recavansi a Compostella.

Questo fatto e la sua leggenda somministrarono al celebre poeta inglese Southey argomento di una lepida ballata che vo' qui riferire succintamente.

Terminata la sua strada, il santo edificò una *Venta* od osteria, la cui *Maritorna* o fantesca s'innamorò perdutamente di un bel pellegrino che fece, contro la sua aspettativa, orecchie da mercante; di ciò piccata la triste briffalda, mise di soppiatto due posate d'argento nella valigia del nuovo Giuseppe, il quale, denunziato come ladro, fu sostenuto dall'Alcade, e senza cerimonie impiccato ad un albero. Poco appresso i suoi parenti capitarono sotto il corpo sospeso, il quale disse loro ch'era innocente, vivo e ben portante, e tutto ciò per intercessione di *Santo Domingo de la Calzada*. Il perchè eglino se ne andarono difilati dall'Alcade truculento per dargli il fatto suo fino al finocchio e lo trovarono che stava sparecchiando allegramente un gallo ed una gallina arrosto. All'udire la notizia straordinaria dell'impiccato vivo egli esclamò da quel misericordente che era: « Tanto varrebbe venirmi a dire che questo gallo qui sta per cantare! » Poffar del mondo! Il gallo cantò effettivamente comechè arrostito, e fu portato solennemente con la gallina alla cattedrale, ove procrearono regolarmente ogni anno due pulcini in una stia presso l'altar maggiore.

Non dimentichi di grazia il lettore che noi siamo nella contrada dei miacoli, delle leggende e delle strade cattive.

Alcune delle più belle strade in Ispagna conducono ai *sitios* o luoghi di delizie dei sovrani, ed il clero onnipotente, imitando il loro esempio, pensò soltanto al proprio comodo nel costruire le strade. In Ispagna il primo pensiero furono sempre le anime, e non i corpi, degli uomini, o le gambe dei quadrupedi; e se tutto il danaro

pagato per le messe fosse stato speso in costruire strade, la Spagna non avrebbe per questo riguardo ad invidiar le contrade più colte e più floride d'Europa.

A cagione appunto della mancanza di strade, molte provincie spagnuole sono sempre *terra incognita*. Lo spagnuolo, creatura della *routine* e nemico delle innovazioni, odia la locomozione come il Turco, è contento del tardo passo della sua mula tradizionale, ha in orrore il correre speditamente. Ciò spiega l'introduzione tardiva e il poco sviluppo delle strade ferrate in Ispagna.

La prima strada ferrata fu quella da Barcellona a Mataro, aperta nel novembre del 1848, la seconda quella da Madrid ad Aranjuez inaugurata nel febbraio del 1851. Nel 1864, la lunghezza di tutte le ferrovie in esercizio ammontava appena a 3742 chilometri. Vero è però che Madrid è ora collegata a Parigi e a Lisbona dalla strada ferrata; ma molto, molto ancora rimane a fare tanto per le strade comuni, come per le ferrovie, e non v'ha dubbio che le strade saranno una delle prime preoccupazioni del nuovo governo.

Dalle strade ai cavalli è breve il passo. Il cavallo di Andalusia è il più pregiato in Ispagna, e meritamente; dacchè niun altro è più elegante o più sciolto nelle mosse, più gentile o docile, più atto ad essere rapidamente e stupendamente addestrato. La sua criniera è morbida come la seta e la sua coda lunga e graziosa, non è barbaramente mutilata come nei cavalli inglesi, il che fece dire argutamente, secondo il solito, a Voltaire:

*Fiers et bizarres Anglais qui des mêmes ciseaux  
Coupez la tête aux rois et la queue aux chevaux.*

La coda del cavallo andaluso striscia spesso per terra ed esso la divincola leggiadramente per ogni verso,

come un bellimbusto innamorato (di se stesso) la sua mazza col pomo d'oro.

Il cavallo andaluso ha inoltre un petto assai ampio e porta sempre la testa alta, specialmente quando corre veloce. Lunghe sono le sue gambe, il che non impedisce che il suo passo, (detto *paso Castellano*) sia molto piacevole.

Parecchie altre provincie spagnuole posseggono razze cavalline, se non così belle e prestanti, più utili però dell'Andalusa. Il cavallo di Castiglia, in grazia di esempio, è un animale robusto, ed il migliore che produca la Spagna per la cavalleria pesante. I *ponies* della Galizia, comechè di brutta apparenza, sono adatti mirabilmente al paese montagnoso ed alla popolazione laboriosa (merce rara in Ispagna come in Italia). I cavalli di Navarra, così celebri una volta, sono sempre stimati per la loro gagliardia, docilità, bellezza e sicurezza del pari che pel loro trotto eccellente. Nella maggior parte delle grandi città della Spagna v'ha una specie di mercato ove vendonsi cavalli pubblicamente; ma la fiera di Ronda nel maggio è il ritrovo dei cavalli delle quattro provincie di Siviglia, di Cordova, di Jaca e di Granata e dei furfanti cavallari pittoreschi che li guidano.

Generalmente però gli spagnuoli preferiscono i muli o le mule, e gli asini, ai cavalli, i quali sono più delicati richieggono maggiori cure e riguardi e non hanno il piede così sicuro sull'orlo dei precipizii. La mula adempie in Ispagna le funzioni del camello in Oriente, ed ha un non so che nel suo morale (oltre il suo addattamento fisico al paese) che è assai congenere al carattere degli abitanti: essa ha la medesima rassegnazione sotto la più grave soma, la medesima capacità straordinaria di sopportare le fatiche e le privazioni.

Le mule furono sempre in grand'uso in Ispagna e

grande la richiesta di esse; non pertanto, per no so quale errore dell'economia politica spagnuola, si tentò impedire l'allevamento di questi utilissimi quadrupedi per incoraggiare quello dei cavalli. Una delle ragioni allegate si era che la mula è un animale non riproduttivo, argomento che potrebbesi benissimo applicare anche ai frati, razza in cui la Spagna avrebbe ciò non pertanto potuto aspirare (prima del 1841, in cui furono soppressi) al primo premio, così per numero come per grossezza, in tutta cristianità.

Per conseguenza le mule sono assai care in Ispagna come a' tempi di Marziale, il quale parla, ne' suoi epigrammi, di una che gli era costata più di un cavallo.

I muli più stimati sono quelli nati da una cavalla e da un asino, detti *Garanon*, alcuni dei quali pervengono ad una grossezza straordinaria. La buon'anima di don Carlos ne aveva uno in Aranjuez che somigliava un elefante. Questo mulo colossale e il pretendente spagnuolo erano degni l'uno dell'altro.

Per preseverarle, credo, dalle malattie cutanee, le mule e i loro compagni improlifici, i muli, si costumava tostarle fino alla pelle in Ispagna; e quest'operazione viene eseguita dai zingari vaticinatori, stagnai e... ladri quando possono, i quali, in segno della loro abilità tostoraria portano infisse nella cintura un par di forbici, come quelle di Lachesi.

Gli asini spagnuoli furono immortalati da Cervantes per mezzo del suo eroe Sancio Pansa, il quale tagliava così bene, che non gli mancava che la coda, come dice egli stesso, per essere un asino perfetto.

L'umile asinello (*burro e borrico*) è parte integrante di ogni scena spagnuola. Dove due o tre spagnuoli sono insieme accolti in mercato, nella *junta*, nella *congregacion*, ecc., è sicuro che v'ha un asino fra di loro. Esso



è il compagno inseparabile di fatica, di viaggio e di dimora delle classi inferiori, e in virtù di questa inseparabilità (se mi si passi il termine), di questa intrinsechezza di tutte le ore e di tutti i momenti, padrone ed animale orecchiuto si amano svisceratamente, con tutto che, dalle legnate e dalle imprecazioni generosamente scagliate, il primo parer possa, agli osservatori superficiali, vergognoso di confessare in pubblico queste predilezioni asinine.

*Forse ch'egli diventa tuo nemico,  
Benchè tutto il dì l'abbi bastonato?  
Non se ne cura e non le stima un fico.*



Ben sopravvanza, non ha dubbio, in Ispagna qualche rimasuglio degli antichi pregiudizi cavallereschi; ma Cervantes, che conosceva a fondo l'umana natura in generale e la natura spagnuola in particolare, si è giustamente dilettrato a descrivere l'amore profondo del suddato Sancio Pansa verso il suo Rucio e la reciprocità dell'animale non meno affezionato che intelligente.

Nella *Sagra*, presso Toledo, l'asino addimandavasi *El vecino* (il vicino); e nessuno può guardare in faccia un asino spagnuolo senza osservare un'espressione singolare indicante che il villosa e paziente quadrupede si considera come uno *de la familia* o *de nosotros*.

La Mancha è il paradiso degli asini e dei muli, e anche al dì d'oggi molti discendenti del lepido scudiere di Don Chisciotte abbracciano e baciano teneramente i loro asinelli, chiamandoli carezzevolmente *chato*, *chatito*; il che non toglie che quando salta loro la senapa al naso, te li pigliano bravamente a calci senza che alcuno s'interponga più che se fossero marito e moglie in battaglia: « Fra moglie e marito non mettere un dito. »

Però ogni contadino spagnuolo è inconsolabile per la morte del suo asino, e Sterne avrebbe dovuto mettere in Spagna e non in Francia la famosa scena del suo *Asino morto* del *Viaggio sentimentale*. Ciò si capisce di leggieri, dove si ponga mente che in Ispagna, per esservi quasi ignota ogni maniera di carri, carrette e carriole a mano, l'asino è il facchino universale. Voi lo incontrate infatti ad ogni piè sospinto carico di sacca di grano, di otri pieni di vino o di olio, di ceste piene d'erbaggi o di legumi, di giarre piene d'acqua, di letame, di maiali scannati e persino di ladroni uccisi lungo la strada, legati a ridosso appunto come i maiali.

Nè ciò è tutto. Il latte d'asina (*leche de burra*) è molto in uso nella stagione primaverile che la natura, non so perchè, ha bizzarramente accoppiata alla stagione asinina. Le belle brunette lo bevono avidamente per imbiancarsi la pelle e refrigerare il loro sangue moresco (*refrescar la sangre*), mentre il clero e gli impiegati (*los empleados*) lo tracannano per dare un po' di tono ai loro succhii gastrici.

Cavalcare a dosso d'asino era un avvilito pel gotico *hidalgo*, e nel secolo decimosesto gli spagnuoli menavano in giro sugli asini i mariti di facile contentatura (*los cornudos pacientes*). Oggidì però i grandi di Spagna e le loro mogli, in un coi grandi ambasciatori stranieri, non isdegnano salire a cavallo agli asini e far con essi cavalcate (*borricadas*) appunto come a Nizza, nella Svizzera e altrove.

*L'asino ha da natura un buon portante  
E in Alessandria per il cavalcare  
Del gentiluom non s'usa altro e in Levante.  
Ma noi non ci vogliam mai contentare,  
Che l'Italica gente ha per natura  
Cercar delfini in monte e volpi in mare.*

## V.

*Gastronomia spagnuola — Cuochi spagnuoli — Salsa nazionale universale — Scarsezza di cibarie in Ispagna — Conigli — L'olla potrida — Maiali — Prosciutti — Pisto Guisado o Guazzetto — Pollo al riso — Burro — Insalata.*

Sarebbe necessario un volume come quelli di Carême per descriver a fondo a tutta la gastronomia spagnuola. Ciò qui non si potendo, mi starò pago a delibare il soggetto (tanto più che è saporoso) ed a descriver brevemente le vivande e bevande più in uso in Ispagna.

Per essere un buon cuoco (e pochi spagnuoli sono tali un uomo non solamente dee conoscere il gusto del proprio padrone, ma saper anche far qualcosa di nulla, appunto come l'*industrie artiste* francese sa convertire una scarpa vecchia in un *épigramme d'agneau*.

I genuini e legittimi piatti spagnuoli sono eccellenti nel loro genere; ma la rovina dei cuochi spagnuoli sono i loro futili tentativi di imitare i piatti stranieri, appunto come certi loro sciocchi grandi assassinano la bella e gloriosa lingua castigliana, sostituendo ad essa quella che credono *pur parisien* ch'eglino parlano *comme des vaches espagnoles*!

« Dimmi quello che mangi e ti dirò chi sei, » è un celebre assioma del legislatore dei gastronomi, Brillat Savarin, il quale scopri altresì che i destini delle nazioni dipendono dalla maniera onde si cibano. La Prussia in fatti, che si ciba di lardo e di carne (materia soda e pesante) ha vinto la Francia che cibasi di *omelettes soufflées* (materia leggiera come il cervello de' suoi uomini di Stato e de' suoi diplomatici).

La cucina nazionale spagnuola è in gran parte orientale, ed il principio in essa dominante è il cuocere in umido o in stufato, essendochè lo arrostito sia quasi ignoto per iscarsrezza di combustibile. La pignatta od *olla* è divenuta perciò un sinonimo pel pranzo degli spagnuoli, appunto come il *beefsteak* credesi costituisca esclusivamente il pranzo degli inglesi.

Quanto più scadente è la carne, tanto più importante è la salsa che in Ispagna ha per base l'olio, l'aglio, lo zafferano ed il pepe o *pimiento*.

Fu detto degli inglesi eretici che essi non hanno che una salsa (burro strutto) e cento diverse forme di religione, laddove nella Spagna ortodossa non v'ha che una salsa e una religione, ed il cambiar la prima sarebbe un'eresia, non meno che cambiar la seconda.

Essa (vo' dir la salsa e non la religione, intendiamoci) ha quel ricco colore di terra d'ombra che Murillo imitò così bene, e non meraviglia dacchè egli estraeva il suo color bruno speciale dall'ossa cotte dell'olla. Questo color bruno (*negr*) *de hueso*) è la livrea della Spagna abbronzata, dove tutto è bruno dalla Sierra Morena all'infimo spagnuolo.

Di questo colore è il suo mantello, la sua casa di terra cotta, sua moglie, i suoi figli, il suo bove, il suo asino e tutto ciò che è suo. Codesta salsa ha non solo lo stesso colore, ma anche lo stesso sapore in ogni dove; quindi la difficoltà di indovinare i materiali ond'è composto ogni piatto, se lepore o gatto, vitello o vacca, bue od asino.

Un uomo prudente in Ispagna non dee perciò tentar mai di risalire all'origine delle cose, dacchè, come dice un proverbio spagnuolo: *Quien las cosas mucho apura, no vive vida segura*.

Tutti coloro che percorrono la penisola leggono la sete

nelle aride pianure e la fame nelle sassose montagne, ove tutti coloro che chiedono pane non ricevono che pietre, per dirla con la scrittura sacra. La questione di forchetta e coltello ha sempre imbarazzato ogni combattente in Ispagna, da Enrico IV al duca di Wellington, il quale, nei suoi stupendi dispacci, canta sempre la stessa canzone: « le sussistenze sono sempre la grande difficoltà che mi si para innanzi. » La scarsezza delle cibarie è implicata nel nome stesso della Spagna che in greco *Ξηραια*, significa povertà e privazione del pari che nel vocabolo *bisonos* (bisognosi) che fu per lungo tempo sinonimo dei soldati spagnuoli, i quali, al dire del suddetto duca di Wellington, sono sempre *hors de combat*, sempre bisognosi di tutto nel momento critico.

La fame e la sete furono, sono e saranno sempre i migliori difensori della Spagna contro gli invasori. Queste squallide sentinelle montano la guardia sulle *sierras* e nelle steppe desolate, e proteggono, alla foggia degli spauracchi, il paradiso iberico, come proteggono l'inferno virgiliano.

*Malesuada fames et turpis egestas*

*Horri iles visu ...*

Già il gran Condè scriveva; « Se volete conoscere che sia bisogno, fate una guerra in Spagna ». E il più volte citato Wellington scriveva da Moraleja a Lord Hill: « Fareste bene a recar con voi le vostre provviste, giacchè io non ho nulla da offerirvi ». L'antica regola Bursale si attaglia sempre alle strade spagnuole:

*Regula Bursalis est omni tempore talis,*

*Prandia fer tecum, si vis comedere mecum.*

Se i prussiani, invece d'invader la Francia, ove abbonda ogni ben di Dio, avessero invaso la Spagna, sarebbero morti tutti di fame.

Ogni uomo prudente che viaggia in Spagna dee perciò fornirsi di viveri per tre giorni almeno. Egli dee partire da ogni città con una scorta di zucchero, caffè, olio buono, sale, per tacere dei solidi. Coloro che hanno seco un *corps de reserve* (mettiamo un pollo arrosto o parecchie fette di prosciutto) ponno sempre convertire un deserto, e in Ispagna i deserti spesseggiano, in un oasi, conservando l'unione coniugale così necessaria fra l'anima e il corpo fino alla prossima *venta*. E quand'anco questa precauzione cibaria non fosse necessaria, non mancano mai in Ispagna il povero e il famelico, pei quali le briciole che cascano dalla mensa del ricco sono un banchetto. Il gusto e la riconoscenza onde vengono divorati i rilievi fanno bene tanto al cuore di chi li dispensa, come allo stomaco di chi li smaltisce, giacchè le migliori medicine del povero son da cercare nelle cantine, nelle cucine e nelle sacca da viaggio del ricco.

Come a' tempi di Marziale la lepre è considerata dagli spagnuoli l'apice e la gloria dei quadrupedi edibili. In mancanza di lepri sopperiscono i conigli, dei quali tale e tanta è l'abbondanza, che gli antichi naturalisti li crederono indigeni e non si peritarono derivare il nome di Spagna da *Séphan* (coniglio) che i fenici vi rinvennero per la prima volta.

Sia com'essere si voglia, la timida e orecchiuta creatura apparisce sulle monete iberiche primitive come al presente sulle sue pianure e montagne. Nelle locande però bisogna aver l'occhio alla penna, giacchè è assai facile che nei *ragoût* imbanditi il gatto tenga le veci del coniglio. Qualcuno mi dirà qui che non è poi un gran male, essendochè nell'assedio di Parigi, non solamente il gatto e il cane, ma anche il sorcio furono trovati deliziosi da quel *farceur* del corrispondente del *Daily News*, il quale si propose nientemeno che di aprire a Londra una *table d'hôte* di simili ghiottornie.

Entrando nelle cucine delle Penisola, la prima cosa che si affaccia è l'*olla* in cui può dirsi sia condensato tutto il genio *culinaire* della Spagna.

I francesi, gastronomi per eccellenza, i quali, quantunque abbiano ceduto il primato militare alla Prussia conservano sempre lo scettro della cucina, mettono in canzonella la cucina spagnuola dei Goto-Iberi come barbara, più nera dell'Erebo e più ascetica che estetica. A sentire i loro autori una colazione peninsulare consiste in una cucchiata di cioccolatte; un pranzo, in un capo d'aglio affogato nell'acqua; ed una cena in un *papelito*; e secondo il loro *parfait cuisinier* l'*olla* è composta di due sigari bolliti in tre litri d'acqua. Tutto ciò è una calunnia, una mera invenzione, un'altra prova dell'ignoranza condita di presunzione, con cui i francesi sogliono far giudizio delle altre nazioni.

L'*olla* non si fa bene che in Andalusia e nelle case delle persone *comme il faut*. La si chiama *puchero* nel rimanente della Spagna, dove la non è altro che un magro miscuglio di arida carne di vacca bollita con *garbanzos* (ceci) ed un rocchio di salciccia.

I ceci sono per la Spagna quello che le patate per l'Irlanda — *il panem nostrum cotidianum*. Il gusto dei ceci fu introdotto in Ispagna dai Cartaginesi, donde il loro nome latino di *puls punica*, il quale faceva tanto ridere Plauto che introdusse nelle sue commedie *Poemispultiphagonides* (mangiatore di ceci) a parlare la lingua punica. Questi *garbanzos*, o ceci, vogliono essere posti a macerare per lungo tempo nell'acqua, se no rimangono duri come palle da schioppo; ed un arguto francese li paragonava nel suo vuoto stomaco a quei piselli secchi che si fanno rumoreggiare in certi giocattoli per divertire i bimbi.

La vera *Olla*, l'antica veneranda *Olla Podrida* o *pot-*

*pourri* (di cui tutti parlano e che pochi conoscono) è assai difficile a fare; e non si può mangiare fuori di Spagna perchè mancano molti ingredienti. Essa esige una gran cura, e spero acquistarmi la riconoscenza dei lettori dandone qui la vera ricetta.

Pigliate due recipienti o pignatte di terra (il ferro, il rame o la ghisa guasterebbero tutto) e metteteli al fuoco pieni d'acqua su due fornelli separati. Ponete nel numero uno i *garbonzos* o ceci dopo essere stati in macero tutta la notte; aggiungete un buon pezzo di bue, ed una gran fetta di lardo; fate bollire a furia da principio, e quindi adagio, adagio per quattro o cinque ore.

Frattanto ponete nel numero 2 insieme all'acqua tutti i vegetali che potete avere — lattughe, cavoli, zucca, scorzonere, carote, piselli, sedano, indivia, cipolle, aglio ec, tutto ben lavato, trinciato, impepato, ed aggiungete salciccie rosse o *chorizos*, e mezza testa di porco salato macerata previamente nell'acqua. Quando tutto è bollito a sufficienza, colate l'acqua e buttatela via. Ricordatevi di schiumare del continuo le due pignatte. Ultimata la cottura, pigliate un gran piatto, ponete in fondo i vegetali, ed il bue nel centro fiancheggiato dal lardo, dal pollo e dalla testa di porco, con le salciccie in giro a mo' di corona. Servite caldo, come prescrive Orazio: *Uncta satis ponuntur oluscula lardo*, e siate certo che non v'ha violetta che mandi fragranza paragonabile ad un'olla *podrida* così fatta, che si avvanza verso una tavola ov'è aspettata coll'acquetta in bocca!

È questa l'Olla *en grande* che al dire di Don Chisciotte non si mangiava che alle tavole dei canonici e dei presidi dei collegi. Come la *soupe à la tortue*, essa è così ricca e sostanziosa, che costituisce per sè sola un pranzo. Un pezzo grosso della chiesa di Siviglia diceva però che nei dì di festa ei costumava metter nell'Olla un pollo di



India invece del pollo mingherlino d'Europa, ed aggiungere due pomi saporiti di Ronda e tre patate dolci di Malaga. Ciò fanno variante nella mia ricetta ed io l'acchetto, siccome quella che emana da un buon canonico apostolico romano che credeva tutto, assolveva tutto, beveva tutto, mangiava tutto e digeriva tutto! Infatti, in regola generale, tutto ciò ch'è buono in sè è buono per un'olla, perchè, come conchiudono sempre gli antichi libri spagnuoli, essa nulla contenga contrario alla santa madre chiesa, all'ortodossia ed ai buoni costumi (*que no contiene cosa que se oponga a nuestra madre Iglesias, y santa fè catolica, y buenos costumbres*). Un'olla siffatta non si trova per le strade, ma vuol essere fatta a bell'agio nelle città ove non manca nulla. Naturalmente ogni olla dee esser fatta in ogni dove con quello che si può avere; ma il lardo e i vegetali sono necessità assoluta. Senza i vegetali, l'olla non ha nè grazia, nè sostanza.

*La Olla sin verdura,  
No tiene gracia nè hartura;*

mentre il lardo è così indispensabile come un testo di Sant'Agostino per lardellare una predica:

*No hay Olla sin tocino (lardo),  
Ni sermon sin Agustino*

Il lardo (tocino) è più onorato in tutta la penisola iberica di questo o qual più si voglia altro padre della Chiesa; la fame della carne di porco è uguagliata soltanto dalla sete dei liquidi che ripongonsi poi nella sua pelle; e con ragione, giacchè il porco di Spagna fu sempre stato ed è di gusto inarrivabile; il lardo è pingue e saporito, il salame delizioso ed il prosciutto oltremodo superlativo per adoperare la frase stessa di Diodoro Siculo, uomo di gran gusto, dottrina e giudizio. Nessuno

dee vergognarsi in Ispagna di prediligere, fra tutti i commestibili il porco; ed essendo la carne di questo interessante animale gradita a tutti (tranne agli ebrei, dicono) quantunque il suo nome faccia torcere il nifolo agli schizzinosi, mi si conceda qui una digressioncella sui porci spagnuoli.

In Ispagna i maiali sono più numerosi degli asini, che è tutto dire. Essendo quelli dell'Estremadura i più stimati, toccherò di essi soltanto.

L'entomologia dell'Estremadura è infinita e perfettamente inesplorata: *De minimis non curat Hispanus*; ma il cielo e la terra formicolano di una minuta creazione. La natura è più operosa e prolifica dove l'uomo è più ozioso ed improduttivo; e in que' deserti desolati dove l'umana voce non turba gli alti silenzi, l'aria balsamica risuona al ronzio d'innunerevoli insetti che attendono tranquillamente ai loro prolifici amori. Pecore, maiali, locuste e colombe sono i soli oggetti viventi che il viaggiatore incontra per ore ed ore. Di quando in quando gli si para innanzi un uomo per dimostrare appunto quanto sia rara colà la sua specie.

Vasti distretti di quella vasta provincia sono coperti di boschi di quercia, di cui le ghiande abbondantissime nutrono immensi eserciti di maiali. È incredibile come le ghiande impinguano il maiale, il quale nella sua qualità poco invidiabile di *animal propter convivium natum*, non ha altro dovere che quello d'ingrassare e di morire pel ventricolo de' suoi concittadini e pel bene della sua patria.

Il giorno classico dell'uccisione del maiale è San Martino, onde il proverbio: *A cada puerco su San Martin*; e quest'uccisione (che non può rimaner celata a cagione delle proteste stridenti del protagonista) è un grande avvenimento nelle famiglie spagnuole, le quali quan-

tunque facciano un gran consumo di maiali, in concreto hanno però una specie di avversione giudaica a questi animali in *abstracto*. *Muy puerco* infatti è l'espressione più energica per tutto ciò ch'è sucido e ributtante.

La capitale dei distretti porcini dell'Estremadura è *Montanches (Mons Anguis)* il luogo non ha dubbio, dove il Duca di Arcos tirava *ces petits jambons vermeils* che facevano andare in brodo di succiole il Duca di St. Simon, il quale li glorificò nelle sue celeberrime Memorie coi seguenti termini: *Ces jambons ont un parfum si admirable, un goût si relevé et vivifiant qu'on en est surpris; il est impossible de rien manger si exquis*. Il duca d'Arcos costumava chiudere i suoi porci in *Montanches* in luoghi popolati di vipere, le quali senza offenderli menomamente col loro morso, danno invece alla loro carne un sapore squisito.

Gli abitanti di *Montanches* fanno co' loro maiali, oltre il famoso salame rosso *Chorizo*, i saporosi piccanti *embuchados* affini alla mortadella di Bologna ma meno duri, e che si fanno bollire comunemente prima di mangiarli, quantunque sieno eccellenti così crudi come cotti.

Nè meno squisiti sono gli *Jamones (jambons, prosciutti)* di *Montanches*, degni della tavola di un imperatore e superiori di gran lunga a quelli della Galizia e della Catalogna. Loro unici rivali sono i prosciutti dolci delle *Alpujarras* che si fanno a Treveley, villaggio situato sotto le montagne nevose al lato opposto di Granata. Chiamansi *dulces* perchè non si adopera quasi sale nell'ammannirli; essi vengono immersi per otto giorni in una debole salamoia e si sospendono poi nella neve.

Mi sono tanto indugiato coi maiali e i loro saporiti discendenti, i prosciutti, che mi bisognerà stringere in poco il molto che mi rimane ancora a dire della cucina spagnuola.

Per fare un pisto o frittata di carne, togliete uova che trovansi quasi in ogni dove: ponete mente che siano fresche dall'esser pellucide; battete bene questi *huevos transparentes*; trinciate sopra di essi cipolle ed altre erbe gustose; aggiungete piccole fette di pollo freddo, di prosciutto, di arrosto ecc.; battete tutt'insieme e friggete rapidamente. La più parte degli spagnuoli sono maestri nello allestire in poco d'ora queste *tortillas o remeltas de huevos* che sono il ristoro degli stomachi schizzinosi.

Il *guisado*, o guazzetto, o più volgarmente stufato, non si può far bene come l'*olla*, che in una pignatta spagnuola. Tutti i cuochi lo fanno bene in tutte le *venta*, eccettuato, ben inteso, che ci mettono ol'io cattivo, e troppo aglio, pepe e zafferano. Chi vuol cuocerselo bene da sè tolga lepre, pernice, coniglio, pollo, quello che può, lo metta in pezzi e non lo lavi, ma lo asciughi in una salvietta; poi lo frigga nell'olio con cipolle e lo gitti in un'olla con porzioni uguali di buon vino; aggiunga un pezzo di lardo, cipolle, aglio, sale, pepe, *pimientos*, un mazzettino di timo, lasci bollicare il tutto, schiumi sempre e serva caldo in tavola.

Il *guisado* vuol esser sempre rimescolato con un cucchiaino di legno e il grasso (la peste della cucina, della piemontese segnatamente) vuol esser rimosso con diligenza quante volte si presenta alla superficie. Con queste cautele e *flanqué* di una buona insalata, il *guisado* è un piatto degno di un cardinale e dello stesso Santiago di Compostella!

Un altro piatto eccellente, ma difficilissimo ad ammannire, è il *pollo con arroz* o pollo abriso. Si allestisce a perfezione in Valenza donde il suo soprannome di *pollo valenciano*. Però il *modus tenendi* :

Taglia a pezzi un pollo, rinettalo, ma senza tuffarlo nell'acqua; toglì una casseruola, mettilvi dentro un bic-

chier d'olio fino con una fetta di pane, la quale, abbronzata che sia, si getta via; aggiungi due spicchi d'aglio e fa soffriggere senza abbruciare; appresso getta nella casseruola il pollo a pezzi con un po' di sale, dimena; quando il pollo è *dorado* (del color dell'oro) aggiungi cipolle trinciate, pomodori sminuzzati e prezzemolo; piglia due grosse manciate di riso e mescola bene; cuopri tutto di buon brodo e lascia cuocere lentamente finché il riso s'intenerisca. La grande arte consiste nel far rimanere il riso granulato, separato e non spappolato, il che succede infallantemente se si pone sulla casseruola il coperchio che condensa il vapore.

Una vivanda comunissima in Ispagna sono le uova bazzotte che addimandano *huovos estrellados* ed *huevos con magras* quando maritansi a lardo grasso tagliato in fette sottili.

Per far questo piatto con o senza lardo, togli uova e versane il contenuto in una casseruola con olio caldo o *manteca de puerco* (burro di porco). Quantunque Strabone citi come singolare il fatto che gli Iberici facevano uso di burro invece di olio, ora succede appunto il rovescio. Un secolo fa il burro vendevasi soltanto dai farmacisti quale una specie di unguento. Gli spagnuoli in generale facevano uso di burro salato irlandese o fiammingo e il burro fresco riusciva insipido al loro intrepido palato.

Anche al presente, essi non arricciano, come noi, il naso al burro rancido e vieto e lo trovano più piccante. Bisogna però stare in guardia dalla cosiddetta *Manteca valenciana*. È questo un burro con cui la vacca ha nulla che fare, composto di porzioni uguali di lardo e di aglio pesti insieme nel mortaio e che stendesi sul pane per companatico. I contadini valenziani ne sono ghiotti, come i loro vicini, i catalani, della *sopa di gato*, zuppa fatta

di pane ed aglio, in ugual porzione, fritti nell'olio e diluiti nell'acqua calda.

Una cosa però è deliziosa in Ispagna, la insalata, per far bene la quale, dice un proverbio spagnuolo, sono necessarie quattro persone: un prodigo per l'olio, un avaro per l'aceto, un consigliere pel sale, ed un pazzo per rimenarla.

Essendo l'insalata pressochè uguale nel mondo tutto, la lascerò lì senza metterci su nè olio, nè sale, e toccherò invece due versi del *Gazpacho*, zuppa vegetale od insalata galleggiante, la quale costituisce, durante l'estate, il nutrimento del popolo nelle regioni torride della Spagna. Questa vivanda è d'origine araba, come implica il suo nome di *pane immollato*, e si compone di cipolle, aglio, cocomeri ecc. minutamente trinciati e mescolati con molliche di pane, e messi poi in un recipiente pieno di olio, di aceto e di acqua fresca. I coltivatori ed i mietitori non potrebbero sopportare la sferza del sole senza questo cibo-bevanda acetoso e refrigerante. È questa la *posca* o cibo potabile, il *potus et esca* che formava parte delle razioni dei soldati romani, e che l'imperatore Adriano (spagnuolo) dilettevasi divider con essi, ed in cui Booz invitò Ruth ad intingere il suo crostello.

In Andulasia, durante l'estate, una zuppiera di *Gazpacho* è sempre pronta in ogni casa, e tutti ne pigliano quelli che vi pongono il piede. Essa è però di difficile digestione agli stranieri che non hanno l'anima riarisa ed assetata come gli spagnuoli campagnoli. *Oh! dura messorum ilia!* Oh! che non digerisce lo stomaco di chi suda alla gleba!..

Ed ora lettor mio:

Messo t'ho innanzi e tu per te ti ciba.

## VI.

*Bevande in Ispagna — Acqua — Irrigazione — Fontane — Caldo e sete in Ispagna — Alcarrazas — Bagni — Aneddoti — Cioccolatte — Agraz — Michi Michi — Gelati — Birra.*

Immergendomi ora nei liquidi spagnuoli, non mescolerò il vino coll'acqua, ma li terrò separati come fanno la maggior parte degli spagnuoli. All'acqua spetta la precedenza nell'opinione di tutti coloro che preferiscono l'opinione di Pindaro (che teneva l'acqua per la migliore delle cose) a quella di Anacreonte che non era membro di alcuna società di temperanza, e che amava tanto il vino, che volle morir strozzato da un acino, per quel che se ne dice.

La profonda riverenza che nutre lo spagnuolo verso dell'acqua è al tutto orientale; nell'istesso tempo siccome il suo sangue è in parte Goto e in parte Arabo, così la sua riverenza è mista parimenti ed è divisa per guisa che, se adora *le jus de la roche* come un mussulmano, venera *le jus de la grappe* come un tedesco.

L'acqua è il sangue della terra e la purificatrice del corpo nelle regioni tropicali e nelle credenze religiose le quali, regolate dalle latitudini, impongono abluzioni frequenti. Gli scrittori arabi non rinfriniscono di levare a cielo i pozzi, le cisterne, le fonti i ruscelli, le piscine, ecc, le quali operano, a detta loro, maggiori cure e guarigioni di quelle tanto decantate dagli idropatisti a Grafenberg. Un distretto irriguo è l'idea che si forma lo spagnuolo di un paradiso in terra; l'irrigazione è fertilità e ricchezza, epperò gli spagnuoli nulla più desiderano che aprir canali d'irrigazione e ne abbiamo una prova nell'andata, sono appena pochi anni, dell'illustre

nostro ingegnere Noè in Ispagna, chiamato appunto per veder modo di schiuder canali nei dintorni di Madrid.

I Mori, provenienti dall'Oriente, compresero immediatamente il valore dell'acqua in una contrada arida e calda come è la Spagna. Eglino raccolsero con somma cura tutte le scaturiggini, scavarono cisternoni, costruirono acquidotti, inalvearono i fiumi e stabilirono un sistema d'irrigazione che gli spagnuoli non poterono nè perfezionare, nè distruggere. In quei distretti privilegiati ove sopravvissero le loro opere idrauliche, Flora sorride sempre e Cerere fa *bon ménage* con Pomona; mentre dove i guasti della guerra o la negligenza dell'uomo le hanno sconsigliatamente distrutte, i giardini sono ridivenuti lande incolte, e le pianure, ricche un tempo di messi, di popolazioni e di vita, si sono tramutate in tristi e spopolati deserti.

Numerose sono le fontane in Ispagna, segnatamente nei distretti più caldi occupati anticamente dai Mori. Come in Oriente, esse sono il ritrovo delle donne vecchie e giovani, belle e brutte, fanciulle e maritate. L'incessante cicaleccio donnesco armonizza col continuo mormorio dell'acqua cadente. Chi potesse raccogliere tutti i *commerages*, le maldicenze, le calunnie, le beffe, le insinuazioni, le confidenze amorose che svesciansi alle fontane in Ispagna ed altrove, comporrebbe un capitolo non guari edificante sul sesso, quanto debole di corpo, altrettanto robusto di lingua; e Goëthe ce ne ha dato un saggio nella bella scenetta della *Fontana* nel *Fausto*.

Gli antichi Iberi erano gran bevitori d'acqua e il vinolento greco Aterico, l'autore dei *Dipnosofisti* o *Banchetto degli Eruditi*, faceva le stimate che anche i ricchi spagnuoli anteporessero l'acqua al vino.

Anche al dì d'oggi gli spagnuoli se non rifuggono da vino, vanno però avidamente in cerca dell'acqua fresca



e buona, e conobbi un cuoco che ricusò di andare con lauto salario in Granata perchè aveva sentito che l'acqua vi era cattiva!

La madre degli arabi, Agar, fu straziata dalla sete e la trasmise a' proprii figli moro-ispani. Nei giorni canicolari in fatti (e durano un pezzo in Ispagna) la creta umana si sgretolerebbe se non fosse spesso annacquata. Il fuoco e l'acqua sono gli elementi della Spagna sia nell'*auto da fe* (ora abolito), sia nella pila dell'acqua santa. Lo spagnuolo coll'eterno sigaro in bocca fuma come il Vesuvio ed è non meno arido, combustibile ed infiammabile. Per comprendere la verità di quella nota espressione biblica: *Sicut cervus ad fontes aquarum*, bisogna aver provato la sete nelle pianure calcinate ed incandescenti delle Castiglie, ove stanno di casa i colpi di sole, e il cervello par che si strugga come quello di Don Chisciotte quando Sancio pose le zucche nell'elmo di lui. Per la sua mancanza d'acqua la Spagna è proprio il paese da mandarvi in cura gli idrofobi.

Quando il sole asciuga i fiumi, come dire, in un sorso, e la terra pare una lastra rovente; quando tutti i fluidi svaporano e il sangue si raddensa in gelatina, e i nervi stirano come il cantino d'un violino, oh! come l'anima rivola desiderosa alle nebbie ed all'umidore del Po e della Dora!

Ogni vecchia che spunti con in capo un vaso poroso pieno di acqua si tramuta subito in un Ebe, che reca il nettare o l'ambrosia agli Dei. Ben ponno gli storici spagnuoli menar vanto che il sole, appena fu creato, rifulse sopra Toledo e non tramontò più mai nei dominii del gran monarca, il quale, come ne assicura il Senor Berti (da non confondere col nostro Berni di bernesca memoria): *tiene el sol por su sombrero* (ha il sole per cappello); ma i mortali più umili, che non sono astri di

questo sistema solare e pei quali un colpo di sole non è nè uno scherzo, nè una metafora, faranno bene, viaggiando in Ispagna, a corazzare la loro testa con un paracalore ed a provvedersi di un gran parasole indiano contro il *divo Apollo* e di un *Alcarraza* contro la sete.

Questi vasi di creta (come implica il loro arabo nome di *al Karaset*) sono fatti con una specie di argilla porosissima in guisa che lascia trapelar l'acqua da ogni parte.

Il liquido, filtrando pei pori del vaso, inumidisce tutta la superficie esteriore di esso e ne consegue un'evaporazione tanto più celere, quanto la temperatura dell'aria è più calda, o che il vaso sta esposto ad una corrente d'aria più vibrata. Quest'evaporazione non può effettuarsi se non se assorbendo il calorico del liquido contenuto nel vaso, la cui temperatura diventa per conseguenza più bassa di parecchi gradi, somministrando così una bevanda di maravigliosa freschezza.

Gli *Alcarrazas* incontransi in ogni dove in Ispagna, e all'ingresso d'ogni *posada venta*, vale a dire locanda ed osteria, se ne veggono sospese intiere file, alle quali dissetansi gli avventori. Nè ciò basta ancora, chè in ogni alameda, prado e plaza incontransi *aguadores* o *vendedores de combustibles de boca*, i quali vanno gridando a squarciagola *Agua! Quien quiere agua? Mas fresca que la nieve!*

Non vuolsi però dimenticare che questo fluido viene applicato con maggiore prodigalità a lavare l'interno che l'esterno degli spagnuoli. Un autore classico osserva che gli spagnuoli appresero l'uso dell'acqua calda applicabile alla toeletta dai romani dopo la seconda guerra punica. I loro bagni e terme furono distrutti dai Goti perchè tendevano ad incoraggiare l'effeminatezza, e

quelli dei Mori furono proibiti dai Goto-Ispani in parte per ragioni consimili, ma più ancora per idrofobia religiosa.

Le abluzioni e le purificazioni lustrali formavano un articolo di fede appo gli Ebrei e i Mussulmani. I frati mendicanti spagnuoli, per contro, considerarono la sporczia fisica quale un attestato della mondezza morale e della vera fede, ed indossando ogni sempre la medesima tonaca di lana crederono pervenire a quell'odore di santità che non riesce però molto gradito all'olfato. Eglino vietarono, non solamente ai Cristiani, ma anche ai Mori, l'uso d'ogni acqua, eccetto l'acqua santa. Il fuoco e non l'acqua divenne il grande elemento della purificazione inquisitoriale.

Al bel sesso altresì i frati rammentarono i casi di Susanna, Bersabea e La Cava, il cui fatale bagnarsi sotto il palazzo reale in Toledo, addusse la caduta della monarchia gota. I loro acquosi anatemi si estesero dal bagno pubblico al privato e il famoso casista Sanchez ammonisce il confessore spagnuolo a non assolvere le sue belle penitenti che fanno uso soverchio di lavacri. Potrei addurre molti esempî dell'effetto pratico di questa ingiunzione antilustrale: bastimi quello d'Isabella, la figliuola prediletta di Filippo II, la quale fece un voto solenne di non cambiarsi la camicia finchè fosse presa Ostenda. L'assedio durò tre anni, tre mesi e tredici giorni, e l'indumento reale acquistò una tinta *tannée* che fu chiamata *isabella* dai cortigiani per adulazione della pia principessa.

Il poeta inglese Southey riferisce nella sua *storia della Spagna* che Sant'Eufrasia entrò in un convento di 130 monache, niuna delle quali erasi mai lavati i piedi e per le quale la stessa parola bagno era un'abbominazione.

Queste religiose obbedienti ai loro confessori cappuccini erano, al dire di Gil de Avila, un *ameno jardin de*

*flores odorosas por el buen odory fama de santidad.* Ma dopo la soppressione dei frati (g.oria eterna del ministero Mendizabal,) i bagni tornarono in onore in Ispagna; e nelle grandi città non mancano, come *chez-nous*, stabilimenti balneari.

Chi non sa che il cioccolato è per gli spagnuoli quello che il thè per gli inglesi e il caffè per gli italiani e i francesi? Il cioccolato spagnuolo (con buona venia dei signori Caffarel, Giuliano, Talmone e quanti altri più sono, celebri cioccolattieri in Torino) è il migliore di Europa, e la *Crème* è fabbricata dalle monache, le quali manipolano con le lor sante mani non pure il cioccolato, ma

*Et tous ces mets sucrés en pâte ou bien liquides*

*Tout estomacs dévots furent toujours avides.*

Fu oggetto di lunga ed aspra controversia se il cioccolato rompesse o non teologicamente il digiuno; ma dopo che il dotto Escobar sentenziò che *liquidum non rumpit jejunium*, esso è divenuto la colazione universale in Ispagna. Esso è denso sì che vi si regge quasi ritto il cucchiaino, ma non se ne prende che una piccola tazza, una *jicara* (una chicchera), vocabolo messicano significante il guscio di una noce di cocco, di cui facevansi al principio. Codeste chicchere non hanno manico in generale ed i ricchi le racchiudono in calicetti di filagrana d'oro o di argento di varie e vaghissime foggie. Sul cioccolato si beve sempre un bicchiere d'acqua fresca, la quale neutralizza le propensioni biliose, di questa « Colazione degli Dei » come la chiama Linneo.

I freddi liquidi nelle caldi ed aride estati della Spagna sono una necessità e non un lusso; la neve e le bevande gelate si vendono per le vie a prezzi così bassi, che se ne giovano anche le classi più povere. I ricchi però si refrigerano coll'*Agraz* (dal morescò *Hagaraz*), la quale

è la bevanda più deliziosa e più rinfrescante che un mortale assetato abbia mai potuto immaginare. La si fa con grappoli d'uva immaturi pestati con zucchero chiarificato e con acqua, la si filtra finchè divenga d'un bel color di ambra pallida e la si diaccia bene.

A Madrid vendono per le vie una gradevol bevanda chiamata *Michi Michi* (mezzo e mezzo), e composta di porzioni d'acqua, d'orzo e di orzata di Chufas e diacciata in sommo grado.

Gli spagnuoli, fra gli altri frutti rinfrescanti, mangiano le fragole condite con zucchero e sugo di aranci, condimento assai più gradito del vino o dei liquori onde si annaffiano in Italia ed in Francia.

I gelati (*helados*) spagnuoli sono troppo dolci e lo zucchero in essi non è ben raffinato. Quando sono molto induriti ed in piccole forme rappresentanti frutti o conchiglie, chiamansi *quesos* (caci).

Un'altra bevanda favorita è una birra debole imbottigliata e mescolata con limonea ghiacciata. Gli spagnuoli non sono però grandi bevitori di birra, nonostante che i loro antenati ne bevessero più assai del vino che non era così abbondante come al presente; questo surrogato dell'almo liquore di Bacco fu portato dagli Egiziani e dai Cartaginesi in Ispagna ov'era eccellente e ben conservato. Gli avvinazzati soldati romani deridevano gli Iberi bevitori di birra, appunto come i francesi, g'inglesi prima della battaglia d'Azincourt. Polibio sogghigna alla magnificenza di un re spagnuolo perchè il suo palazzo era fornito di vasi d'oro e di argento pieni di birra, di vino d'orzo. I Goti genuini tracannavano grandi quantità di birra e di ale, bevande stupefacenti al dire di Aristotele; e il loro arcivescovo Sant'Isidoro distingueva fra *celia ceria* (ale) e *cerbisia* (birra) da cui derivò *cerbezza*, nome della birra in Ispagna.

## VI.

*Enologia spagnuola — Xeres — Pedro Ximenes — Pajarete — Coltivazione della vite — Fabbricazione del vino — Amontillado — Conservazione dei vini — Bodegas — Il vino e la democrazia — Manzanilla — Etimologia.*

*Paula majora canamus*, in altri termini, lasciamo l'acqua pel vino e si apparecchi il lettore a sentirsi venir l'acqua sull'ugola.

I vini della Spagna, sotto una latitudine in cui la bella stagione è certezza e non probabilità, gareggiano coi rinomatissimi di Francia e del Reno più ancora ove una buona vendemmia è l'eccezione e non la regola. Le loro varietà sono infinite come i loro nomi, colori e sapori. I Navarresi bevono il loro *Peralta* ed i Baschi il loro *Chacolet* che non vale gran che.

Gli Aragonesi hanno il loro *Carinea*, e i Catalani il loro *Sidges* e *Benicarlo*, il primo dei quali è un vino ricco e dolce, ed il secondo esportasi in quantità a Bordeaux per dar forza ai Claretti. Leon ha un vino suo proprio che raccogliesi presso Zamora e Toro, e di cui si fa un gran consumo nella dotta Università di Salamanca. Madrid è provvista di vini cresciuti a Tarancon, Arganda ed altri luoghi adiacenti, i quali spacciansi assai spesso pel celebre *Valdepenas* della Mancha che faceva andare in solluchero Sancio Pansa di proverbiale memoria, e che cresce in tanta abbondanza, che mancano spesso i recipienti a capirlo.

*A tout seigneur tout honneur.* Cominciamo dallo Xeres che gl'inglesi (i quali ne fanno grandissimo consumo) addimandano *Sherry*.

Nasce codesto celebre vino in un angolo ristretto della

Penisola Iberica, in una regione dell'Andalusia, di cui Xeres è la capitale ed il centro. I distretti viniferi stendonsi sopra uno spazio limitato dalle città di Puerto, di S. Maria, Rota, San Lucar, Tribujena, Lebrija, Arcos e Puerto di bel nuovo. I vigneti migliori crescono però in vicinanza immediata di Xeres che ha dato perciò il proprio nome al prodotto generale. Il vino divien quindi inferiore a misura che i vigneti si allontanano da questo punto centrale.

La qualità dello Xeres dipende dal suolo e dall'uva. I terreni che danno le migliori qualità sono l'*Albariza*, il *Barras*, l'*Arinas* e il *Bugeo*.

Le varietà dell'uva sono maggiori di quelle del terreno su cui cresce. Di oltre a cento specie diverse quelle chiamate *Listan* e *Palomina Blanca* sono le migliori.

Il *Pedro Ximenes*, uva deliziosa e così meritamente celebrata, provenne originariamente da Madera e fu piantata sul Reno donde, or fa circa due secoli, fu trasportata da un Pietro Simone a Malaga e si estese in tutto il mezzogiorno della Spagna. Gli è da quest'uva che si sprema il ricco e prezioso *Pajarete* nella maniera seguente. Si lascia impassir l'uva al sole finchè la divenga quasi uva passa e il succio, siroppo; appresso si pigia e si aggiunge al mosto un po' di vin vecchio eccellente e di acquavite. Il *Pajarete* è carissimo, siccome quello che si adopera a conciare e maturare i vini giovani di Xeres.

Attenti qui, enologi piemontesi, che andate in traccia d'ogni metodo migliore per perfezionare i vostri vini. Imparate dagli spagnuoli.

Le viti coltivansi con la massima cura e ricchieggono un'attenzione incessante dalla prima piantagione fino alla loro decadenza finale. Esse fruttano generalmente verso il quinto anno e continuano a dare un pieno ed eccel-

lente prodotto per circa altri trentacinque anni, dopo i quali il prodotto diminuisce così in qualità come in quantità.

I vini migliori ricavansi dai grappoli che maturano più lentamente. Le viti sono delicatissime, hanno una vera idrofobia bacchica, od antipatia all'acqua, e rimangono offese facilmente dai cattivi odori e dalle mal'erbe. Il vignaiuolo non riposa mai. Egli dee arare e rastrellare il terreno; estirpare l'erbe cattive, potare, legare, diprunare, sfrondare le viti; distruggere gl'insetti; tener lontani gli uccelli, le volpi ecc. È insomma una vita di lavoro, diligenza e spesa incessanti.

Le prime qualità di *bouquet* dipendono dall'uva e dal terreno, e siccome i siti favoriti sono limitati e grande è la gara per acquistarli, così altissimi sono i prezzi che si pagano, e qualche volte stravaganti. I proprietari di vigneti sono numerosissimi e la superficie del suolo è sminuzzata in parti infinitesimali. Persino il così detto *Pago de Macharnudo*, che è il Clos Vougeot ed il Johannisberg di Xeres, è assai suddiviso. Esso comprende 1200 *aranzadas* (quanto può arare in un giorno un par di bovi) delle quali 460 appartengono alla gran casa di Pedro Domecq, ed il loro prodotto puossi ragguagliare in media a 1895 botti, delle quali 350 soltanto di primissima qualità.

Fra gli altri *pagos* o distretti viniferi più rinomati, voglionsi citare Carrascal, Los Tercios, Barbiana *alta y baja*, Anina, San Julian, Mochiele, Carraola, Cruz del Husillo che giaciono in *termino* immediato o confine con Xeres. I vini di tutti questi distretti pagansi sempre ad alti prezzi.

Molti di questi vigneti hanno siepi di canne e di aloe o cacti, le cui foglie carnose ed irte di spine formano palizzate che sfiderebbero tutti gli usseri bianchi, verdi



o turchini del Re di Prussia. Come ciò non bastasse, il *capataz del campo*; o guardia campestre, è munito di certi grossi e feroci cani che sbranerebbero un elefante, non che un ladro. Quando è presso al maturare, l'uva è custodita e sorvegliata gelosamente, dacchè un proverbio spagnuolo ammonisce che: *Ninas y vinas son mal de guardar* (È mal custodire l'uva e le ragazze).

Quando giunge la stagione della vendemmia crescono le cure dei proprietari e le fatiche dei coltivatori. I grappoli spiccati dai tralci vengono distesi per alcuni giorni sopra cannicci; i grappoli non troppo maturi che hanno meno spirito e sostanza si pongono in disparte e si lasciano più lungo tempo al sole che gli concuoe e matura. Se gli acini sono stramaturi predomina la parte zuccherina e manca l'acido tartarico.

I grappoli scelti si spruzzano di calce, la quale assorbe e corregge le particelle acquose ed acetose. Vuolsi però una mano bene addestrata per questo spolvero, il quale è un'antica costumanza africana. Le uve pigian-i generalmente di notte, per essere l'aria più fredda e per evitare al possibile le punture delle vespe che ronzano intorno ai tini.

Nei vigneti più estesi v'ha in generale un edificio contenente l'occorrente per la fabbricazione del vino, del pari che cantine in cui si ripone il mosto lasciandolo passare per tutti i gradi successivi della fermentazione, e dove rimane fino alla vegnente primavera in cui si rimuove da sè la feccia.

La vendemmia, che è il movente sospirato dell'anno intero, dura circa quindici giorni e si fa più presto nei distretti di Rota che a Xeres, ove incomincia verso il 20 settembre. In quel breve periodo di tempo, i cuori, i corpi e le anime degli uomini e delle donne sono condensati in un solo pensiero; persino Venere bella, la Dea

della vicina Cadice, e che, durante gli altri trecentocinquanta un giorno, si sposa volentieri a Bacco, è allora dimenticata. Nobili e contadini, mercanti e preti d'altro non parlano, d'altro non si occupano se non di vino che monopolizza l'uomo ed è per Xeres quello che l'acqua al Gran Cairo. dove l'alzarsi del Nilo è un piacere insieme e un profitto.

Nel prim'anno avvengono differenze notevoli in questi nuovi vini; alcuni divengono *bastos* o grossi, altri acidi ed altri buoni; quelli soltanto che posseggono grande delicatezza, corpo e *bouquet* sono chiamati *finos*. In una quantità o *partido* di cento botti, raramente più di dieci a quindici meritano cotesto epiteto, e vengono comperate a caro prezzo dagli *almacenistas* od incettatori di vino.

Questi cambiamenti singolari nel vino cresciuto nel medesimo vigneto succedono invariabilmente, quantunque non ne sia stata addotta finora alcuna ragione soddisfacente: i processi chimici della natura hanno sfidato finora le investigazioni dell'uomo ed in nulla più che nell'elaborazione di quel *lusus naturæ vel Bacchi*, in quella varietà di profumo che va sotto il nome di *amontillado*, cotesto nome fu dato a certa qualità di vino per la sua rassomiglianza in asciuttezza e qualità ai vini di *Montilla* presso Cordova. Quest'*amontillado*, quando è il prodotto genuino della natura, è pregiato in sommo grado, come quello che adoperasi a correggere i vini giovani di Xeres troppo dolci; ed è scarsissimo, dappoichè di cento botti di vino fino, non più di cinque posseggono le sue proprietà.

Tutti i vini di Xeres sono una mescolanza matura di varie gradazioni di qualità, e lo stesso Sciampagna è un vino manifatturato a questo modo.

Non si fa alcun mistero dei mezzi artificiali adottati per educare e perfezionare i vini; e quest'opera labo-

riosa, e che richiede un palato squisito, è affidata al *Capataz*, o capo cantiniere, personaggio importante nell'Andalusia. Egli è il custode della *bodega* o deposito del vino, di cui v'ha un gran numero nella ricca e popolosa città di Xeres.

Questi templi di Bacco rassomigliano per grandezza ed altezza alle nostre cattedrali, e sono l'antitesi delle nostre cantine sotterranee. I vini di Xeres maturano e si perfezionano meglio in un sol anno in quelle *bodegas* elevate, che in dieci anni di sepoltura.

Essendo cotesti vini più capricciosi di una ragazza nello sviluppo del loro carattere, è necessaria la massima cura nella scelta di situazioni salubri per la loro educazione; la vicinanza di ogni effluvio e lezzo offensivo vuolsi evitare accuratamente, dappoichè essi nuociono per sicuro a quei fluidi delicatamente organizzati, più che allo stesso organismo umano.

Il perchè le nuove *bodegas* vengono costruite nei nuovi quartieri della città, in luoghi aperti ed asciutti. Attigui ad esse sorgono i laboratori e gli uffici, in cui fabbricasi tutto che ha attinenza al commercio del vino, non eccettuate le botti che si fanno con doghe di quercia americana.

Nell'interno della *bodega* regna una frescura deliziosa, l'aria circola liberamente, e la luce abbagliante del sole è esclusa con somma cura.

Le *bodegas* sommano a più di mille nel solo distretto di Xeres. Le più grandi appartengono alle firme di primo ordine e la più parte a mercanti inglesi e francesi. Pel commercio in grosso del vino si richiedono grandi capitali, molta pazienza e previdenza, qualità che non crescono col vino in quelle come in altre colline della Spagna. L'importanza del commercio dei vini di Xeres rilevasi pure dal fatto che alcuni di questi depositi di vino

contengono non meno di quattro mila botti, delle quali non poche vi rimangono da dieci a dodici anni ad invecchiare. Supponendo che una botte valga in media 650 lire, si capisce quali ingenti capitali sieno necessari, capitali che non trovansi se non in Inghilterra ed in Francia.

Il *Capataz*, l'educatore e manipolatore dei vini conservati nella *bodega*, ha per norma invariabile il noto precepto oraziano: *Omne tulit punctum qui miscuit utile dulci*. Egli passa regolarmente a rassegna le botti affidate alle sue cure, e ne accerta le qualit', i meriti ed i demeriti ch'ei segna mediante certi geroglifici noti a lui solo. Egli corregge i difetti pigliando nota della data e del rimedio applicato, sì che alla rassegna od assaggio seguente sa come regolarsi.

Cessata la fermentazione, i vini nuovi vengono comunemente arricchiti coll'*arrope*, specie di sciroppo che fabbricasi a S. Lucar nella maniera seguente. Prima che incominci la fermentazione si fa bollire a lento fuoco del mosto finchè sia ridotto al quinto del suo volume. È necessaria molta cura e perizia in questa operazione che sembra semplicissima; bisogna schiumare del continuo il mosto e far sì che non pigli il bruciaticcio, caso assai facile.

Di questo mosto bollito e sciolto si fa il *vino de color* o *madre vino* che nutrisce i vini nuovi, come il latte della madre il lattante. Quando è vecchio, quest'ingrediente balsamico divien forte, profumato come un'essenza e preziosissimo sì, che vendesi persino 10,000 lire la botte. Tutte le *bodegas* principali hanno parecchie botti venerabili di quest'ambrosia che trasfonde virtù generose ed eroiche nei vini giovani ed ordinarii; e grado grado che si spillano riempionsi di una quantità corrispondente tolta dalle botti più vecchie e migliori della *bodega*.

Dopo uno o due anni di educazione, i vini nuovi sono sottoposti, come Galileo, dalla Santa Inquisizione, ad un *examen rigorosum*, che non è però la tortura, sì soltanto un assaggio, uno squattrinare in tutte le regole. Guai a quella botte che non ha fatto buona prova! Essa viene espulsa inesorabilmente dall'educandato, come una zitella che abbia messo il pie' in fallo, ed è inviata all'estero, in Europa od in America, a ricreare (*moyennant* 350 lire) i palati dei consumatori usi a *ber grosso*.

Il prodotto dei vini di Xeres calcolasi da 400,000 a 500,000 *arrobas* all'anno, delle quali 30 formano la *bota*, o botte. L'enorme consumazione di questi vini in Inghilterra sotto il nome di *Sherry*, fa sì che la suddetta enorme produzione non basta alla dimanda. E che cosa succede? Succede che si ricorre in vaste proporzioni al recipe universale, all'adulterazione. Quanta limonèa non si ingolla al mondo sotto il nome di Sciampagna!... Quanto *Benicarlo* catalano stemperato, sotto il nome di Bordeaux!.. E così avviene dello Xeres e di tanti altri vini che tutti vogliono bere mentre la madre natura li ha destinati a pochi suoi prediletti soltanto che furono levati al sacro fonte da *dame Fortune*. La democrazia sarà una cosa eccellentissima in politica, giacchè tutti i gazzettieri lo dicono; ma, per carità, lasciate la democrazia in piazza e non l'introducete nelle cantine, se no non avremo più che vini democratizzati, vale a dire adulterati!

Gli spagnuoli che sanno dove il diavolo tiene la coda, preferiscono allo Xeres problematico uno vino leggero chiamato *Manzanilla*, che fabbricasi presso San Lucar ed è assai più debole e insieme ad assai miglior mercato dello Xeres. Questo vino, di un pallido color di paglia, è sano in sommo grado e rafforza lo stomaco senza scaldare ed inebriare la testa. Tutte le classi ne sono ghiotte, dappoichè la mancanza d'alcool fa sì che se ne

può bere quanto se ne vuole, mentre la sua asciuttezza agisce come un tonico sul sistema durante i calori dissolventi.

Il *Manzanilla* puossi paragonare all'antico vino di Lesbo che Orazio tracannava sì copiosamente al rezzo, encomiandolo pci come inoffensivo. Gli operai che lavorano nelle *bodegas* di Xeres ed hanno a loro disposizione questo vino *capiteux* raramente ne bevono, e, finiti i loro lavori, si recano nelle vicine osterie a bere un bicchiere di innocente *Manzanilla*. Vi sono anche club per centellare esclusivamente codesto vino, il quale, corroborato dal ghiaccio e da un sigaro, trasporta il consumatore nel paradiso di Maometto. È meglio berlo dalla botte che dalla bottiglia, e, cosa singolare, più la botte si spilla, migliore diventa il vino.

L'origine del nome è assai controversa. Alcuni, che preferiscono al senso il suono, lo derivano da *manzana* specie di pomo; altri dalla lontana città di Mansanilla, sulla sponda opposta del fiume, dove nè si fa, nè si beve. Ma la vera etimologia s'ha a cercare nella sua rassomiglianza notevole al sapore amaro dei fiori di camomilla (*manzanilla* appunto in spagnuolo) ordinati dai nostri medici come bevanda digestiva e dagli spagnuoli per le fomite. Questo sapore è così pronunciato nel vino, da essere alla bella prima disagiata ai forastieri; ma se si ha a prestar fede ai suoi consumatori abituali, il *Manzanilla* può dar dei punti al thè per proprietà igieniche. Tutti coloro che ne bevono di frequente, dicono essi, vanno immuni dai calcoli, dal mal di pietra e dalla gotta! Benedetta medicina! che, non paga di dissetar le papille e di rinfrescare il gorguozzolo, ti preserva dai malanni non ultimi ond'è travagliata la misera umanità! *Oh! for, a glass of Manzanilla!*

Mio buon lettore! se in uno schizzo antecedente ti ho

imbandito le più squisite pietanze spagnuole, in questo ti ho mesciuto i vini spagnuoli più prelibati. Ora non esclamerai tu: Con lui si mangia e si beve squisitamente, mentre con certi altri o si mastica nebbia o si rosicano ossa spolpate, *Ossa arida, praetereaque nihil!*

## VII.

*I medici e la medicina in Ispagna — Aneddoto di Vesalio — Rimedii esterni ed interni — Reliquie miracolose — Ostetricia — Ospedali — Manicomii — Orfanotrofi.*

Dal vino alle medicine non è guari naturale il transito; ma la vita non è bella se non pei contrasti che offre ad ogni piè sospinto.

I medici hanno una cattiva riputazione in Ispagna, come apparisce dal seguente motto popolare: *Tomar el pulso, es prognosticar al enfermo la loza.* (Toccare il polso è pronosticar la lapide all' inferno). Ciò non dee far meraviglia, dove si ponga mente che, in addietro, i medici e la medicina erano avversati e perseguitati dal clero e dai frati onnipotenti. Vesalio, il gran padre della moderna anatomia, trovandosi a Madrid, fu chiesto a Filippo II dalla santa inquisizione che voleva farne un arrosto per aver eseguito un'operazione chirurgica. Il re, più umano (che è tutto dire), lo mandò in quella vece ad espiare il suo peccato in un pellegrinaggio in Terra Santa; egli naufragò e morì di fame a Zante.

Somigliantemente, le università spagnuole, rette dagli ecclesiastici, indussero il bigotto Filippo III, a promulgare una legge che vietava lo studio di ogni nuovo sistema medico, imponendo quello soltanto di Galeno, Ippocrate ed Avicenna.

Nel 1830 i frati misero una gran paura in corpo al timido Ferdinando VII, dicendogli che le scuole di medicina generavano una baraonda di materialisti, di eretici, di re cittadini, di rivoluzionari, di fabbricanti di barricate e altri siffatti tizzoni d'inferno. Il re non intese a sordo e fece chiudere immediatamente le scuole di medicina inaugurando, in via di compenso, una scuola di tauromachia.

Qual meraviglia che con siffatta educazione teorica, la pratica sia antiquata e in sommo grado manchevole? Nei casi difficili di frattura complicata, di ferite da fuoco, ecc., i medici in Ispagna si stringono nelle spalle e se ne rimettono a *Sa sacrée Majesté le Hasard*, come diceva Federico il Grande. Nelle malattie croniche e nelle fratture leggere riescono meno pericolosi, essendochè, non facendo i loro rimedî nè bene, nè male, la lotta fra la vita e la morte è lasciata alla natura (*dejar a la naturaleza*) che adduce qualche volta, da quella buona madre ch'ell'è, la guarigione. Nelle malattie acute ed infiammazioni riescono meglio, siccome quelli che da veri *Sangrados*, sono corrivi a dar di piglio e a far uso della lancetta.

I rimedii adoperati dai medici spagnuoli sono semplici e derivati dai vegetali che crescono sulla superficie della terra, piuttostochè dai minerali che ascondonsi nelle sue viscere. I rimedî esterni consistono principalmente in crotti di lardo appiccati all'addome, in senapismi e cataplasmi di mostarda ai piedi, in fomenti di malva e di fior di camomilla e... nell'aiuto del curato.

I rimedî interni, le tisane, i *Leches de Almendras*, de *Burras* (latte di mandorle, di asina) le decozioni di riso e via dicendo si succedono in ordine così regolare, che l'ammalato erudito non ha altro a fare che ripetere i passi medicali delle *Satire* d'Orazio. In niun paese però



si può pretendere che tutti gli ammalati guariscano, dacchè *Para todo hay remedio, sino para la muerte*. (A tutto è rimedio, fuorchè alla morte).

Se i rimedi sono poco efficaci in Ispagna (perchè non vi si applica ancora largamente la chimica e la terapeutica minerale) innumerevoli per contro sono le reliquie, gli amuleti ed i santi che credonsi dotati di virtù sanativa. Una medaglia di Santiago guarisce la febbre; un fazzoletto della Madonna, l'oftalmia; un osso di San Magin possiede tutte le virtù del mercurio; un residuo di San Frutos supplisce, in Segovia, alla perdita del senso comune; la Vergine d'Ona distrugge i vermi nei visceri dei reali *Infantes* e la sua cintura a Tortosa agevola il partorire alle reali *Infantas*.

Ogni contadino di Murcia crede che niuna malattia possa incogliere a lui ed al suo bestiame, sol che il tocchi con la croce di Caravaca, che gli angeli recarono dal cielo e deposero sopra una vacca rossa. A Manresa un eremita custodisce la grotta in cui Lojola, il celeberrimo fondatore della Compagnia, fece penitenza per un anno, e vende le pietre polverizzate che hanno maggiori virtù sanative della Revalenta Arabica ai creduloni che le ingoiano.

Ogni provincia ha il suo santo tutelare e la sua reliquia taumaturgicā. Zaragozza, in grazia d'esempio, possedeva anticamente porzione del fegato di Santa Engracia che guariva appunto il mal di fegato; l'olio delle sue lampe (che non affumicò mai la volta) sanava i *lamparones*, o tumori del collo; mentre quella che ardeva dinanzi alla immagine della *Virgen del Pilar* (che scese dal cielo sopra una colonna) restituiva *illico et immediate* le gambe perdute. Quest'immagine incisa è, anche al di d'oggi, l'oggetto della venerazione popolare, ed infinito è il numero dei mendichi, ciechi, storpi, rattratti e zoppi che accorrono al suo santuario per

esser guariti, come gli antichi affluivano a quello di Minerva. Gli infelici che il medico non può risanare, si attaccherebbero alle funi del cielo, e anche l'Italia, a questi lumi di civiltà, ha i suoi santi taumaturghi e le sue reliquie miracolose, a far capo dal sangue docile di San Gennaro. *El medico leva la plata, pero Dios es que sana!* (Il medico intasca il danaro, ma è Dio che sana).

Siami qui lecito toccar due parole dell'ostetricia spagnuola. È questa un'arte che ne introduce tutti nel mondo e merita perciò tutta la nostra attenzione e riverenza.

In Ispagna, come in Italia e in molte altre parti, gli *accoucheurs* maschi e laureati non attecchiscono; la *comadre* o levatrice introduce nel mondo ogni spagnuolo coll'aiuto della natura e della *manteca de puerco*, il che spiega il gusto pel lardo ingenito in tutti gli spagnuoli. Il neonato è quindi ravvolto strettamente nelle fasce come una mummia egiziana, e protetto gelosamente dall'aria fresca, dal sapone e dall'acqua; un amuleto appeso al suo collo lo difende dalla *jettatura* e *vogue la galere*, come dice il signor di Bismark, sul tempestoso mar della vita. Ma il fatto si è che il partorire riesce spesso fatale in Ispagna; nei casi ordinari la levatrice se la cava, ma quando si presenta una difficoltà, ella perde la bussola e... addio roba mia. Gli è in questi critici momenti che è prefribile e necessaria l'opera di di un artista di genere mascolino.

Le regine però e la infanti di Spagna che degnansi di partorire hanno aiuti soprannaturali.

Il palladio della città di Tortosa è la cinta che la Vergine, accompagnata da San Pietro e San Paolo, recò in persona dal cielo ad un degno canonico della cattedrale, nel 1178, avvenimento commemorato ogni anno con una messa la seconda domenica di ottobre. Il cono

celeste fu dichiarato autentico nel 1617 da Paolo V, e in giustificazione della sua infallibilità esso opera prodigi d'ogni ragione, segnatamente in ostetricia. Lo si adopra anche in difesa della città in tutte le occasioni di pubblica calamità, il che non impedì però che il maresciallo Suchet la pigliasse bravamente di assalto.

Questa Cinta, più meravigliosa del cesto di Venere, fu nel 1822 per ordine di Ferdinando VII (buona memoria) portata in solenne processione ad Aranjuez per agevolare l'*accouchement* delle due infante; e in quella guisa che Lucina dava una mano alle matrone Romane nelle fiere doglie del parto, così le loro Altezze Reali sgravaronsi felicemente, ed uno dei nati fu appunto il marito paziente di Isabella II.

Del rimanente, anche i Mori di Barbaria, hanno un cannone a Tangeri che mandò a picco una nave cristiana, e sul quale mettonsi a cavallo le donne incinte per ottenere un parto non travagliato.

In Italia la panacèa era la cintura di S. Margherita, la quale divenne il tipo di questa cinta di Tortosa, ed era largamente adoperata dai frati in tutti i casi di parto difficile. La si credeva giovevole alle partorienti, perchè quando il diavolo tentò fare un brutto scherzo a S. Margherita, la Vergine lo legò con la sua cintura ed egli divenne mansueto come un agnello. Questa cintura ne partorì molte altre alla sua volta, e nel secolo decimosettimo esse eransi moltiplicate così fattamente che, al dire di uno scrittore contemporaneo, se fossero state appiccate insieme, avrebbero fatto il giro della Sardegna. Ma la storia naturale delle reliquie è troppo nota da dovercisi fermar sopra; diamo piuttosto una occhiata agli Ospedali spagnuoli, i quali naturalmente lasciano molto, ma molto a desiderare.

Nel 1811, quando l'esercito inglese era a Cadice, un

medico, di nome Villarino, istigato dai chirurghi inglesi indignati, espose alle Cortes la condizione deplorabile degli ospedali spagnuoli. Come in Italia, al solito, fu nominata una Commissione, e la sua triste relazione, esistente tuttora, pose in chiaro qualmente fondi, cibarie, vino, lenzuola ecc. destinati agli ammalati erano divorati dagli amministratori, e dai loro subalterni. I risultati furono quali avevansi ad aspettare; le autorità, anzichè rimediare allo sconcio, perseguitarono Villarino quale un *revolucionario* e lo cacciarono dall'ospedale. Sovrintendente di esso era quel Lozano de Torres che affamò l'esercito inglese dopo Talavera, e che Wellington qualificò ne'suoi dispacci ladro e bugiardo. La Reggenza lo creò, in castigo, governatore civile delle Vecchia Castiglia e Ferdinando VII lo nominò nel 1817 ministro di giustizia.

È una vecchia canzone e sotto tutti i Governi. I furbi, le birbe, *les habiles* schiumano la gran marmitta dello Stato, mentre i capaci, gli onesti, per mancanza di faccia tosta, se ne rimangono a casa a mondar nespole, e finiscono negli ospedali, ai quali mi affretto a far ritorno. Come edificî, gli ospedali di Madrid sono generalmente assai grandi, ma scarsamente popolati per l'avversione che nutrono verso di essi gli spagnuoli. I nomi di alcuni fra i principali sono mal scelti; quello di Siviglia, ad esempio; chiamasi *La Sangre* (Il sangue) o *Las Cinco Llagas* (Le cinque piaghe di G. C.) che sono scolpite sul portone a foggia di cinque grappoli d'uva. Il Sangue è un nome di cattivo augurio per un ospedale, in ispecie per un ospedale spagnuolo, ove la lancetta non da quartiere come il *cuhillo* (coltello) per le strade.

Il grande ospedale di Madrid chiamasi *El General*, e l'assistenza medica che vi si riceve è affine alla cooperazione militare dei generali spagnuoli Lapena e Venegas, i quali nel momento del bisogno lasciarono nelle

peste Graham a Barrosa e Wellington a Talavera senz'ombra d'aiuto. *Socorros de Espana, o tarde o nunca* (Soccorso di Spagna o tardi o non mai) proprio come il soccorso di Pisa.

I così detti asili pei lunatici o manicomii addimandansi in Ispagna *Hospitales de Locos*, parola derivata dall'arabo *locas*, pazzo, ed a somiglianza dei congeneri *Morostans* del Cairo, sono generalmente così mal diretti, che è una compassione. Non vi ha alcuna classazione e separazione, per guisa che i pazzi furiosi, i monomaniaci e i semplici mentecatti sono tutti affastellati insieme. Non è raro il caso che molti, i quali vi entrano vagelanti soltanto diventino in breve (invece, di risanare) pazzi furiosi e da catena. Gli antichi medici iberici, al dire di Plinio, facevano professione di curar la pazzia con l'erba vettonica e da idrofobia con decozioni di *cynorrhodon*, od acqua di rosa canina, come doppiamente avversata dalla rabida specie canina.

I moderni spagnuoli par desiderino soltanto, mediante l'ignoranza e i cattivi trattamenti, abbuiare ogni lucido intervallo in una uniformità delirante.

I ricoveri pei trovatelli od orfanotrofi non sono guari meglio amministrati dei manicomii; e chiamansi *Casas de Espositos* o *la Cuna*, per ironia forse, dovendosi piuttosto chiamare *la Bara*, tanta è la moria de' poveri gettatelli in essi ricoverati, sì che direbbesi un sistema organizzato di infanticidio, sotto l'apparenza di carità. Una monaca o balia siede la notte presso la ruota fatale a ricevere i poveri innocenti esposti da genitori ribaldi che occultaro nelle tenebre il loro delitto:

*Toi que l'amour fit par un crime,  
Et que l'amour defait par un crime à son tour,  
Funeste ouvrage de l'amour,  
De l'amour funeste victime !...*

La soppressione della ruota, che diede già risultati così soddisfacenti in Torino, come rilevasi dalla recente relazione del Carletti, sarà una delle riforme che dovranno introdurre in Ispagna.

E non sarà la sola. Innumerevoli son le riforme che aspetta la Spagna, quel bel paese come Italia nostra, e di cui, come della nostra Italia, fecero per tanti anni sì mal governo i frati, i Borboni, e S. M. la Rivoluzione, come la chiamò il generale La Marmora.

## VIII.

*Teatro spagnuolo — Pregiudizi contro il teatro — Teatro antico — Teatro moderno — Influenza funesta del dramma francese — Tragedie — Farse — Ballo nazionale — La Chitarra — Canto — Opea italiana*

Un valente scrittore tedesco tolse, non ha guari, a dimostrare che la causa principale della corruzione dei costumi in Francia e della decadenza militare, di cui diè prova nella ultima guerra tremenda contro la Germania, è, strano a dire! il teatro. « La Francia » dic'egli fra le altre belle cose « è divenuta un popolo d'istrioni, di commediografi, di drammaturghi. Essa provvede al consumo di tutti i teatri del mondo. E di qual natura è la merce drammatica che va fabbricando con febbrile attività? Seduzioni, adulterî, incesti, riabilitazioni di donne perdute, truffe finanziarie, ladroneggi e giù di lì ». Se il teatro è lo specchio della società, Dio mio, che società è mai la francese!

Ma non v'ha pericolo che il teatro divenga una scuola di corruzione in Ispagna, per la buona ragione che non esiste più, sto per dire, teatro nella patria di Calderon e di Lopez de Vega.

A vero dire, il dramma in Ispagna fu, come molte altre cose, la creatura di un accidente e di un periodo. Protetto da Filippo IV, amante dei divertimenti, esso fiorì finchè gli arrise il patrocinio reale, languì quando cessò, e non potè resistere all'instancabile ostilità del clero, il quale pose tutto in opera per abbattere questo temuto rivale de' suoi proprî spettacoli religiosi e dei suoi melodrammi ecclesiastici. Il clero mosse guerra al teatro negando cristiana sepoltura agli attori defunti, i quali, non potevano, vivi, aggiungere al proprio nome il titolo di Don così caro ad ogni spagnuolo. Naturalmente, non volendo alcun individuo di questa nazione, che si rispetta, dedicarsi, se può, ad una professione disprezzata e scomunicata, pochi, assai pochi son quelli che salirono o salgono sulle scene, e niun Gustavo Modena, come niuna Ristori, è ancor sorta in Ispagna per abbattere vietî pregiudizii con virtù pubbliche e private.

Persino in questo nostro secolo decimonono, che ha volto in fuga tanti fantasmi medio-evali, i confessori vietarono alle donne ed ai ragazzi persin di passare per le vie, ove sorgeva un tempio di Satana; e i frati mendicanti non si peritavano appostarsi vicino alle porte dei teatri per tenerne lontani i loro penitenti. I frati in Cordova riuscirono, nel 1823, a far chiudere il teatro perchè le monache di un monastero di rimpetto vedevano il diavolo che ballava il fandango sul tetto, mentre si stava recitando!

Quantunque i frati sieno stati sloggiati alla lor volta per opera di Mendizabal dalla scena spagnuola, si può dire che il dramma nazionale abbia fatto con essi il suo esodo. Il genuino teatro antico « teneva lo specchio » secondo la bella espressione di Shakspeare, alla natura spagnuola; suo scopo si era divertire piuttostochè am-

maestrare, e, a somiglianza della letteratura, sua sorella nello esporre la nazionalità esistente, esso mostrava in azione quello che i romanzi *picareschi* sminuzzavano nelle descrizioni. In ambedue l'altiero Hidalgo era l'eroe; mantellato ed armato di lunga spada, egli incedeva impettito sulla scena, faceva all'amore e combatteva come addicevasi ad un vecchio Castigliano che Carlo V aveva reso il terrore ed il modello dell'Europa. La Spagna allora, simile ad una beltà trionfante, pigliava piacere a mirarsi nello specchio; ma ora che le cose sono cambiate, essa arrossisce nello scorgere il ritratto de' suoi capelli brizzolati e delle sue grinze. Se la comparisce ancora in teatro, si è per far rivivere tempi trascorsi da lungo, per evocare dai loro sepolcri il Cid *Campeador*, Pizarro, Cortez e gli altri *Conquistadores*. Il perchè i drammi rappresentanti la moderna vita e le moderne cose spagnuole non hanno fortuna, e cadono inonorati, se non fischiati, salvo sempre le debite, ma scarse eccezioni.

Negli antichi drammi spagnuoli le scene immaginarie erano non meno piene d'intrighi di quel che si fossero le vite reali; allora il punto d'onore era vivace, le donne erano gelosamente rinchiuso come in Turchia, e l'accesso ad esse, ora facilissimo, formava la difficoltà degli amanti. La curiosità degli spettatori era eccitata in sommo grado dall'aspettazione di sapere come avrebbero fatto per abboccarsi con le loro belle, e dal desiderio di assistere alle scene comiche o tragiche che ne seguivano. Quest'imbrogli e labirinti si addicevano ad un *pays de l'imprévu* come la Spagna, ove le cose riescono appunto il contrario di quel che si aspetta.

Il progresso del dramma della Spagna fu così pieno d'energia e di azione, come quello della Francia era pieno di pesante descrizione e declamazione. La succes-



sione borbonica, che rovinò il genuino combattimento dei tori, distrusse anche il dramma nazionale; un diluvio di unità, regole, convenzionalità inondò il teatro spagnuolo. Calderon fu battezzato barbaro come Shakespeare da presuntuosi ignoranti che non conoscevano nè l'uno nè l'altro. Alla seconda ristorazione borbonica, la Francia divenne il modello di quella stessa nazione, a cui i suoi Corneilles ed i suoi Molière avevano strappate molte piume che li aiutavano a volare in alto nel cielo drammatico. La Spagna è ora ridotta, come l'Italia e l'Inghilterra, a tradurre, copiare, imitare il teatro francese, con qual vantaggio della pubblica morale e dei buoni costumi ciascuno sel vede.

I Dumas *père et fils*, i Sardou, i Barrière, i Sirandin, i Sèjour, i Dennery, i Meurice, sono i modelli non della Spagna soltanto o dell'Italia, ma di molte altre nazioni, con danno inestimabile delle loro rispettive letterature nazionali. Uopo è però confessare che in Ispagna cominciò ultimamente una reazione salutare contro l'influenza drammatica francese, e che non mancano al di d'oggi valenti scrittori drammatici, fra' quali citerò Don Manuel Breton de los Herreros, lo Scribe spagnuolo, Don Antonio Gil y Zarate, D. Antonio Garcie Gutierrez, Juan Eugenio Hartzenbusch, O. José Zorrilla, Don Patricio de la Escosura, ecc., che spero far conoscere un giorno all'Italia.

I teatri in Ispagna sono piccoli, quantunque si addimandino colossei, e mal tenuti. Quando son pieni pinzi l'olezzo che mandano non è acqua nanfa, e se un Faraday qualunque ne analizzasse l'atmosfera, troverebbe che la contiene porzioni uguali di fumo di sigarito e di pungenti esalazioni d'aglio, il condimento nazionale. L'illuminazione così detta, eccettuate rare occasioni solenni, è tale da rendere visibile l'oscurità e non più,

e gli spettatori della platea appuntano indarno i loro telescopî in alto, chè il buio pesto non lascia loro scoprire verun astro femminile di prima o di seconda grandezza.

La tragedia spagnuola, anche quando agisce il Cid Campeador, è stucchevole, declamatoria come in Italia. Per contro le *sainetes* o farse, comechè grossolane alle volte, sono divertenti e rappresentate per eccellenza. Le nazionali vanno scomparendo ogni dì più dalle scene, ed è un peccato, chè le son piene d'intrighi, di sarcasmi, di satire, d'arguzia e festività congenita allo spagnuolo. Niun popolo è più essenzialmente serio-comico e drammatico nella Venta, nella Plaza o nella Chiesa. In quelle farse esilaranti gli attori cessano di essere attori e la rappresentazione apparisce quale una scena della vita reale. Havvi generalmente un *Gracioso* o buffo che sta nei migliori termini con la platea, che dice e fa quel che gli frulla, che lardella il diavolo de' suoi frizzi originali e che suscita un riso omerico anche prima di comparire, come certi deputati del Parlamento italiano prima di dar la stura al fiume della lor temuta eloquenza.

L'orchestrà è medioerissima. Gli Spagnuoli sono vaghi oltremodo della musica vocale ed istrumentale; ma la loro propria è orientale e disforme al tutto alla squisitissima italiana e tedesca. Per simil guisa eglino non hanno veruna idea della grazia e dell'eleganza del balletto francese; e, quante volte vi si provano, divengono ridicoli, essendochè sieno cattivi imitatori dei loro vicini d'oltre-Pirenei nella cucina, nel linguaggio e nelle mode. In generale lo spagnuolo cessa di essere spagnuolo a proporzione che diviene *afrancesado*.

Il grande incanto dei teatri spagnuoli è il loro proprio ballo nazionale incomparabile ed inimitabile, ed ese-

guito a perfezione dagli andalusi soltanto. È questa la salsa de la commedia, l'essenza, la *crème fouettée* delle rappresentazioni teatrali. Molti hanno tentato descriverlo; ma come descrivere il suono, il moto, la grazia, la leggiadria? Per quanto sieno assonnati gli spettatori, noiosa la tragedia o seria la commedia, il preludio delle *castanetas* o nacchere nelle quinte scorre in ogni dove come scintilla elettrica; cessa il russare; le lingue tacciono come per incanto — *on n'écoute que le ballet!*

Alzato il sipario, la coppia danzante schizza dai due lati opposti come due amanti separati, i quali si sono ritrovati dopo una lunga ricerca e si ricongiungono abbracciandosi. Ma chi non ha veduto sui nostri teatri codesta danza graziosa, affascinante, che i francesi chiamano a buon diritto *la pantomime d'amour*? Comechè appassionata e provocante, nulla ha in essa d'indecente e non istanca mai lo spettatore; tutt'al contrario, il suo unico difetto è di esser troppo breve, giacchè come dice Molière: *Un ballet ne saurait être trop long, pourvu que la morale soit bonne et la métaphysique bien entendue*. Nonostante questa profonda osservazione, il clero di Toledo, per mera gelosia di mestiere, riuscì una volta a far proibire il *bolero* sotto pretesto d'immoralità; ma il divieto non durò lungo tempo e il *bolero* non tardò a ripigliare l'antico impero.

Questo *Bayle nacional* (ballo nazionale, da non confondere con *Bayle filosofo*) per quanto adorato all'estero, comincia però ad essere disprezzato da quelle schizzinose *senoras* e *senoritas*, le quali, invece della graziosa mantiglia spagnuola, s'incoronano la *cabeza* o testa vedova di cervello, con quei cappellotti parigini che fanno a' pugni coll'estetica, col senso comune e con la borsa dei mariti. Ma per quanto la danza nazionale possa parere antiquata e non abbastanza *civilisée* a codeste re-

*negadas*, essa è saldamente radicata e sempre in voga nelle classi inferiori e fra' contadini. Le varie provincie della Spagna, com'hanno un linguaggio, abiti e costumanze diverse, hanno altresì le loro danze locali particolari, le quali, a somiglianza dei loro vini, reliquie, santi e salciece, non si gustano realmente che « sul luogo del luogo. »

I Galiziani e gli Asturniani conservano, fra molte delle loro danze aborigene, un ballo pirrico, che è la precisa danza iberica armata, che Annibale fece eseguire al funerale di Gracco. Quelle figure in quadriglia sono serpentine, intricate e guerresche e richiedono una grande attività e robustezza di gambe.

Ma in Ispagna occorrono ad ogni piè sospinto tracce dell'antichità. Per tal guisa sulle rive della Betide veggonsi ancora quelle fanciulle danzanti della voluttuosa Gades (Cadice) che erano in Roma la delizia degli epicurei e facevano venir la senapa al naso ai padri della Chiesa primitiva, i quali paragonavano, e non a torto alla figliuola di Erodiade. Elleno furono espulse da Teodosio perchè, al dire del Crisostomo, a simili balli il diavolo non gettava mai indarno la rete. La famosa Venere Callipige nel museo di Napoli vuolsi rappresenti Teletusa o qualche altra fanciulla danzante di Cadice. Al presente, Siviglia è per questi balli quello ch'era Cadice anticamente: e nel sobborgo Triana (il Transtevere di Siviglia) le *Gitanille* ballano il *romalis* (in spagnuolo *Ole*) con tale una grazia voluttuosa da far perdere la tramontana al più irsuto anacoreta.

Ma e chi vorrà rimproverare agli spagnuoli l'amor della danza? Quanto non è vivace questo amore anche in Piemonte? *Après la panse, la danse!* Il povero dimentica in essa i suoi stenti: *sans six sous et sans soucis*; e Sterne voleva dire che « un cuore ilaro e pago in un

eorpo danzante è il ringraziamento migliore che un cam pagnuolo idiota possa rendere al cielo! »

In ogni comitiva di spagnuoli, sien essi soldati, borghesi, mulattieri, studenti o ministri, v'ha sempre qualcuno che sa suonare più o meno la chitarra come Luigi XIV, il quale, al dir di Voltaire, non imparò altro che a suonar la chitarra e a ballare. Godoy, il Principe della Pace, uno dei ministri più perversi che abbiano fatto mal governo della Spagna, entrò nelle grazie della regal Messalina pel suo grazioso strimpellare della chitarra, e Gonzales Bravo (di reazionaria memoria) divenne primo ministro e confidente della virtuosa Cristina, la quale, ammansata dal chitarreggiare del codinuto Amfione, dimenticò i libelli del suo satirista e il senor Munoz in giunta.

In Ispagna quante volte e dovunque s'oda il suono melodioso di una chitarra, la gente d'ogni età e di ogni sesso accorre tosto come uno sciame di pecchie all'abugnola al suono di una conca di rame. La chitarra è parte integrante dello spagnuolo, il quale la strimpella come sa e può cantando d'amore, essendochè la chitarra sia simile alla lira di Anacreonte.

*Risponde amor la lira:*

*- Eroi per sempre addio;*

*Chè solo il plettro mio,*

*Solo risuona amor!*



I canti, nelle serenate e nei crocchi, sono spesso estemporanei; epigrammatici alle volte e a doppio senso. Non di rado cantano quel che non può esser detto e rubano i cuori attraverso gli orecchi come le sirene, o, come dice Cervantes, *quando cantan encantan* (Quando cantano, incantano). A volte il canto è poco più di un susurro sommesso, ma sempre melodioso, giacchè, come

osserva Figaro: *Ce qui ne vaut pas le peine d'être dit, on le chante*. Una buona voce (quello che da noi si chiama novantanove per cento) è assai rara in Ispagna, e nulla ferisce più spiacevolmente l'orecchio del forestiere che le aspre voci delle donne in generale.

Non monta! Quei canti popolari sono *ab' immemorabili* il diletto del popolo spagnuolo; hanno disasprito il doppio dispotismo della Chiesa e dello Stato, hanno agguerrito la nazione ed ispirata la resistenza all'invasione straniera ed alla tirannide domestica. Quali miracoli di patriottismo non ha prodotto l'inno di Riego, la Marsigliese spagnuola!... Ohimè! quella maschia e vittoriosa Marsigliese di Rouget de l'Isle, che faceva nascere gli eroi come i denti di Cadmo, ora è divenuta impotente ed ammutolisce davanti la vincitrice *Vacht am Rhein* dei tedeschi!

Come in ogni dove però, l'opera italiana caccia innanzi a sè i canti popolari e le melodie nazionali spagnuole. Le classi superiori in Ispagna coltivano la musica di Rossini, di Bellini e di Verdi, perchè essendo di moda a Parigi, Londra e Pietroburgo, è un esponente della civiltà del 1870. Però, eccettuato a Madrid, ove odonsi non di rado cantanti di primo ordine, l'opera italiana nelle altre città della Spagna è, il più sovente, meno che mediocre per la penuria crescente dei virtuosi. Contrariamente a quello che avviene in Inghilterra, ove l'offerta supera la dimanda in tutti quasi i rami dell'industria, l'Italia non può fabbricare cantanti che bastino al consumo del mondo!



## IX.

*Sigari e tabacco — Raleigh e Giacomo I — Il Tabacco — Aneddoto della valle dei salici — La Gigarrera di Siviglia — I sigari di Ferdinando VII — Come si fabbrica un pajito o cigaretto — Zumulacarreguy ed il fuoco — Quanto costa il fumare agli spagnuoli*

Giacchè il sigaro (o *cigarrito* che dir si voglia) è un *sine qua non* in bocca ad ogni spagnuolo, il quale rassomiglierebbe, senza di esso, ad una casa senza fumaiuolo e ad un piroscavo senza tubo, ragion vuole che se ne tocchi un verso su codesti schizzi.

Tutti gli spagnuoli tengono che un buon sigaro (merce rara in Ispagna come in Italia) mantiene un cristiano più fresco nella state e più caldo nel verno della moglie e del mantello; mentre in tutti i tempi e stagioni diminuisce il dolore e raddoppia la gioia, il che, come ognun vede, è doppio vantaggio.

« Il fatto si è » dice il grande umorista americano Sam Slick « che, dal momento che l'uomo si mette la pipa in bocca, egli diviene un filosofo. Essa è l'amica, la compagna, la consolatrice del povero; essa calma lo spirito, addolcisce il temperamento e rende l'uomo paziente come un asino! » Qual meraviglia perciò che lo spagnuolo trovi nel fumare il suo *nepeute* (il quale, simile al *the Souchong*, calma, ma non inebbria), il suo calmante, il suo fuggilozio, il suo *panpharmacum* o *panacea* universale?...

*Te veniente die, te decedente fumabat!!!*

Gli spagnuoli credono che il fumare incessante metta la sordina alla loro immaginazione eccitabilissima ed

alla loro troppa squisita sensibilità nervosa. Essi concordano con Molière (quantunque non l'abbiano mai letto, come molti dei nostri commediografi) là dove dice: *Quoi que l'on puisse dire, Aristote et toute la philosophie, il n'y a rien d'égal au tabac!*

Tutti i grandi filosofi e preti, da Hobbes, fumatore inveterato, da Newton etc., al compianto Cibrario ed a Giovanni Prati (il più terribile abbruciatore di sigari ch'io m'abbia mai conosciuto) trovarono nel fumare profondi pensieri filosofici e sublimi idee poetiche.

I Governi e le Regie cointeressate ci trovano alcunché meglio, ci trovano, vale a dire, pingui proventi e luttissimi dividendi.

Gli altri convertono il loro danaro in fumo, voi convertite il fumo in danaro, disse la Regina Elisabetta a sir Walter Raleigh che introdusse dalla Virginia il tabacco in Inghilterra, e disse una grande verità che i popoli dimenticano, ma che non c'è pericolo dimentichino i Governi. Vero è però che il pedante Giacomo I, re d'Inghilterra e di Scozia, che condannò nel capo Raleigh e scrisse un'opera contro il tabacco, costumava dire che, se dovesse dare un pranzo a Sua Maestà Satanica, il *menu* sarebbe un porco, una testa di merluzzo, cavoli freddi ed una pipa per la digestione.

Anche una gran parte delle donne (nonostante le loro velleità emancipatrici e scimmiotterie maschiline) si mantengono ostili al tabacco, il quale alle volte gliene fa dir delle grosse, come rilevasi dal seguente aneddoto autentico e bollato perchè intervenuto alla presenza del mio signor me stesso.

Non sono ancora sei anni, io mi trovavo in una villa nella Valle dei Salici, ove si fumava maledettamente. Una signorina smaniosa del ballo, vedendo che i giovani preferivano il sigaro al ballare, prese a fare una



intemerata contro il fumare. Fra le altre cose, ella affermò che il sigaro è pernicioso alla salute, e che accorcia la vita! « Baie! » selamò ridendo uno dei fumatori, io ho uno zio che fuma tutto il giorno e gran parte della notte ed è sano come una lasca. Egli ha già settant'anni... » « Ne avrebbe già ottanta se non fumasse!.. » rispose la signorina in mezzo ad un'omerica risata che la fece accorta dello scappuccio, e la mise in fuga con poco o niun dispiacere degli astanti, essendochè la non appartenesse al genere di quelle donnine, al sol comparir delle quali.

*A l'istant le coeur fait tri-tac  
Et l'amant oublie auprès d'elles  
Jusqu'à sa pipe de tabac.*

Ma torniamo ai miei montoni, vo' dire i sigari e non gli spagnuoli.

La fabbricazione dei sigari è una delle industrie principali della Spagna. Gli edifizii sono palazzi, testimoni quelli di Siviglia, Malaga e Valenza.

La fabbrica più rinomata, e che somministra la maggior parte del tabacco che si consuma annualmente nella Penisola, è quella di Siviglia, nel castello moresco dell'Alcazar, il quale comprende, come l'Alhambra in Granada, un quartiere intiero della città. Non meno di 1500 donne e fanciulle chiamate *Cigarrerās* (a un dipresso come a Torino) vi danno opera alla fabbricazione dei sigari, mentre quaranta o cinquanta muli mettono in moto i cilindri che tritano o polverizzano il tabacco da naso. Il Governo compra tutte le foglie di tabacco del paese, ma fabbrica sigari così cattivi, che persino le *Cigarrerās*, le quali ponno, durante il lavoro, fumar finchè vo-

gliono, non si prevalgono di questa licenza. Quindi il gran contrabbando di sigari, segnatamente da Gibilterra.

La *Cigarreras* di Siviglia è come la *Manola* di Madrid, un tipo delle classi inferiori del popolo spagnolo. Rare, assai rare sono le belle donne fra questa classe, ma per compenso, hanno sciolto lo scilinguagnolo e guai all'incauto che attacca brighe con esse! All'avanguardia sta la loro lingua tagliente come la lancia di un cosacco, ed alla retroguardia, o riserva che dir si voglia, le mani e le unghie, l'*ultima ratio* delle donne, come il cannone dei regnanti. Lavoransi sigari in lunghissime sale, ciascuna delle quali è presieduta da una vecchia matrona (un granatiere in gonnella) che sa, a un bisogno, maneggiare i pugni non men prontamente della voce e ricondurre la calma fra le riottose *Cigarreras*, come Nettuno fra le onde tempestose.

Gli epicurei del tabacco in Ispagna, che fumano regolarmente una o due dozzine di sigari, pongono la provvista del giorno fra le foglie fresche di lattuga, le quali inumidiscono la foglia esterna del sigaro, migliorandone le qualità narcotiche, e lasciano asciutto il ripieno, *las tripas*, come dicono gli spagnuoli. Il ripieno scellerato dei sigari spagnuoli, come quello dei sigari della Regia cointeressata (*les deux font la paire*), è mascherato da una buona foglia o veste esterna, appunto come un bel mantello copre spesso luridi abiti strappati; ma l'abito non fa il sigaro, nè più, nè meno di quel che non faccia il monaco. I ricchi soltanto fumano bene in Ispagna come in ogni dove.

Ferdinando VII, dissimile in ciò al suo antenato Luigi XIV, *qui haïssait le tabac singulièrement, quoiqu'un de ses meilleurs revenus*, era, non solamente un grande fabbricatore, ma anche un grande consumatore di sigari. Egli fumava grossi sigari fabbricati espressamente

all'Avana per suo uso e consumo, essendo troppo buon gustaio da fumar quelli della sua propria real manifattura. Però ei non fumava che la metà e costumava (tanto era galante e pulito!) regalare l'altra metà biascicata dalle sue labbra reali a' suoi cortigiani. Il sigaro era uno de' suoi pegni così di amore come di odio. Quand' era di buon umore, ne distribuiva a' suoi favoriti; ma quando meditava un tiro contro qualcheduno gli dava un *puro*: il poveraccio se ne andava gongolante a casa per fumarselo in santa pace, ma ecco un *alguazil* bussare all'uscio con un ordine perentorio di lasciar Madrid nel termine di ventiquattr' ore per aver fumato sigari di contrabbando. « Chi non sa dissimulare non sa regnare » fu sempre la massima dei Borboni della *branche ainée* come della *branche cadette*.

Gli spagnuoli come gli italiani non vanno in rovina per comprar libri; ma nessuno di essi è sfornito di un librettino bianco di una carta particolare che si fabbrica ad Alnoyic Valencía. In ogni ritrovo si ode spesso esclamare: *Dues senores, echaremos un cigareto* (Ebbene, signori, facciamo un sigaretto). Fare un sigaro di carta, come mettersi addosso un mantello, è un'operazione assai più difficile di quel che paia, quantunque tutti gli spagnuoli a ciò adusati dall'adolescenza, compiano con estrema facilità e leggiadria amendue queste funzioni. Ecco, per chi nol sapesse, come si fabbrica in Spagna un *pajito* o *papelito*, vulgo sigaro di carta.

Si trae fuori la *Petaca* (dall' arabo *Butah*) o piccola borsa lavorata da una bella mano, per lo più di fila d' aloe, nella quale contengono tutti gli amminicoli per fumare, si strappa un foglietto dal librettino, e stringesi fra le labbra o fra il pollice e il medio della mano sinistra, si taglia un terzo di sigaro, e si rimena lentamente fra le palme per isminuzzarlo, quindi si pone nel

foglietto che si arrotola in un *fiat* ( qui sta la grande abilità degli spagnuoli ) e si attorciono le due estremità, una delle quali si tronca co' denti e l'altra si accende.

Il *cigarillo* fumasi lentamente e l'ultima *bouffée* ( che gli spagnuoli addimandano *lá pechuga* ) è la più saporita. Le piccole punte o rimasugli si gittano via, e sono piccole davvero, dacchè il pollice e l'indice abbrustoliti ed a prova di fuoco di tutti quasi gli spagnuoli attestano come non sopravvanzi del *cigarillo* che parti quasi impercettibili, le quali vengono raccattate dai mendicanti che fabbricano alla lor volta nuovi *cigarettes* cosmopoliti con gli avanzi di mille bocche.

A cagione di questo fumare universale, il fuoco è sempre pronto ed alla mano in Ispagna. Da per tutto trovansi funi accese e fumanti sempre come la miccia di un artigliere di una città assediata; mentre nelle case signorili sta del continuo sulla tavola un piattellino o caldanino d'argento con carboni accesi.

Nessuno in Ispagna ha mai negato il fuoco per accendere il sigaro, e ne recherò in prova un esempio che val per mille.

Zumalacarréguy, il miglior generale del pretendente don Carlos, stava un giorno per far fucilare (more borussico) alcuni prigionieri *christinos* a Villa Franca, quando avvisò uno di essi (un maestro di scuola) che moriva di voglia di fumare ancora un sigaretto prima di far conoscenza con la morte. Il generale carlista si tolse il suo dalla bocca e glielo porse; il prigioniero accese con esso il suo ultimo sigaretto, lo restituì al generale con un inchino profondo (*morituri te salutant*) e, fumando tranquillamente, assaporò le dolcezze della fucilazione.

Questa urgente necessità agguaglia tutte le condizioni sociali in Ispagna, ov'è lecito a chiunque chieder fuoco

per accendere il sigaro, a chicchessia. Il sigaretto è un vincolo di unione, è l' *habeas corpus* delle libertà spagnuole. Il soldato lo accende al focone del cannone, e la faccia abbronzata del *mayoral* o vetturino è imbiancata dal riflesso del cigarillo del grande di prima classe.

Non poche fra le donne spagnuole fumano di celato una *cigarilla*, una *pajita*, una *reyna*; ma l' abbandonarsi a questi piaceri vietati non è creduto segno nè di gentilezza, nè di rigida virtù, in forza di quel proverbio che dice: « Chi fa un paniere, ne fa cento » e che significa, se non vo errato, chi passa la riga in una cosa la passa in altre.

Tutti coloro che si diletmano della scienza in voga, l' aritmetica (io non sono fra costoro), possono fare un calcolo approssimativo (alla larga dai *calcoli!*) della perdita di tempo e di danaro cagionata ai poveri spagnuoli da questo universale prodigioso *sigareggiare*. Il tabacco è per la Spagna un beneficio assai più problematico che non la patata per l' Irlanda, ove favoreggia la povertà e la prolificità eccessiva. Poniamo che un rispettabile spagnuolo fumi soltanto per cinquant' anni della sua vita (incominciano fin dalla culla come Ercole che si divertiva a strozzare i serpenti) e prendiamo la media di soli sei sigari al giorno, al prezzo di due soldi per sigaro; supponiamo che la metà di questi sia trasformata in sigari di carta o *papelitos* che richiedono doppio tempo — si dimanda quanto tempo e danaro spagnuolo se ne vada in fumo?....

O Gonzales Hernando de Oviedo, che primo portasti dall' America in Ispagna l' oziosa pianta del tabacco, tu hai fatto alla tua patria il regalo che fece Nesso al sulodato Ercole !..... Vero è però che tu hai vendicato i mani di Cristoforo Colombo !!!

## X.

*Combattimento di Galli — Gli Andalusi — Una Ter-  
tulia — Le signore spagnuole — Amoreggiamenti  
notturni — San Lucar di Barrameda — Inglesi e  
spagnuo'i — Una serenata.*

Non c'è scrittore di *cosas de Espana*, vale e dire di cose spagnuole, che non ammannisca a' suoi lettori una descrizione di quelle *Fiestas de Toros*, o combattimento di tori, per cui va così famosa la penisola iberica. Quei sti combattimenti, che rammentano i ludi sanguinosi dell'anfiteatro romano, stuonano siffattamente nel concerto universale della odierna civiltà ch'io li credo destinati a scomparir tosto o tardi dal programma dei divertimenti spagnuoli; per questa ragione e per esser materia fritta e rifritta, io stimo conveniente lasciarli nel chiappolo e regalare in quella vece al lettore una succinta descrizione di un combattimento di galli, a cui ebbi, non so s'io mi debba dire la fortuna o la disgrazia, di assistere.

Per urgenti affari commerciali io avevo dovuto recarmi in Cadice ove dimoravo da parecchi giorni, quando una domenica il mio corrispondente venne a prendermi all'*Hôtel Français* per condurmi ad assistere ad uno spettacolo non guari frequente, diss'egli, in Ispagna, vale a dire ad un combattimento di galli.

Dopo una spiccica colazione noi ci avviammo e non tardammo a trovarci in mezzo ad una folla di genere misto che assisteva avidamente a quello spettacolo, il quale per essere in minori proporzioni, non è però men sanguinoso e meno feroce di quello dei tori, con questa differenza però che non vi si sparge sangue umano, si

soltanto sangue dell'animale che trasse Pietro a respi-scenza, e che gli antichi consecrarono ad Esculapio a cagione della sua vigilanza.

Ciascuno dei competitori aveva il suo gallo combattente sotto il sedile su cui stava, e, giunta l'ora di dar principio allo spettacolo, i galli furono pesati debitamente, come si costuma dei cavalli alle corse, e tutti quelli trovati di peso uguale furono ammessi alla lotta.

Compiuta quest'operazione preliminare, cominciarono le scommesse, le quali non cessano per tutta la durata del combattimento. Alcuni galli avevano già fatto le loro prove ed erano noti ai membri del *Club dei Galli*, i quali si affrettarono a far scommesse in loro favore.

Come fra i prussiani e i francesi, la lotta era all'ultimo sangue, e doveva durare finchè l'uno o l'altro dei combattenti cadesse morto.

Io vidi per tal guisa combattere cinque o sei paia di galli; e quantunque quel divertimento non mi andasse guari a sangue, comechè sanguinoso, rimasi fino all'ultimo per la ragione che lo spettacolo non è uniforme ma vario assai, ed ogni combattimento si differenzia dal precedente.

Nel primo, un gallo uccise il suo avversario con un tremendo colpo di sprone nella nuca, che gli passò il cervello; e ciò non dee far meraviglia, dove si ponga mente che gli sproni dei galli vengono affilati per questa occasione, appunto come due duellanti a morte affilano le durlindane prima di batterzi.

Un'altra volta il gallo, riconosciuto che ebbe la superiorità dell'avversario, si mise a correre in giro; l'avversario più forte che lo inseguiva e doveva descrivere un circolo più ristretto, fu preso dal capogiro, di che accortosi lo inseguito, si volse tutto ad un tratto, lo acciuffò e lo stese a terra con pochi colpi. Era una *ruse*

*de guerre* bell'e buona, e fu grandemente applaudita dagli spettatori.

Spesso un gallo cava gli occhi all'altro od il sangue che sgorga dalle ferite nel capo, gli impedisce il vedere. In questo caso il proprietario di esso ha il diritto di scendere nell'arena e di dirigere i suoi movimenti pigliandolo per la coda. Tostochè sente la vicinanza dell'avversario, il gallo comechè accecato, lo assalisce di bel nuovo furiosamente e nessuno dei due smette finchè l'uno cada morto, tanto è fiera la natura di questo animale pennuto e bargigliuto.

In realtà però rimangono morti raramente. Non appena finita la lotta, i galli si portano via, si salassano e si immergono nell'acqua fredda. Essi ripiglian le forze il più sovente, e i migliori vengono conservati pei futuri combattimenti.

In questo spettacolo era soprattutto interessante l'espressione del carattere popolare che rivelavasi in tutta la sua genuinità e rozzezza. Gli altri spagnuoli tacciano gli Andalusi di spavalderia a parole e di codardia nei fatti. Può darsi che gli abitanti del settentrione della Spagna sieno dotati di maggiore energia, fermezza e perduranza degli Andalusi; ma questi hanno per contro qualità proprie che li rendono sommamente amabili. Oltre di ciò eglino danno anche prova di coraggio come combattenti nelle *corridas* o combattimenti dei Tori e come contrabbandieri.

La sera di quell'istessa domenica, il mio corrispondente mi condusse in una *Tertulia* (*soirée* o conversazione), in cui appresi a conoscere lo spirito socievole degli spagnuoli del mezzogiorno. Eglino non vanno in società con ostentazione e con sussiego, ma si radunano insieme per un paio d'ore per cianciare e scherzare allegramente e *sans gêne*. Le spagnuole sono gaie, amabili,



*sans façons* in compagnia degli uomini, e suonano spesso, cantando, la chitarra che nelle conversazioni spagnuole è quello che è il pianoforte nelle nostre.

Dopo che l'introdotta ha fatto i suoi inchini alla padrona di casa, può scegliersi un posto in un angolo e sedere per tutta la sera accanto ad una signora, o ad una damigella senza dar nell'occhio ed eccitar bisbigli.

Nelle signore spagnuole mal cercherebbersi una coltura raffinata simile a quella che incontrasi generalmente nelle signori inglesi e francesi, che sanno e fanno di tutto un po'. Elleno conoscono la loro storia, i loro poeti, la loro lingua ecc., ma si curano poco di tutto ciò che è straniero, non eccettuate le mode. Le loro vicine, le portoghesi, cedono per vero alle spagnuole per quel che si riferisce alle attrattive esteriori, ma hanno una coltura più generale e meno esclusiva.

Gli spagnuoli hanno la buona qualità di non immischiarsi negli affari altrui e di lasciar correr l'acqua alla china. Quando si è introdotti in una casa vi si può andar tutti i giorni o non porvi piede per lungo tempo, e si è sicuri di essere sempre accolti con cordialità. La frase che suona così spesso sulle labbra spagnuole *La mia casa sta a la disposicion de usted* (La mia casa è a vostra disposizione) non è una mera formola di cortesia, ma una profferta sincera e reale.

Era già assai tardi quando uscii dalla *Tertulia*, e tornando all'*Hôtel Français* in compagnia del mio corrispondente, ebbi il destro di osservare una usanza caratteristica dei gaditani od abitanti di Cadice.

Davanti una grande e bella casa, appartenente ad una delle primarie famiglie della città, stava un uomo intabarrato e con in mano la chitarra. Egli non suonava però, ma se la stava discorrendo con una signora al primo piano, la quale per meglio udire le sue parole,

spenzolavasi dalla finestra. Udendo il nostro scalpiccio, interruppe il conversare e fece alcuni accordi sulla chitarra. Il mio compagno mi disse che quella signora era la figliuola del padrone della casa, una fanciulla giovanissima e bellissima, amoreggiata dal signor P... negoziante ed amico suo.

— È egli dunque suo promesso? chiesi io.

— Non saprei!

— E quest'intima relazione non nuoce alla riputazione della fanciulla e della famiglia?

— Niente affatto! Questa giovinetta è una delle più belle di Cadice; i suoi genitori conoscono la sua relazione amorosa e permettono questi abboccamenti notturni. Che male c'è egli intrattenersi dal primo piano con uno che sta nella via? Se le finestre a terreno avessero le inferriate, i due amanti potrebbero discorrere più a bell'agio, come fa appunto col suo madamigella di M... che avete veduto stassera nella *Tertulia*. Vo' condurvi da casa sua. Forse chi sa? ella è già in funzione!...

In fatti, dopo traversate due vie, trovammo un'altra figura intabarrata davanti ad una finestra con inferriate. Una cai 'ida mano si ritrasse rapidamente al nostro appressarsi.

— È la mano di madamigella di M.... disse mi sotto voce il mio compagno. Ma ha già avuto molti *novios* (dami), ed è una ragazza non meno amabile che spiritosa. Ma ora allontaniamoci; chè la non vuol essere disturbata, e, se avvenga mai che la mi riconosca, pover'a me la mi guarda a stracciasacco e mi tien broncio per un mese!...

Io allestii il passo col mio compagno, lasciando i due amanti tranquilli nel loro notturno *rendez-vous* fenestrato, non senza pensare con raccapriccio che le scale

di seta, per dar la scalata alle finestre furono inventate dagli amanti, se non vo errato, in Ispagna!.. . . .

Alcuni giorni dopo, tolsi commiato da Cadice e dal mio garbato corrispondente per trasferirmi in calessino in compagnia di un francese, a San Lucar de Barrameda, alle foci del Guadalquivir. L'albergo in cui smontammo, quantunque non vi si trovasse tutto il *comfort* dell'*Hôtel Français* di Cadice, nulla però lasciava a desiderare in punto di pulizia, il che non è poco in Ispagna.

Poco dopo il nostro arrivo, fummo invitati a scendere in cucina per iscaldarci, essendo d'inverno e freddo il vento che tirava. Un'ampia cappa di camino ci accolse tutti sotto la sua protezione, come un baldacchino davanti un gran fuoco.

— Fa molto freddo stasera, *senor Caballero*: — dissemi un tratto un avventore che stava scaldandosi, e dopo avermi squadrato da capo a piedi, soggiunse — Voi non siete *ingles* (inglese) a quel che veggo?..

— No, *senor*, io sono italiano e questo signore qui è francese e non capisce un'acca della lingua spagnuola.

— Mi sono subito accorto che non siete *ingles*, continuò il mio interlocutore. Un *ingles* non si sarebbe mai seduto con noi al fuoco per aspettare che sia allestita la cena. Questi signori non hanno pazienza e attaccano sempre briga coll'albergatore. Hanno molti *dineros*, è vero, ma io non vorrei menar la vita irrequieta che menano per tutto l'oro del mondo. Noi spagnuoli siamo contenti quando abbiamo alcuni *pajitos* (sigari) ed una bella *muchacha* (ragazza). Noi godiamo quel che Dio ci manda; ma un *ingles* non è mai contento. Io era in addietro mercante in Gibilterra, ma me ne son tornato nella mia bella Spagna per non crepare dalla noia! Là non vi sono *corridas* (combattimenti di tori), nè *cancion*.

*andalusa*, nè *boleros*, nè *fandangos*, nè *muchachas*, nè *mugeres*, nè *olla podridas* !... nulla infine di tutto ciò che rende la Spagna *el paraíso del mundo*!

Cenato ch'ebbimo, ed augurata la *buena noche* al nostro commensale, io ed il mio compagno francese salimmo nelle nostre rispettive camere per riaverci, con una buona e lunga dormita, dalla stanchezza del viaggio. Ma sul bello di appiccar sonno, un gemito di chitarra giù per la via mi fece rizzare gli orecchi, e poco stante una voce mesta e soave di donna prese a cantare una canzone ch'io mi sforzai a tutt'uomo di ritenere tutta a memoria, ma di cui non potei raccapezzar la mattina che le seguenti strofette :

Mas vale trocar  
Placer por dolores  
Que estar sin amores.  
Donde agradezco  
Es dulce el morir.  
Vivir en olvido  
A quel no es vivir,  
Mejor es sufrir  
Passion y dolores  
Que estar sin amores.

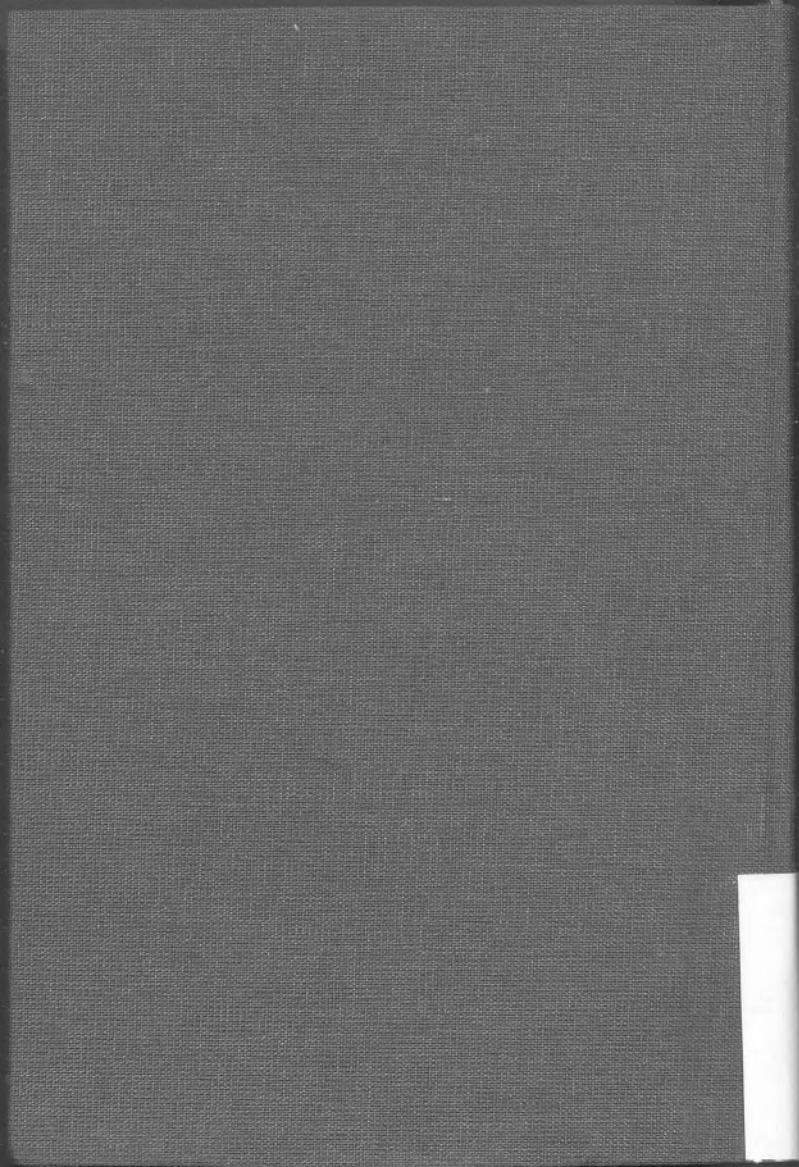
È meglio cambiare  
Placer per dolori  
Che star senza amori.  
Per l'alma ch'è amata  
È dolce il morire;  
Per l'alma obliata  
La vita è un martire.  
È meglio soffrire  
Passione e dolori  
Che star senza amori!

Quanto non doveva amar quella donna che inneggiava alla notte stellata un canto così tenero ed appassionato!... Io mi sentii struggere il cuore ripensando le sante ricordanze del mio primo amore, finchè mi addormentai borbottando: Ah! si è meglio soffrire che stare senza amori!











CO  
CO  
CO  
CO  
CO